

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Diagonal Centro**

Balmes, 142 | 08008 - Barcelona

[diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com](mailto:diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com)

93 415 90 90 | [www.cataloniahotels.com](http://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: 8,50 € (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: 8,50 € (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: 11€ (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: 11€ (Tax included)  
30 minutes service

### SUPLEMENTOS

Bikini	1,50€/persona
Brocheta de fruta	3,00€/unidad
Cápsulas de café Nespresso	1,25€/unidad
Zumos detox	4,00€/unidad

### SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,50€/pers
Fruit skewer	3,00€/unit
Extra coffee capsule	1,25€/unit
Detox Juices	4,00€/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: 12€ (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: 12€ (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: 14€ (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: 14€ (Tax included)  
30 minutes service

### SUPLEMENTOS

Bikini	1,50€/persona
Brocheta de fruta	3,00€/unidad
Cápsulas de café Nespresso	1,25€/unidad
Zumos detox	4,00€/unidad

### SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,50€/pers
Fruit skewer	3,00€/unit
Extra coffee capsule	1,25€/unit
Detox juices	4,00€/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 ricotta 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 (4€\* SUPLEMENTO)

## LOS POSTRES

- Tarta tatin de manzana con crema de canela
- Ensalada de fruta natural con sorbete de limón

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Monjardín D.O. Navarra  
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés  
Café e infusiones

### VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium +6,50 € p. p.  
Vino blanco Legaris D.O. Rueda  
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero  
Cava Fontallada Brut Nature

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)  
\*Suplemento por persona con IVA incluido  
-A escoger un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre para todos los comensales  
-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.)

## 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 (4€\* SUPPLEMENT)

## DESSERTS

- Apple tarte tatin with cinnamon cream
- Fresh fruit salad with lemon sorbet

## CELLAR

Mineral water  
Red wine Monjardín D.O. Navarra  
White wine Ànec Mut D.O. Penedés  
Coffee and herbal tea

### SUPPLEMENTS

Premium Celler +6,50 € p. p.  
White wine Legaris D.O. Rueda  
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero  
Cava Fontallada Brut Nature

Price per person: 30€ (Tax included)  
\*Supplement per person tax inclusive  
-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for the entire group  
-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 (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 Monjardín D.O. Navarra  
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés  
Café e infusiones

### VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium	+6,50 € p. p.
Vino blanco Legaris D.O. Rueda	
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	
Cava Fontallada Brut Nature	

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

\*Suplemento por persona con IVA incluido

-A escoger un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre para todos los comensales

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

## 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 (4€\* SUPPLEMENT)

## DESSERTS

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

## CELLAR

Mineral water  
Red wine Monjardín D.O. Navarra  
White wine Ànec Mut D.O. Penedés  
Coffee and herbal tea

### SUPPLEMENTS

Premium Celler	+6,50 € p. p.
White wine Legaris D.O. Rueda	
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero	
Cava Fontallada Brut Nature	

Price per person: 35€ (Tax included)

\*Supplement per person tax inclusive

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

-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

- Ensalada de fruta natural con sorbete de limón

## LA BODEGA

Aguas minerales

Vino tinto Monjardín D.O. Navarra

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 scrambled 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

- Fresh fruit salad with lemon sorbet

## CELLAR

Mineral water

Red wine Monjardín D.O. Navarra

White wine Ànec Mut D.O. Penedés

Coffee and herbal tea

### VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium +6,50 € p. p.  
Vino blanco Legaris D.O. Rueda  
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero  
Cava Fontallada Brut Nature

### SUPPLEMENTS

Premium Celler +6,50 € p. p.  
White wine Legaris D.O. Rueda  
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero  
Cava Fontallada Brut Nature

Precio por persona: 38€ (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: 38€ (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  
Tatakya 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: 35€ (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: 35€ (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 Monjardín D.O. Navarra  
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 Monjardín D.O. Navarra  
White wine Ànec Mut D.O. Penedés  
Coffee or herbal tea

Precio por persona: 42€ (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: 42€ (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 especias
- Micro macedonia de fruta fresca con infusión de menta

## LA BODEGA

- Aguas minerales
- Refrescos y Cervezas
- Vino tinto Monjardín D.O. Navarra
- 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 Monjardín D.O. Navarra
- White wine Ànec Mut D.O. Penedés
- Coffee and infusions

Precio por persona: 45€ (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: 45€ (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: 3,50€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COPA BIENVENIDA 2

Copa de cava y chips vegetales

Precio por persona: 5,50€ (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: 15€\* (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos

\*Precio reducido si lo elige previo a un menú  
de celebración: 12€/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: 18€\* (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos

\*Precio reducido si lo elige previo a un menú  
de celebración: 15€/persona

## WELCOME DRINK 1

Glass of cava

Price per person: 3,50€ (Tax included)  
30 minutes service

## WELCOME DRINK 2

Glass of cava and chips of vegetables

Price per person: 5,50€ (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: 15€\* (Tax included)  
30 minutes service

\*Reduce price if you choose it previously to a  
banquet menu: 12€/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: 18€\* (Tax included)  
30 minutes service

\*Reduce price if you choose it previously to a  
banquet menu: 15€/person

# MENU CELEBRACION

APERITIVOS SELECCIÓN DEL CHEF A SU  
DISPOSICIÓN Consultar suplemento

## LOS PRIMEROS

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

O

- 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

O

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

## LOS POSTRES

- Dúo de chocolate

O

- 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

## VINOS CON SUPLEMENTO

Bodega Premium +6,50 € p. p.  
Vino blanco Legaris D.O. Rueda  
Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero  
Cava Fontallada Brut Nature

Precio por persona: 60€ (IVA Incluido)

-A escoger un mismo primero, un mismo  
segundo y un mismo postre para todos los  
comensales

- Minutas, arreglos florales, Disc Jockey a  
consultar presupuesto

APPETIZERS SELECTION OF THE CHEF AT YOUR  
DISPOSAL Consult supplement

## FIRST DISHES

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

Or

- Vegetable puff pastry with camembert cheese  
and Oporto reduction

## MAIN COURSES

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

Or

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

## DESSERTS

- Chocolate duo

Or

- 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

## SUPPLEMENTS

Premium Celler +6,50 € p. p.  
White wine Legaris D.O. Rueda  
Red wine Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero  
Cava Fontallada Brut Nature

Price per person: 60€ (Tax included)

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

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

# MENU INFANTIL (0 A 12 AÑOS)

## PRIMEROS PLATOS

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

## PLATOS PRINCIPALES

- Tiras de pechuga de pollo a la milanesa
- o
- Hamburguesa de ternera

## POSTRES

- Copa de helado

## BEBIDAS

- Aguas minerales
- Refrescos

## FIRST COURSE

- Grand mom's caneloni
- or
- Macaroni with tomato sauce and parmesan cheese

## MAIN COURSE

- Chicken breast strips Milanese style
- or
- 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 PAGO SEGUN CONSUMO

Combinado	9,00 €/unid
Refrescos o cerveza	3,00 €/unid

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

## PAYMENT UNDER CONSUMPTION

Alcohol drinks and soft drinks	9,00€/unid
Beer or Soft drink	3,00€/unid

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

23€ pers / 2 horas / IVA incluido  
9€ pers / hora extra / IVA incluido  
Puesta en marcha barra incluida  
SUPLEMENTO Licores Premium +10€ pers

## OPEN BAR WITH LIQUORS

Soft drinks  
Beers  
Wine  
Mineral waters  
Fruit juices  
Liquors

23€ pers / 2 hours service / Tax included  
9€ pers / extra hour / Tax included  
Bar service included  
Premium liquors SUPPLEMENT +10€ pers

## EXTRAS

Disc Jockey

550€ (IVA incluido) / 2 hora de duración  
Pack D.J. con otras opciones a consultar

## EXTRAS

Disc Jockey

550€ (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](mailto:diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com)

93 415 90 90 | [www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •