

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Port**

Ample, 1 | 08002 - Barcelona

[port@cataloniahotels.com](mailto:port@cataloniahotels.com) | 93 342 42 44

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



# COFFEE BREAKS

## COFFEE BREAK BASICO

Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja, aguas minerales

Precio por persona: 6€ (IVA Incluido)

Duración 30 minutos

## COFFEE BREAK CON BOLLERIA

Cafés, infusiones, zumo de naranja natural y aguas minerales.  
Surtido de mini-bollería.

Precio por persona: 8€ (IVA Incluido)

Duración 30 minutos

## COFFEE BREAK CON MINI BOCADILLOS

Pan rústico de jamón ibérico, pan de nueces y pasas con manchego, viena de tortilla francesa.

Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja y aguas minerales

Precio por persona: 9€ (IVA Incluido)

Duración 30 minutos

## COFFEE BREAK COMPLETO

Pan rústico de jamón ibérico, pan de nueces y pasas con manchego, viena de tortilla francesa. Mini croissant mantequilla, mini napolitana de chocolate, mini sneken Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja y aguas minerales

Precio por persona: 11€ (IVA Incluido)

Duración 30 minutos

## MENU 1

---

Amanida "el Racó del Port" de bacó i formatge de cabra caramel·litzat  
amb fruits secs saltejats  
Ensalada "el Racó del Port" de beicon y queso de cabra caramelizado con  
frutos secos salteados  
Salad "the Racó del Port" with bacon, caramelized goat cheese and  
sautéed dried fruits

-----

Medallons de filet de porc a la graella amb salsa de mostassa i mel  
Medallones de solomillo de cerdo a la parrilla con salsa de mostaza y  
miel  
Grilled pork medallions with mustard and honey sauce

-----

Macedònia de fruita fresca de temporada amb suc de taronja natural  
Macedonia de fruta fresca de temporada con zumo de naranja natural  
Fresh fruit salad with natural orange juice

o

Panna cotta de xocolata  
Panna cotta de chocolate  
Chocolate panna cotta

20€ (IVA Incluido) / 20€ (IVA inclòs) / 20€ (TAX included)

Pan, agua, vino y café incluido · Pa, aigua, vi i cafè inclòs  
Bread, water, wine and Coffee included

## MENU 2

---

Amanida tèbia d'espàrrecs de marge amb pernil d'ànec i vinagreta de mel de pinya  
Ensalada tibia de espárragos trigueros con jamón de pato y vinagreta de miel de piña  
Warm salad of wild asparagus with duck ham and pineapple honey vinaigrette

o

Tortelloni farcits de Ricotta i verdures amb pesto vermell  
Tortelloni rellenos de Ricotta y verduras con pesto rojo  
Tortelloni stuffed with Ricotta and vegetables with red pesto

-----

Entrecot de bou a la graella (250gr.) amb verdures i salsa romesco  
Entrecot de buey a la parrilla (250gr.) con verduras y salsa romesco  
Grilled beef entrecote (250gr.) with vegetables and romesco sauce

o

Filets d'orada en escabetx de tomàquet sec sobre niu de ruca selvàtica i reducció de cireres  
Filetes de dorada en escabeche de tomate seco sobre nido de rúcula selvática y reducción de cerezas  
Sea bream with pickled dried tomato on a nest of arugula and reduction of cherries

-----

Macedònia de fruita fresca de temporada amb suc de taronja natural  
Macedonia de fruta fresca de temporada con zumo de naranja natural  
Fresh fruit salad with natural orange juice

o

Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla Bourbon  
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla Bourbon  
Chocolate and nut brownie with Bourbon vanilla ice cream

28€ (IVA Incluido) / 28€ (IVA inclòs) / 28€ (TAX included)

Pan, agua, vino y café incluido · Pa, agua, vi i cafè inclòs  
Bread, water, wine and Coffee included

Per compartir / para compartir / to share :

- Pernil Ibèric amb pa amb tomàquet  
Jamón Ibérico con pan con tomate  
Iberian ham with bread smeared with tomato
- Tartar de salmó amb vinagreta del xef  
Tartar de salmón con vinagreta del chef  
Salmon tartar with chef vinaigrette
- Cassoleta de cloïsses a la marinera  
Cazuelita de almejas a la marinera  
Clams casserole marinière style
- Croquetes de xoriço, camembert i mel  
Croquetas de chorizo, camembert y miel  
Pork sausage croquettes with camembert cheese and honey
- Mini broquetes de pollastre Yakitori amb salsa de soia i sèsam  
Mini brochetas de pollo Yakitori con salsa de soja y sésamo  
Mini chicken Yakitori skewers with soy and sesame

-----

A escollir / a escoger / to choose :

Filet de vedella a la graella amb patata gratin Dauphinoise  
Solomillo de ternera a la parrilla con patata gratín Dauphinoise  
Grilled veal fillet with Dauphinoise gratin potato

o

Llom de bacallà confitat a baixa temperatura amb escuma d'espínacs i cruixent de Parmesà  
Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con espuma de espinacas y crujiente de Parmesano  
Cod loin confit at low temperature with spinach foam and crunchy Parmesan

-----

Cheesecake de llimona i gingebre amb culis de fruits de la passió  
Cheesecake de limón y jengibre con culis de fruta de la pasión  
Lemon and ginger cheesecake with passion fruit sauce

o

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla Bourbon  
Coulant de chocolate con helado de vainilla Bourbon  
Chocolate coulant with Bourbon vanilla ice cream

28€ (IVA Incluido) / 28€ (IVA inclòs) / 28€ (TAX included)

Pan, agua, vino y café incluido · Pa, aigua, vi i cafè inclòs  
Bread, water, wine and Coffee included

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Port**

Ample, 1 | 08002 - Barcelona

port@cataloniahotels.com | 93 342 42 44

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •