
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Reina Victoria

Jerez, 25 | 29400 Ronda (Málaga)

reina victoria.comercial@cataloniahotels.com

95 287 12 40 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Catalonia Reina Victoria

El Hotel Catalonia Reina Victoria está enmarcado en un entorno inigualable, entre un precioso pinar en medio de la localidad, muy cerca de los principales atractivos de Ronda y dominando el famoso "Tajo de Ronda". Alrededor del Hotel hay una maravillosa zona ajardinada de 3000 m2, donde podrá disfrutar de nuestra piscina, jardines y terraza.

The hotel is located in a unique environment, between a lovely pine forest in the middle of the town, very close to Ronda's landmarks and the famous Tajo de Ronda. Around the hotel, there is an amazing 3,000sqm garden in which our guests can enjoy our swimming pool, garden and terrace.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

Café Nespresso e infusiones
Zummo de naranja natural
Aguas y refrescos

Precio por persona: 5 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK BASIC

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Waters and soft drinks

Price per person: 5 € (VAT included)
1 hour service

COFFEE BREAK PLUS

Café Nespresso e infusiones
Zummo de naranja natural
Aguas y refrescos

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 2 tipos)

Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini napolitana chocolate
Mini napolitana mantequilla crema
Mini Snecken París
Micro muffins chocolate y frambuesa
Mini dot rallado chocolate blanco

Precio por persona: 7 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK PLUS

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Waters and soft drinks

PASTRY ASSORTMENT
(Assortment of 2 types)

Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini chocolate pastry
Mini butter cream pastry
Mini Snecken París
Micro cup cake with chocolate and raspberry
Mini dot with white chocolate

Price per person: 7 € (VAT included)
1 hour service

SUPLEMENTOS

Servicio permanente	2€ / persona
Brocheta fruta temporada	1,5€ / persona
Pieza de bollería extra	1€ / persona
Pieza de bocadillo extra	1,5€ / persona

Selección de zumos detox: 1,5€ / persona

- Mango, manzana, plátano, fruta pasión
- Naranja, zanahoria, jengibre
- Manzana, espinaca, pepino, lima

EXTRA CHOICES

Permanent service	2€ / person
Seasonal fruit skewer	1,5€ / person
Extra pastry piece	1€ / person
Extra sandwich piece	1,5€ / person

Detox juice selection: 1,5€ / person

- Mango, apple, banana, passion fruit
- Orange, carrot, ginger
- Apple, spinach, cucumber, lime

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK PREMIUM

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas y refrescos
SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 2 tipos)
Tortilla francesa en pan de cristal
Barrita rústica de jamón Ibérico
Wrap de pavo
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Pan Bao de salmón ahumado

Precio por persona: 9 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK PREMIUM

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Waters and soft drinks
SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 2 types)
French omelette with crystal bread
Iberian Spanish ham sandwich
Turkey wrap
Ecological cow cheese with walnuts and raisins bread
Bao bread with smoked salmon

Price per person: 9 € (VAT included)
1 hour service

COFFEE BREAK EXCELLENCE

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas y refrescos

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 2 tipos)
Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini napolitana chocolate
Mini napolitana mantequilla crema
Mini Snecken París
Micro muffins chocolate y frambuesa
Mini dot rallado chocolate blanco

SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 2 tipos)
Tortilla francesa en pan de cristal
Barrita rústica de jamón Ibérico
Wrap de pavo
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Pan Bao de salmón ahumado

Precio por persona: 11 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK EXCELLENCE

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Waters and soft drinks

PASTRY ASSORTMENT
(Selection of 2 types)
Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini chocolate pastry
Mini butter cream pastry
Mini Snecken París
Micro cup cake with chocolate and raspberry
Mini dot with white chocolate

SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 2 types)
French omelette with crystal bread
Iberian Spanish ham sandwich
Turkey wrap
Ecological cow cheese with walnuts and raisins bread
Bao bread with smoked salmon

Price per person: 11 € (VAT included)
1 hour service

SUPLEMENTOS

Servicio permanente	2€ / persona
Brocheta fruta temporada	1,5€ / persona
Pieza de bollería extra	1€ / persona
Pieza de bocadillo extra	1,5€ / persona

Selección de zumos detox: 1,5€ / persona
- Mango, manzana, plátano, fruta pasión
- Naranja, zanahoria, jengibre
- Manzana, espinaca, pepino, lima

EXTRA CHOICES

Permanent service	2€ / person
Seasonal fruit skewer	1,5€ / person
Extra pastry piece	1€ / person
Extra sandwich piece	1,5€ / person

Detox juice selection: 1,5€ / person
- Mango, apple, banana, passion fruit
- Orange, carrot, ginger
- Apple, spinach, cucumber, lime

MENÚ EMPRESAS I

COMENZAMOS CON

Ensalada de quinoa con aguacate, mango, pepino, granada y brotes verdes con vinagreta de limón

Mosaico de verduras asadas templadas, huevo escalfado, jamón serrano, pesto rojo y polvo de parmesano

DE PLATO PRINCIPAL

Atún con salsa yakisoba acompañado de arroz basmati salteado con verduras y soja

Timbal de carrillada ibérica con patatas al tenedor y salsa de vino manzanilla

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate 66% con nueces, ganache de chocolate negro y helado de vainilla

Cheesecake con galleta salada, panna cotta aromatizada a la vainilla y salsa de caramelo a la sal

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja
Café e infusiones

WE'LL START WITH...

Quinoa salad with avocado, mango, cucumber, pomegranate and green sprouts with lemon vinaigrette

Roasted vegetables mosaic, poached egg, ham, red pesto and parmesan powder

MAIN COURSE

Tuna with yakisoba sauce, basmati rice sautéed with vegetables and soy

Timbale of Iberian cheeks with fork potatoes and Sanlúcar wine sauce

DESSERT

66% chocolate brownie with walnuts, dark chocolate ganache and vanilla ice cream

Cheesecake with salty cracker, vanilla-flavored panna cotta and salted caramel sauce

DRINKS

Waters, soft drinks and beer
White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Red wine "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja
Coffee and infusions

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 40€ (VAT included)

Creating an unique menu for all diners

MENÚ EMPRESAS II

COMENZAMOS CON

Ensalada de salmón ahumado sobre tartar de mango, rabanitos y brotes verdes con vinagreta de críticos

Canelones de gambones, setas y boletus con salsa bisque acompañados de chalotas y láminas de jengibre confitado

DE PLATO PRINCIPAL

Bacalao confitado sobre risotto de trigo con verduritas y salsa alioli de tinta de calamar

Solomillo de cerdo ibérico de bellota a baja temperatura con salsa Pedro Ximénez, patatas baby y sal negra

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Tres chocolates

Gold Roche

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Vino tinto "Finca Nueva" D.O.Ca. Rioja
Café e infusiones

WE'LL START WITH...

Smoked salmon salad on mango tartare, radishes, green shoots with critics vinaigrette

Shrimp, mushroom and boletus cannelloni with bisquet sauce accompanied by shallots and candied ginger slices

MAIN COURSE

Cod confit on wheat risotto with vegetables and squid ink aioli sauce

Iberian pork tenderloin at low temperature with Pedro Ximénez sauce, baby potatoes and black salt

DESSERT

Three chocolates

Gold Roche

DRINKS

Waters, soft drinks and beer
White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Red wine "Finca Nueva" D.O.Ca. Rioja
Coffee and infusions

Precio por persona: 45€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 45€ (VAT included)

Creating an unique menu for all diners

MENÚ EMPRESAS III

COMENZAMOS CON

Ventresca de atún sobre ensalada baby, pimientos asados, aguacate, tomates cherry y vinagreta de Módena

Mango de la Axarquía sobre brotes de espinacas con quinoa, garbanzos, romanescu y cúrcuma fresca

DE PLATO PRINCIPAL

Dorada al horno con puré de brocoli y patatas, acompañado de salsa tzatziki

Secreto ibérico de bellota con salsa de vino fino de Montilla-Moriles acompañado de patatas mini con taquitos de jamón

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Fresón de Huelva
(Mousse suave de queso)

Creoso de chocolate negro al 54% con interior de crema inglesa aromatizada con vainilla, perlas de frambuesas sobre crumble de cacao-sal

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja
Café e infusiones

WE'LL START WITH

Tuna belly on baby salad, roasted peppers, avocado, cherry tomato and Modena vinaigrette

Mango on spinach shoots with quinoa, chickpeas, romanescu and fresh curucuma

MAIN COURSE

Baked sea bream with broccoli puree and potatoes, accompanied by Tzatziki sauce

Iberian pork with Montilla-Moriles sherry wine accompanied by mini potatoes with diced ham

DESSERT

Huelva Strawberry
(soft cheese mousse)

Creamy 54% dark chocolate with vanilla-flavoured crème anglaise, raspberry pearls on a cocoa-salt crumble

DRINKS

Waters, soft drinks and beer
White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Red wine "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja
Coffee and infusions

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 50€ (VAT included)

Creating an unique menu for all diners

COCKTAIL I

Guacamole casero con tortitas de maíz
Lomo ibérico sobre regaña de carbón y
polvo de queso curado
Bombón de foie sobre mermelada de higos
Gazpacho de tomate asados y sandia con
aceite de albahaca
Salmón ahumado sobre tosta de espelta con
mermelada de manzana con vainilla
Chupa chups de queso Payoyo con frutos rojos
Muselina de berenjenas asadas con sésamo y
sirope de arce
Pan bao de pulled pork con salsa barbacoa y
cebolla crispy
Gyoza de ternera roja y verdura
Delicias de mejillones tigre
Brocheta de pollo marinado con salsa teriyaki
Mini hamburguesa de buey con mayonesa de
chile chipotle
Punta de solomillo de cerdo ibérico al strogonoff
Risotto de setas variadas con boletus, aceite de trufa y
queso parmesano
Buñuelo de quisquilla con mayonesa de azafrán

POSTRES

Cheasecake de galleta salada a la vainilla
con toffee de caramelo
Brownie de chocolate 66% con nueces y
ganache de chocolate negro
Brocheta de fruta con infusión de
hibiscus y frutos rojos

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja

Homemade guacamole with corn chips
Iberian loin on crunchy bread and
aged cheese powder
Foie on fig jam
Roasted tomato and watermelon gazpacho with
basil oil
Smoked salmon on spelled toast with
apple and vanilla jam
Payoyo cheese lollipop with red berries
Roasted aubergine muslin with
sesame and maple syrup
Pulled pork bao bread with
barbecue sauce and crispy onion
Red beef and vegetable gyoza
Tiger mussel croquette
Marinated chicken with teriyaki sauce
Mini beef burger with chipotle mayonnaise
Iberian pork sirloin with strogonoff sauce
Assorted mushrooms risotto with boletus, truffle oil
and parmesan cheese
Shrimp fritter with saffron mayonnaise

DESSERTS

Cheasecake with salty vanilla cracker and toffee
66% Chocolate brownie with walnuts and
dark chocolate ganache
Fruit skewer with hibiscus infusion and
red berries

DRINKS

Waters, soft drinks, beer
White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Red wine "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja

Precio por persona: 42€ (IVA Incluido)
Duración máxima del servicio: 2h
Mínimo 20 personas)

Price per person: 42€ (VAT included)
The maximum length of service: 2h
Minimum of 20 diners

COCKTAIL

Porra de naranja con ventresca de atún
Ferrero de queso Payoyo envuelto en almendra con mermelada de arándanos
Tiradito de pulpo con leche de tigre rocoto
Bombón de foie sobre mermelada de higos
Tartar de atún marinado sobre algas wakame y jengibre
Humus de remolacha, setas y lentejas con crujiente de trigo
Carne de centollo con pepino
Anchoas del Cantábrico con mermelada de AOVE
Baozi de pulled pork
Gyoza de langostinos con salsa de soja
Croquetas de cecina de ciervo
Pan bao de rabo de toro con mayonesa de membrillo
Secreto de ibérico con calabacines y portobello
Fideuá de calamares con salsa alioli
Mini hamburguesa de ibérico con salsa suave de mostaza
Puntillitas

POSTRES

Crema de chocolate blanco y yogurt con frutos rojos
Cheesecake de galleta salada a la vainilla con toffee de caramelo
Brownie de chocolate 66% con nueces y ganache de chocolate negro
Brocheta de fruta con infusión de hibiscus y frutos rojos

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja

Cold orange soup with tuna belly
Payoyo cheese wrapped in almonds with blueberry jam
Octopus with rocoto tiger milk
Foie on fig jam
Marinated tuna tartare on wakame seaweed and ginger
Beet, mushroom and lentil hummus with crispy wheat
Spider crab with cucumber
Cantabrian anchovie with EVOO jam
Pulled pork baozi
Prawn gyoza with soy sauce
Deer jerky croquettes
Oxtail Bao bread with quince mayonnaise
Iberian pork with zucchini and portobello sauce
Squid fideua with aioli sauce
Mini iberian burger with mild mustard sauce
Fried baby squid

DESSERTS

White chocolate cream and yogurt with red berries
Cheesecake with salty vanilla cracker and toffee
66% Chocolate brownie with walnuts and dark chocolate ganache
Fruit skewer with hibiscus infusion and red berries

DRINKS

Waters, soft drinks, beer
White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Red wine "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja

Precio por persona: 48€ (IVA Incluido)
Duración máxima del servicio: 2h
Mínimo 20 personas

Price per person: 48€ (VAT included)
The maximum length of service: 2h
Minimum of 20 diners

MENÚ DELUXE

COMENZAMOS CON

Foie micuit trufado a la sidra de hielo a baja temperatura con brioche, grué de chocolate y chutney de manzana Reineta a la canela

DEL MAR

Rodaballo asado al horno de carbón con salicornia y selección de verduras de temporada al tomillo

SORBETE DE MANGO AL CAVA

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca vieja gallega, patatas mini con chalotas y salsa de trompetas de la muerte y boletus

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Gold Roche

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Vino tinto "Izadi" D.O.Ca. Rioja
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Café e infusiones

Precio por persona: 80€ (IVA Incluido)

Menú mínimo para 10 comensales

WE'LL START WITH

Truffled foie micuit with ice cider at low temperature with brioche, chocolate grue and apple chutney with cinnamon

FROM THE SEA

Charcoal oven roasted turbot with salicornia and a selection of seasonal vegetables with thyme

MANGO SORBET WITH CAVA

FROM THE EARTH

Galician beef tenderloin, mini potatoes with shallots and trumpets of death and boletus sauce

DESSERT

Gold Roche

DRINKS

Waters, soft drinks, beer
White wine "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Red wine "Izadi" D.O.Ca. Rioja
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Coffee and infusions

Price per person: 80€ (VAT included)

Minimum of 10 diners

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€ (IVA incluido)
2 horas de servicio

BARRA LIBRE COCTELERIA

Mojito
Caipiriña
Caipiroska

Precio por persona: 8€ (IVA Incluido)
Adicional a la barra libre de licores

BARRA LIBRE GINTONICS PREMIUM

Citadelle
G'Vine
Hendrick's

Precio por persona: 15€ (IVA incluido)
Adicional a la barra libre de licores

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€ (VAT included)
2 hours service

COCKTAIL OPEN BAR

Mojito
Caipiriña
Caipiroska

Price per person: 8€ (VAT included)
Additional to the Standard open bar

GINTONIC PREMIUM OPEN BAR

Citadelle
G'Vine
Hendrick's

Price per person: 15€ (VAT included)
Additional to the Standard open bar

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Reina Victoria

Jerez, 25 | 29400 Ronda (Málaga)

reina victoria.comercial@cataloniahotels.com

95 287 12 40 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •