

Eventos y Convenciones

Catalonia Conde de Floridablanca

Princesa, 18 | 30002, Murcia

floridablanca.direccion@cataloniahotels.com

96 821 46 26 | cataloniahotels.com



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

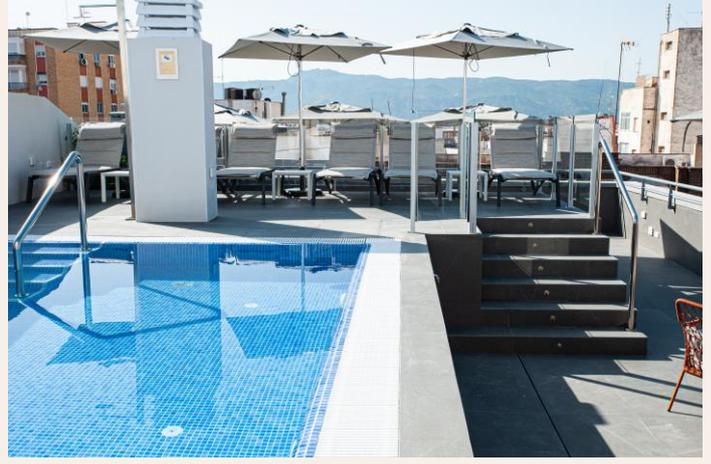


Catalonia Conde de Floridablanca

El Hotel

ES El hotel Catalonia Conde de Floridablanca está situado junto al Jardín de Floridablanca, en el barrio del Carmen a tan sólo un paseo del centro de la ciudad de Murcia, a 5 minutos a pie de la catedral. Las instalaciones han sido recientemente renovadas para adaptarse a las exigencias de todos nuestros clientes. El hotel, que cuenta con conexión Wi-Fi gratuita, es una apuesta segura para conocer y disfrutar de la ciudad de Murcia, recorrer sus soleadas plazas y degustar su cocina tradicional y lo típico de su tapeo. Además, dispone de piscina rooftop con solárium y servicio bar (sujeto a disponibilidad), Gourmet Corner, salones para celebraciones, 2 salas de reuniones y gimnasio.

EN The Catalonia Conde de Floridablanca hotel is located next to the Floridablanca Garden, in the neighborhood of El Carmen, just a short walk from the center of the city of Murcia, 5 minutes walk from the cathedral. The facilities have been recently renovated to suit the requirements of all our customers. The hotel, which has free Wi-Fi connection, is a safe bet to know and enjoy the city of Murcia, walk through its sunny squares and taste its traditional cuisine and typical tapas. It also has a rooftop pool with solarium and bar service (subject to availability), Gourmet Corner, rooms for celebrations, 2 meeting rooms and gym.





Salón del Carmen



Sala Catalonia

Las Salas

- ES El hotel Catalonia Conde de Floridablanca está situado junto al jardín de Floridablanca y a pocos minutos del río Segura. Este hotel cuenta con dos salas que puede utilizarse para reuniones de trabajo y pequeñas convenciones en un ambiente acogedor. El personal del hotel te ayudará a que tu reunión sea un gran evento. La sala tiene una capacidad máxima de 60 personas. El Catalonia Conde de Floridablanca ofrece también una variedad de menús y coffee breaks que podrás seleccionar y adaptar para completar tu evento. Todo el personal del hotel esta a tu disposición para ayudarte en todo lo que sea posible, ofreciéndote material audiovisual a tu disposición bajo demanda. Además, el hotel cuenta con conexión Wi-Fi gratuita en todo el hotel. En las habitaciones encontrarás todo lo que necesitas para que tu estancia sea agradable. El hotel tiene un restaurante y fitness a disposición de todos los clientes. Relájate y descubre Murcia alojándote en el Catalonia Conde de Floridablanca.
- EN Whatever the occasion, at the Catalonia Conde de Floridablanca you will find a comfortable and pleasant venue to celebrate your special events. Whether a small wedding, a baptism, a communion or a birthday, at the hotel we offer an interesting option to make your event a true success. The staff at the Catalonia Conde de Floridablanca will help you select from among the set menus and adapt them to your needs at all times, all in an intimate and warm setting. The restaurant has a maximum capacity of 60 people, depending on the arrangement. You can also stay in the guest rooms, all comfortable and pleasant and with everything you could need to make for a peaceful stay. The city of Murcia will surprise you and the Catalonia Conde de Floridablanca is a great choice to stay in and celebrate your get-togethers with family and friends.

Tabla de capacidades

	M2	Cocktail 	Banquete 	Escuela 	Teatro 	Reunión 	1 día	½ día
Salón del Carmen	68	60	40	40	60	25	300 €	225 €
Sala Catalonia	28	25	15	20	25	15	175 €	125 €

IVA no incluido | precio por día y unidad

Material audiovisual

Micrófono de diadema 30€

Micrófono de inalámbrico 30€

Ordenador portátil PC 160€

Técnico entresemana 330€

Técnico festivos 540€

Flipchart Incluido

Proyector Incluido

Monitor (Salón del Carmen) Incluido

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



Cocktails & Menús

Coffee Break

Coffee Break 1

Café, café descafeinado, agua y selección de té
Pan bao de chocolate y avellana
Mini croissant de cereales
Mini croissant de chocolate

Precio por persona: 9€ | Servicio de 1 hora

Coffee Break 2

Café, café descafeinado, agua y selección de té
Paleta ibérica y tomate con pan rústico
Fuet del pirineo en pan de espelta
Tortilla francesa en pan de pulga cristalina

Precio por persona: 11€ | Servicio de 1 hora

Coffee Break 3

Café, café descafeinado, agua y selección de té
Mini bollería y Mini bocadillos

Precio por persona: 16€ | Servicio de 1 hora

Supplements

Brochetas de fruta	2,5€
Sandwich jamón y queso	4,5€
Batidos	3,5€
Zumo de naranja natural	5,50€

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Menú especial San Valentín

Entrantes

Surtido de vol au vent

(atún y piquillos, parmesano, bacón y pollo y queso azul con nueces y pera)

Caballitos enamorados

(Pinchos de gamba crujientes con salsa de chile dulce)

Flechazo de trigueros

(Espárragos verdes al grill con mantequilla de setas sobre lecho de parmentier trufada y lascas de parmesano)

Primeros

Romance de montaña

(solomillo de ibérico glaseado con salsa tonatto y patata crujiente)

Romance de mar

(lomo de merluza al horno con vellouté de jamón ibérico y verduras)

Postres

Dulce final

(tartita de queso de cabra con salsa de frutos rojos)

Bodega

Agua Mineral

Refrescos y cervezas

Vino Blanco Martivilli D.O. Rueda

Vino Tinto Izadi D.O. Rioja

Cava Fontallada D.O. Cava

Café, café descafeinado o té

Menú I

Primeros

Galletas de parmesano y olivas negras
Jamón ibérico y quesos semicurado con
almendra Marcona con tostas y tomate
aliñado

Marinera de guacamole con anchoa
Croquetas de carrillera
Ensalada de mango y jamón de pato con
vinagreta de frutos rojos

Segundos

(a escoger)

Solomillo de cerdo con salsa de
champiñón y patata asada

ó

Bacalao encebollado sobre verduras al
wok

Postres

Brownie del chef sobre crema inglesa y
chantilly de toffee

Bodega

Agua Mineral
Refrescos y cervezas
Vino Blanco Martivilli D.O. Rueda
Vino Tinto Izadi D.O. Rioja
Cava Fontallada D.O. Cava
Café, café descafeinado o té
chupito

Menú II

Entrantes

Surtido de ibéricos y quesos con almendra
Marcona
Mini vol au vent variados
Cucharita de salmón marinado en soja
con mayonesa cítrica
Caballito crujiente con salsa de chile dulce

Primeros

(a escoger)

Huevos rotos con foie y crujiente de
jamón ibérico
Ó
Ensalada de pimientos asados con
ventresca de atún y chips de ajo

Segundos

(a escoger)

Carrillera de cerdo guisada sobre
parmentier trufada
Ó
Lomo de lubina con costra de puerro
sobre patata panadera

Postres

(a escoger)

Coulant de chocolate con helado de
vainilla y salsa de chocolate caliente
Ó
Abanico de frutas tropicales con helado
de mango y salsa de frutos rojos

Bodega

Agua Mineral
Refrescos y cervezas
Vino Blanco Martivilli D.O. Rueda
Vino Tinto Izadi D.O. Rioja
Cava Fontallada D.O. Cava
Café, café descafeinado o té
Chupito

Menú III

Entrantes

Tosta de pan de cristal con tomate, jamón ibérico y queso al romero
Cucharita de ensaladilla de langostinos
Bacalao orly sobre crema de cebollino
Tartar de salmón con aguacate

Primeros

(a escoger)

Magret de pato con salsa de naranja y verduras glaseadas
Ó
Lomo de lubina al ajo pescador sobre patata panadera

Postres

(a escoger)

Tarta de queso de cabra con salsa de frutos rojos
Ó
Abanico de frutas tropicales con helado de mango

Bodega

Agua Mineral
Refrescos y cervezas
Vino Blanco Martivilli D.O. Rueda
Vino Tinto Izadi D.O. Rioja
Cava Fontallada D.O. Cava
Café, café descafeinado o té
Chupito

Menú Infantil

Entrantes

Patatas chips y aceitunas
Jamón ibérico y queso semicurado, piza
de jamón york, y croquetas de pollo

Primeros

(a escoger)

Filete de pollo empanado con patatas
fritas

Ó

Hamburguesa de ternera casera con
patatas fritas

Postres

(a escoger)

Tarta de la casa

Ó

Helados

Bodega

Agua mineral y refrescos

Cocktail I

Principales

Surtido de Ibéricos y queso semicurado
Marineras de guacamole con anchoa
Pincho de langostino con huevo y
mayonesa de soja
Chupitos de crema de boletus con
mousse de patata y sal de jamón
Caballito de gamba crujiente con chile
dulce
Tostas de solomillo ibérico con queso de
cabra y reducción de balsámica

Bodega

Agua Mineral
Refrescos y cervezas
Vino Blanco Martivilli D.O. Rueda
Vino Tinto Izadi D.O. Rioja

Precio por persona 27€ (IVA incluido)

Cocktail II

Principales

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate
Cucharitas de salmón marinado
con mayonesa al eneldo
Totas de Vitello Tonato
Croquetas caseras de nuestro chef
Calamares andaluza
Hamburguesita de ternera sobre cebolla
confitada y queso brie gratinado

Bodega

Agua Mineral
Refrescos y cervezas
Vino Blanco Martivilli D.O. Rueda
Vino Tinto Izadi D.O. Rioja
Cava

Precio por persona 27€ (IVA incluido)

Cocktail III

Principales

Totopos con pico de gallo y salsa de queso cheddar
Cucharita de atún en escabeche casero con cebolla encurtida
Vasito de salmorejo con crujiente de jamón ibérico
Pincho de champiñón y gamba
Caballitos del diablo con salsa de yogur
Piquillo relleno de carne a la riojana
Montadito de solomillo ibérico con foie

Postre

Vasito de sorbete de mango con mango caramelizado y crumble

Bodega

Agua Mineral
Refrescos y cervezas
Vino Blanco Martivilli D.O. Rueda
Vino Tinto Izadi D.O. Rioja
Cava

Precio por persona 28 € (IVA incluido)

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Conde de Floridablanca

Princesa, 18 | 30002, Murcia

floridablanca.direccion@cataloniahotels.com

96 821 46 26 | cataloniahotels.com