

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

Catalonia Rigoletto

Sabino Arana, 22-24 | 08028 - Barcelona

[rigoletto@cataloniahotels.com](mailto:rigoletto@cataloniahotels.com) | 93 339 19 99

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

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK CLASICO

### BEBIDAS CALIENTES

Leche avena, leche de vaca entera, cafés Nespresso, infusiones Gourmet Cash.

### BEBIDAS FRÍAS

Aguas con gas, aguas sin gas, zumo de naranja natural.

Precio por persona: 7,50 € (IVA incluido)

## DOLCE COFFEE BREAK

### BEBIDAS CALIENTES

Leche avena, leche de vaca entera, cafés Nespresso, infusiones Gourmet Cash.

### BEBIDAS FRÍAS

Aguas con gas, aguas sin gas, zumo de naranja natural.

### BOLLERÍA

Mini croissant París, mini croissant paris chocolate, mini napolitana mantequilla de crema.

Precio por persona: 9 € (IVA Incluido)  
Opción bandeja 24 piezas "take away"

## SALATO COFFEE BREAK

### BEBIDAS CALIENTES

Leche avena, leche de vaca entera, cafés Nespresso, infusiones Gourmet Cash.

### BEBIDAS FRÍAS

Aguas con gas, aguas sin gas, zumo de naranja natural.

### MINI BOCADILLOS

Jamón ibérico en pan rústico de cerveza, tortilla francesa en pan de cristal, queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces.

Precio por persona: 11 € (IVA incluido)  
Opción bandeja 24 piezas "take away"

#### SUPLEMENTOS

Bikini	1,50€
Refrescos	1,50€

## CLASISC COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Oat milk, whole cow mil, Nespresso coffee, infusiones Gourmet Cash.

### COLD DRINKS

Sparkling water, mineral still water, orange juice.

Price per person: 7,50 € (Tax included)

## DOLCE COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Oat milk, whole cow mil, Nespresso coffee, infusiones Gourmet Cash.

### COLD DRINKS

Sparkling water, mineral still water, orange juice.

### BAKERY

Mini croissant París, mini croissant paris chocolate, mini napolitan buttercream.

Price per person: 9 € (Tax included)  
Option tray 24 pieces "take away"

## SALATO COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Oat milk, whole cow mil, Nespresso coffee, infusiones Gourmet Cash.

### COLD DRINKS

Sparkling water, mineral still water, orange juice.

### MINI SANDWICHES

Iberian ham in rustic beer bread, french omelet in glass bread, organic cheese made from cow's milk in nuts and raisin bread.

Price per person: 11 € (Tax included)  
Option tray 24 pieces "take away"

#### SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,50€
Soft drinks	1,50€

# COFFEE BREAK

## MIXTO COFFEE BREAK

### BEBIDAS CALIENTES

Leche avena, leche de vaca entera, cafés Nespresso, infusiones Gourmet Cash.

### BEBIDAS FRÍAS

Aguas con gas, aguas sin gas, zumo de naranja natural.

### BOLLERÍA

Mini croissant París, mini croissant paris chocolate, mini napolitana mantequilla de crema.

### MINI BOCADILLOS

Jamón ibérico en pan rustico de cerveza, tortilla francesa en pan de cristal, queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces.

Precio por persona: 13 € (IVA Incluido)  
Opción bandeja 24 piezas "take away"

## COFFEE BREAK GOURMET

### BEBIDAS CALIENTES

Leche avena, leche de vaca entera, cafés Nespresso, infusiones Gourmet Cash.

### BEBIDAS FRÍAS

Aguas con gas, aguas sin gas, zumo de naranja natural.

### BOLLERÍA

Mini Croissant París, mini Tulipes de sabores, pan Bao de chocolate y avellana, snecken de pasas y nueces.

### MINI BOCADILLOS

Jamón ibérico en pan rústico de cerveza, pan bao de salmón ahumado, wrap de pavo, queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces.

### SURTIDO DE 3 ZUMOS ESPECIALES

Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre, zumo de manzana, espinacas, pepino y lima.

Precio por persona: 15€ (IVA Incluido)  
Opción bandeja 24 piezas "take away"

#### SUPLEMENTOS

Bikini	1,50€
Refrescos	1,50€

## MIXED COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Oat milk, whole cow mil, Nespresso coffee, infusions Gourmet Cash.

### COLD DRINKS

Sparkling water, mineral still water, orange juice.

### BAKERY

Mini croissant París, mini croissant paris chocolate, mini napolitan buttercream.

### MINI SANDWICHES

Iberian ham in rustic beer bread, french omelet in glass bread, organic cheese made from cow's milk in nuts and raisin bread.

Price per person: 13 € (Tax included)  
Option tray 24 pieces "take away"

## COFFEE BREAK GOURMET

### HOT DRINKS

Oat milk, whole cow mil, Nespresso coffee, infusions Gourmet Cash.

### COLD DRINKS

Sparkling water, mineral still water, orange juice.

### BAKERY

Mini Croissant París, flavors Mini Tulipes, Bao chocolate and hazelnut bread, raisin and nuts snecken.

### MINI SANDWICHES

Iberian ham on rustic beer bread, Bao smoked salmon bread, turkey wrap, organic cheese made from cow's milk in nuts and raisin bread.

### ASSORTMENT OF 3 SPECIAL JUICES

Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange juice, carrot and ginger, apple juice, spinach, cucumber and lime.

Price per person: 15€ (Tax included)  
Option tray 24 pieces "take away"

#### SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,50€
Soft drinks	1,50€

# MENU PICA-PICA

## APERITIVOS

Jamón con pan de cristal con tomate  
Montaditos de atún y pimiento  
Montaditos de tomate y anchoa  
Montadito de sobrasada con queso brie  
Croquetas de jabugo

## LOS SEGUNDOS

Suprema de merluza en costra de finas hiervas  
con lecho de patata panadera y cebolla  
o  
Faux-Filet de buey con nuestras patatas fritas  
y setas de temporada

## LOS POSTRES

Helado artesano al gusto  
o  
Tarta al gusto

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja  
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),  
Café e infusiones

## APETIZERS

Ham with tomato bread glass  
Tuna sandwiches and pepper  
Tomato and anchovy sandwiches  
Montadito with sobrasada and cheese brie  
Iberian ham Croquettes

## MAIN COURSE

Hake thin crust Supreme herbs with bed of  
potato boulangere and onion  
or  
Faux-Filet of beef with our chips and seasonal  
mushrooms

## DESSERTS

Artisan ice cream to taste  
o  
Cake to taste

## CELLAR

Mineral Water  
White Wine René Barbier (D.O.Penedés),  
Wine Mantibre (D.O.Rioja)  
Coffee and tea

Precio por persona: 26 € (IVA Incluido)

Suplemento en sala privada de 3€/persona

Price per person: 26 € (Tax included)

3€ supplement per person for private area

# MENU TROVATORE

## LOS PRIMEROS

Risotto funghi porcini al parmeseano

o

Ensalada de queso brie con tomate seco italiano con aceto balsámico de Módena

o

Parpadelle a la carbonara trufada

## LOS SEGUNDOS

Suprema de merluza al pesto rojo

o

Solomillo de cerdo ibérico la Broché con verduritas

o

Entrecôte de ternera grillé con patatas en gratén y salsa de Oporto

## LOS POSTRES

Tarta de brownie al caramelo

o

Abanico de fruta fresca de temporada

o

Helado de tiramisú y chocolate blanco

## LA BODEGA

Aguas minerales,  
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),  
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)  
Cafés i infusiones

## STARTERS

Mushroom risotto with parmesan and porcini  
or

Brie cheese salad with italian dried tomatoes  
with balsamic modena vinegar

or

Parpadelle carbonara with truffles

## MAIN COURSES

Suprema of hake with red pesto

or

Solomillo pork tenderloin with vegetables  
brooch

or

Grilled veal entrecot with potatoes gratin and  
oportto sauce

## DESSERTS

Brownie caramel cake

or

Fresh seasonal fruit

or

Tiramisú and White chocolate ice cream

## CELLAR

Mineral Water and Soft Drinks  
White Wine René Barbier (D.O.Penedés),  
Wine Mantibre (D.O.Rioja)  
Coffee and tea

Precio por persona: 29 € (IVA Incluido)

Suplemento en sala privada de 3€/persona

Price per person: 29 € (Tax included)

3€ supplement per person for private area

# MENU TRABAJO

## LOS PRIMEROS

Ensalada tibia de setas y gambas a la vinagreta de estragón  
Fiochi de pera y parma al funghi porchini  
Risotto de gambas al pecorino

## LOS SEGUNDOS

Magret de pato al oporto con patatas gratén  
Medallones de rape a la cazuela  
Solomillo de buey a la provenzale

## LOS POSTRES

Textura de tres chocolates  
Panacotta italiana  
Carpaccio de piña del monte

## LA BODEGA

Aguas minerales,  
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),  
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)  
Cafés i infusiones

## STARTERS

Warm salad mushrooms and prawns  
Fiochi pear and parma to funghi porchini  
Pecorino risotto with prawns

## MAIN COURSES

Duck breast with potato gratin and Port wine sauce  
Medallions of monkfish  
Fillet of beef with sauce provenzole

## DESSERTS

Three chocolate texture  
Panacotta Italian  
Pineapple Carpaccio Mt.

## CELLAR

Mineral Water and Soft Drinks  
White Wine René Barbier (D.O.Penedés),  
Wine Mantibre (D.O.Rioja)  
Coffee and tea

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

A elegir un plato de cada grupo en un único menú

Price per person: 35€ (Tax included)

To choose one dish from each group in a single menu

# MENU GALA

## LOS PRIMEROS

Ensalada de delicias de pato con vinagreta de Pedro Jiménez

Mil hojas de langostinos, patata y tomate de Montserrat con salsa tártara

## LOS SEGUNDOS

SRape gratinado con salsa holandesa y crujiente de verduras

Solomillo de ternera con salsa española y reducción de verdura

Milhojas de verduras con aceite de sésamo

## LOS POSTRES

Delicia de chocolate con crema inglesa

## LA BODEGA

Aguas minerales,  
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),  
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)  
Cafés i infusiones

## STARTERS

Duck salad with vinaigrette Pedro Jiménez

Mille feuille of shrimps, potatoes and tomatoes from Montserrat with tartar sauce

## MAIN COUSES

Monkfish gratinated with hollandaise sauce and crunchy vegetables

Fillet of beef with Spanish sauce and vegetables reduction

Vegetables slrudel with sesame oil

## DESSERTS

Chocolate with custard

## CELLAR

MiMineral water  
White wine René Barbier (D.O.Penedés),  
Red wine Mantibre (D.O.Rioja)  
Coffee and tea

Precio por persona: 50 € (IVA Incluido)

Price per person: 50€ (Tax included)

# FINGER BUFFET

## PLATOS FRÍOS

Mini brocheta de Caprese  
Mini brocheta de Pulpo a Feira  
Mini brocheta de queso feta, pepino y oliva negra  
Surtido de quesos con grisinnis

## LOS CALIENTES

Mejillones al vapor  
Piruleta de Langostino al Coco-Curry  
Caramelitos de primavera  
Mini brocheta de pollo teriyaki y sésamo  
Pintxo rústico de txistorra vasca  
Mini croquetas de jabugo  
Cucharita de risotto al fungí  
Cucharita de esqueixada de bacalao

## LOS POSTRES

Brocheta de frutas  
Trufitas artesanas

## LA BODEGA

Aguas minerales,  
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),  
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)  
Cafés i infusiones

## COLD DISHES

Mini Caprese brochette  
Mini skewer octopus Feira  
Mini skewer of feta cheese, cucumber and black olives  
Assorted cheeses with grisinnis

## HOT DISHES

Steamed Mussels  
Prawn Lollipop at Coco-Curry  
Spring Caramelitos  
Mini skewer of chicken teriyaki and sesame  
Pintxo rustic Basque txistorra  
Mini croquettes of jabugo  
Mini cakes ponySpoon risotto I served  
Esqueixada teaspoon of cod

## DESSERTS

Skewer fruit  
Artisans Trufitas

## CELLAR

Mineral Water  
White Wine René Barbier (D.O.Penedés),  
Wine Mantibre (D.O.Rioja)  
Coffee and tea

Precio por persona: 34€ (IVA Incluido)

Price per person: 34€ (Tax included)



# BUFFET ESPECIAL

## LOS FRÍOS

Ensalada Crudités  
Ensalada César  
Timbal de tomate y mozzarella al orégano con aceite de oliva  
Jamón ibérico de recebo con pan de payes y tomate

\*Salsa: Mostaza, mahonesa y vinagreta de balsámico

## LOS CALIENTES

Medallones de buey a la plancha  
Supremas de merluza a la plancha  
Salteado de verduras  
Canelones de ricotta y espinacas  
Croquetas de gambas y rape (Supl. 2€)  
Medallones de rape a la crema (Supl. 3€)

## LOS POSTRES

Surtido de pastelería  
Frutas naturales laminadas  
Yogures Pastoret

## LA BODEGA

Aguas minerales,  
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),  
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)  
Cafés i infusiones

Precio por persona: 36€ (IVA Incluido)

## COLD DISHES

Salad Crudités  
Caesar Salad  
Timbale tomato and mozzarella with oregano olive oil  
Recebo Iberian ham with bread and tomato payes

\* Sauce: mustard, mayonnaise and balsamic vinaigrette

## WARM DISHES

Medallions of beef grilled  
Supreme grilled hake  
Sautéed vegetables  
Cannelloni with ricotta and spinach  
Broiled prawns and monkfish (Suppl. 2 €)  
Monkfish medallions cream (Suppl. 3 €)

## DESSERTS

Surtido pastry  
Natural fruit laminated  
Yoghurt Pastoret

## CELLAR

Mineral water  
White wine René Barbier (D.O.Penedés)  
Red wine Mantibre (D.O.Rioja)  
Coffee or herbal tea

Price per person: 36 € (Tax included)

## MERIENDA - TEA TIME

Brioix de mantequilla con jamón dulce

Bikinis de mantequilla con jamón dulce y queso

Mini hamburguesa con ketchup

Triangulitos de Croque Monsieur

Ensaïmadas mallorquinas

Croissants

Churros

Chocolate caliente con nata (Suizo)

Pastel de celebración

### REFRESCOS

Zumo de piña

Zumo de manzana

Zumo de naranja

Cafés e infusiones

Brioix butter with ham

Bikinis butter with ham and cheese

Mini burger with ketchup

Croque Monsieur Triangles

Majorcan ensaïmadas

Croissants

Churros

Hot chocolate with cream (Swiss)

Celebration cake

### DRINKS

Pineapple juice

Apple juice

Orange juice

Coffee and tea

Precio por persona:

Adultos: 20€ (IVA Incluido)

Niños de 0-3 años: Gratis

Price per person:

Adults: 20 € (Tax included)

Children from 0 to 3 years old: Free

# MENU INFANTIL

## LOS PRIMEROS

Canelones Gratinados

Pasta del día a la Napolitana

## LOS SEGUNDOS

Nuggets de pollo con nuestras patatas fritas

Hamburguesa con patatas

## LOS DULCES

Macedonia de frutas naturales

Helado de vainilla y chocolate

## LA BODEGA

Aguas minerales

Refrescos

## STARTERS

Canelloni au gratin

Pasta of the day with Napolitana sauce

## MAIN COURSE

Chicken nuggets with our fries

Hamburguer with our fries

## DESSERTS

Fruit salad

Vanilla and chocolate ice-cream

## CELLAR

Mineral water

Softdrinks

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Price per person: 20 € (Tax included)

# WELCOME DRINK

## LA BIENVENIDA

Mini Croquetas de asado de verduras

Virutas de recebo con pan con tomate

Loza de manchego semicurado

Surtido de canapés

Chips de yuca

## LA BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés)

Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)

Cafés i infusiones

Precio por persona: 17 € (IVA incluido)  
Servicio de 1 hora

## WELCOME

Mini croquettes Roasted Vegetables

Recebo chips with tomato bread

Manchego semi Loza

Assorted canapes

Cassava Chips

## CELLAR

Mineral Water

White Wine René Barbier (D.O.Penedés)

Wine Mantibre (D.O.Rioja)

Coffee and tea

Price per person: 17 € (Tax included)  
1 hour service

# BARRA DE BEBIDAS

## BARRA LIBRE

Barra libre  
Refrescos  
Cervezas  
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya  
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja  
Aguas minerales  
Zumos de frutas

Se debe garantizar un mínimo de copas

## OPEN BAR

Open bar  
Soft drinks  
Beers  
Wine white Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya  
Red wine Hacienda López de Haro D.O. Rioja  
Mineral waters  
Fruit juices

A minimum consumption should be guarantee for this service

## BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos  
Cervezas  
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya  
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja  
Aguas minerales  
Zumos de frutas  
Licores

### SUPLEMENTOS

Grandes marcas 10€/persona/hora

Precio por persona (IVA incluido):  
15€/persona/hora

## OPEN BAR WITH SPIRITS

Refrescos  
Cervezas  
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya  
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja  
Aguas minerales  
Zumos de frutas  
Licores

### SUPPLEMENTS

Great brandy spirits 10€/persona/hora

Price per person (Tax included):  
15€/persona/hora

## EXTRAS

Centro de flor natural 25€/u  
Centro de flor natural con vela 30€/u  
Minutas 3€/u

## EXTRAS

Natural flower arrangement 25€/u  
Natural flower arrangement with candle 30€/u  
Minutes 3€/u

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

Catalonia Rigoletto

Sabino Arana, 22-24 | 08028 - Barcelona

[rigoletto@cataloniahotels.com](mailto:rigoletto@cataloniahotels.com) | 93 339 19 99

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

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •