DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Diagonal Centro
Balmes, 142 | 08008 - Barcelona
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com
93 415 90 90 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA DIAGONAL CENTRO

Situado en el centro y en la mejor zona comercial y de servicios de la ciudad, BALMES/ DIAGONAL. Se encuentra en plena ruta modernista y junto al Paseo de Gracia. Rodeado de la más bella arquitectura modernista y de los edificios más representativos de la obra de Gaudí. Disponemos de piscina, gimnasio, parking propio y Wi-Fi gratuito.

Its location in the centre of Barcelona means that you are walking distance from the best commercial and services area of the city, BALMES/DIAGONAL. This hotel is located on the modernist route next to Paseo de Gracia. It is surrounded by the most beautiful modernist architecture and the most representative buildings of the work by Gaudí. We have pool, gym, parking facilities and free Wi-Fi for our guests.

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK Nº1

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural y aguas minerales

Diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra

Precio por persona: 7,50 € (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº1

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters

Different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond

Price per person: 7,50 € (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK Nº2

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bollería (a elegir 3 variedades): mini croissant de mantequilla (clásico o de chocolate), mini croissant de cereales, mini tulipas, mini napolitana de crema, mini snecken de pasas y nueces

Precio por persona: 9€ (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº2

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Pastries (to select three options):
butter croissant (clasic or chocolate), cereal croissant, tulips, pain au crème, snecken with raisin and nous

Price per person: 9€ (Tax included)
30 minutes service

SUPLEMENTOS

Bikini	1,25€/persona
Brocheta de fruta	2,50€/unidad
Cápsulas de café Nespresso	1,00€/unidad
Zumos détox	3,50€/unidad

SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,25€/pers
Fruit skewer	2,50€/unit
Extra coffee capsule	1,00€/unit
Detox Juices	3,50€/unit

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK Nº3

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bocadillos (a elegir 3 variedades): fuet en pan de espelta, jamón ibérico en pan rústico, pan bao de salmón ahumado, queso semicurado en pan de pasas y nueces, tortilla francesa en pan de cristal, wrap de pavo

Precio por persona: 10€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº3

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Assorted mini sandwiches (to select three options): spelt bread with fuet, rustic bread with iberian ham, bao buns with smoked salmon, raisin and nut bread with semicured cheese, "pan de cristal" (bread with crispy crust) with french omelette, turkey wrap

Price per person: 10€ (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK Nº4

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bollería (*A elegir 3 variedades del coffee break nº2)

Surtido de bocadillos (**A elegir 3 variedades de bocadillos del coffee break nº3)

Precio por persona: 13€ (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK Nº4

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Pastries (*To select three options from the coffee break nº2)

Assorted mini sandwiches (*To select three options from the coffee break nº3)

Price per person: 13€ (Tax included)
30 minutes service

SUPLEMENTOS

Bikini	1,25€/persona
Brocheta de fruta	2,50€/unidad
Cápsulas de café Nespresso	1,00€/unidad
Zumos détox	3,50€/unidad

SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,25€/pers
Fruit skewer	2,50€/unit
Extra coffee capsule	1,00€/unit
Detox juices	3,50€/unit

MENU TRABAJO A

LOS PRIMEROS
- Ensalada de hoja de roble con queso de cabra gratinado, nueces, tomates cherry y vinagreta de miel
- Tortellini de ricota y espinacas con velouté de jamón y parmesano
- Timbal de quinoa con tartar de tomate Monterosa, salmón ahumado y cremoso de aguacate con pipas de girasol (3€* SUPLEMENTO)

LOS SEGUNDOS
- Suprema de lubina con salteado de verduras y emulsión de piquillos
- Solomillo ibérico a la plancha con cremoso de champiñones, patatas y aceite de chalotas tostadas
- Lomo de buey (250gm) con tomate relleno de brunoise de verduritas y salsa de foie con brandy
Postre (4€* SUPLEMENTO)

LOS POSTRES
- Tarta tatín de manzana con crema de canela
- Carpaccio de melón con sorbete de limón

LA BODEGA
Aguas minerales
Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Café e infusiones

STARTERS
- Oak lettuce salad with grated goat cheese, walnuts, cherry tomatoes and honey vinaigrette
- Ricotta and spinach tortellini with ham and parmesan velouté
- Quinoa timbale with Monterosa tomato tartar, smoked salmon and creamy avocado with sunflower seeds (3€* SUPPLEMENT)

MAIN COURSES
- Sea bass supreme with sautéed vegetables and piquillo pepper emulsion
- Grilled iberian pork tenderloin with creamy mushrooms, potatoes and toasted shallot oil
- Beef tenderloin (250gm) with tomato stuffed with vegetable brunoise and foie sauce with brandy
Dessert (4€* SUPPLEMENT)

DESSERTS
- Apple tarte tatin with cinnamon cream
- Melon carpaccio with lemon sorbet

CELLAR
Mineral water
Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
White wine Ànec Mut D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Rovellats Brut Nature	6,00 € p. p.
Vino blanco El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Precio por persona: 27€ (IVA Incluido)
*Suplemento por persona con IVA incluido
-A escoger entre dos opciones de cada plato del menú con 10 días de antelación
-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.)

SUPPLEMENTS

Premium Celler White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Rovellats Brut Nature	6,00 €
White wine El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Price per person: 27€ (Tax included)
*Supplement per person tax inclusive
-To choose between 2 options of each dish on the menu, 10 days prior to the event
-Request any special diet option that you may require (vegetarian, allergies, intolerances, etc.)

MENU TRABAJO B

LOS PRIMEROS
- Fiocchi de queso y pera con salsa de tomate, gambas y cebollino
- Ensalada de lollo rosso y espinacas con dúo de ahumados y tomates cherry confitados con emulsión de eneldo
- Timbal de quinoa con tartar de tomate Monterosa, salmón ahumado y cremoso de aguacate con pipas de girasol (3€* SUPLEMENTO)

LOS SEGUNDOS
- Secreto Ibérico con salteado de quinoa y verduritas con salsa de manzana y curry
- Suprema de corvina salvaje con caldo corto de tomillo, juliana de verduritas y crujiente de puerro
- Lomo de buey (250gm) con tomate relleno de brunoise de verduritas y salsa de foie con brandy
Postre (4€* SUPLEMENTO)

LOS POSTRES
- Brocheta de piña y naranja con coulis de menta
- Coulant de chocolate con crema de ron

LA BODEGA
Aguas minerales
Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
D.O. Penedés
Café e infusiones

STARTERS
- Cheese and pear fiocchi with tomato sauce, prawns and chives
- Lollo rosso lettuce and spinach salad with a duo of smoked fishes and candied cherry tomatoes with dill emulsion
- Quinoa timbale with Monterosa tomato tartar, smoked salmon and creamy avocado with sunflower seeds (3€* SUPPLEMENT)

MAIN COURSES
- Iberian secret with sauteed quinoa and vegetables with apple and curry sauce
- Wild croaker supreme with short thyme broth, julienne vegetables and crispy leek
- Beef tenderloin (250gm) with tomato stuffed with vegetable brunoise and foie sauce with brandy
Dessert (4€* SUPPLEMENT)

DESSERTS
- Pineapple and orange skewer with mint coulis
- Chocolate coulant with rum cream

CELLAR
Mineral water
Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
White wine Ànec Mut D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Rovellats Brut Nature	6,00 € p. p.
Vino blanco El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

SUPPLEMENTS

Premium Celler White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Rovellats Brut Nature	6,00 €
White wine El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
*Suplemento por persona con IVA incluido

-A escoger entre dos opciones de cada plato del menú con 10 días de antelación

-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.)

Price per person: 35€ (Tax included)
*Supplement per person tax inclusive

-To choose between 2 options of each dish on the menu, 10 days prior to the event

-Request any special diet option that you may require (vegetarian, allergies or intolerances)

MENU PICA-PICA

PICA-PICA EN MESA (para compartir)
-Surtido de ibéricos con pan de coca
-Mini blinis con salmón, queso y huevas de mújol
-Cucharita de humus de garbanzos y tomate seco
-Tostada de centeno con queso brie y mermelada de tomate
-Croqueta de bacalao ajoarriero
-Cazuelita de huevos rotos con crujiente de jamón

LOS SEGUNDOS
- Suprema de lubina salteada con verduras y emulsión de piquillos
- Solomillo ibérico a la plancha con cremoso de champiñones, patatas y aceite de chalotas tostadas

LOS POSTRES
- Carpaccio de melón con sorbete de limón

LA BODEGA
Aguas minerales
Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Café e infusiones

PICA-PICA ("Tapas" on table - to share)
- Assortment of Iberian charcuterie with coca bread
- Mini blinis with salmon, cheese and mullet roe
- Teaspoon of chickpea hummus and dried tomato
- Rye toast with brie cheese and tomato jam
- "Ajoarriero" cod croquette
- Small pot with scrumbled eggs and crunchy ham

MAIN COURSE
- Sea bass supreme with sauteed vegetables and piquillo peppers emulsion
- Grilled iberian pork tenderloin with creamy mushrooms, potatoes and toasted shallot oil

DESSERTS
- Melon carpaccio with lemon sorbet

CELLAR
Mineral water
Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
White wine Ànec Mut D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium	6,00 € p. p.
Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	
Cava Rovellats Brut Nature	
Vino blanco El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

SUPPLEMENTS

Premium Celler	6,00 €
White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	
Cava Rovellats Brut Nature	
White wine El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
- A escoger el SEGUNDO con 10 días de antelación
- A partir de 15 comensales. Máximo 90 personas. Grupos con un número superior de comensales, CONSULTAR SUPLEMENTO
- Banquetes con montaje en mesas redondas, la distribución deberá ser de 8 a 10 personas por mesa.

Price per person: 35€ (Tax included)
- To choose the MAIN COURSE 10 days prior to the event
- Available from 15 dinners. Maximum 90 dinners. Groups with a higher number of guests, ASK us about THE SUPPLEMENT
- Banquet with round table set up, the distribution should be from 8 to 10 people per table.

FINGER BUFFET

LOS FRÍOS

Ensalada cesar
Ensalada de espinacas, queso de cabra, nueces y vinagre de Módena
Vasito de hummus con dips de verduritas
Wrap vegetal
Surtido de mini bocadillos
Chupito de crema de verdura

LOS CALIENTES

Mini hamburguesas
Surtido de tortillas variadas
Brocheta de tataky de salmón
Croqueta de rustido

LOS POSTRES

Brocheta de fruta fresca
Yogur griego con confitura de frambuesa

LA BODEGA

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino
Café e infusiones

COLD DISHES

Caesar salad
Salad with spinach, goat cheese, nuts and Modena vinegar
Glass of hummus with vegetables dips
Vegetable wrap
Assorted mini sandwiches
Vegetable cream shot

HOT DISHES

Mini burgers
Assortment of omelettes
Tataky salmon skewer
Roasted chicken croquette

DESSERT

Fresh fruit skewer
Greek yogurt with raspberry jam

CELLAR

Mineral water
Soft drinks
Beers
Wine
Coffee and herbal tea

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)
- Servicio de 45 minutos de duración
- Mínimo 10 comensales
- Servicio de pie

Suplemento a consultar para número inferior al mínimo

Price per person: 32€ (Tax included)
- 45 minutes services
- Minimum 10 people
- Stand up service

For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (supplement)

BUFFET

LOS FRÍOS

Surtido de crudités (V)
Ensalada César
Ensaladilla rusa
Cogollos con anchoas (V)
Tabla de quesos variados
Tortilla de patatas
Crema o sopa de temporada (V)

LOS CALIENTES

Fideuà con “all i oli”
Fusilli a la mediterránea (V)
Lomito de salmón al papillote
Wok de pavo con verdura y anacardos
Gratén de patata
Tomate asado (V)

LOS POSTRES

Surtido de tartas caseras
Fruta fresca de temporada (V)
Yogures con mermelada

LA BODEGA

Aguas minerales
Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Café e infusiones

COLD DISHES

Assorted crudités salad (V)
Caesar salad
Russian salad
Head lettuce with anchovies (V)
Cheese selection
Spanish omelette
Seasonal soup or cream soup (V)

HOT DISHES

Fideuà with “all i oli” (garlic mayonnaise)
Fusilli mediterranean style (V)
Salmon loin “papillote” style
Wok of turkey with vegetable and cashew
Potato au gratin
Roasted tomato (V)

DESSERTS

Assorted of homemade cakes
Seasonal fruits (V)
Yoghurts with jam

CELLAR

Mineral water
Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
White wine Ànec Mut D.O. Penedés
D.O. Penedés
Coffee or herbal tea

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
- Mínimo 20 personas
- Servicio de 1½ hora de duración
-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.).
V= opciones veganas

Price per person: 35€ (Tax included)
- Minimum 20 people
-1½ hour service
-Request any special diet option that you may require (vegetarian, allergies or intolerances).
V = vegan options

COCKTAIL

LOS FRÍOS
- Pan de cristal con tomate y queso de oveja ahumado
- Barquita de tartar de bacalao y tomate monte rosa con olivas deshidratadas
- Chupito de crema de puerro con sal de jamón
- Carpaccio de salmón ahumado con mayonesa de pimientos del piquillo
- Cucharita de mousse de foie con mermelada de rosa
- Palmerita de sobrasada i membrillo

LOS CALIENTES
- Mini croqueta de jamón ibérico
- Brocheta de gamba con pan de romesco
- Pan bao con carne mechada a la barbacoa
- Mini quiche de cebolla morada y salmón al eneldo

LOS DULCES
- Crema de chocolate blanco con pan de especies
- Micro macedonia de fruta fresca con infusión de menta

LA BODEGA
- Aguas minerales
- Refrescos y Cervezas
- Vino tinto Ca N'Estruc D.O. Catalunya
- Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
- Café e infusiones

COLD DISHES
- Bread with spread tomato and smoked sheep cheese
- Cod tartar and Monte Rosa tomato with dehydrated olives
- Shot of leek cream with ham salt
- Smoked salmon carpaccio with piquillo pepper mayonnaise
- Foie mousse mini-spoon with rose marmalade
- Mini palm of majorican sausage with quince tree

HOT DISHES
- Mini iberic ham croquette
- Prawn skewer with romesco bread
- Bao bread with lined meat barbecue
- Red onion mini-quiche and salmon to the dill

DESSERTS
- White chocolate cream with specied bread
- Small fruit salad with mint infusion

CELLAR
- Mineral water
- Softdrinks and beer
- Red wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
- White wine Ànec Mut D.O. Penedés
- Coffee and infusions

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)
-Servicio de 1½ hora de duración
-Mínimo 20 personas
Número inferior de comensales suplemento a consultar
-Solicite más opciones para añadir con suplemento

Price per person: 38€ (Tax included)
-1½ hour service
-Minimum 20 people
For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (supplement)

-Supplements available with extra charge

WELCOME DRINK

COPA BIENVENIDA 1

Copa de cava

Precio por persona: 3€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COPA BIENVENIDA 2

Copa de cava y chips vegetales

Precio por persona: 5€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

APERITIVO FRIO

Copa de cava de bienvenida
****
Taco de tortilla española
Cocktail de aceitunas
Tartaleta de mousse de salmón
Fuet laminado
Patatas chips
****
Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino

Precio por persona: 12€* (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos
*Precio reducido si lo elige previo a un menú de celebración: 10€/persona

APERITIVO COMPLETO

Copa de cava de bienvenida
****
Cucharita de bacalao con romesco
Brocheta de mahon y membrillo
Vasito con hummus y crujiente de amapola
Brocheta de gambas con migas de pan de ajo
Bocadito de jamón ibérico y queso brie
Tataki de salmón con sésamo
****
Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino

Precio por persona: 15€* (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos
*Precio reducido si lo elige previo a un menú de celebración: 13€/persona

WELCOME DRINK 1

Glass of cava

Price per person: 3€ (Tax included)
30 minutes service

WELCOME DRINK 2

Glass of cava and chips of vegetables

Price per person: 5€ (Tax included)
30 minutes service

COLD APPETIZER

Welcome glass of cava
****
Spanish omelette cubes
Olives cocktail
Salmon mousse tartlet
Fuet
Potato chips
****
Mineral water
Soft drinks
Beers
Wine

Price per person: 12€* (Tax included)
30 minutes service
*Reduce price if you choose it previously to a banquet menu: 10€/person

COLD & HOT APPETIZER

Welcome glass of cava
****
Teaspoon of cod with "romesco" sauce
Skewer of mahon cheese and quince
Glass with hummus and crunchy poppy
Prawn skewer with garlic bread crumbs
Iberian cured ham bite with brie cheese
Salmon tataki with sesame
****
Mineral water
Soft drinks
Beers
Wine

Price per person: 15€* (Tax included)
30 minutes service
*Reduce price if you choose it previously to a banquet menu: 13€/person

MENU CELEBRACION

LOS PRIMEROS

- Ensalada tricolor de lechugas con habitas baby confitadas, jamón y aceite de menta

- Hojaldre de verduritas con queso camembert y reducción de Oporto

LOS SEGUNDOS

- Suprema de rodaballo con tomate concasse, chips de puerro y aceite de romero

- Medallones de ternera con ciruelas secas, salsa moscatel y cremoso de calabaza

LOS POSTRES

- Pastel Massini de celebración

- Brocheta de fruta fresca

LA BODEGA
Aguas minerales
Vino tinto Izadi Cza D.O. Rioja
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Cava Codorniu Brut Nature
Café e infusiones

FIRST DISHES

- Lettuce tricolor salad with candied baby broad beans, ham and mint oil

- Vegetable puff pastry with camembert cheese and Oporto reduction

MAIN COURSES

- Turbot suprême with concasse tomato, leek chips and romany oil

- Veal medallions with dried plum, moscatel sauce and creamy pumpkin

DESSERTS

- Massini cake

- Fresh fruit skewer

CELLAR
Mineral water
Red wine Izadi Cza D.O. Rioja
White wine Ànec Mut D.O. Penedés
Cava Codorniu Brut Nature
Coffee and herbal tea

VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Rovellats Brut Nature	6,00 € p. p.
Vino blanco El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
Vino blanco Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

SUPPLEMENTS

Premium Celler White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero Cava Rovellats Brut Nature	6,00 €
White wine El Perro Verde Verdejo D.O.Rueda	3,00 € p. p.
White wine Martín Codax Albariño D.O. Rias Baixas	3,00 € p. p.
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	3,00 € p. p.

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)

- A escoger con 10 días de antelación: Primero, Segundo y Postre

- Minutas, arreglos florales, Disc Jockey a consultar presupuesto

Price per person: 50€ (Tax included)

- To choose 10 days prior to the event: First, Main Course and Dessert

- Printed menu, flowers, Disc Jockey: quotation under request

MENU INFANTIL (0 A12 AÑOS)

PRIMEROS PLATOS

- Canelones de la abuela
- Macarrones con salsa de tomate y queso parmesano

PLATOS PRINCIPALES

- Pechuga de pollo a la milanesa
- Hamburguesa de ternera

POSTRES

- Copa de helado

BEBIDAS

- Aguas minerales
- Refrescos

FIRST COURSE

- Grand mom's canelonni
- Macarroni with tomato sauce and parmesan cheese

MAIN COURSE

- Chicken breast milanesa style
- Hamburger

DESSERT

- Glass of ice cream

DRINKS

- Mineral water
- Soft drinks

Precio por persona: 15€ (IVA Incluido)
Menu sólo disponible para niños de 0 a 12 años

-A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

Price per person: 15€ (Tax included)
This menu is only available for child 0 to 12 years old

-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for all group

BARRA DE BEBIDAS

BARRA LIBRE SEGUN CONSUMO

Combinado	8,00 €
Refrescos o cerveza	3,00 €

Puesta en marcha de la barra no incluida:
120€*2 horas (-50 pers) /240€*2h (+50 pers)

OPEN BAR UNDER CONSUMPTION

Alcohol drinks and soft drinks	8,00€
Beer or Soft drink	3,00€

Bar service not included:
120€*2 hours (-50 pers) /240€*2h (+50 pers)

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas
Licores

14€ pers / 1 hora / IVA incluido
22€ pers / 2 horas / IVA incluido

SUPLEMENTO Licores Premium +6€ pers./hora

OPEN BAR WITH LIQUORS

Soft drinks
Beers
Wine
Mineral waters
Fruit juices
Liquors

14€ pers / 1 hour service / Tax included
22€ pers / 2 hours service / Tax included

Premium liquors SUPPLEMENT +6€ pers/ hour

EXTRAS

Disc Jockey

450€ (IVA incluido) / 2 hora de duración
Pack D.J. con otras opciones a consultar

EXTRAS

Disc Jockey

450€ (Tax included) / 2 hours service
Other D.J. options (packs) under request

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Diagonal Centro
Balmes, 142 | 08008 - Barcelona
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com
93 415 90 90 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •