
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Diagonal Centro

Balmes, 142 | 08008 - Barcelona

diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com

93 415 90 90 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



CATALONIA DIAGONAL CENTRO

Situado en el centro y en la mejor zona comercial y de servicios de la ciudad, BALMES/ DIAGONAL. Se encuentra en plena ruta modernista y junto al Paseo de Gracia. Rodeado de la más bella arquitectura modernista y de los edificios más representativos de la obra de Gaudí. Disponemos de piscina, gimnasio, parking propio y Wi-Fi gratuito.

Its location in the centre of Barcelona means that you are walking distance from the best commercial and services area of the city, BALMES/DIAGONAL. This hotel is located on the modernist route next to Paseo de Gracia. It is surrounded by the most beautiful modernist architecture and the most representative buildings of the work by Gaudí. We have pool, gym, parking facilities and free Wi-Fi for our guests.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK Nº1

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural y aguas minerales

Diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra

Precio por persona: 7€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº1

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters

Different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond

Price per person: 7€ (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK Nº2

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bollería (a elegir 3 variedades): mini croissant de mantequilla (clásico o de chocolate), mini croissant de cereales, mini tulipas, mini napolitana de crema, mini snecken de pasas y nueces, pan bao de chocolate y avellanas

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

COFFEE BREAK Nº2

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Pastries (to select three options): mini butter croissant (clasic or chocolate), mini cereal croissant, mini tulips, mini pain au chocolat, mini snecken with raisin and nous, bao buns of chocolate and hazelnuts

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

SUPLEMENTOS

Bikini	1,00€/persona
Cápsulas de café Nespresso	1,00€/unidad
Estación de zumos especiales	1,00€/unidad
Brocheta de fruta	2,00€/unidad

SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,00€/pers
Extra coffee capsule	1,00€/unit
Special fruit & veggie juice station	1,00€/unit
Fruit skewer	2,00€/unit

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK Nº3

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de mini panecillos (a elegir 3 variedades): fuet ecológico en pan de espelta, jamón ibérico en pan rústico, pan bao de salmón ahumado, queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces, tortilla francesa en pan de cristal, wrap de pavo

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

COFFEE BREAK Nº3

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Assorted mini sandwiches (to select three options): organic fuet in spelt bread, iberian ham in rustic bread, smoked salmon in bao buns, organic cow cheese in raisin and nut bread, French omelette in "pan de cristal" (bread with crispy crust), turkey wrap

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

COFFEE BREAK Nº4

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bollería (a elegir 3 variedades): mini croissant de mantequilla (clásico o de chocolate), mini croissant de cereales, mini tulipas, mini napolitana de crema, mini snecken de pasas y nueces, pan bao de chocolate y avellanas

Surtido de mini panecillos (a elegir 3 variedades): fuet ecológico en pan de espelta, jamón ibérico en pan rústico de cerveza, pan bao de salmón ahumado, queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces, tortilla francesa en pan de cristal, wrap de pavo

Precio por persona: 12€ (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº4

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Pastries (to select three options): mini butter croissant (clasic or chocolate), mini cereal croissant, mini tulips, mini pain au chocolat, mini snecken with raisin and nous, bao buns of chocolate and hazelnuts

Assorted mini sandwiches (to select three options): organic fuet in spelt bread, iberian ham in rustic beer-bread, smoked salmon in bao buns, organic cow cheese in raisin and nut bread, French omelette in "pan de cristal" (bread with crispy crust), turkey wrap

Price per person: 12€ (Tax included)
30 minutes service

SUPLEMENTOS

Bikini	1,00€/persona
Cápsulas de café Nespresso	1,00€/unidad
Estación de zumos especiales	1,00€/unidad
Brocheta de fruta	2,00€/unidad

SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,00€/pers
Extra coffee capsule	1,00€/unit
Special fruit & veggie juice station	1,00€/unit
Fruit skewer	2,00€/unit

MENU DE TRABAJO A

LOS PRIMEROS

- Pastel de atún con crema de pimientos del piquillo y crujiente de yuca
- Ensalada de hoja de roble con tomate raf, anchoas, olivada y vinagreta de mostaza verde
- Fiocchi de queso y pera sobre velouté de albahaca

LOS SEGUNDOS

- Meloso de ternera al oporto con compota de manzana y cebolla
- Suprema de merluza envuelta en calabacín con cama de verduras y aceite de cítricos
- Entrecôte de ternera con timbal de boniato y mozzarella (SUPLEMENTO 3€*)

LOS POSTRES

- Macedonia de fruta fresca
- Creps de mermelada de naranja amarga y dulce de leche
- Tarta de queso con coulis de fresa

LA BODEGA

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

STARTERS

- Tuna cake with cream of piquillo peppers and crispy yucca
- Oak leaf salad with raf tomato, anchovies, "olivada" (black olives paté) and green mustard vinaigrette
- Fiocchi of cheese and pear on a basil velouté

MAIN COUSES

- Veal cheeks grilled in Port wine with applesauce and onion
- Hake suprême wrapped in zucchini in a bed of vegetables with citrus oil
- Veal entrecôte with sweet potato timbale and mozzarella (*3€ SUPPLEMENT)

DESSERTS

- Fresh fruit salad
- Crêpes of bitter orange jam and rice pudding
- Cheesecake with strawberry coulis

CELLAR

Mineral water
Red wine Arnegui D.O. Rioja
White wine René Barbier Mediterranean D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

Precio por persona: 25€ (IVA Incluido)

*Suplemento por persona con IVA incluido

-A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales

-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.)

Price per person: 25€ (Tax included)

*Supplement per person tax inclusive

-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for the entire group

-Request any special diet option that you may require (vegetarian, allergies, intolerances, etc.)

MENU DE TRABAJO B

LOS PRIMEROS

- Canelón de espinacas con voloute de tomate
- Coca hojaldrada con tomate, mozzarella y albahaca
- Ensalada de rúcula con cubitos de salmón ahumado, pimiento escalibado y vinagreta de cítricos dulce

LOS SEGUNDOS

- Lomo de bacalao con crema de champiñones y chips de ajo
- Mar y montaña de pollo con cigalas
- Medallones de buey con hummus de berenjenas y espárragos trigueros (SUPLEMENTO 4€*)

LOS POSTRES

- Brunoise de piña con helado de coco
- Brocheta de frutas con coulis de menta
- Sablé de chocolate blanco y fruta de la pasión

LA BODEGA

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

STARTERS

- Spinaches cannelloni with tomato velouté
- Puff pastry "coca" with tomato, mozzarella and basil
- Arugula salad with cubes of smoked salmon, roasted pepper and sweet citrus vinaigrette

MAIN COURSES

- Cod loin with mushrooms cream and garlic chips
- "Mar y Montaña" chicken with Norway lobster
- Beef medallions with hummus of aubergines and wild asparagus (*4€ SUPPLEMENT)

DESSERTS

- Brunoise of pineapple with coconut ice cream
- Fruit skewer with mint coulis
- White chocolate sable cookie with passion fruit

CELLAR

Mineral water
Red wine Arnegui D.O. Rioja
White wine René Barbier Mediterranean D.O.
Penedes
Coffee and herbal tea

Precio por persona: 29€ (IVA Incluido)

*Suplemento por persona con IVA incluido

-A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales

-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.)

Price per person: 29€ (Tax included)

*Supplement per person tax inclusive

-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for the entire group

-Request any special diet option that you may require (vegetarian, allergies or intolerances)

MENU PICA-PICA

PICA-PICA EN MESA

- Surtido de ibéricos con pan de coca
- Mini tartaleta de mousse de salmón con sésamo
- Brocheta de tomate cherry con perlas de mozzarella
- Tostada de pan de centeno con queso brie y mermelada de tomate
- Croquetas de bacalao
- Cazuelita de guisantes con chistorra

LOS SEGUNDOS

- Meloso de ternera al oporto con compota de manzana y cebolla
- Suprema de merluza envuelta en calabacín con cama de verduras y aceite de cítricos
- Entrecôte de ternera con timbal de boniato y mozzarella (SUPLEMENTO 3€*)

LOS POSTRES

- Sorbete de manzana verde
- Tarta de queso con coulis de fresa

LA BODEGA

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

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)

-A escoger un mismo segundo y un mismo postre para todos los comensales.

-Máximo 70 personas
Posible modificación del pica-pica en mesa para grupos superiores al mínimo.

PICA-PICA

- Assortment of Iberian charcuterie with coca bread
- Mini tartlet of salmon mousse with sesame
- Tomato cherry skewer with mozzarella pearl
- Rye toast with brie cheese and tomato jam
- Cod croquette
- Small pot with peas and chistorra (spicy sausage)

MAIN COURSE

- Veal cheeks grilled in Port wine with applesauce and onion
- Hake suprême wrapped in zucchini in a bed of vegetables with citrus oil
- Veal entrecôte with sweet potato timbale and mozzarella (*3€ SUPPLEMENT)

DESSERTS

- Green apple sorbet
- Cheese cake with strawberry coulis

CELLAR

Mineral water
Red wine Arnegui D.O. Rioja
White wine René Barbier Mediterranean D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

Price per person: 30€ (Tax included)

-To choose a main course and dessert to make the same menu for the entire group.

-Maximum 70 people
For groups over the maximum the pica-pica options could be modified.

FINGER BUFFET

LOS FRÍOS

Ensalada cesar
Ensalada de mariscos
Salmón ahumado con tostaditas
Wrap vegetal
Surtido de mini bocadillos
Chupito de crema de verdura

LOS CALIENTES

Mini hamburguesas
Surtido de tortillas variadas
Brocheta de atún micuit con sésamo y salsa de soja
Brocheta de pollo al curry con orejones de albaricoque

LOS POSTRES

Brocheta de fruta fresca
Yogur griego con confitura de frambuesa

LA BODEGA

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino
Café e infusiones

COLD DISHES

Caesar salad
Seafood/shellfish salad
Smoked salmon with toast
Vegetable wrap
Assorted mini sandwiches
Vegetable cream shot

HOT DISHES

Mini burgers
Assortment of spanish omelette
Micuit tuna skewer with sesame and soy sauce
Curry chicken skewer with apricots

DESSERT

Fresh fruit skewer
Greek yoghurt with raspberry jam

CELLAR

Mineral water
Soft drinks
Beers
Wine
Coffee and herbal tea

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Servicio de 45 minutos de duración
Mínimo 10 comensales
Servicio de pie

Suplemento a consultar para número inferior al mínimo

Price per person: 30€ (Tax included)
45 minutes services
Minimum 10 people
Stand up service

For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (supplement)

BUFFET

LOS FRÍOS

Surtido de crudités
Ensalada César
Ensaladilla rusa
Cogollos con anchoas
Tabla de quesos variados
Tortilla de patatas
Crema o sopa de temporada

LOS CALIENTES

Fideuà con “all i oli”
Fusilli a la mediterránea
Lomito de salmón al papillote
Wok de pavo con verdura y anacardos
Gratén de patata
Tomate asado

LOS POSTRES

Surtido de tartas caseras
Fruta fresca de temporada
Yogures con mermelada

LA BODEGA

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

COLD DISHES

Assorted crudités (salad)
Caesar salad
Russian salad
Head lettuce with anchovies
Cheese selection
Spanish omelette
Seasonal soup or cream soup

HOT DISHES

Fideuà with “all i oli” (garlic mayonnaise)
Fusilli mediterranean style
Salmon loin “papillote” style
Wok of turkey with vegetable and cashew
Potato au gratin
Roasted tomato

DESSERTS

Assorted of homemade cakes
Seasonal fruits
Yoghurts with jam

CELLAR

Mineral water
Red wine Arnegui D.O. Rioja
White René Barbier Mediterranean
D.O. Penedés
Coffee or herbal tea

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Mínimo 20 personas

Número inferior de comensales suplemento a consultar.

Price per person: 30€ (Tax included)
Minimum 20 people

For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (suplement)

COCKTAIL

LOS FRÍOS

- Pan de cristal con tomate y queso Idiazábal
- Tartar de atún con crema de aguacate
- Chupito de crema de tomate y escamas de parmesano
- Brocheta de salmón ahumado y aceituna gordal
- Carpaccio de ternera con aceite de salvia y un toque de yogur
- Cucharita de hummus con chip de patata violeta

LOS CALIENTES

- Calamarcito de costa a la andaluza con su toque de lima
- Butifarra del perol rebozada
- Pincho de sobrasada y camembert
- Mini croquetas de jabugo

LOS DULCES

- Brownie de chocolate y nueces
- Micro macedonia

LA BODEGA

Aguas minerales
Refrescos y Cervezas
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja
Vino blanco René Barbier Mediterraneo D.O. Penedés
SUPLEMENTO: Café (1,00€)

COLD DISHES

- "Pa tomàquet" (bread with spread tomato and Idiazábal cheese)
- Tuna tartar with avocado cream
- Tomato cream soup shot with cheese flake
- Smoked salmon skewer with gordal olive
- Veal carpaccio with sage oil and yoghurt touch
- Spoon of hummus with violet potato chips

HOT DISHES

- Squid andalusian style with lime touch
- Batter-dipped "Botifarra del perol" (pork sausage Catalan style)
- Sobrassada (majorcan sausage) skewer with camembert
- Jabugo cured ham croquette

DESSERTS

- Chocolate brownie with nuts
- Glass of fresh fruit salad

CELLAR

Mineral water
Softdrinks and beer
Red wine Arnegui D.O. Rioja
White René Barbier Mediterraneo D.O. Penedés
SUPPLEMENT: Coffee (1,00€)

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
-Servicio de 1½ hora de duración
-Mínimo 20 personas
Número inferior de comensales suplemento a consultar
-Ver más opciones para añadir con suplemento

Price per person: 30€ (Tax included)
-1½ hour service
-Minimum 20 people
For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (suplement)
-Supplements available with extra charge

SI PREFIERES MÁS OPCIONES...

LOS FRÍOS

- Virutas de jamón y pan de coca de vidrio con tomate	3,50€
- Tostada de foie con reducción de Pedro Ximénez	2,50€
- Surtido de quesos	3,00€
- Montadito de cangrejo con mayonesa de limón	1,50€
- Tostada de escalibada	1,50€
- Cucharita de bacalao con olivada y aceite de ñoras	1,75€

LOS CALIENTES

- Fideuá de marisco	3,00€
- Brocheta de rape con romesco	2,50€
- Montadito de ternera con salvia	2,50€
- Cazón adobado	2,00€
- Piruleta de calamar con vinagreta de tinta	2,00€
- Tostada de queso brie con cebolla caramelizada	2,00€
- Mini hamburguesa	2,00€
- Calamares a la andaluza	1,50€

LOS POSTRES

- Brocheta de fruta	2,00€
---------------------	-------

VINOS

- Vino blanco Garbó D.O. Montsant	2,50€
- Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	2,50€
- Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà	2,50€
- Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja	2,50€

COMBINADOS

- Mojito	7,50€
- Gin Tonic/Gin lemon	6,50€

COLD DISHES

- Ham shavings and "coca" bread with tomato	3,50€
- Foie toast with Pedro Ximénez reduction	2,50€
- Cheese selection	3,00€
- Crab "montadito" with lemon mayonaisse	1,50€
- "Escalivada" toast	1,50€
- Salt cod spoon with olives purée and ñoras oil	1,75€

HOT DISHES

- "Fideua" with seafood	3,00€
- Monkfish skewer with romesco sauce	2,50€
- Veal "montadito" with sage	2,50€
- Marinated rock salmon	2,00€
- Squids with ink vinaigrette	2,00€
- Brie cheese toast with candied onion	2,00€
- Mini hamburger	2,00€
- Squids andalusian style	1,50€

DESSERTS

- Fresh fruits skewer	2,00€
-----------------------	-------

WINES

- White wine Garbó D.O. Montsant	2,50€
- White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	2,50€
- Red wine Cop de Vent D.O. Empordà	2,50€
- Red wine Orube Cza D.O. Rioja	2,50€

COCKTAILS

- Mojitos	7,50€
- Gin tonic /Gin Lemon	6,50€

IVA INCLUIDO

VAT INCLUDED

WELCOME DRINK

COPA BIENVENIDA 1

Copa de cava

Precio por persona: 3€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COPA BIENVENIDA 2

Copa de cava y chips vegetales

Precio por persona: 5€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

APERITIVO FRIO

Copa de cava de bienvenida

Taco de tortilla española

Cocktail de aceitunas

Surtido de canapés

Fuet laminado

Patatas chips

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas

Vino

Precio por persona: 12€* (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

*Precio reducido si lo elige previo a un menú
de celebración: 10€/persona

APERITIVO COMPLETO

Copa de cava de bienvenida

Cucharita de bacalao con romesco

Brocheta de mahon y membrillo

Vasito con hummus y crujiente de sésamo

Brocheta de gambas con migas de pan de ajo

Bocadito de jamón ibérico y queso brie

Calamares rebozados con finas hierbas

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas

Vino

Precio por persona: 15€* (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

*Precio reducido si lo elige previo a un menú
de celebración: 13€/persona

WELCOME DRINK 1

Glass of cava

Price per person: 3€ (Tax included)
30 minutes service

WELCOME DRINK 2

Glass of cava and chips of vegetables

Price per person: 5€ (Tax included)
30 minutes service

COLD APPETIZER

Welcome glass of cava

Spanish omelette cubes

Olives cocktail

Canapé assortment

Fuet

Potato chips

Mineral water

Soft drinks

Beers

Wine

Price per person: 12€* (Tax included)
30 minutes service

*Reduce price if you choose it previously to a
banquet menu: 10€/person

COLD & HOT APPETIZER

Welcome glass of cava

Teaspoon of cod with "romesco" sauce

Skewer of mahon cheese and quince

Glass with hummus and crunchy sesame

Prawn skewer with garlic bread crumbs

Iberian cured ham bite with brie cheese

Batter-dipped squids with fine herbs

Mineral water

Soft drinks

Beers

Wine

Price per person: 15€* (Tax included)
30 minutes service

*Reduce price if you choose it previously to a
banquet menu: 13€/person

MENU CELEBRACION

PRIMEROS PLATOS

- Tricolor de lechugas, salmón ahumado y langostinos con vinagreta de huevos de trucha
- Carpaccio de tomate Raf con vieiras en escabeche de limón y ensaladita de espinacas
- Crema de marisco con gambitas y eneldo

PLATO PRINCIPAL

- Lomo de lubina con cebolla e hinojo confitados y salsa de tomillo y lima
- Solomillo de buey con gratén de patata y setas
- Presa ibérica con puré de calabaza y salsa de moscatel

POSTRES

- Pastel de Celebración (opciones a elegir)
- Brochetas de fruta fresca

LA BODEGA

Aguas minerales
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Café e infusiones

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium D.O. Cataluña	5,50 €
Vino blanco Garbó D.O. Montsant	
Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà	
Cava Freixenet Brut Nature	
Bodega Premium D.O. España	6,00 €
Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	
Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja	
Cava Freixenet Brut Barroco	
Vino blanco Garbó D.O. Montsant	2,50 €
Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	2,50 €
Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà	2,50 €
Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja	2,50 €

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)

- A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales

-Minutas, arreglos florales, Disc Jockey, fundas en las sillas a consultar

STARTERS

- Lettuce tricolor, smoked salmon and large prawn with trout eggs vinaigrette
- Raf tomato carpaccio with pickled scallop and lemon with spinaches salad
- Seafood cream soup with shrimps and dill

MAIN COURSES

- Seabass loin with onion, candied fennel, thyme sauce and lime
- Beef sirloin with potato au gratin and mushrooms
- Fillet of Iberian pork shoulder with pumpkin puré and moscatel sauce

DESSERTS

- Celebration cake (to choose flavor)
- Fresh fruit skewer

CELLAR

Mineral water
Red wine Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya
White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Coffee and herbal tea

SUPPLEMENTS

Premium D.O. Cataluña Celler	5,50 €
White wine Garbó D.O. Montsant	
Red wine Cop de Vent D.O. Empordà	
Cava Freixenet Brut Nature	
Premium D.O. España Celler	6,00 €
White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	
Red wine Orube Cza D.O. Rioja	
Cava Freixenet Brut Barroco	
White wine Garbó D.O. Montsant	2,50 €
White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	2,50 €
Red wine Cop de Vent D.O. Empordà	2,50 €
Red wine Orube Cza D.O. Rioja	2,50 €

Price per person: 40€ (Tax included)

- To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for all group

- Printed menu, flowers, Disc Jockey, chairs covers: quotation under request

MENU GALA

ENTRANTES

- Vichyssoise con crujiente de sésamo
- Crema de nécoras al aroma de hinojo

PRIMEROS PLATOS

- Ensalada de habitas baby confitadas, jamón y aceite de menta
- Hojaldre de verduritas con queso camembert y reducción de Oporto

PLATOS PRINCIPALES

- Suprema de rodaballo con tomate concasse, chips de puerro y aceite de romero
- Medallones de ternera con ciruelas secas y salsa ratafia

POSTRES

- Pastel de celebración (opciones a elegir)
- Brocheta de fruta fresca

LA BODEGA

Aguas minerales
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Café e infusiones
Licores

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium D.O. Cataluña	5,50 €
Vino blanco Garbó D.O. Montsant	
Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà	
Cava Freixenet Brut Nature	
Bodega Premium D.O. España	6,00 €
Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	
Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja	
Cava Freixenet Brut Barroco	
Vino blanco Garbó D.O. Montsant	2,50 €
Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	2,50 €
Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà	2,50 €
Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja	2,50 €

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)
- A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

- Minutas, arreglos florales, Disc Jockey, fundas en las sillas a consultar

STARTERS

- Vichyssoise (leek soup) with crunchy of sesam
- Small crab cream soup with fennel aroma

FIRST DISHES

- Candied baby broad beans salad with ham and mint oil
- Vegetable puff pastry with camembert cheese and Oporto reduction

MAIN COURSES

- Turbot suprême with concasse tomato, leek chips and romany oil
- Veal medallions with dried plum and "ratafia" sauce

DESSERTS

- Celebration cake (to choose flavor)
- Fresh fruit skewer

CELLAR

Mineral water
Red wine Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya
White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Coffee and herbal tea
Liquors

SUPPLEMENTS

Premium D.O. Cataluña Celler	5,50 €
White wine Garbó D.O. Montsant	
Red wine Cop de Vent D.O. Empordà	
Cava Freixenet Brut Nature	
Premium D.O. España Celler	6,00 €
White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	
Red wine Orube Cza D.O. Rioja	
Cava Freixenet Brut Barroco	
White wine Garbó D.O. Montsant	2,50 €
White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas	2,50 €
Red wine Cop de Vent D.O. Empordà	2,50 €
Red wine Orube Cza D.O. Rioja	2,50 €

Price per person: 50€ (Tax included)

- To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for all group

- Printed menu, flowers, Disc Jockey, chairs covers: quotation under request

MENU INFANTIL (0 A 12 AÑOS)

PRIMEROS PLATOS

- Canelones de la abuela
- Macarrones con salsa de tomate y queso parmesano

PLATOS PRINCIPALES

- Pechuga de pollo a la milanesa
- Hamburguesa de ternera

POSTRES

- Copa de helado
- Postre Menú Adultos

BEBIDAS

- Aguas minerales
- Refrescos

FIRST COURSE

- Grand mom's caneloni
- Macaroni with tomato sauce and parmesan cheese

MAIN COURSE

- Chicken breast milanesa style
- Hamburger

DESSERT

- Glass of ice cream
- Same as adult menu

DRINKS

- Mineral water
- Soft drinks

Precio por persona: 15€ (IVA Incluido)
Menu sólo disponible para niños de 0 a 12 años

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

Price per person: 15€ (Tax included)
This menu is only available for child 0 to 12 years old

-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for all group

BARRA DE BEBIDAS

BARRA LIBRE SEGUN CONSUMO

Combinado	6,50 €
Refrescos o cerveza	2,50 €

Se debe contratar servicio de camarero:
120€ por hora

OPEN BAR UNDER CONSUMPTION

Alcohol drinks and soft drinks	6,50€
Beer or Soft drink	2,50€

Waiter Service is require: 120€ per hour

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas
Licores

Precio por persona (IVA incluido):
19 € / 1 ½ hora de duración
24 € / 2 horas de duración

OPEN BAR WITH LIQUORS

Soft drinks
Beers
Wine
Mineral waters
Fruit juices
Liquors

Price per person (Tax included):
19 € / 1½ hour service
24 € / 2 hours service

EXTRAS

Disc Jockey

450€ (IVA incluido) / 2 hora de duración
Pack D.J. con otras opciones a consultar

EXTRAS

Disc Jockey

450€ (Tax included) / 2 hours service
Other D.J. options (packs) under request

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Diagonal Centro

Balmes, 142 | 08008 - Barcelona

diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com

93 415 90 90 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •