

Menús de eventos & Convenciones Meetings & Events menus

Catalonia Eixample 1864
Roger de Lluria, 60 | 08009 - Barcelona
eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com
93 272 00 50 | cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Coffee Break

Coffee Break 1

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona 7€ | Servicio de 30 minutos

Coffee Break 2

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales, croissant mantequilla, donut de chocolate, magdalenas y caña de crema.

Precio por persona 9€ | Servicio de 30 minutos

Coffee Break 3

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales, jamón ibérico en pan rustico de cerveza, tortilla francesa en pan de cristal y queso de vaca ecológica en pan de pasas y nueces.

Precio por persona 10€ | Servicio de 30 minutos

Suplementos

Sándwiches calientes	2,50€ Pers.
Surtido de zumos	3€ Pers
Brochetas de Fruta Natural	2,50€ Pers
Leche	Jarra 12€
Leches Especiales: Almendra, Avena, Soja, sin lactosa	0,5€ Pers

Coffee Break 1

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice and Mineral Water

Price per person 7€ | 30 minutes service

Coffee Break 2

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice, Mineral Water, butter croissant, chocolate donut, muffins and cream cane.

Price per person 9€ | 30 minutes service

Coffee Break 3

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice, Mineral Water, iberian ham in rustic beer bread, french omelette in crispy bread and organic cow's cheese in raisin and nut bread.

Price per person 10€ | 30 minutes service

Supplements

Hot sandwiches	2,50€ Pers.
Selection of juices	3€ Pers
Natural Fruit Skewers	2,50€ Pers
Milk	Jarra 12€
Special Milks: Almond, Oat, Soy, Lactose free	0,5€ Pers

Todos los precios incluyen IVA
All prices include VAT

Coffee Break 4

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral y surtido de fruta de temporada.

Precio por persona 10€ | Servicio de 30 minutos

Coffee Break 4

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice, Mineral Water and season fruit assortment.

Price per person 10€ | 30 minutes service

Coffee Break 5

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales, croissant mantequilla, donut de chocolate, magdalenas y caña de crema, jamón ibérico en pan rustico de cerveza, tortilla francesa en pan de cristal y queso de vaca ecológica en pan de pasas y nueces.

Precio por persona 12€ | Servicio de 30 minutos

Coffee Break 5

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice, Mineral Water, butter croissant, chocolate donut, muffins and cream cane, iberian ham in rustic beer bread, french omelette in crispy bread and Organic cow's cheese in raisin and nut bread.

Price per person 12€ | 30 minutes service

Coffee Break 6 (Healthy)

Surtido de infusiones, leche de soja, surtido de 3 zumo detox, zumo de naranja natural, Croissant de cereales, wrap de pavo y brochetas de frutas.

Precio por persona 12,20€ | Servicio de 30 minutos

Coffee Break 6 (Healthy)

Tea 's selection, soy milk, 3 detox juice, natural orange juice, cereal croissant, turkey wrap and fruit skewers.

Price per person 12,20€ | 30 minutes service

Cocktail Cerdà

Para abrir apetito

Pan de coca con tomate y
surtido de embutidos

Cucharita de endivia con crema
de pera, nueces y queso azul

Tosta de escalivada con virutas
de queso de cabra y romesco

Chupito de crema o sopa fría
de hortalizas según temporada
con polvo de jamón ibérico

Grandes bocados

Croqueta de jamón ibérico

Buñuelo de bacalao

Saquito crujiente de sobrasada
con miel y queso brie

Mini hamburguesa de ternera con
mayonesa de miel

Estación de fideuá o paella

Porque a nadie le amarga un dulce

Brocheta de frutas de temporada

Tartaleta de mousse de chocolate

Vasito de mató con nueces
garrapiñadas y dados de membrillo

La bodega

Agua

Vino tinto Raimat Vol
d'Ànima Eco D.O Costers del Segre
Vino blanco Raimat Vol
d'Ànima Eco D.O Costers del Segre
Cafés & infusiones

To whet your appetite

Coca bread with tomato
and assorted cold meats

Spoonful of endive with pear cream,
walnuts and blue cheese

Escalivada toast with goat's cheese
shavings and romesco sauce

Shot of cream or cold vegetable
soup depending on the season
with Iberian ham powder

Tasty morsels

Iberian ham croquette

Cod fritter

Crunchy sobrasada sachet
with honey and brie cheese

Mini veal burger with
honey mayonnaise

Fideuá or paella station

Who doesn't enjoy a sweet?

Seasonal fruit brochette

Chocolate mousse tartlet

Small glass of mató with caramelised
walnuts and diced quince jelly

Drinks

Water

Red wine Raimat Vol d'Ànima
Eco D.O Costers del Segre
White wine Raimat Vol d'Ànima
Eco D.O. Costers del Segre
Coffees & infusions

Precio por persona 35€ | Mínimo de servicios: 20 personas | Duración máxima: 1 hour

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

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Cocktail 1864

Para abrir apetito

Pan de coca con tomate y virutas de jamón ibérico

Surtido de quesos con mermeladas y picos de pan

Cestita crujiente rellena de salpicón de gambas marinado en cítricos

Brocheta de tomatitos de temporada con bolitas de queso fresco y crema de albahaca

Grandes bocados

Croqueta de brandada de bacalao

Croqueta de setas

Cestita crujiente con puré de boniato y pulpo frito

Brioche de guiso de cordero y queso ahumado

Estación de paella o Fideuà

Porque a nadie le amarga un dulce

Brochetas de fruta de temporada

Lionesa rellena de mousse de caramelo salado

Minifinancier con crema de chocolate y naranja

La bodega

Agua

Vino tinto Raimat Vol d'Anima Eco D.O Costers del Segre
Vino blanco Raimat Vol d'Anima Eco D.O Costers del Segre
Cafés & infusiones

To whet your appetite

Coca bread with tomato and Iberian cured ham shavings

Assortment of cheeses with jams and breadsticks

Crunchy basket filled with prawns marinated in citrus fruits

Skewer of seasonal tomatoes with fresh cheese balls and basil cream

Tasty morsels

Cod brandade croquette

Mushroom croquette

Crunchy basket with sweet potato puree and fried octopus

Brioche of lamb and smoked cheese stew

Paella or Fideuà station

Who doesn't enjoy a sweet?

Seasonal fruit brochette

Stuffed Lionesa with salted caramel mousse

Minifinancier with chocolate and orange custard

Drinks

Water

Red wine Raimat Vol d'Anima Eco D.O. Costers del Segre
White wine Raimat Vol d'Anima Eco D.O Costers del Segre
Coffees & infusions

Precio por persona 45€ | Mínimo de servicios: 20 personas | Duración máxima: 1 hora 30 minutos

Price per person 45€ | Minimum of services: 20 people | Maximum time: 1 hour 30 minutes

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Menú Llúria

Para abrir apetito

Ensalada de jamón de pato, manzana caramelizada y vinagreta de frutos rojos

o

Parrillada de verduras de temporada con dúo de salsas de romesco y all i oli de miel

o

Tallarines de tinta de calamar salteados con langostinos, ajetes tiernos y tomatitos confitados

To whet your appetite

Duck ham salad, caramelised apple and red fruits vinaigrette

o

Grilled seasonal vegetables with a duo of romesco and honey all i oli sauces

o

Squid ink tagliatelle sautéed with king prawns, baby garlic and tomato confit

Grandes bocados

Lomo de corvina con crujiente de jamón ibérico, cremoso de boniato y espárragos trigueros asados

o

Lingote de meloso de ternera de larga cocción con reducción de su jugo acompañado de patata confitada en aceite de finas hierbas

o

Mar y montaña de rulo de pollo relleno de setas y gambas con salsa de su asado

Tasty morsels

Fillet of sea bass with crispy Iberian ham, creamy sweet potato and roasted wild asparagus

o

Long-cooked veal mellow ingot with a reduction of its juices accompanied by potato confit in fine herb oil

o

Sea and mountain chicken roll stuffed with mushrooms and prawns with sauce from its roast

Porque a nadie le amarga un dulce

Mosaico de frutas de temporada con sorbete de mandarina

o

Tarta de queso con helado de frambuesa

o

Delicia de chocolate

Who doesn't enjoy a sweet?

Mosaic of seasonal fruits with mandarin sorbet

o

Cheese cake with raspberry ice cream

o

Chocolate delight

La bodega

Aguas

Vino tinto Raimat Vol d'Ànima Eco D.O Costers del Segre

Vino blanco Raimat Vol d'Ànima Eco D.O Costers del Segre
Cafés & infusiones

Drinks

Water

Red wine Raimat Vol d'Ànima Eco D.O. Costers del Segre
White wine Raimat Vol d'Ànima Eco D.O. Costers del Segre
Coffees & infusions

Hay que escoger entre un primero un segundo y un postre. Creando así un único menú para todos los comensales | Precio por persona 35€ | Mínimo de servicios: 20 personas

You have to choose between a starter, a main course and a dessert. Creating a single menu for all diners | Price per person 35€ | Minimum of services: 20 people

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Menú Gaudí

Para abrir apetito

Ensalada de cogollos a la brasa con anchoas, mermelada de pimienta y avellanas tostadas

o

Crema de calabaza asada con quenelle de queso cremoso y crujiente de pan

o

Raviolis de setas con suave bechamel trufada y piñones tostados

To whet your appetite

Grilled lettuce hearts salad with anchovies, pepper marmalade and toasted hazelnuts

o

Roasted pumpkin cream with cream cheese quenelle and crunchy bread crust

o

Mushroom ravioli with smooth truffled béchamel sauce and toasted pine nuts

Grandes bocados

Rape a la brasa acompañado de alcachofas salteadas con jamón ibérico y mayonesa de azafrán

o

Entrecote de ternera con salsa de ratafia acompañado de gajos de manzana salteada y patatas torneadas

o

Medallones de cordero en salsa de su jugo acompañados de gratén de patatas y ceps

Tasty morsels

Grilled monkfish accompanied by sautéed artichokes with Iberian ham and saffron mayonnaise

o

Entrecote of veal with ratafia sauce accompanied by sautéed apple wedges and turned potatoes

o

Lamb medallions in a sauce of its own juices accompanied by a potato and cep gratin

Porque a nadie le amarga un dulce

Mosaico de frutas de temporada con sorbete de limón

o

Lingote de chocolate y praliné de avellanas

o

Tarta de manzana al horno con helado de vainilla

Who doesn't enjoy a sweet?

Seasonal fruit mosaic with lemon sorbet

o

Chocolate and hazelnut praline ingot

o

Baked apple pie with vanilla ice cream

La bodega

Agua

Vino tinto Raimat Vol d'Ànima Eco D.O Costers del Segre

Vino blanco Raimat Vol d'Ànima Eco D.O Costers del Segre
Cafés & infusiones

Drinks

Water

Red wine Raimat Vol d'Ànima Eco D.O Costers del Segre
White wine Raimat Vol d'Ànima Eco D.O. Costers del Segre
Coffees & infusions

Hay que escoger entre un primero un segundo y un postre. Creando así un único menú para todos los comensales | Precio por persona 40€ | Mínimo de servicios: 20 personas

You have to choose between a starter, a main course and a dessert. Creating a single menu for all diners | Price per person 40€ | Minimum of services: 20 people

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Finger Lunch

Para abrir apetito

Focaccia con escalivada
y queso de cabra

Wrap de pavo con brotes tiernos,
queso cremoso especiado y pepillo

Sándwich vegetal de humus, canónigos y
tomates aliñados

Bagel de roast beef con
mostaza y rúcula

Grandes bocados

Biquini de jamón ibérico
y queso ahumado

Bao de meloso de cordero con manzana
asada

Empanada de carne estofada con ciruelas y
orejones

Mollete de tortilla francesa con queso brie y
mermelada de tomate

Porque a nadie le amarga un dulce

Brocheta de fruta

La bodega

Agua

Vino tinto Raimat Vol d'Ànima
Eco D.O Costers del Segre
Vino blanco Raimat Vol d'Ànima
Eco D.O Costers del Segre
Cafés & infusiones

To whet your appetite

Roasted vegetables and
goat's cheese Focaccia

Turkey wrap with tender sprouts,
spiced cream cheese and pickle

Veggie sandwich with hummus, lamb's
lettuce and dressed tomatoes

Roast beef bagel with
mustard and rocket

Tasty morsels

Iberian ham and smoked
cheese Biquini

Lamb with baked apple and
mushroom soup

Stewed meat pie with plums
and dried apricots

French omelette muffin with brie cheese
and tomato marmalade

Who doesn't enjoy a sweet?

Fruit brochette

Drinks

Water

Red wine Raimat Vol d'Ànima
Eco D.O. Costers del Segre
White wine Raimat Vol d'Ànima
Eco D.O. Costers del Segre
Coffees & infusions

Precio por persona 40€ | Mínimo de servicios: 20 personas
Duración máxima: 1 hora y 30 minutos | Servicio de pie
Price per person 40€ | Minimum of services: 20 people
Maximum time: 1 hour 30 minutes | Stand up service
Todos los precios incluyen IVA
All prices include VAT

Menú de gala

Para abrir apetito

Ensalada de panceta ibérica, vinagreta de granada y virutas de queso curado

o

Crema de tubérculos de temporada con dados de membrillo y frutos secos

o

Canelón de setas y foie con almendras tostadas laminadas

To whet your appetite

Iberian bacon salad, pomegranate vinaigrette and cured cheese shavings

or

Seasonal tuber cream with diced quince, dried fruits and nuts

or

Mushroom and foie gras cannelloni with toasted almond slices

Grandes bocados

Suprema de rodaballo con crema de guisantes, menta y chalota caramelizada

o

Solomillo de ternera de Girona a la plancha, salsa de ratafia y salteado de patatas y cebollas de Figueras caramelizadas

o

Confit de pato con gajos de manzana asada, salsa de vino dulce y grosellas

Tasty morsels

Turbot supreme with pea cream, mint and caramelised shallots

or

Grilled sirloin of Girona beef, ratafia sauce and sautéed potatoes and caramelised onions from Figueras

or

Duck confit with baked apple wedges, sweet wine sauce and redcurrants

Porque a nadie le amarga un dulce

Massini

o

Sacher

o

Selva negra

o

San Marcos

o

Queso

o

3 Chocolates

Who doesn't enjoy a sweet?

Massini

or

Sacher

or

Black Forest

or

San Marcos

or

Cheese

or

3 Chocolates

La bodega

Agua

Vino tinto Izadi D.O Rioja

Vino blanco Martín Códax D.O Rías Baixas

Torelló Brut Reserva D.O Corpinnat

Cafés & infusiones

Drinks

Water

Red wine Izadi D.O Rioja

Martín Códax D.O Rías Baixas white wine

Torelló Brut Reserva D.O. Corpinnat

Coffees & infusions

Hay que escoger entre un primero un segundo y un postre. Creando así un único menú para todos los comensales. Precio por persona 53€ | Mínimo de servicios: 20 personas

You have to choose between a starter, a main course and a dessert. Creating a single menu for all diners.

Price per person 53€ | Minimum of services: 20 people

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Menú infantil

Para abrir apetito

Macarrones con tomate
y queso gratinado

Grandes bocados

Escalopa de ternera
con patatas fritas

Porque a nadie le amarga un dulce

Copa de Helado
de chocolate

Bebidas

Agua mineral
Refrescos y Zumos

To whet your appetite

Macarrones con tomate
y queso gratinado

Tasty morsels

Escalopa de ternera
con patatas fritas

Who doesn't enjoy a sweet?

Copa de Helado
de chocolate

Drinks

Agua mineral
Refrescos y Zumos

Precio por persona 20€ | Medio menú infantil: 12€

Price per person 20€ | Half children's menu: 12€

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Servicios extras

Barra libre

Refresco
Cervezas
Vino

Agua Mineral
Zumos de Frutas

Precio por persona 12€ | Hora

Open Bar

Soft drinks
Beer
Wine

Mineral Water
Fruit Juice

Price per person 12€ | Hour

Barra libre de licores

Refrescos
Cervezas
Vino

Aguas Minerales
Zumos de Frutas
Licores

Supplements

Licores grandes marcas	7€ Pers. Hora
------------------------	-----------------

Precio por persona 19€ | Hora

Liquor Open Bar

Soft drinks
Beer
Wine

Mineral Water
Fruit Juice
Liqueur

Supplements

Premium liquors	7€ Pers. Hour
-----------------	-----------------

Price per person 19€ | Hour

Extras

Licores grandes marcas	7€ Pers. Hora
Ornamentación Floral	30€/ centro
Música Ambiente Durante el Banquete y Discoteca 1 hora ½	500€
Minutas	s/presupuesto
Decoración con Globos	s/presupuesto

Extras

Liqueur car	7€ Pers. Hora
Floral Center Pieces	30€/ centro
Back ground music during the celebration and disco for 1:30h	500€
Minutas - individual menu	s/presupuesto
Balloon decoration	s/presupuesto

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Eixample 1864
Roger de Llúria, 60 | 08009 - Barcelona
eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com
93 272 00 50 | cataloniahotels.com