
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaza Mayor

Atocha, 36 | 28012 - Madrid

plazamayor@cataloniahotels.com | 91 369 44 09

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK I

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral

Precio por persona: 6,5 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK II

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral y mini bollería variada (croissant, napolitana, donuts y muffins).

Precio por persona: 9 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK III

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral, mini bollería (croissant, napolitana, donuts y muffins) y mini bocadillos (rústico de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva, manchego con pan de nueces y pasas, de tortilla y mixto de jamón y queso).

Precio por persona: 12 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK IV

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral, mini bollería (croissant, napolitana, donuts y muffins) y mini bocadillos (rústico de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva, manchego con pan de nueces y pasas, de tortilla y mixto de jamón y queso) y fruta de temporada.

Precio por persona: 15 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK I

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water.

Price per person: 6,5 € (Tax included)

COFFEE BREAK II

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water and y mini pastries (mini croissant, mini-donuts, mini muffins).

Price per person: 9€ (Tax included)

COFFEE BREAK Nº3

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water and y mini pastries (mini croissant, mini-donuts, mini muffins) and selection of sandwiches.

Price per person: 12 € (Tax included)

COFFEE BREAK Nº4

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water and y mini pastries (mini croissant, mini-donuts, mini muffins) and selection of sandwiches and fresh fruit

Price per person: 15 € (Tax included)

COCKTAIL I

LOS FRÍOS

Chupito de crema de calabaza, langostino crujiente y huevas de salmón
Montadito de ensaladilla rusa
Salmorejo y crujiente de ibérico
Tartar de atún con reducción de Pedro Ximenez
Virutas de jamón recebo y su "Pa amb tomàquet"

LOS CALIENTES

Croquetas caseras
Bienmesabe de cazón con pipirrana
Bombón de queso de cabra sobre tartar de tomate
Brocheta de pollo en salsa de mostaza y miel
Brocheta de tortilla a la Rioja y chistorra

LOS DULCES

Mousse de chocolate con corazón de frambuesa
Profiteroles con chocolate
Brochetas de frutas frescas

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosado (D.O. Penedés)

COLD

Shot of cream of pumpkin, crispy shrimp and salmon roe
Russian salad sandwich
Gazpacho with crispy ham
Tuna tartare with "Pedro Ximenez"
Ham and bread with tomato

HOT

Home-made croquettes
Dogfish with pipirrana (onion, tomato, green pepper and cucumber)
Bonbon goat cheese and tomato tartare
Skewer of chicken in mustard sauce and honey
Skewer of "Rioja" omelette and spicy pork sausage

DESSERTS

Chocolate mousse with raspberry
Profiterol with chocolate
Skewers of fresh fruit

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosé wine (D.O. Penedés)

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 20 pax
Duración máxima del servicio: 45 minutos

Price per person: 25 € (TAX included)
At least 20 people
Approx. 45 minutes

COCKTAIL II

LOS FRÍOS

Stick de verduras con crema de yogur al eneldo
Surtidos de ibéricos (Jamón, caña de lomo y queso viejo)
Tartaleta de ensaladilla de salmón y cangrejo
Chupito de crema de mejillón con crujiente de pulpo
Cornete de palomitas de pollo al jengibre

LOS CALIENTES

Mini hamburguesa de buey
Empanadilla de morcilla y manzana
Cucharita de bonito en escabeche
Brocheta de langostino y rape
Fideuá de bogavante

LOS DULCES

Daditos de Tiramisú
Chupito de café al Bailey
Tartita de manzana
Brocheta de frutas tropical

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza,
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosado (D.O. Penedés)

COLD

Stick vegetables with yogurt and dill cream
Assortments of Iberian (ham, loin and old cheese)
Tartlet salmon and crab salad
Cup of cream of mussel and octopus
Turbinated chicken popcorn with ginger

HOT

Mini beef burger
Blood sausage and apple dumpling
Marinated bonito Teaspoon
Shrimp and monkfish skewer
Lobster "Fideua"

DESSERTS

Tiramisú
Bailey shot of coffee
Apple pie
Tropical fruit Skewer

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Arnegui Crianza red wine(D.O. Rioja)
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosé wine (D.O. Penedés)

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 20 pax
Duración máxima del servicio: 45 minutos

Price per person: 30 € (TAX included)
At least 20 people
Approx. 45 minutes

ALMUERZO I / LUNCH OR DINNER I

LOS PRIMEROS

Crema de calabaza, lombarda y langostino
Ensalada templada de bacalao a la vinagreta de miel y naranja
Fideuá a la tinta de calamar
Parrillada de verduras con salsa Romesco
Bísquet de gambas

LOS SEGUNDOS

Entrecot de ternera con tempura de berenjena y patata panadera
Solomillo ibérico a la cerveza "Guinness"
Lubina al horno con tomatitos cherry marinados y pimientos asados
Chipirones con salsa de bacón
Brandada de coliflor con membrillo

LOS POSTRES

Tarta de queso
Macedonia natural
Profiteroles con chocolate
Bomba dos chocolates con mandarina

LA BODEGA

Agua mineral,
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) ó
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Café e infusiones

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre,
creando un menú único para todos los
comensales.

FIRST COURSES

Cream of pumpkin, cabbage and shrimp
Warm cod salad with honey and orange
vinaigrette
Squid "fideua"
Grilled vegetables with Romesco sauce
Shrimp cream

MAIN COURSES

Beefsteak with aubergine and potato
Iberian pork with beer "Guinness"
Baked sea bass with cherry tomatoes and
roasted peppers
Squid with bacon sauce
Pureed cauliflower with quince

DESSERTS

Cheesecake
Natural Macedonia
Profiteroles with chocolate
Two chocolate with mandarin

DRINKS

Mineral water,
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja) or
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Coffee or tea

Price per person: 30 € (TAX included)
Make your menu selecting a starter, a main
course and a dessert.

ALMUERZO II / LUNCH OR DINNER II

LOS PRIMEROS

Crema de calabaza con crujiente de langostinos
Ensalada templada con gambas, jamón y tempura de verduras
Carpaccio de solomillo de buey con virutas de foie
Espagueti negro con gulas y huevo roto
Arroz con bogavante

LOS SEGUNDOS

Magret de pato con nido de manzana confitada y salsa de frutos rojos
Solomillo de ternera con ramilletes de espárragos y setas salteadas
Pulpo a la parrilla con parmentier a la gallega
Dorada a la plancha sobre lecho de verduras
Lasaña verde de hortalizas (calabaza, calabacín, tomates secos, cebolla, piñones y albahaca)

LOS POSTRES

Soufflé helado de mandarina Imperial
Tiramisú
Bomba de violeta (Mousse de queso con corazón de violeta)
Granizado de rebujito

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) ó
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Café e infusiones

Precio por persona: 40 € (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

FIRST COURSES

Pumpkin cream with prawns
Shrimp, ham and vegetables tempura salad
Carpaccio of beef tenderloin with foie
black spaghetti with baby eels and egg
Rice with lobster

MAIN COURSES

Duck breast with caramelized apple and red fruit sauce
Beef tenderloin with asparagus and mushrooms
Grilled octopus with Galician parmentier
Dorada grilled with vegetables
Vegetable Lasagna (pumpkin, zucchini, dried tomatoes, onions, pine nuts and basil)

DESSERTS

Mandarin ice cream soufflé
Tiramisu
Cheese mousse with violet
Rebujito Granita

DRINKS

Mineral water,
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja) or
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Coffee or tea

Price per person: 40 € (TAX included)
Make your menu selecting a starter, a main course and a dessert.

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaza Mayor

Atocha, 36 | 28012 - Madrid

plazamayor@cataloniahotels.com | 91 369 44 09

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •