
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Reina Victoria

Jerez, 25 | 29400 Ronda (Málaga)

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

95 287 12 40 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



CATALONIA REINA VICTORIA

El Catalonia Reina Victoria está enmarcado en un entorno inigualable, entre un precioso pinar en medio de la localidad, muy cerca de los principales atractivos de Ronda y dominando el famoso "Tajo de Ronda". Alrededor del Hotel hay una maravillosa zona ajardinada de 3000 m2, donde podrá disfrutar de nuestra piscina y la terraza.

The hotel is located in a unique environment, between a lovely pine forest in the middle of the town, very close to Ronda's landmarks and the famous Tajo de Ronda. Around the hotel, there is an amazing 3,000sqm garden in which our guests can enjoy our swimming pool and our terrace.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas y refrescos

Precio por persona: 5 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK BASIC

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Waters and soft drinks

Price per person: 5 € (VAT included)
1 hour service

COFFEE BREAK PLUS

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja
Aguas y refrescos

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 2 tipos)

Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini napolitana chocolate
Mini napolitana mantequilla crema
Mini Snecken París
Micro muffins chocolate y frambuesa
Mini dot rallado chocolate blanco

Precio por persona: 7 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK PLUS

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Waters and soft drinks

PASTRY ASSORTMENT
(Assortment of 2 types)

Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini chocolate pastry
Mini butter cream pastry
Mini Snecken París
Micro cup cake with chocolate and raspberry
Mini dot with white chocolate

Price per person: 7 € (VAT included)
1 hour service

SUPLEMENTOS

Servicio permanente	2€ / persona
Refrescos	2€ / persona
Brocheta fruta temporada	1,5€ / persona
Pieza de bollería extra	1€ / persona
Pieza de bocadillo extra	1,5€ / persona

Selección de zumos detox: 1,5€ / persona
- Mango, manzana, plátano, fruta pasión
- Naranja, zanahoria, jengibre
- Manzana, espinaca, pepino, lima

EXTRA CHOICES

Permanent service	2€ / person
Soft drinks	2€ / person
Seasonal fruit skewer	1,5€ / person
Extra pastry piece	1€ / person
Extra sandwich piece	1,5€ / person

Detox juice selection: 1,5€ / person
- Mango, apple, banana, passion fruit
- Orange, carrot, ginger
- Apple, spinach, cucumber, lime

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK PREMIUM

Café Nespresso e infusiones
Zummo de naranja
Aguas y refrescos
SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 2 tipos)
Tortilla francesa en pan de cristal
Barrita rústica de jamón Ibérico
Wrap de pavo
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Pan Bao de salmón ahumado

Precio por persona: 9 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK PREMIUM

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Waters and soft drinks
SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 2 types)
French omelette with crystal bread
Iberian Spanish ham sandwich
Turkey wrap
Ecological cow cheese with walnuts and raisins bread
Bao bread with smoked salmon

Price per person: 9 € (VAT included)
1 hour service

COFFEE BREAK EXCELLENCE

Café Nespresso e infusiones
Zummo de naranja
Aguas y refrescos

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 2 tipos)
Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini napolitana chocolate
Mini napolitana mantequilla crema
Mini Snecken París
Micro muffins chocolate y frambuesa
Mini dot rallado chocolate blanco

SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 2 tipos)
Tortilla francesa en pan de cristal
Barrita rústica de jamón Ibérico
Wrap de pavo
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Pan Bao de salmón ahumado

Precio por persona: 11 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK EXCELLENCE

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Waters sand soft drinks

PASTRY ASSORTMENT
(Selection of 2 types)
Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini chocolate pastry
Mini butter cream pastry
Mini Snecken París
Micro cup cake with chocolate and raspberry
Mini dot with white chocolate

SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 2 types)
French omelette with crystal bread
Iberian Spanish ham sandwich
Turkey wrap
Ecological cow cheese with walnuts and raisins bread
Bao bread with smoked salmon

Price per person: 11 € (VAT included)
1 hour service

SUPLEMENTOS

Servicio permanente	2€ / persona
Refrescos	2€ / persona
Brocheta fruta temporada	1,5€ / persona
Pieza de bollería extra	1€ / persona
Pieza de bocadillo extra	1,5€ / persona

Selección de zumos detox: 1,5€ / persona
- Mango, manzana, plátano, fruta pasión
- Naranja, zanahoria, jengibre
- Manzana, espinaca, pepino, lima

EXTRA CHOICES

Permanent service	2€ / person
Soft drinks	2€ / person
Seasonal fruit skewer	1,5€ / person
Extra pastry piece	1€ / person
Extra sandwich piece	1,5€ / person

Detox juice selection: 1,5€ / person
- Mango, apple, banana, passion fruit
- Orange, carrot, ginger
- Apple, spinach, cucumber, lime

COPA DE BIENVENIDA

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK 1

Porra antequerana con huevo y jamón
Guacamole casero con crujientes de wraps
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico
Dados de rabo toro
Buñuelo de quisquilla con salsa rosa

Precio por persona: 6€ (IVA incluido)
Servicio de 20 minutos

WELCOME DRINK 1

Tomato cream with ham and egg
Guacamole with crispy wraps
Vinegar anchovies with ecological olive oil jam
Oxtail dices
Shrimp fritter with pink sauce

Price per person: 6€ (VAT included)
20 minutes service

WELCOME DRINK 2

Sopa de melón con virutas de jamón
Dado de patata con huevo de codorniz
Anchoas de Cantábrico con frutos rojos
Grisini de cecina de León con polvo de queso curado
Cazón andaluz
Bolitas de queso fritas
Mini hamburguesa de ibérico con salsa suave de mostaza

Precio por persona: 9€ (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

WELCOME DRINK 2

Melon soup with Iberian ham shavings
Potato square with quail egg
Anchovies from Cantabrian sea with berries
Grissini of charcuterie from León with cheese powder
Andalusian dogfish
Fried cheese sphere
Iberian mini burger with mustard sauce

Price per person: 9€ (VAT included)
30 minutes service

WELCOME DRINK 3

Guacamole casero con crujientes de wraps
Langostinos sobre romesco
Sardina en vinagre tipo salpicón
Ferrero de queso Payoyo y mermelada de fresas
Jamón de pato con puré de manzana
Bombón de foie sobre puré de castaña
Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar
Bolitas de bogavante fritas con salsa rosa

Price per person: 20€ (IVA Incluido)
Servicio de 45 minutos

WELCOME DRINK 3

Guacamole with crispy wraps
Prawn with romesco sauce
Vinegar sardines
Payoyo cheese cream and strawberry jam
Duck ham with apple puree
Foie grass sphere with chestnuts puree
Beef mini burger with cheddar sauce
Lobster pearl with pink sauce

Price per person: 12€ (VAT included)
45 minutes service

COCKTAIL

Gazpacho de tomate kumato y virutas de jamón
Ibérico de bellota
Guacamole casero con crujientes de wraps
Ferrero de queso Payoyo envueltos en polvo de
pistachos con mermelada melocotón
Grisini de cecina de León con polvo de queso curado
Dado de patata con huevo de codorniz
Jamón de pato con puré de manzana
Salmón ahumado con mermelada de naranja
Pan bao con tiras de calamares fritas y alioli
Bolitas de bogavante con salsa rosa
Dados de rabo toro
Langostinos sobre romesco
Risotto de langostinos con queso de la
Serranía de Ronda
Pluma Ibérica con pimientos de colores
Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar

POSTRES

Vasitos de tiramisú
Tarta de queso casera con frutos rojos
Delicias de brownie con salsa caramelo
Brocheta de fruta de temporada

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja

Kumato tomato gazpacho with Iberian ham shavings
Guacamole with crispy wraps
Payoyo cheese sphere wrapped with pistachio powder
and peach jam
Grissini of charcuterie from León with cheese powder
Potato square with quail egg
Duck ham with apple puree
Smoked salmon with orange jam
Fried cuttlefish black bao bread with alioli
Lobster pearl with pink sauce
Oxtail squares
Prawn with romesco sauce
Prawns and cheese risotto
Iberian pork with colour peppers
Beef mini burger with cheddar sauce

DESSERTS

Tiramisú glass
Cheesecake with berries
Brownie with caramel sauce
Seasonal fruit skewer

DRINKS

Waters, soft drinks and beer
White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja

Precio por persona: 36€ (IVA Incluido)
Duración máxima del servicio: 2h
Mínimo 20 personas (menos 5€ suplemento/pax)

Price per person: 36€ (VAT included)
The maximum length of service will be 2h
Minimum 20 people (less 5€ supplement/pax)

MENU EMPRESAS I

COMENZAMOS CON

Ensalada de langostinos sobre tartar de piña y vinagreta de cítricos y aguacate

Mozzarella sobre tartar de tomate, brotes verdes y vinagreta de Módena con pimientos

Risotto de setas con espárragos verdes y lascas de parmesano

DE PLATO PRINCIPAL

Timbal de carrillada Ibérica con patatas al tenedor y salsa de manzanilla

Lomos de lubina con mejillones, muselina de patata y aceite de ajetes al pimentón de la Vera

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, polvo de pistacho y helado de mango

Crema de flor de azahar con helado de naranja

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja
Café e infusiones

WE'LL START WITH...

Prawns salad on pineapple tartar and avocado with citrus vinaigrette

Mozzarella on tomato tartar, lettuce and Modena vinaigrette with peppers

Mushroom and asparagus risotto with sliced parmesan cheese

MAIN COURSE

Roasted Iberian cheek with smashed potato and Sherry wine sauce

Seabass with mussels, potato muslin and paprika and garlic oil

DESSERT

Chocolate brownie 70% with chocolate ganache, pistachio powder and mango ice cream

Orange blossom cream with orange ice cream

DRINKS

Waters, soft drinks and beer
White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja
Coffee and infusions

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 30€ (VAT included)

Creating an unique menu for all guests

MENU EMPRESAS II

COMENZAMOS CON

Ensalada de salmón con brotes verdes, patatas, tomate cherry y vinagreta de naranja

Tartar de cigala y tomate con ajo blanco

Canelones de rape, mejillones y jamón con salsa de azafrán

DE PLATO PRINCIPAL

Atún sobre lágrima de romesco, acompañado de patatas baby y sal negra

Plumilla Ibérica con pastel de patata, bacon, queso y salsa manzanilla al tomillo limonero

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Delicia de chocolate blanco con frutos rojos y mousse de yogurt

Crema de flor de azahar con helado naranja

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja
Café e infusiones

WE'LL START WITH...

Salmon salad, lettuce, potatoes, cherry tomatoes and orange vinaigrette

Crayfish and tomato tartar with "ajo blanco"

Monkfish, mussels and Spanish ham cannelloni with saffron sauce

MAIN COURSE

Tuna on romesco sauce with baby potatoes and black salt

Grilled Iberian pork with creamy potato, cheese and Sherry wine sauce flavoured with thyme

DESSERT

White chocolate with berries and yogurt mousse

Orange blossom cream with orange ice cream

DRINKS

Waters, soft drinks and beer
White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja
Coffee and infusions

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 38€ (VAT included)

Creating an unique menu for all the guests

MENU EMPRESAS III

COMENZAMOS CON

Tataki de atún marinado en soja con guacamole, sésamo negro, jengibre y salsa teriyaki

Risotto verde de langostinos con crujiente de parmesano y calabaza violín

Ensalada de bacalao sobre pimiento del piquillo con pipirrana al aceite de albahaca

DE PLATO PRINCIPAL

Magret de pato sobre confitura de higos y manzana salteada con salsa de Oporto

Salmón con salsa de erizo de mar con canelones de algas marinas

Secreto Ibérico al horno de carbón acompañado de patata baby, pimientos del Padrón y salsa de queso cheddar

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Bomba de chocolate con núcleo líquido y peta-zeta de cacao

Tartaleta de vainilla de Madagascar a dos temperaturas

Delicia de chocolate blanco con frutos rojos y mousse de yogurt

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja

Café e infusiones

WE'LL START WITH

Marinated tuna tataki with soya sauce, guacamole, black sesame, ginger and teriyaki sauce

Green risotto with prawns, crispy parmesan cheese and pumpkin

Codfish salad with red pepper and basil olive oil

MAIN COURSE

Duck magret with fig jam and apple with Oporto sauce

Salmon with sea urchin sauce and cannelloni filled with seaweed

Iberian pork sirloin made in carbon oven with selection of baby potatoes, green peppers and cheddar sauce

DESSERT

Chocolate hemisphere with liquid core and cocoa "peta-zeta"

Mini cake of Madagascar vanilla at two temperatures

White chocolate brownie with berries and yogurt mousse

DRINKS

Waters, soft drinks and beer

White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja

Coffee and infusions

Precio por persona: 43€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 43€ (VAT included)

Creating an unique menu for all guests

MENU DE GALA

APERITIVOS

Ferrero de queso Payoyo y mermelada de fresas
Grissini de cecina de León con polvo de queso curado
Bombón de foie sobre puré de castaña

COMENZAMOS CON

Ensalada de bacalao sobre pimiento del piquillo con pipirrana al aceite de albahaca

DEL MAR

Tataki de atún marinado en soja con guacamole, sésamo negro, jengibre y salsa teriyaki

DE LA TIERRA

Solomillo de Vaca vieja con patatas baby, salsa setas y trufas

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Super fondant blanco y negro con aroma de yuzu

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Café e infusiones

APPETIZERS

Payoyo cheese cream and strawberry jam
Grissini of charcuterie from León with cheese powder
Foie grass sphere with chestnuts puree

WE'LL START WITH...

Codfish salad with red pepper and basil olive oil

FROM THE SEA

Marinated tuna tataki with soya sauce, guacamole, black sesame, ginger and teriyaki sauce

FROM THE EARTH

Beef tenderloin with baby potatoes, mushrooms sauce and truffle

DESSERT TO FINISH

White and black super fondant flavoured with yuzu

DRINKS

Water, soft drinks and beer
White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Red wine "Finca Nueva" D.O. Rioja
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Coffee and infusions

Precio por persona: 60€ (IVA Incluido)

Menú mínimo para 10 comensales

Price per person: 60€ (VAT included)

Minimum of 10 people

BARRA LIBRE

OPEN BAR

BARRA LIBRE DE LICORES

Aguas minerales
Zumos de frutas
Refrescos
Cerveza
Vinos y cava
Licores primeras marcas
(Beefeater, Seagram's, Ballantine's, J&B,
Johnnie Walker, Absolut, Bacardi, Brugal y
Barceló)

Precio por persona: 15€ (IVA incluido)
2 horas de servicio

STANDARD OPEN BAR

Waters
Juices
Soft drinks
Beer
Wines and Cava
Top brands liquors (Beefeater, Seagram's,
Ballantine's, J&B, Johnnie Walker, Absolut,
Bacardi, Brugal y Barceló)

Price per person: 15€ (VAT included)
2 hours service

BARRA LIBRE COCTELERIA

Mojito
Caipiriña
Caipiroska

Precio por persona: 5€ (IVA Incluido)
Adicional a la barra libre de licores

SPECIAL OPEN BAR

Mojito
Caipiriña
Caipiroska

Price per person: 5€ (VAT included)
Additional to the Standard open bar

BARRA LIBRE GINTONICS PREMIUM

Citadelle
G'Vine
Hendrick's

Precio por persona: 8€ (IVA incluido)
Adicional a la barra libre de licores

GINTONIC PREMIUM OPEN BAR

Citadelle
G'Vine
Hendrick's

Price per person: 8€ (VAT included)
Additional to the Standard open bar

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Reina Victoria

Jerez, 25 | 29400 Ronda (Málaga)

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

95 287 12 40 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •