
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Rigoletto
Sabino Arana, 22-24 | 08028 - Barcelona
rigoletto@cataloniahotels.com | 93 339 19 99
www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK CLASICO

BEBIDAS CALIENTES

Surtido de leche, selección de cafés Nespresso, variedad de infusiones gourmet

BEBIDAS FRÍAS

Aguas con y sin gas, zumo de naranja natural.

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

CLASISC COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Variety of milk, Nespresso coffee, selection of gourmet infusions

COLD DRINKS

Sparkling and mineral still water, orange juice

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

DOLCE COFFEE BREAK

BEBIDAS CALIENTES

Surtido de leche, selección de cafés Nespresso, variedad de infusiones gourmet.

BEBIDAS FRÍAS

Aguas con y 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"

DOLCE COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Variety of milk, Nespresso coffee, selection of Gourmet infusions

COLD DRINKS

Sparkling and 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

BEBIDAS CALIENTES

Surtido de leche, selección de cafés Nespresso, variedad de infusiones gourmet

BEBIDAS FRÍAS

Aguas con y 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"

SALTY COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Variety of milk, Nespresso coffee, selection of gourmet infusions

COLD DRINKS

Sparkling and 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"

SUPLEMENTOS

Bikini	1,50€/persona
Refrescos	1,50€/persona

SUPPLEMENTS

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

COFFEE BREAK

MIXTO COFFEE BREAK

BEBIDAS CALIENTES

Surtido de leche, selección de cafés Nespresso, variedad de infusiones gourmet

BEBIDAS FRÍAS

Aguas con y 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

Surtido de leche, selección de cafés Nespresso, variedad de infusiones Gourmet

BEBIDAS FRÍAS

Aguas con y 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€/persona
Refrescos	1,50€/persona

MIXED COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Variety of milk, Nespresso coffee, selection of gourmet infusions

COLD DRINKS

Sparkling and 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

Variety of milk, Nespresso coffee, selection of Gourmet infusions

COLD DRINKS

Sparkling and 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€/person
Soft drinks	1,50€/person

MENU PICA-PICA

APERITIVOS

Jamón con pan de cristal con tomate
Coca de escalivada
Provoleta
Tomate en rama relleno de ventresca de atún
Croquetas de jabugo

LOS SEGUNDOS

Suprema de merluza en costra de finas hiervas,
crema de calabaza y patatas
o
Lomo de ternera con salsa milanesa

LOS POSTRES

Helado de tiramisú y chocolate blanco
o
Tarta sacher

LA BODEGA

Aguas minerales,
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Cafés e infusiones

APETIZERS

Ham with tomato bread glass
Scalded coca
Grilled provolone
Brunch tomato with tuna bally
Iberian ham Croquettes

MAIN COURSE

Hake thin crust supreme herbs with pumpkin
cream and potatoes
or
Beef steak with milanesa sauce

DESSERTS

Tiramisu and white chocolate ice cream
or
Sacher cake

CELLAR

Mineral Water
White Wine Valdubón Verdejo 2018
Red Wine crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Coffee and tea

Precio por persona: 27€ (IVA Incluido)

Suplemento en sala privada de 3€/persona

Price per person: 27€ (Tax included)

3€ supplement per person for private area

PICA PICA RIGOLETTO

APERITIVOS

Tabla de quesos y embutidos Italianos con pan de cristal con tomate de colgar untado

Fiocchi de queso y pera con salsa de calabaza y mostaza a la antigua

Surtido de foccacia (vegetal, pizza y tomate confitado)

LOS SEGUNDOS

Suprema de salmón fresco al horno a la sal ahumada

o

Crujiente de pato sobre lecho de miel, vinagre de módena y cebolla caramelizada

LOS POSTRES

Panna cotta italiana

o

Arcoíris de fruta natural

LA BODEGA

Aguas minerales

Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco

Monólogo crianza Tinto D.O.C. La Rioja

Cafés e infusiones

APETIZERS

Ham with tomato bread

Cheese and pear fiocchi with old-fashioned pumpkin and mustard sauce

Assortment of foccacia (vegetable, pizza and tomato confit)

MAIN COURSES

Fresh Salmon Supreme Baked with Smoked Salt

or

Crispy duck with honey, modena vinegar and caramelized onion

DESSERTS

Italian Panna Cotta

or

Natural Fruit

CELLAR

Mineral wáter and soft Drink

Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco

Monólogo crianza Tinto D.O.C. La Rioja

Coffee and tea

Precio por persona: 28€ (IVA Incluido)

Suplemento en sala privada de 3€/ persona

Price per person: 28 € (Tax included)

3€ supplement per person for private area

FINGER BUFFET - TAPAS

PLATOS FRÍOS

Brocheta de Caprese
Brocheta de Pulpo a Feira
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 funghi
Cucharita de esqueixada de bacalao

LOS POSTRES

Brocheta de frutas
Trufitas artesanas

LA BODEGA

Aguas minerales,
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Cafés e infusiones

COLD DISHES

Caprese brochette
Octopus Feira brochette
Feta cheese, cucumber and black olives
brochette
Assorted cheeses with grisinnis

HOT DISHES

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

DESSERTS

Skewer fruit
Artisans Trufitas

CELLAR

Mineral Water
White Wine Valdubón Verdejo 2018
Red Wine crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Coffee and tea

Precio por persona: 34€ (IVA Incluido)

Price per person: 34€ (Tax included)

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 Valdubon Verbejo joven, 2018

Vino tinto Monólogo crianza D.O.C La Rioja

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

3 layer chocolate cake

Italian panacotta

Pineapple carpaccio

CELLAR

Mineral water

Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco

Monólogo crianza Tinto D.O.C. La 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 TROVATORE

LOS PRIMEROS

Risotto funghi porcini al parmeseano
o
Ensalada de queso brie con tomate seco italiano al aceto balsámico de Módena
o
Pardpelle a la carbonara trufada

LOS SEGUNDOS

Suprema de merluza al pesto rojo
o
Pierna de cordero a la parrilla con verduras naturales
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,
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Cafés e infusiones

STARTERS

Mushroom risotto with parmesan and porcini
or
Brie cheese salad with italian dried tomatoes with balsamic modena vinegar
or
Pardpelle carbonara with truffles

MAIN COURSES

Suprema of hake with red pesto
or
Grilled lamb leg with natural vegetables
or
Grilled veal entrecot with potatoes gratin and oporto sauce

DESSERTS

Brownie caramel cake
or
Fresh seasonal fruit
or
Tiramisú and White chocolate ice cream

CELLAR

Mineral Water and Soft Drinks
White Wine Valdubón Verdejo 2018
Red Wine crianza Tinto D.O.C. La 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 GALA

LOS PRIMEROS

Ensalada de delicias de pato con vinagreta de Pedro Ximenez

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

LOS SEGUNDOS

Rape gratinado con salsa holandesa y crujiente de verduras

Solomillo de ternera con salsa española y reducción de verdura

Panache de verduras con aceite de sésamo

LOS POSTRES

Delicia de chocolate con crema inglesa

LA BODEGA

Aguas minerales,
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Cafés e infusiones

STARTERS

Duck salad with vinaigrette Pedro Ximénez

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

Mineral water
White Wine Valdubón Verdejo 2018
Red Wine crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Coffee and tea

Precio por persona: 50 € (IVA Incluido)

Price per person: 50€ (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 y refrescos
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo Crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Cafés e 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 and soft drinks
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo Crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Coffee and tea

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

BARRA DE BEBIDAS

BARRA LIBRE

Barra libre
Refrescos
Cervezas
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Aguas minerales
Zumos de frutas

Se debe garantizar un mínimo de copas

OPEN BAR

Open bar
Soft drinks
Beers
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Mineral waters
Fruit juices

A minimum consumption should be guarantee for this service

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo crianza Tinto D.O.C. La 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

Soft drinks
Beers
Valdubón Verdejo joven, 2018 Blanco
Monólogo crianza Tinto D.O.C. La Rioja
Mineral waters
Fruit juices
Liquors

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 | 93 339 19 99
www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •