

Eventos y Convenciones

Catalonia Conde de Floridablanca

Princesa, 18 | 30002, Murcia

floridablanca.direccion@cataloniahotels.com

96 821 46 26 | cataloniahotels.com



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

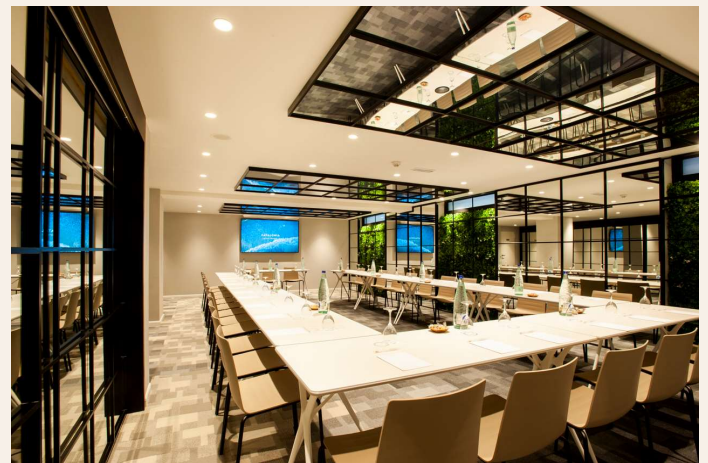
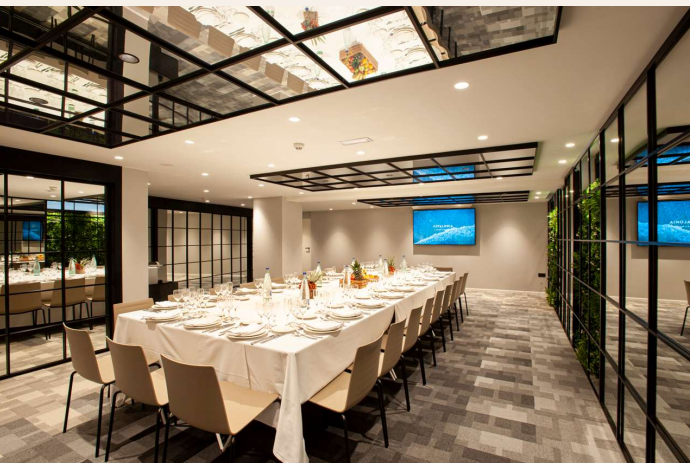
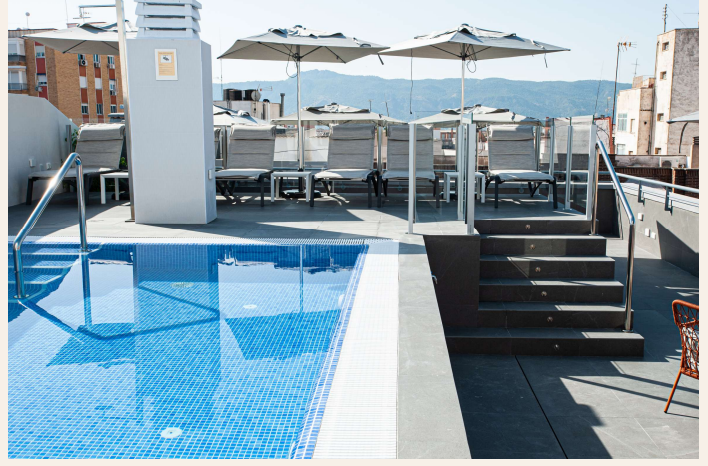


Catalonia Conde de Floridablanca

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.

Menú 1

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos y quesos
Marineras de guacamole
Langostinos crujientes con chutney de mango
Surtido de tomates con Mozzarella y pesto de albahaca

Primero

Solomillo de cerdo relleno con frutos secos, salsa de manzana ácida y patatas rústicas

ó

Lomo de lubina con costra de puerro sobre pisto de berenjenas

Postres

Brownie Caliente sobre crema inglesa y chantilly de tofee

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

44 €

Menú cerrado, todos los primeros, un segundo y un postre para todo el grupo

Menú 2

Entrantes a compartir

Jamón ibérico y queso idiazabal con tostas de pan rústico y tomate aliñado
Cucharitas de escalivada con ventresca
Croquetas de carrillera con reducción de su salsa
Tomate raff con bonito graso y vinagreta de encurtidos

Primero

Entrecot de ternera con patatas a lo pobre y mostaza dulce

ó

Lomo de bacalao confitado con pilpil sobre verdura al vapor y salsa romesco

Postres

Crep templado con salsa de naranja y mantequilla y helado de chocolate

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

51 €

Menú cerrado, todos los primeros, un segundo y un postre para todo el grupo

Menú 3

Entrantes a compartir

Hueva de mujol y mojama de atún con almendras fritas
Totopos crujientes aliñados
Minihojaldres de atún con salsa tártara
Ensalada templada con champiñón, bacon frito, picatostes y parmesano

Primero

Carrillera de cerdo guisado al vino tinto con parmentier trufada y crujiente de yuca
ó
Calamares rellenos en su tinta sobre arroz negro y teja de arroz

Postres

tarta lemoncurd con merengue quemado, crumble y helado de frambuesa

Bodega

Agua mineral
Refrescos y cervezas
Vino blanco la charla Rueda Verdejo
Ederra crianza Ribera del Duero
Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu
Café, café descafeinado o infusiones

44 €

Menú cerrado, todos los primeros, un segundo y un postre para todo el grupo

Menú 4

Entrantes a compartir

Surtido de quesos con frutos secos y chutney de pera
Tostas de tartar de salmón con aguacate y piñones
Pincho de piquillo relleno de carne con su salsa
Ensalada de langostinos y mango con vinagreta agridulce

Primero

Carré de cabrito al horno con salsa de tomillo y limón sobre gratén de patata

ó

Tataki crujiente de atún con reducción de soja sobre arroz de sushi

Postres

Bizcocho borracho a la naranja sobre crema inglesa y helado de chocolate

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

50 €

Menú cerrado, todos los primeros, un segundo y un postre para todo el grupo

Menú 5

Entrantes a compartir

Jamón ibérico en pan de cristal con tomate aliñado
Cucharitas de ceviche de langostinos
Oniguiri negro de calamar con ali oli
Croquetas de taleggio con nueces y pera

Primero

Presa de cerdo al horno con salsa de mostaza y miel y patata hasselback

ó

Suprema de merluza con suquet de gambas y patatas a la importancia

Postres

Drácula

(Brownie fluido casero sobre salsa de fresas y helado de vainilla)

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

43 €

Menú cerrado, todos los primeros, un segundo y un postre para todo el grupo

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 28 € (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

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 30 € (IVA incluido)

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Conde de Floridablanca

Princesa, 18 | 30002, Murcia

floridablanca.direccion@cataloniahotels.com

96 821 46 26 | cataloniahotels.com