

Eventos & Convenciones

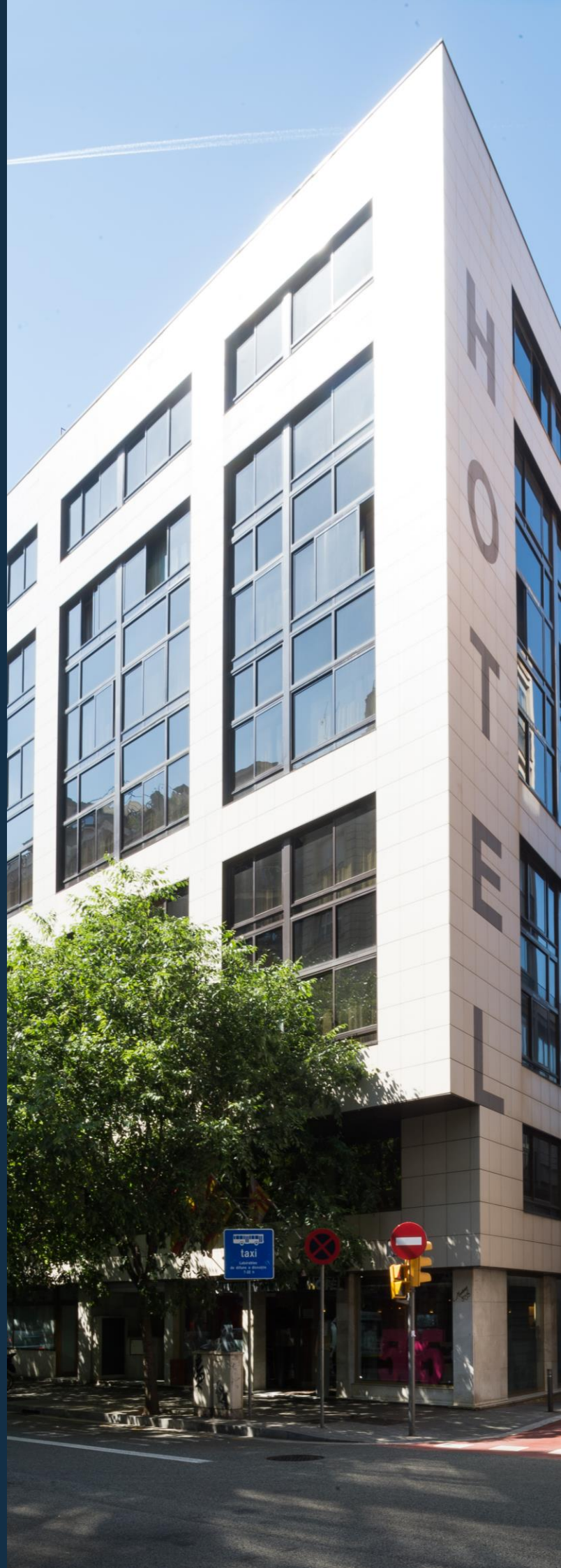
Events & Conventions

Catalonia Barcelona 505

Calle Muntaner, 505 | 08022 - Barcelona

barcelona505.comercial@cataloniahotels.com

93 212 80 12 | cataloniahotels.com



CATALONIA

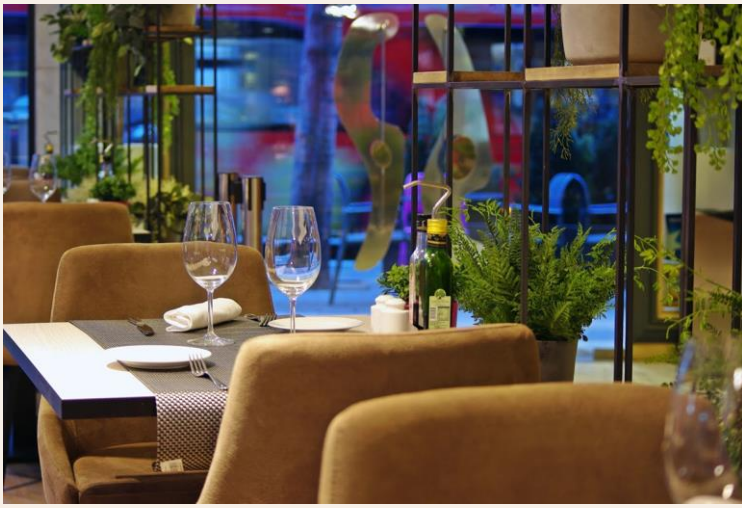
• HOTELS & RESORTS •



**Catalonia
Barcelona 505**

El Hotel

- ES El Hotel Catalonia Barcelona 505 (4*) situado en el corazón del barrio barcelonés de Sarrià-Sant Gervasi y muy bien comunicado con el centro. Dispone de 116 habitaciones equipadas. Además cuenta con un Restaurante de cocina internacional, 3 salones, una bonita terraza con solárium y piscina en los que organizar todo tipo de eventos además de un gimnasio.
- EN The hotel Catalonia Barcelona 505 (4*) is located in the heart of barcelonian Sarrià-Sant Gervasi Quarter and is very well connected to the city centre. It has 116 well equipped rooms. It also has a restaurant serving international cuisine, 3 fully equipped meeting rooms and a beautiful terrace with solarium and swimming pool where you can organize all kinds of events as well as a gym.





Sala Tibidabo






Las Salas

- ES El Catalonia Barcelona 505 situado a tan solo 15 minutos del centro de Barcelona es el lugar perfecto para celebrar eventos y convenciones. Sus diferentes salas equipadas cuentan con conexión Wi-Fi gratuita, 116 amplias y cómodas habitaciones para todo tipo de grupos. Además, cuenta con una bonita terraza exterior con piscina y vistas al pico más alto de la sierra de Collserola, el Tibidabo. Situada en la cuarta planta del hotel donde poder celebrar un after-work o un cóctel de bienvenida. El excelente personal del hotel logrará que tanto el evento como la estancia en él sean perfectos.
- EN Catalonia Barcelona 505 hotel is located just 15 minutes from the center of Barcelona and is the perfect place to hold events and conventions. Its different meeting rooms are equipped with Free Wi-Fi, and 116 spacious and comfortable rooms for all kind of group. There is also a beautiful outdoor terrace with a pool and views of the highest peak of the Collserola mountain range, the Tibidabo. You can find it on the fourth floor, where you can celebrate an after-work or a welcome cocktail. The excellent hotel staff will make your event and stay perfect.



Sala Aneto

Tabla de capacidades Capacity chart

	M2	Cocktail Cocktail 	Banquete Banquete 	Escuela School 	Teatro Theatre 	Reunión Reunion 	1 día 1 day	½ día ½ day
Sala Tibidabo	120	80	70	50	110	40	600€	450€
Sala Aneto	57	40	35	25	40	25	480€	350€
Terraza	108	75	x	x	x	x	A consultar	
Zona snack bar	80	55	x	x	x	25		

Material audiovisual Audiovisual equipment

Pantalla
Screen Incluida

Proyector
Projector **incluido**

Megafonía básica
Basic public address **183€**

Micro inalámbrico de mano o solapa
Handheld Wireless microphone **75€**

Ordenador portátil última generación
Last generation notebook computer **195€**

Mando USB multimedia + Puntero Láser
Multimedia USB control + Laser pointer **35€**

Foco PAR LED 10W RGB
PAR LED spotlight 10W RGB **60€**

Técnico jornada completa 7h
Full time technician **363€**

*días laborables.

Festivos consultar precio

**precios por día / Price per day

21% de IVA incluido | 21% VAT included

El precio de la sala incluye:
Montaje, block de notas,
bolígrafos, vasos, agua mineral
y caramelos

The price of the room includes:
Set-up, notepad, pens, glasses,
mineral water and sweets.

Sala Tibidabo

121 m²



80 pax



70 pax



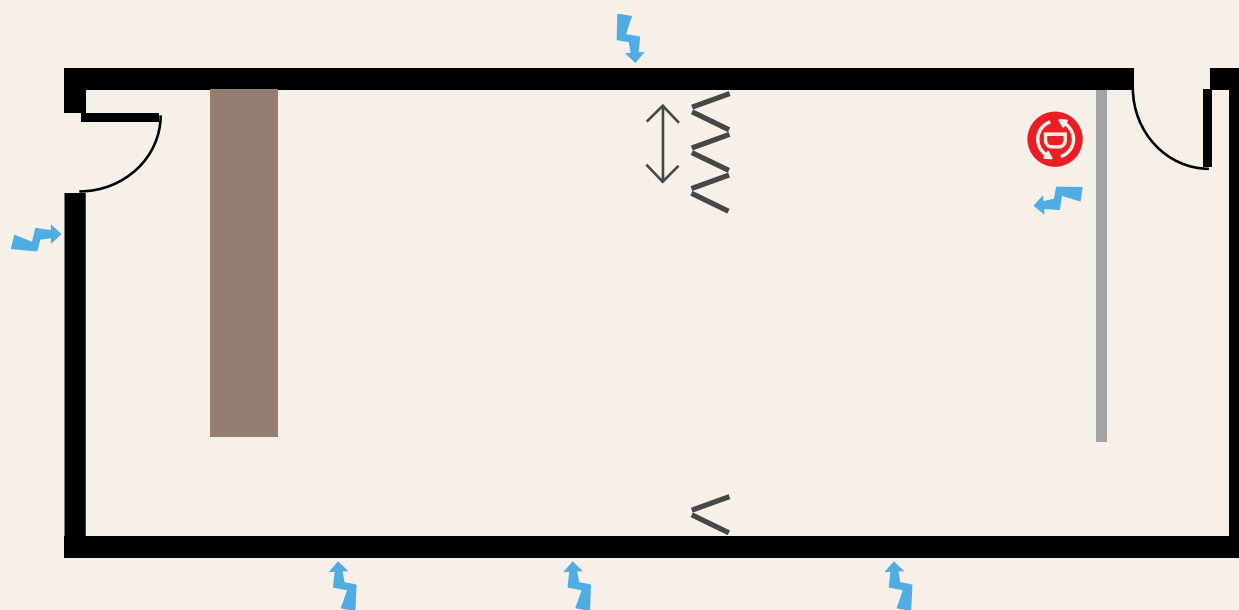
50 pax



110 pax



40 pax



Leyenda



Enchufe



Toma de datos

Sala Aneto

52 m2



40 pax



35 pax



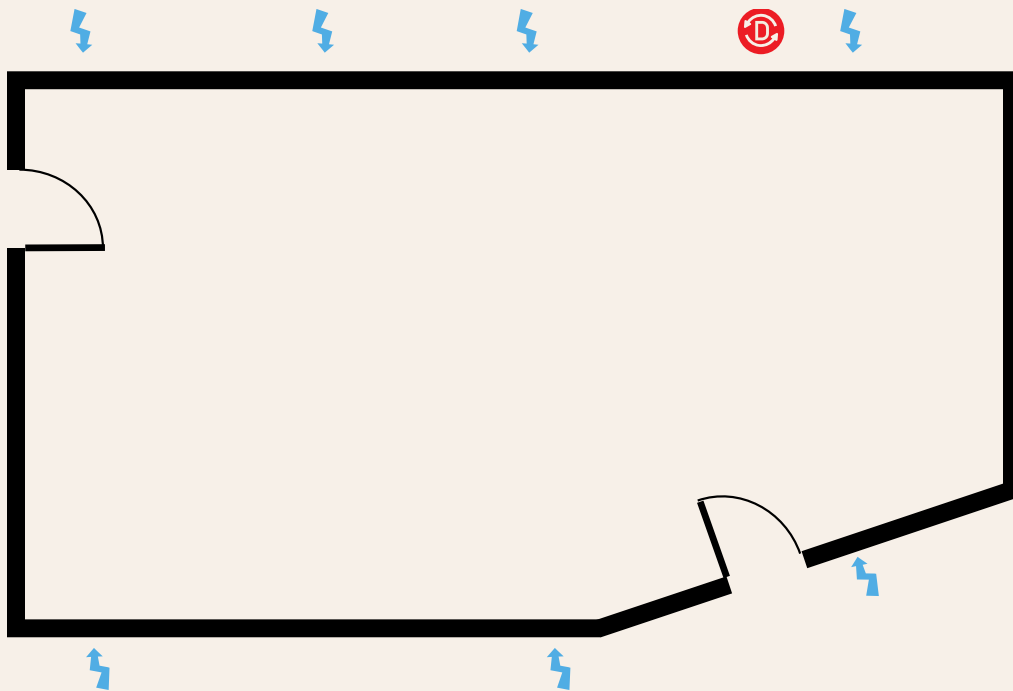
25 pax



40 pax



25 pax



Leyenda



Enchufe Toma de datos

Zona Snack Bar

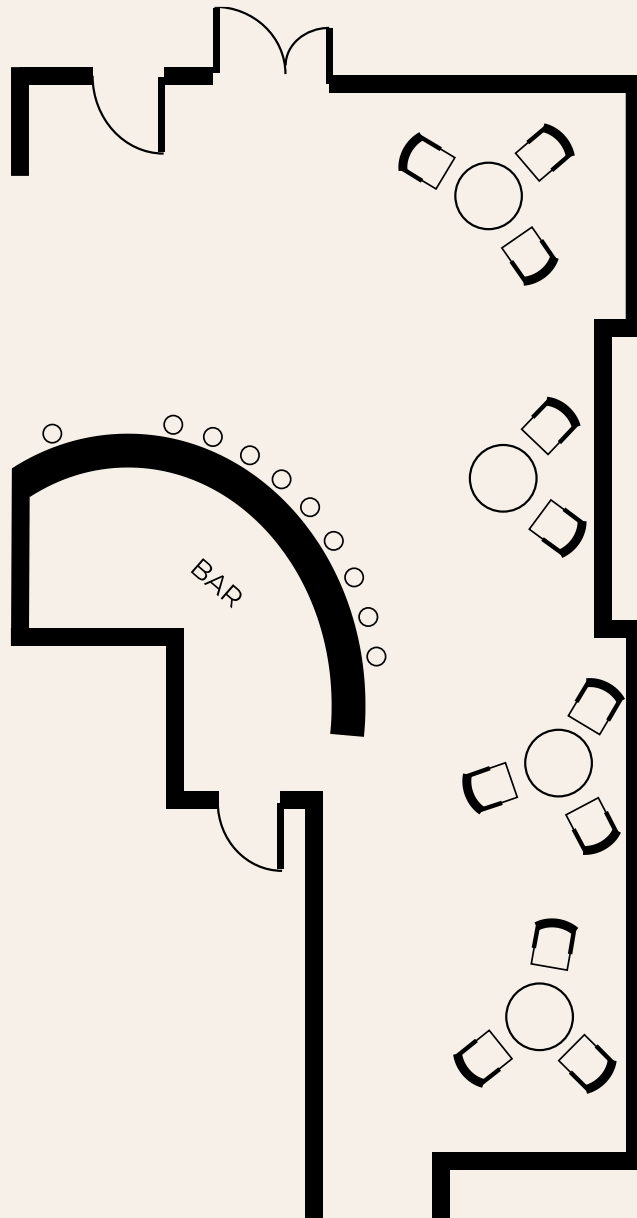
80 m²



55 pax



25 pax





Cocktails & Menús

Coffee Break

Este servicio va vinculado a la contratación de una sala de eventos./This service is linked to the hiring of an event room.

Coffee clásico

Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones gourmet, leche, leche de avena, zumo de naranja natural, agua mineral con y sin gas.

Precio por persona: 8€ | Servicio de 30 min
En estación permanente 11€ (IVA incluido)

Classic Coffee Break

Selection of coffees Nespresso, assortment of gourmet infusions, milk, oat milk, natural orange juice, water and sparkling water.

Price per person: 8€ | 30 min service
In permanent station 11€ (VAT included)

Coffee Break dulce

Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones gourmet, leche, leche de avena, zumo de naranja natural, agua mineral con y sin gas.

SURTIDO DE MINI-BOLLERÍA
-Mini Croissant París Caprice
-Mini Croissant París de Cereals
-Mini Napolitana Mantequilla de Chocolate

Precio por persona: 10€ | Servicio de 30 min
En estación permanente 15€ (IVA incluido)

Pastry Coffee Break

Selection of coffees Nespresso, assortment of gourmet infusions, milk, oat milk, natural orange juice, water and sparkling water.

ASSORTED MINI PASTRIES
-Mini Croissant París Caprice
-Mini Croissant París de Cereals
-Mini Napolitana Mantequilla de Chocolate

Price per person: 10€ | 30 min service
In permanent station 15€ (VAT included)

Coffee Break salado

Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones gourmet, leche, leche de avena, zumo de naranja natural, agua mineral con y sin gas.

SURTIDO DE MINI-BOCADILLOS
-Flauta de fuet de vic
-Integral de queso manchego
-Chapata de tortilla francesa

Precio por persona: 12€ | Servicio de 30 min
(IVA incluido)

Savory Coffee Break

Selection of coffees Nespresso, assortment of gourmet infusions, milk, oat milk, natural orange juice, water and sparkling water.

ASSORTED MINI SANDWICHES
-Vic fuet flute
-Integral manchego cheese
-French omelette ciabatta

Price per person: 12€ | 30 min service
(VAT included)

Coffee Break mixto

Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones gourmet, leche, leche de avena, zumo de naranja natural, agua mineral con y sin gas.

SURTIDO DE MINI-BOLLERÍA Y MINI-BOCADILLOS
-Mini Croissant París Caprice, Mini Croissant París de Cereals, Mini Napolitana Mantequilla de Chocolate

-Flauta de fuet de Vic, Integral de queso manchego, Chapata de tortilla francesa.

Precio por persona: 14€ | Servicio de 30 min
(IVA incluido)

Mixed Coffee Break

Selection of coffees nespresso, assortment of gourmet infusions, milk, oat milk, natural orange juice, water and sparkling water.

ASSORTED MINI PASTRIES AND MINI SANDWICHES

-Mini Croissant París Caprice, Mini Croissant París de Cereals, Mini Napolitana Mantequilla de Chocolate
-Vic fuet flute, Integral manchego cheese, French omelette ciabatta

Price per person: 14€ | 30 min service
(VAT included)

Extra Services

Este servicio va vinculado a la contratación de una sala de eventos./ This service is linked to the hiring of an event room.

Estación de refrescos permanente

Agua, agua con gas, Coca-cola, Fanta Naranja, Fanta de limón, Nestea y Aquarius.

Precio por persona: 12 € | Permanente

Permanent Soft drinks station

Water, sparkling water, Coke, Fizzy orange, Fizzy Lemon, Nestea and Aquarius

Price per person: 12€ | Permanent

Suplementos	
Refrescos	2,5€
Brocheta fruta	3,5€
Servicio coffee en terraza	6€

Supplements	
Soft drinks	2,5€
Fruit skewer	3,5€
Coffee on the terrace service	6€

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Menú Trabajo 1

Primero

Figatells de sepia con habitas salteadas

Starter

Cuttlefish figatells with sautéed baby beans

Segundo

Merluza rellena con gambitas y espinacas

Main course

Hake stuffed with prawns and spinach

Postres

Brocheta de fruta fresca de temporada cortada

Dessert

Fresh cut seasonal fruit skewer

Bebida

Agua mineral, refresco, cerveza o copa de vino

Beverage

Mineral water, soft drink, beer or glass of wine

Café o infusión

Coffee or infusion

Precio por persona 38€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 15 personas

Price per person 38€ (VAT included) | Minimum of services: 15 people

Menú Trabajo 2

Primero

Timbal de escalivada con queso de cabra gratinado y vinagreta de piñones.

Starter

“Escalivada” timbale with gratin goat cheese and pine nut vinaigrette.

Segundo

Carrillada de cerdo ibérico en su jugo con parmentier de patata y puerro

Main course

Iberian pork cheek in its juice with potato parmentier and leek

Postres

Tarta de queso casera

Dessert

Homemade cheesecake

Bebida

Agua mineral, refresco, cerveza o copa de vino

Beverage

Mineral water, soft drink, beer or glass of wine

Café o infusión

Coffee or infusion

Precio por persona 38€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 15 personas

Price per person 38€ (VAT included) | Minimum of services: 15 people

Menú Veggie

Pica Pica

Quesadillas con aguacate y espárragos
trigueros con salsa kimchi
Tartar de remolacha con mozzarella
vegana
Ensalada de quinoa, cherry y avellanas

Plato principal a escoger

Rigattoni con ratatouille asado

o

Risotto de ceps y espárragos

Postres

Sorbete vegano a elegir

Bodega

Agua mineral y agua con gas

Refrescos y cerveza

Vino Blanco

Vino Tinto

Café o infusión

To share

Quesadillas with avocado and asparagus
with kimchi sauce
Beetroot tartare with vegan mozzarella
Quinoa, cherry and hazelnut salad

Main course to choose

Rigattoni with grilled ratatouille

or

Mushroom and asparagus risotto

Desserts

Vegan sorbet to choose

Cellar

Mineral water and sparkling water

soft drinks and beer

White wine

Red wine

Coffee or infusion

Precio por persona 38€ (IVA incluido) Mínimo 15 personas o banquetes contratados con menú no vegano de más de 15 personas.

Price per person 38€ (VAT included) | Minimum of services: 15 people or contracted banquets with non vegan menu of more than 15 people.

Menú Buffet

Surtido de Crudités

Mezclum de lechugas, pimiento rojo y verde, maíz, pepinillos,remolacha, cebolla, tomate, espárragos blancos, aceitunas manzanillas y negras, atún y picatostes

Opción de pasta del día
(salsa aparte)

Verduras a la parrilla

Carne o pescado del día
2 guarniciones

Estación de postres

Fruta/Tarta del día
(a escoger por el chef)

Bodega

Agua mineral y agua con gas

Copa Vino Blanco/Tinto

Café o infusión

Assortment of crudités

Mixed lettuce, red and green peppers, corn, pickles, beetroot, onion, tomatoes, white asparagus, olives,manzanilla and black, tuna and croutons

Pasta of the day
(separate sauce)

Grilled vegetables

Meat or fish of the day
2 garnishes

Dessert station

Fruit/Tart of the day
(to be chosen by the chef)

Cellar

Mineral water and sparkling water

Glass of White/Red wine

Coffee or Tea

Suplementos Estaciones	
Estación española: Pan con aceite y tomate, jamón ibérico y tortilla de patata	14€
Estación americana: Burgers y surtido de pizzas	8€
Estación veggie: Humus con sticks vegetales, bols de lentejas cocinadas, mozzarella vegana con aceite de albahaca y nueces	10€

IVA incluido | Precio por persona

Station Supplements	
Spanish station: Bread with oil and tomato, Iberian ham and potato omelette	14€
American station: Burgers and assortment of pizzas	8€
Veggie station: Humous with vegetable sticks, bowls of cooked lentils, vegan mozzarella with basil oil and walnuts	10€

VAT included | Price per Person

Precio por persona 35€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 20 personas | Duración máxima: 1 hora

Price per person 35€ (VAT included) | Minimum of services: 20 people | Maximum time: 1 hour

Finger Food

Tabla de ibéricos con pan de cristal con tomate

Iberian table with glass bread with tomato

Mini tоста de queso azul y menta con nuez caramelizada

Spoonful of blue cheese and mint with caramelized walnuts

Brocheta de salmón ahumado con mozzarella y aceite de vainilla

Smoked salmon skewer with mozzarella and vanilla oil

Blini de roast beef con salsa de mostaza y rúcula

Roast beef blini with mustard sauce and arugula

Crema de calabaza asada y miel con bombón de queso de cabra

Roasted pumpkin and honey cream with goat cheese bonbon

Croquetas de jamón y pollo

Ham and chicken croquettes

Mini hamburguesa de ternera con mayonesa de soja y cebolla crujiente

Mini beef burger with soy mayonnaise and crispy onion

Cono de calamares con mayonesa de lima

Calamari cone with lime mayonnaise

Los dulces

The sweets

Brocheta de frutas

Fruit skewer

Chupito de crema catalana con cristales de azúcar quemada

Shot of Catalan cream with burnt sugar crystals

Bodega

Cellar

Agua mineral y agua con gas

Mineral water and sparkling water

Refrescos y cerveza

soft drinks and beer

Vino Blanco

White wine

Vino Tinto

Red wine

Café o infusión

Coffee or Tea

Precio por persona 40€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 20 personas | Duración: 1h
| En nuestra terraza Pool&Bar suplemento 6,00€/pax

Price per person 40€ (VAT included) | Minimum of services: 20 people | Maximum time: 1h
On our terrace supplement of 6,00 €/person

Menú Cocktail

Principales

Surtido de embutidos
Pan de cristal con tomate y aceite de arbequina
Cucharita de tartar de tomate con sal de albahaca y caviar de lima
Nuestra ensaladilla rusa
Chupito de crema de puerros caseros
Croquetas de jamón y pollo
Latita de fricandó con picos de pan
Mini biquini trufado
Queso brie rebozado con mermelada de albaricoque

Postres

Macedonia de frutas con zumo de naranja
Daditos de tarta de queso con arándanos

Bodega

Agua mineral y agua con gas
Refrescos y Cerveza
Vino blanco/tinto/Cava

Café o infusión

Main

Assortment of sausages
Cristal bread with tomato and arbequina oil
Spoonful of tomato tartare with basil salt and lime caviar
Our Russian salad
Shot of homemade leek cream
Ham and chicken croquettes
Tin of fricandó with bread spikes
Truffled mini bikini
Brie breaded with apricot jam

Desserts

Fruit salad with orange juice
Blueberry Cheesecake Cubes

Cellar

Mineral water and sparkling water
Soft drinks and Beer
White/Red wine/Cava

Coffee or Tea

Suplementos	
Cortador de jamón	A consultar
Estación de quesos	6€
Estación de fideuà	5€

IVA incluido | Precio por persona

Supplements	
Ham cutter	On request
Cheese station	6€
Fideuà station	5€

VAT included | Price per Person

Precio por persona 45€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 20 personas | Duración máxima: 1h
| En nuestra terraza Pool&Bar suplemento 6,00€/pax

Price per person 45€ (VAT included) | Minimum of services: 20 people | Maximum time: 1 hour
On our terrace supplement of 6,00 €/person

Menú Gala 1

Para compartir

Ceviche de corvina con arena de maíz tostado
Calamares con mayonesa de lima
Botellita de crema de calabaza asada
Croquetas de jamón y pollo

Plato principal a escoger

Meloso de ternera con setas

O

Salmón con salsa thai y arroz salvaje

Postres

Tarta a escoger: Massini o Sacher.

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Viña Pomal Tempranillo Crianza

Copa de Cava Anna Blanc de Blancs
Codorniu Reserva

Café o infusión

To share

Corvina "ceviche" with roasted corn sand
Calamari with lime mayonnaise
Bottle of roasted pumkim cream
Ham and chicken croquettes

Main course to choose

Tender beef with mushrooms

Or

Salmon with thai sauce and wild rice

Dessert

Cake to choose: Massini or Sacher

Cellar

Waters, soft drinks, beer
White wine Pansa Blanca D.O. Alella
Red wine Viña Pomal Tempranillo Crianza

Glass of Cava Anna Blanc de Blancs
Codorniu Reserve

Coffee or Tea

Todos los comensales deberán escoger el mismo plato de segundo, excepto causas justificadas.
All diners must choose the same second course, except for justified reasons

Precio por persona 45€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 20 personas | Duración máxima: 2 horas
Price per person 45€ (VAT included) | Minimum of services: 20 people | Maximum time: 2 hour

Menú Gala 2

Copa de Cava de bienvenida

Welcome glass of Cava

Para empezar

For starters

Croqueta de jamón y pollo
Pincho de tortilla con anchoa

Ham and chicken croquette
Spanish omelette with anchovy

Entrante

Starter

Timbal de tomate con escalivada de pimiento y
berenjena acompañado de sardina ahumada.

Tomato timbale with peppers and eggplant
accompanied by smoked sardine.

Plato principal a escoger

Main course to choose

Solomillo ibérico sobre burguiñon de champiñones y
patata parisien

Iberian sirloin on mushroom burgundy and Parisian
potato

O

Or

Lomitos de dorada con wok de verduritas

Fillets of sea bream with wok of vegetables

Postres

Dessert

Tarta a escoger: Massini o Sacher

Cake to choose: Massini or Sacher

Bodega

Cellar

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Viña Pomal Tempranillo Crianza

Waters, soft drinks, beer
White wine Pansa Blanca D.O. Alella
Red wine Viña Pomal Tempranillo Crianza

Copa de Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu
Reserva

Glass of Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu Reserve

Café o infusión

Coffee or Tea

Todos los comensales deberán escoger el mismo plato de segundo, excepto causas justificadas.

All diners must choose the same second course, except for justified reasons

Precio por persona 55€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 20 personas | Duración máxima: 2 horas

Price per person 55€ (VAT included) | Minimum of services: 20 people | Maximum time: 2 hour

Menú Infantil

Primero

Pasta Napolitana

Segundo

Escalopa de ternera con patatas

Postres

Helado

Bebida

Aguas y refrescos

To start

Neapolitan paste

Main course

Veal escalope with potatoes

Dessert

Ice Cream

Beverage

Waters and soft drinks

Precio por persona 30€ (IVA incluido)

Price per person 30€ (VAT included)

Welcome Drink

Welcome Drink 1

Copa de cava de bienvenida D.O.
Cava y chips vegetales.

Precio por persona: 6€ | Servicio de 30 min

Welcome Drink 1

Glass of Cava DO Cava and
vegetables chips.

Price per person: 6€ | 30 minutes service

Welcome Drink 2

Frutos secos y chips vegetales.
Copa de cava de bienvenida, zumo de
naranja y agua.

Precio por persona: 9€ | Servicio de 30 min

Plus Coffee Break

Assorted nuts and vegetables chips.
Glass of Cava DO Cava, Orange juice and wáter.

Price per person: 9€ | 30 min service

Welcome Drink 3

Canapés variados
Copa de cava de bienvenida, zumo de
naranja y agua.

Precio por persona: 12€ | Servicio de 30 min

Welcome Drink 3

Assorted canapes
Glass of Cava, Orange juice and water.

Price per person: 12€ | 30 min service

Welcome Drink 4

Barra libre de Vino tinto/blanco, Cava y Refrescos

Precio por persona: 22€ | Servicio de 1 hora

Welcome Drink 4

Open Bar of Red/White Wine, Cava and Soft
Drinks

Price per person: 22€ | 1 hour service

Todos los precios incluyen IVA.

Servicios complementarios a nuestros menús o salas. | En nuestra terraza Pool&Bar suplemento 6,00€/pax

All prices include VAT

Complementary services to our menus or rooms. | VAT On our terrace supplement Pool&Bar of 6,00 €/person

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: 25€ | Servicio de 1 hora

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: 25€ | 1 hour service

Barra libre de cocteleria

Mojito
Caipiriña
Caipiroska

Precio por persona: 8€ | Adicional a la barra
de licores

Cocktail open bar

Mojito
Caipiriña
Caipiroska

Price per person: 8€ | Additional to the Standard
open bar

Barra libre gintonics premium

Citadelle
G'Vine
Hendrick's

Precio por persona: 15€ | Adicional a la barra
libre de licores

Premium open bar

Citadelle
G'Vine
Hendrick's

Price per person: 15€ | Additional to the Standard
open bar

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Barcelona 505

Calle Muntaner, 505 | 08022 - Barcelona

barcelona505.comercial@cataloniahotels.com

93 212 80 12 | cataloniahotels.com