

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

**Catalonia Eixample 1864**

Roger de Lluria, 60 | 08009 - Barcelona

[eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com)

93 272 00 50 | [www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

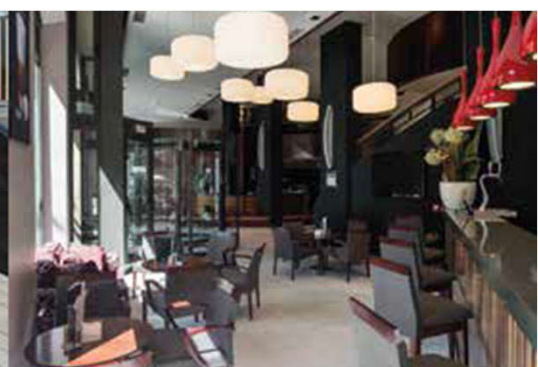
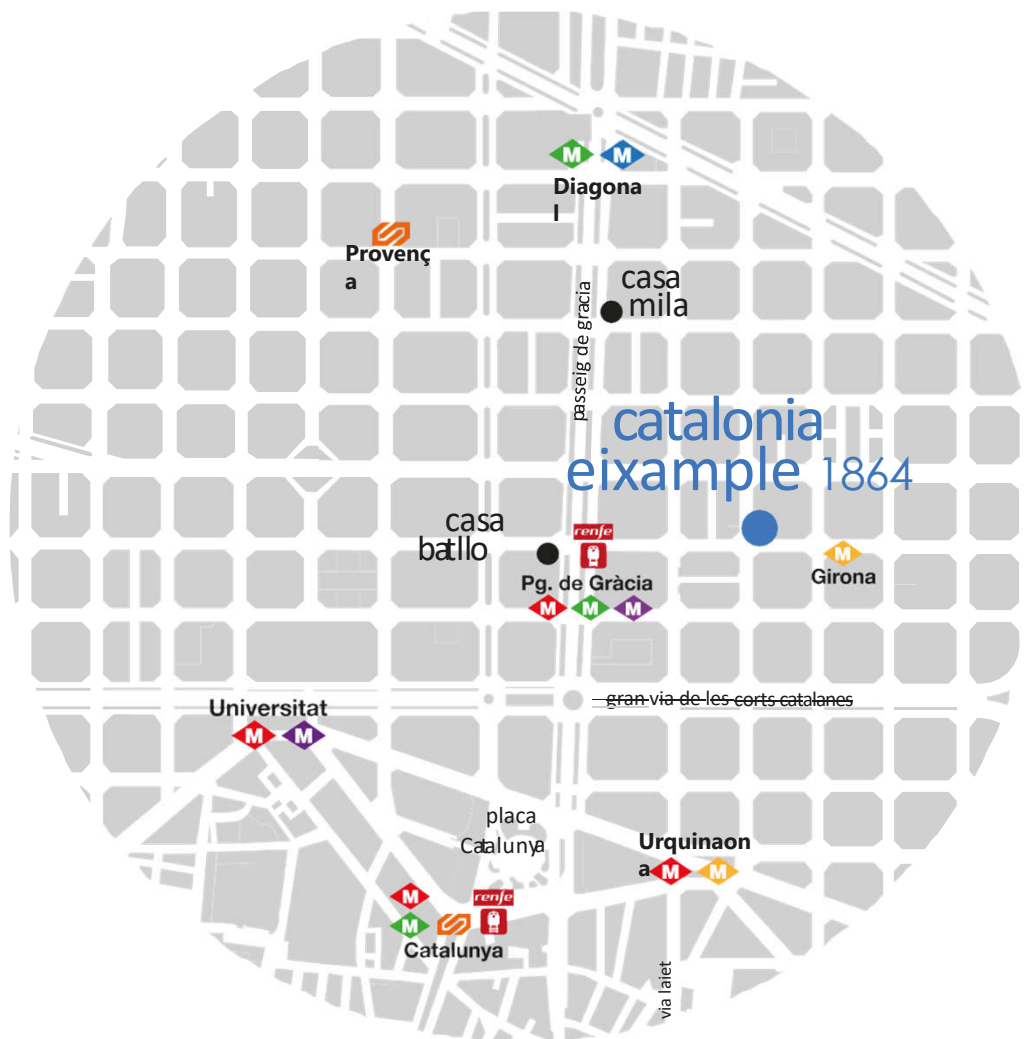
• HOTELS & RESORTS •



## catalonia eixample 1864

Situado junto a Plaza Catalunya, en el centro histórico de la ciudad, se encuentra este fantástico hotel, anteriormente denominado Catalonia Berna. Fue declarado Monumento Histórico gracias a su interesante estilo ecléctico. Es el único que conserva las pinturas y ornamentaciones de la fachada original restauradas. En plena ruta modernista está situado muy cerca de Paseo de Gracia y de la zona comercial más animada de Barcelona.

Located next to Plaza Catalunya, in the historic center of the city, it's this fantastic hotel, formerly known as Catalonia Berna. It was declared a Historical Monument thanks to its interesting eclectic style. It's the only one that preserves the rich paintings and ornamentations of the original facade restored. On the middle of the modernist route it's located very close to Paseo de Gracia and the busiest commercial area of Barcelona.



# Coffee Break

## COFFEE BREAK N°1

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

Precio por persona: 6,70€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COFFEE BREAK N°1

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

Price per person: 6,70 € (VAT included)  
30 minutes service

## COFFEE BREAK N°2

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

Precio por persona: 8,70 € (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COFFEE BREAK N°2

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

Price per person: 8,70 € (VAT included)  
30 minutes service

## COFFEE BREAK N°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: 9,70 € (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COFFEE BREAK N°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: 9,70 € (VAT included)  
30 minutes service

### SUPLEMENTOS

Sándwiches calientes	2,50€/persona
Surtido de zumos	3€/persona
Brochetas de Fruta Natural	2,50€/persona
Leches especiales	Jarra 12€ 0,5€/persona dos tipos

(almendra, avena, soja, sin lactosa)

### SUPPLEMENTS

Hot sandwiches	2,50€/person
Selection of juices	3€/person
Natural Fruit Skewers	2,50€/person
Special milks	Jars 12€ or of milks 0,5€/person 2 types

(almond, oats, soy, lactose-free)

# coffee break

## COFFEE BREAK N°4

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

Precio por persona: 9,70 € (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COFFEE BREAK N°5

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales, croissant mantequilla, pan Bao, 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: 11,70 € (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COFFEE BREAK N°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: 11,70 € (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos

### SUPLEMENTOS

Sándwiches calientes	2,50€/persona
Surtido de zumos	3€/persona
Brochetas de Fruta Natural	2,50€/persona
Leches especiales	Jarra 12€ 0,5€/persona dos tipos

(almendra, avena, soja, sin lactosa)

## COFFEE BREAK N°4

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

Price per person: 9,70 € (VAT included)  
30 minutes service

## COFFEE BREAK N°5

Nespresso selection, Milk, Tea, Natural Orange Juice, Mineral Water, butter croissant, Bao bread, 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: 11,70 € (VAT included)  
30 minutes service

## COFFEE BREAK N°6 (Healthy)

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

Price per person: 11,70 € (VAT included)  
30 minutes service

### SUPPLEMENTS

Hot sandwiches	2,50€/person
Selection of juices	3€/person
Natural Fruit Skewers	2,50€/person
Special milks	Jars 12€ or of milks 0,5€/person 2 types

(almond, oats, soy, lactose-free)

# CockTail 1

## LOS FRÍOS

- Surtido de embutidos ibéricos con pan de coca con tomate
- Escalibada con sardina ahumada y aceite de trufa
- Mini ensaladilla de tomates pesto y gambas de costa
- Crema de calabaza con almendra laminada y sésamo negro

## LOS CALIENTES

- Croqueta de bacalao al horno
- Croqueta de jamón ibérico
- Brocheta de langostinos al toque de lima
- Mini empanada rellena de estofado de cerdo marinado

\*Estación de fideua o paella

## LOS DULCES

- Brocheta de fruta
- Vasito de mousse de mascarpone y coulis de frambuesa
- Mini brownie con nata montada

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino blanco Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Vino tinto Marmellans D.O Catalunya  
Cafés & Infusiones

BODEGA CON SUPLEMENTO 1 (3€ pack)  
Vino blanco Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Vino tinto Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

BODEGA CON SUPLEMENTO 2 (5€ pack)  
Vino blanco Martin Códax D.O Rías Baixas  
Vino tinto Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)  
Servicio de pie  
Servicio de 1 hora  
Consultar suplemento en terraza  
Servicio mínimo para 20 pax  
Menos de 20 pax sup 3€/pax

## COLD

- Iberian sausages selection with crispy bread and tomato
- “Escalibada” with smoked sardine and truffle oil
- Salad with tomatoes, pesto and coast prawns
- Pumpkin cream with rolled almonds and black sesame

## HOT

- Baked cod croquette
- Chorizo, camembert cheese and honey croquette
- Dumpling stuffed with marinated pork stewPrawns brochette with the lime

\* Fideua or paella

## SWEET

- Fruit skewers
- Mascarpone mousse with raspberry coulis
- Mini brownie with cream

## BEVERAGE

Mineral Water  
White Wine Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Red Wine Marmellans D.O Catalunya  
Coffee and Tea

CELLAR WITH SUPPLEMENT 1 (3€ pack)  
White Wine Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Red Wine Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

CELLAR WITH SUPPLEMENT 2 (5€ pack)  
White Wine Martin Códax D.O Rías Baixas  
Red Wine Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Price per person: 30€ (VAT included)  
Standing service  
1hr service  
Ask for supplements in the terrace  
Mínimum Service for 20 pax  
Less than 20 pax sup of 3€/pax



## LOS FRÍOS

- Mini ensalada de pulpo ahumado, panceta y mango
- Jamón ibérico con pan de coca con tomate
- Tosta de brandada de bacalao y coulis de pimiento asado
- Salmón marinado, ensalada de anisados y vinagreta de yogurt
- Surtido de quesos eco betara con tostaditas

## LOS CALIENTES

- Croqueta de queso ahumado
- Croqueta de guiso de rabo
- Brocheta de gamba crujiente con pesto rojo
- Mini lingote de carrillera de ternera en salsa de ceps
- \*Estación de paella o arroz negro

## LOS DULCES

- Brocheta de fruta
- Vasito de carrot cake
- Mini financier de pepitas de chocolate y maracuyá

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino blanco Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Vino tinto Marmellans D.O Catalunya  
Cafés & Infusiones

BODEGA CON SUPLEMENTO 1 (3€ pack)  
Vino blanco Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Vino tinto Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

BODEGA CON SUPLEMENTO 2 (5€ pack)  
Vino blanco Martin Códax D.O Rías Baixas  
Vino tinto Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)  
Servicio de 1 ½ hora  
Servicio de pie  
Consultar suplementos para servicio terraza  
Servicio mínimo para 20 pax  
Menú de 20 pax sup 3€/pax

## COLD

- Smoked octopus salad with bacon and mango
- Iberian ham with crispy bread and tomato
- Cod toast and roasted pepper coulis
- Salmon, anise salad and yogurt vinaigrette
- Betara cheese selection with toast bread

## HOT

- Smoked cheese croquette
- Oxtail stew croquette
- Crunchy prawn brochette with red pesto
- Mini beef steak with mushroom sauce
- \* Paella or black rice

## DESSERTS

- Fruit skewers
- Carrot cake
- Mini Chocolate and passion fruit cake

## CELLAR

Mineral Water  
White Wine Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Red Wine Marmellans D.O Catalunya  
Coffee and Tea

CELLAR WITH SUPPLEMENT 1 (3€ pack)  
White Wine Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Red Wine Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

CELLAR WITH SUPPLEMENT 2 (5€ pack)  
White Wine Martin Códax D.O Rías Baixas  
Red Wine Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Price per person: 40€ (VAT included)  
1 ½ h services  
Standing service  
Ask for supplements in the terrace  
Mínimum Service for 20 pax  
Less than 20 pax sup of 3€/pax

# cocktail 3 (finger lunch)

## LOS FRÍOS

- Pan polar con salmón ahumado y mahonesa de mostaza antigua
- Wrap de pavo y lechugas tiernas, tomates y pepino
- Sandwich vegetal con hummus
- Coca de escalibada con ventresca de atún

## BOCADILLOS CALIENTES

- Biquini de butifarra blanca , mostaza verde y queso eco
- Pepito de roast beef de ternera , rucula y muselina de ajos tiernos
- Bao de gambas y pico de gallo
- Mini Bao de cerdo asado a baja temperatura y encurtidos

## DULCE

- Brochetas de fruta

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino blanco Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Vino tinto Marmellans D.O Catalunya  
Cafés & Infusiones

BODEGA CON SUPLEMENTO 1 (3€ pack)  
Vino blanco Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Vino tinto Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

BODEGA CON SUPLEMENTO 2 (5€ pack)  
Vino blanco Martin Códax D.O Rías Baixas  
Vino tinto Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)  
Servicio de 1 ½ hora  
Servicio de pie  
Consultar suplementos para servicio terraza  
Servicio mínimo para 20 pax  
Menos de 20 pax sup 3€/pax  
Surtido de zumos detox Sup 3€/pax

## COLD

- Pita with smoked salmon and old mustard mayonnaise
- Turkey wrap and lettuce, tomatoes and cucumber
- Vegetable sandwich with hummus
- Toast bread with "Escalibada" and tuna

## HOT

- Butifarra sandwich, green mustard and eco cheese
- Roast beef sandwich, arugula and garlic
- Bao bread with prawns and "pico de gallo"
- Bao bread with roast pork and pickles

## DESSERTS

- Fruit skewer

## CELLAR

Mineral Water  
White Wine Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Red Wine Marmellans D.O Catalunya  
Coffe and Tea

CELLAR WITH SUPPLEMENT 1 (3€ pack)  
White Wine Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Red Wine Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

CELLAR WITH SUPPLEMENT 2 (5€ pack)  
White Wine Martin Códax D.O Rías Baixas  
Red Wine Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Price per person: 35 € (VAT included)  
1 ½ h services  
Standing service  
Ask for supplements in the terrace  
Mínimum Service for 20 pax  
Less than 20 pax sup of 3€/pax  
Selection of juices 3€/person

# almuerzo 1

## LOS PRIMEROS

- Ensalada de tomates, langostinos a la plancha y vinagreta de encurtidos
- Raviolis de queso azul y nueces con suave salsa de jamón ibérico
- Crema de puerros, almendras, brunoise de hortalizas, panceta y romesco

## LOS SEGUNDOS

- Filete de lubina a la plancha sobre lecho de guisantes salteados con menta y almejas
- Meloso de ternera, cremoso de zanahoria anisada y salsa de vino tinto
- Solomillo de cerdo a la brasa acompañado de puré de patata y manzana a la canela con chips vegetales

## LOS POSTRES

- Pastel de chocolate amargo con helado de café blanco
- Tatín de manzana con helado de canela
- Mosaico de frutas de temporada

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino blanco Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Vino tinto Marmellans D.O Catalunya  
Cafés & Infusiones

BODEGA CON SUPLEMENTO 1 (3€ pack)  
Vino blanco Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Vino tinto Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

BODEGA CON SUPLEMENTO 2 (5€ pack)  
Vino blanco Martin Códax D.O Rías Baixas  
Vino tinto Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)  
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales  
Servicio mínimo para 20 pax  
Menos de 20 pax Sup 3€/pax  
Cerveza y refrescos Sup 2€/pax  
Copa de cava Sup 3€/pax  
Elección de varios platos Sup 2€/pax  
Opción cambio de bodega \*consultar suplementos.

## STARTERS

- Tomatoes salad with, grilled prawns and pickled
- Blue cheese and walnut ravioli with soft Iberian ham sauce
- Leeks and almonds cream with vegetables, bacon and romesco sauce

## MAIN COURSES

- Grilled sea bass fillet with sauteed peas, mint and clams
- Veal with creamy and aniseed carrot and red wine sauce
- Grilled pork tenderloin with cinnamon apple and potato puree with vegetable chips

## DESSERTS

- Chocolate cake with white coffee ice cream
- Apple pastry with cinnamon ice cream
- Seasonal fruits

## CELLAR

Mineral Water  
White Wine Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Red Wine Marmellans D.O Catalunya  
Coffee and tea

CELLAR WITH SUPPLEMENT 1 (3€ pack)  
White Wine Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Red Wine Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

CELLAR WITH SUPPLEMENT 2 (5€ pack)  
White Wine Martin Códax D.O Rías Baixas  
Red Wine Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Price per person: 30 € (VAT included)  
Choose one first, one second and one dessert, creating a unique and same menu for all participants  
Minimum Service for 20 pax  
Less than 20 pax sup of 3€/pax  
Beers and soft drinkd sup 2€/pax  
Sparkling wine glass  
Choice of several dishes sup 2€/pax  
Change of cellar option \* consult supplements



# almuerzo 2

## PRIMEROS

- Raviolis rellenos de ceps con salsa bechamel trufada
- Ensalada de jamón de pato, manzana caramelizada y vinagreta de frutos rojos
- Crema de mariscos de costa en texturas y cremoso de azafrán

## SEGUNDOS

- Lomo de bacalao con samfaina y all i oli de tomates secos
- Pollo corral relleno de frutos secos y carne picada con salsa de múrgulas y moscatel
- Entrecot de ternera de Gerona, salsa ceps y patata finuá al romero

## POSTRES

- Mousse chocolate y crema catalana
- Pastel de queso crujiente de galleta y sorbete de frambuesa
- Mosaico de frutas de temporada con helado búlgaro de grosella

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino blanco Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Vino tinto Marmellans D.O Montsant  
Cafés & Infusiones

BODEGA CON SUPLEMENTO 1 (3€ pack)  
Vino blanco Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Vino tinto Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

BODEGA CON SUPLEMENTO 2 (5€ pack)  
Vino blanco Martin Códax D.O Rías Baixas  
Vino tinto Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Precio por persona: 35 € (IVA incluido)  
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales.  
Servicio mínimo para 20 pax  
Menos de 20 pax Sup 3€/pax  
Cerveza y refrescos Sup 2€/pax  
Copa de cava Sup 3€/pax  
Elección de varios platos Sup 2€/pax  
Opción cambio de bodega \*consultar suplementos.

## STARTERS

- Ravioli stuffed with mushrooms with truffled béchamel sauce
- Duck ham, caramelized apple and red fruit vinaigrette salad
- Seafood cream and creamy saffron

## MAIN COURSE

- Cod fillet with "samfaina" and all i oli of dried tomatoes
- Chicken stuffed with nuts and minced meat with muscatel sauce
- Veal Entrecote with mushrooms sauce and potato with rosemary

## DESSERTS

- Chocolate mousse and catalan cream
- Cheesecake with crispy bicult and raspberry sorbet
- Seasonal fruit with Bulgarian gooseberry ice cream

## CELLAR

Mineral Water  
White Wine Ca N'Estruc D.O Catalunya  
Red Wine Marmellans D.O Montsant  
Coffee and tea

CELLAR WITH SUPPLEMENT 1 (3€ pack)  
White Wine Martivilli Verdejo D.O Rueda  
Red Wine Vizcarra Senda de Oro D.O Ribera del Duero  
Cava Canals y Nubiola

CELLAR WITH SUPPLEMENT 2 (5€ pack)  
White Wine Martin Códax D.O Rías Baixas  
Red Wine Izadi Crianza D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva

Price per person: 35 € (VAT included)  
Choose one first, one second and one dessert, creating a unique and same menu for all participants  
Minimum Service for 20 pax  
Less than 20 pax sup of 3€/pax  
Beers and soft drinkd sup 2€/pax  
Sparkling wine glass  
Choice of several dishes sup 2€/pax  
Change of cellar option \* consult supplements

# menu de gala

## PRIMERO

- Ensalada de lechugas del maresme, langostinos de costa a la plancha, nueces
- Ecológicas y vinagreta de cítricos en texturas
- Crema de ceps crujientes de queso de cabra ecológico, huevo poche y gelatina de jabugo
- Tartar de atún rojo marinado a la mostaza antigua con lecho de hortalizas salteadas y crema de mango

## SEGUNDO

- Costillas de cordero asada a baja temperatura, costra de finas hierbas, gratén de patata finuá y compota de manzanas al romero
- Medallones de rape con guiso de sepia y alcachofas con su tradicional picada
- Solomillo de ternera de Gerona a la plancha, salsa de ratafia y trufa negra y salteado de patatas y cebollas de Figueras caramelizadas

## DULCE

Pastel de celebración  
Masini, Selva Negra, Sacher

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino blanco Martin Códax D.O Rías Baixas  
Vino tinto Izadi D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva  
Cafés & Infusiones

Precio por persona: 50 € (IVA Incluido)  
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un único menú e igual para todos los comensales.

Servicio mínimo para 20 pax  
Menos de 20 pax sup 3€/pax  
Cerveza y refrescos Sup 2€/pax  
Copa de cava Sup 3€/pax  
Elección de varios platos Sup 2€/pax  
Opción cambio de bodega  
\*consultar suplementos.

## STARTERS

- Maresme lettuces salad, grilled prawns coast, ecological nuts and textures citrus vinaigrette
- Crispy mushrooms cream with organic goa cheese, poached egg and Jabugo's ham gelatin
- Red tuna tartar marinated in old mustard with sautéed vegetables and mango cream

## MAIN COURSES

- Roasted lamb ribs at low temperature, fine herb crust, gratin finuá potato and rosemary applesauce
- Monkfish medallions with cuttlefish and artichoke stew with its traditional chopped
- Grilled steak sirloin of Girona, ratafia sauce and black truffle and sautéed with potatoes and caramelized onions of Figueras

## DESSERTS

Celebration cake  
Masini, "Selva negra" or Sacher

## THE WINERY

Mineral water  
Red Wine Martin Códax D.O Rías Baixas  
White Wine Izadi D.O Rioja  
Cava Torello Brut Reserva  
Coffee and Teas

Price per person: 50 € (VAT included)  
Choose one first, one second and one dessert, creating a unique and same menu for all participants.

Mínimum Service for 20 pax  
Less than 20 pax sup of 3€/pax  
Beers and soft drinkd sup 2€/pax  
Sparkling wine glass  
Choice of several dishes sup 2€/pax  
Change of cellar option  
\* consult supplements.

# menu infantil

## ENTRANTE

Macarrones con tomate y queso gratinado

## SEGUNDO

Escalopa de ternera con patatas fritas

## POSTRE

Copa de Helado de chocolate

## BEBIDAS

Agua mineral  
Refrescos y Zumos

## STARTERS

Macaroni with tomato sauce and gratin cheese

## MAIN COURSE

Veal escalope with french fries

## DESSERTS

Chocolate ice cream

## CELLAR

Mineral Water  
Soft drink or Juice

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

Medio menú infantil: 12 € (IVA Incluido)

Price per person: 18 € (VAT included)

Half menu: 12 € (VAT included)

## Servicios extra

### barra libre

Refresco  
Cervezas  
Vino  
Agua Mineral  
Zumos de Frutas

Precio por persona: 11 €/persona/hora  
(IVA incluido)

### Open Bar

Soft drinks  
Beer  
Wine  
Mineral Water  
Fruit Juice

Price per person: 11 €/person/hour  
(VAT included)

### barra libre de licores

Refrescos  
Cervezas  
Vino  
Aguas Minerales  
Zumos de Frutas  
Licores

#### SUPLEMENTOS

Licores grandes marcas 6€/persona/hora

Precio por persona: 17 €/persona/hora  
(IVA incluido)

### Liquor Open Bar

Soft drinks  
Beer  
Wine  
Mineral Water  
Fruit Juice  
Liqueur

#### SUPPLEMENTS

Premium liquors 6€/person/hour

Price per person: 17 €/person/hour  
(VAT included)

### extras

Carro de Licores	3,50€/pax
Ornamentación Floral	25€/ centro
Música Ambiente Durante el Banquete y Discoteca 1 hora ½	450€
Minutas	s/presupuesto
Decoración con Globos	s/presupuesto

### extras

Liqueur car	3,50€/pax
Floral Center Pieces	25€/ center
Back ground music during the celebration and disco for 1:30h	450€
Minutas - individual menu	p/quote
Balloon decoration	p/quote

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Eixample 1864**

Roger de Lluria, 60 | 08009 - Barcelona

[eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com)

93 272 00 50 | [www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •