
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Puerta del Sol

Atocha, 23 | 28012 - Madrid

puertadelsol@cataloniahotels.com | 91 369 71 71

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



CATALONIA PUERTA DEL SOL

Palacete del conjunto histórico de la Villa de Madrid, mantiene la fachada de composición clásica del siglo XVIII. La sala queda precedida de una pequeña biblioteca donde se respira una enorme tranquilidad en pleno centro de Madrid. Cuenta con luz natural que accede a través de dos amplios ventanales que pueden quedar velados en caso necesario. Dispone de conexión WiFi de alta velocidad, además de pantalla incorporada, proyector, cómodas sillas de estilo clásico y mesas dinámicas. La cafetería cubre un extenso horario y cuenta con una seleccionada carta de platos de sencilla preparación y esmerada presentación.

Palace of the historic set of the town of Madrid. Maintaining the facade of classical composition of the 18th century. The meeting room is preceded by a small library. It has natural light that accesses two large windows that can be veiled if necessary. It has high-speed Wi-Fi, screen, beamer, comfortable classic style chairs and dynamic tables. The cafeteria covers an extensive schedule and has a selected menu of dishes of simple preparation and careful presentation.

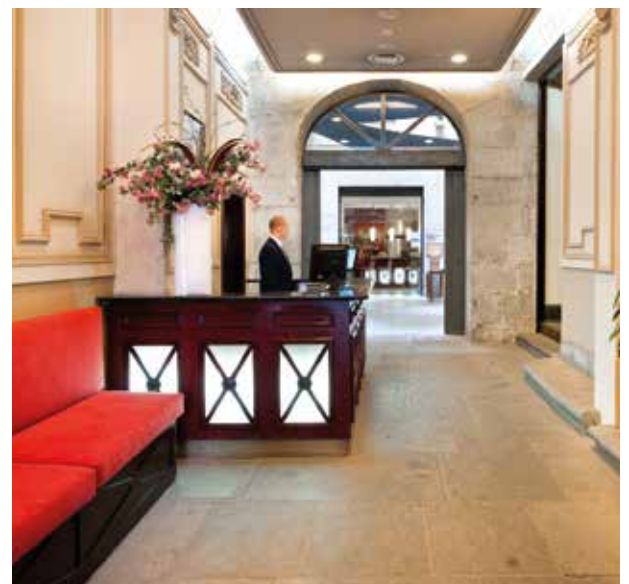


TABLA CAPACIDADES

CAPACITY CHART

	M ²	Cocktail Cocktail	Banquete Banquet	Escuela School	Teatro Theatre	U	Reunión Meeting	1 día 1 day	½ día ½ day
Salón Real	46	40	24	25	30	22	28	A consultar	

MATERIAL AUDIOVISUAL

AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla / Screen

Gratuita / Free

Cañón resolución XGA, 1200 lúmenes / 1.200 lumens beamer

169€

Ordenador portátil / Laptop

169€

Equipo de megafonía / Sound system

desde 170€

Micrófono inalámbrico de mano solapa UHF / Lapel or handheld microphone

47€

El precio de la sala incluye: Montaje, blocs de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, copas, agua mineral y caramelos.

Podemos suministrar cualquier tipo de medio audiovisual, así como otros servicios complementarios que ustedes soliciten previamente. El transporte de este servicio será sin cargo en peticiones de mínimo 48 horas.

The price of the conference room includes: notepads, pens, paper flipchart, markers, glasses, mineral water and candies.

If you need any other supplementary equipment or service, please let us know. All the prices will include the transport if the petitions are made 48 hours before the event.

LEYENDA/ LEGEND



Cocktail
Cocktail



Banquete
Banquet



U
U shape



Escuela
School



Teatro
Theatre



Reunión
Meeting



Enchufe
Plug



Antena TV
TV Antenna



Toma de datos
Data

REAL



40 pax



30 pax



28 pax



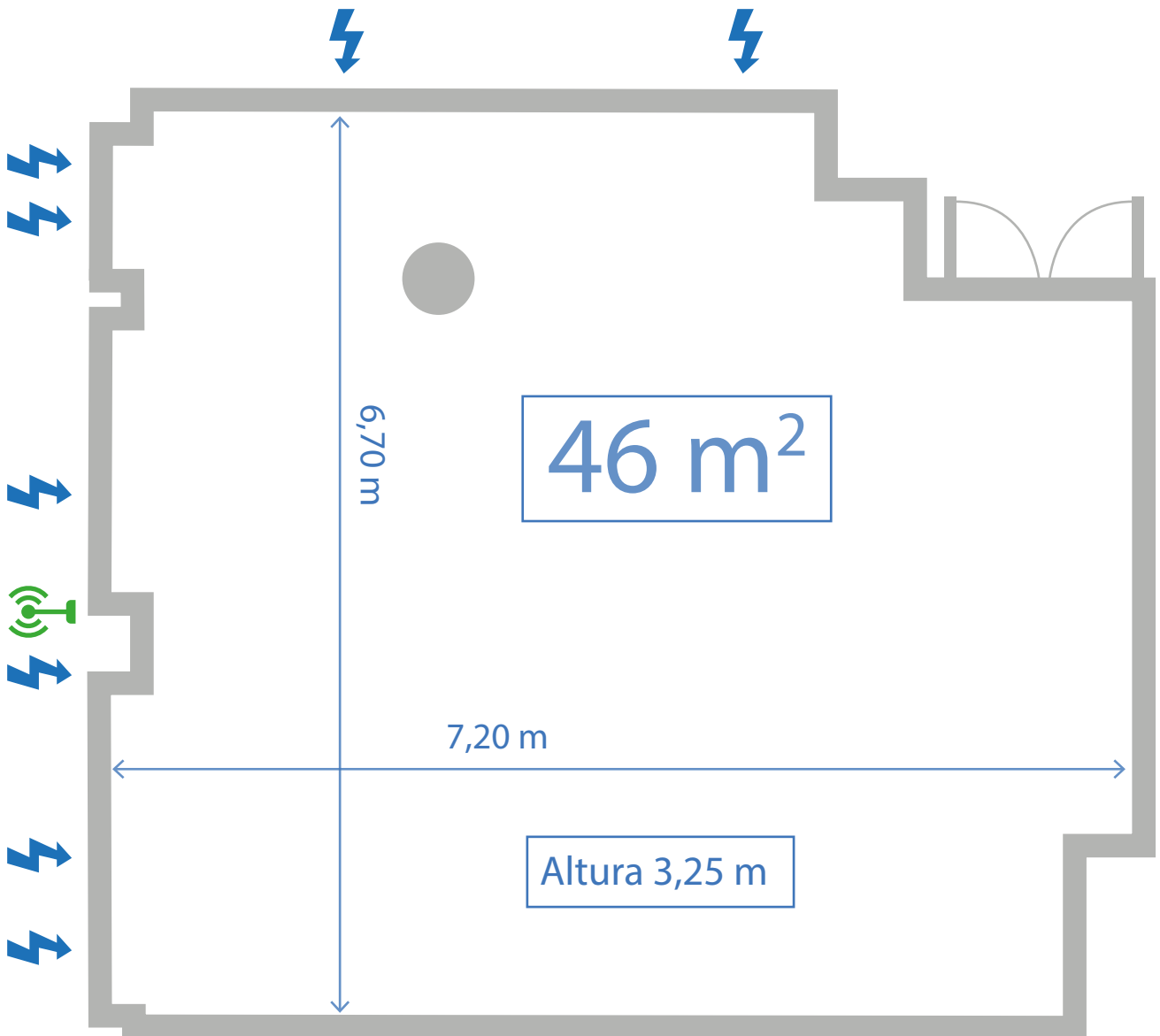
24 pax



22 pax



25 pax



DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Puerta del Sol

Atocha, 23 | 28012 - Madrid

puertadelsol@cataloniahotels.com | 91 369 71 71

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BÁSICO

BEBIDAS CALIENTES

Selección de café nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones gourmet cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de zumos especiales

Precio por persona: 8 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK DULCE

BEBIDAS CALIENTES

Selección de café nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones gourmet cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de zumos especiales

DULCES

Mini croissant de mantequilla
Mini caña de crema
Mini tulipas de sabores
Mini Snecken de pasas y nueces

Precio por persona: 10 € (IVA Incluido)

OPCIONES ADICIONALES

Brocheta de frutas	2€/pax
Batidos naturales de frutas o helado	3€/pax
Refrescos	3€/pax

BASIC COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

Fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of special juices

Price per person: 8 € (VAT included)

SWEET COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

Fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of special juices

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

Price per person: 10 € (VAT included)

OPTIONALS

Mixed fruit brochette	2€/pax
Fresh fruit milkshakes or ice-creams	3€/pax
Soft drinks	3€/pax

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK DULCE Y SALADO

BEBIDAS CALIENTES

Selección de café nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones gourmet cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de zumos especiales

DULCES

Mini croissant de mantequilla
Mini caña de crema
Mini tulipas de sabores
Mini Snecken de pasas y nueces

SALADOS

Mini bocadillo de fuet con pan de espelta
Mini bocadillo de salmon con pan de cerveza
Mini bocadillo de queso en pan de pasas y nueces

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK COMPLETO

BEBIDAS CALIENTES

Selección de café nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones gourmet cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de zumos especiales

DULCES

Mini croissant de mantequilla
Mini caña de crema
Mini tulipas de sabores
Mini sweken de pasas y nueces

SALADOS

Mini bocadillo de fuet ecológico con pan de espelta
Mini bocadillo de salmón ibérico con pan rustico de cerveza
Mini bocadillo de pan bao con salmón
Mini bocadillo de queso con pan de nueces y pasas
Mini wrap de pavo
Mini bocadillo tortilla francesa con pan de cristal

Precio por persona: 24 € (IVA incluido)

SWEET AND SALTY COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

Fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of special juices

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage
Mini bocadillo de salmon con pan de cerveza
Raisins and walnut bread with cow's cheese

Price per person: 15 € (VAT included)

COMPLETE COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

Fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of special juices

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage
Rustic bread with Iberian ham
Bao bread with smoked salmon
Raisins and walnut bread with cow's cheese
Turkey wrap
Special bread with French omelette

Price per person: 24 € (VAT included)

LOS FRÍOS

Bocaditos salados
Tacos de queso con confitura de higos y nueces
Tartaleta de berenjena con queso de cabra y miel
Cucharilla de brandada de atún con chutney de mango
Coctel tropical de gambas
Rollito de salmón y esparrago con mahonesa de naranja

LOS CALIENTES

Cazuelita de confit de pato con peras y vino tinto
Brocheta de pollo al estilo oriental
Croquetas variadas
Gambas crujientes
Pulpo a la gallega
Mini burger de buey con tomate seco y Parmesano

LOS DULCES

Milhojas de frutas
Pastelitos variados
Cucharilla de arroz con leche

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedés)
Cava Arias Segura Viudas (D.O. Cava)

COLD

Salty snacks
Cheese tacos with fig and walnut jam
Toast with eggplant, goat cheese and honey
Spoon with tuna brandade and mango chutney
Tropical cocktail of prawns
Salmon roll with asparagus and orange mayonnaise

HOT

Duck confit with pears and red wine
Oriental style chicken brochette
Varied croquettes
Crispy prawns
Octopus cooked with potato
Mini Ox Burger with dried tomatoes and parmesan

SWEET

Season's fruit
Assorted cakes
Rice pudding

DRINKS

Mineral water, soft drinks and beer
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedés)
Arias Segura Viudas cava (D.O. Cava)

Precio por persona: 33 € (IVA Incluido)

**Duración aproximada: 45 minutos

Número mínimo de servicios a contratar: 25

Price per person: 33 € (TAX included)

Minimum number of servings: 25 people

Approximate duration: 45 minutes

CÓCTEL GRAND PREMIUM

LOS FRÍOS

Tabla de Ibéricos, con bocaditos de pan con tomate y aceite de oliva
Cucharita de tartar de tomate con queso azul al aroma de vodka
Blini de foie con mermelada de higos
Brocheta de perla de mozzarella con anchoa y vinagreta de mango
Tartaleta de salmón con aguacate
Coctel de mango con verduras y jamón de pato

LOS CALIENTES

Mini risotto de setas e Ibérico
Revueltos de gulas
Crujiente de langostino en hilo de patata
Chupito de espuma de violeta con crujiente de bacon
Croquetas de txangurro y lomo Ibérico
Chupa-Chups de codorniz

LOS POSTRES

Surtido de mini Macarons
Bolitas de manzana y melocotón caramelizadas
Mini flanes variados

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)
Cava Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

COLD

Selection of Iberian cold meats with bread sticks
Tomato tartare with blue cheese with the aroma of vodka
Foie blini with fig marmalade
Mozzarella skewer with anchovy and mango vinaigrette
Tartlet of salmon with avocado
Mango cocktail with vegetables and duck ham

HOT

Mushroom and Iberian risotto
Scrambled eggs
Crispy shrimp on potato
Violet foam with crunchy bacon
Croquettes of txangurro and Iberian loin
Quail lollipop

SWEET

Assortment of mini Macarons
Caramelized apple and peach balls
Assorted puddings

DRINKS

Mineral water, soft drinks and beer
Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)
Cava Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 38 € (IVA Incluido)
**Duración aproximada: 45 minutos
Número mínimo de servicios a contratar: 25

Price per person: 38 € (TAX included)
Minimum number of servings: 25
Approximate duration: 45 minutes

ALMUERZO O CENA PREMIUM

LOS PRIMEROS

Crema de puerros trufada con langostinos
Ensalada Caprese con crujiente de
Parmesano y pesto
Lasaña de pollo y hortalizas de temporada
Tartar de salmón con cremoso de aguacate y
lima

LOS SEGUNDOS

Solomillo al hojaldre con compota de manzana
Lingote de salmón al Vermut con pisto de
verduras
Envoltini de lubina con champiñones salteados
Confit de pato sobre parmentier con salsa de
frutos secos

LOS POSTRES

Espuma de yogur con mango y frutos rojos
Sable a la pimienta
Carpaccio de frutas con algodón de azúcar
Pirámide de chocolate sobre cama de
chocolate blanco

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) ó
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O.
Penedés)
Cava Arias Segura Viudas (D.O. Cava)

Cafés e infusiones

STARTERS

Cream of truffled leeks with prawns
Caprese salad with parmesan cheese and
pesto
Seasoned chicken and vegetable lasagna
Salmon tartare with avocado and lime

MAINS

Sirloin with puff pastry with apple compote
Salmon with vermouth with vegetable
ratatouille
Sea bass wrap with sautéed mushrooms
Duck Confit over cream with dried fruit sauce

DESSERTS

Yogurt foam with mango and red berries
“Sable” with pepper
Carpaccio of fruits with cotton candy
Chocolate pyramid on white chocolate

DRINKS

Mineral water
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja) ó
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O.
Penedés)
Cava Arias Segura Viudas (D.O. Cava)

Coffees and teas

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)

** A escoger un primero, un segundo y un
postre, creando un menú único e igual para
todos los comensales.

Price per person: 32€ (Tax included)

*A choice in advance of one starter, one main
dish and a dessert so that each guest has a
unique meal.

ALMUERZO O CENA GRAND PREMIUM

LOS PRIMEROS

Judiones de la granja con almejas
Arroz meloso de setas e Ibérico
Escalibada de verduras con lascas de ventresca y aceite de tartufo
Ensalada templada de Chupa-Chups de codorniz en escabeche

LOS SEGUNDOS

Lomo de ternera de Guadarrama con parmentier de patata morada y crujiente de trigueros
Lingote de cochinillo con salsa de membrillo y patata panadera
Merluza con gambas al curry y cesta de verduras
Picantón a la naranja con salteado de manzana y reducción de Oporto

LOS POSTRES

Coulan de chocolate con helado café Irlandés
Dados de fruta con sorbete de violeta
Crep de frutos rojos con crema Catalana
Cheesecake tradicional

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)
Cava Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

Cafés e infusiones

STARTERS

Broad-bean with clams
Mushy mushroom and Iberian rice
Escalibada de verduras con ventresca and tartufo oil
Warm salad of pickled quail lollipop

MAINS

Loin of Guadarrama veal with purple and crunchy potato puree
Suckling pig with quince sauce and potato
Hake with curried prawns and vegetables
Orange chickens "picanton" with sautéed apple and Oporto wine

DESSERTS

Chocolate coulant with Irish coffee ice cream
Fruit with violet sorbet
Crep of red fruits with Catalan cream
Cheesecake

DRINKS

Mineral water
Orube Crianza red wine(D.O. Rioja)
Agnus Dei White wine(D.O. Albariño)
Cava Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

Coffees and teas

Precio por persona: 38 € (IVA Incluido)

** A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales.

Price per person: 38 € (TAX included)

*A choice in advance of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

FINGER BUFFET

LOS FRÍOS

Tramezzini vegetal con queso crema, nueces y membrillo

Tramezzini de ensalada de pollo

Pincho de tortilla con pimiento frito y chistorra

Mini rolls de salmón ahumado con brotes verdes y Tzatziki

Mini flautín de jamón Ibérico con tomate

Tartaleta de humus con bastones de verdura

LOS CALIENTES

Croquetas variadas de chorizo y de marisco

Crujiente de gambas con un toque de coco

Tosta de queso brie con crispy de bacón y cebolla caramelizada

Brochetitas de pollo estilo Yakitori con romero

Tartaleta de pisto de frutas con huevo

LOS POSTRES

Degustación de bocaditos dulces

Milhojas de frutas con chocolate

Vasitos de arroz con leche

LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)

Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedés)

Cafés e infusiones

COLD

Vegetable sandwiches with cream cheese, nuts and quince

Chicken salad sandwiches

Potato omelette with fried pepper and pork sausage

Mini Rolls of smoked salmon with green shoots and Tzatziki

Mini sandwich of Iberian ham with tomato

Humus tartlet with vegetable sticks

HOT

Selections of pork sausage and seafood croquettes

Crunchy prawns with a touch of coconut

Brie cheese toast with bacon and caramelized onions

Yakitori style chicken brochette with rosemary

Fruit ratatouille tart with egg

SWEETS

Tasting of sweet snacks

Fruit strudel with chocolate

Glass of rice with milk

DRINKS

Mineral water

Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)

Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedés)

Coffees and teas

Precio por persona: 40 € (IVA Incluido)

**Duración aproximada: 60 minutos

Número mínimo de servicios a contratar: 25

Price per person: 40 € (TAX included)

Approximate duration: 60 minutes

Minimum number of servings: 25

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Puerta del Sol

Atocha, 23 | 28012 - Madrid

puertadelsol@cataloniahotels.com | 91 369 71 71

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •