

Eventos & Convenciones Events & Conventions

Catalonia Plaça Catalunya

Calle Bergara 11 | 08002 Barcelona

Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com

93 301 51 51 | cataloniahotels.com



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

El Hotel

ES El magnífico hotel Catalonia Plaza Catalunya de 150 habitaciones se encuentra en pleno centro de Barcelona, a escasos metros de Plaza Cataluña y las Ramblas.

Anteriormente denominado Catalonia Duques de Bergara. Se trata de un edificio modernista construido en 1899 por el famoso arquitecto Emilio Sala y Cortés (maestro de Gaudí). Totalmente restaurado y ampliado en 1998, incorporó el edificio contiguo de estilo clásico construido en el año 1881.

Del edificio principal se ha mantenido y restaurado la entrada y la fachada. Una impresionante escalera de mármol lleva al primer piso, donde encontramos unas magníficas puertas de madera de caoba cubana, un artesonado y una cúpula perfectamente conservadas. De la escalera principal del edificio se ha mantenido la barandilla de hierro forjado y se han restaurado los dibujos originales.

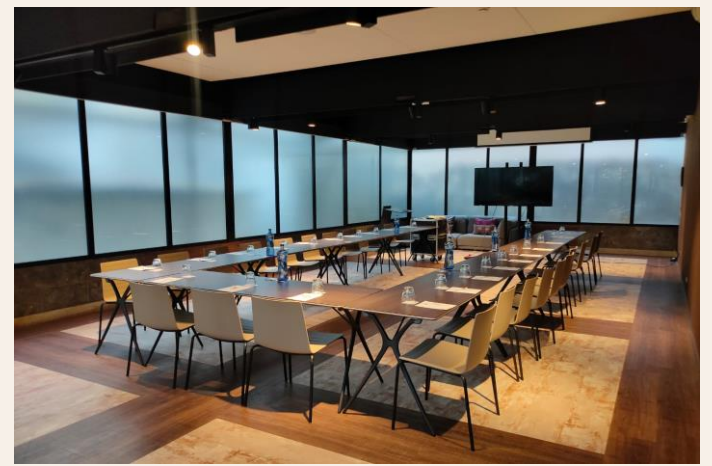
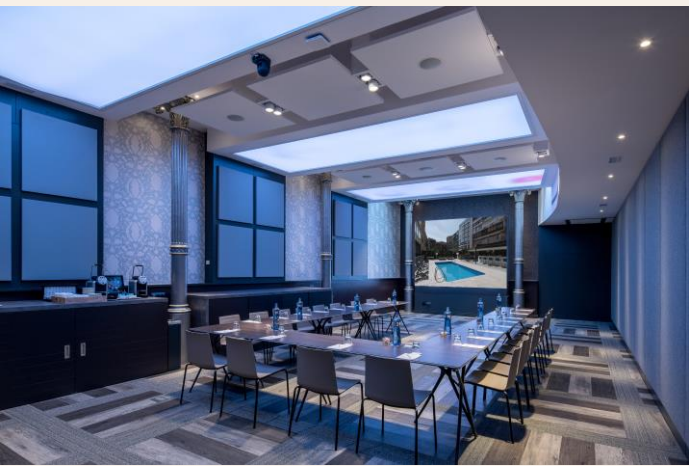
Además, el hotel ofrece conexión Wi-Fi gratuita para sus huéspedes, gimnasio, spa y parking público en frente del hotel.

EN This magnificent hotel is located in the centre of Barcelona, a few metres from Plaza Catalunya and Las Ramblas. Built in 1899 by one of Gaudí's masters, it is a beautiful modernist-style building. Currently the hotel is known as Catalonia Plaza Catalunya.

Previously called Catalonia Duques of Bergara. It is a modernist building built in 1899 by the famous architect Emilio Sala y Cortés (Gaudi's teacher). Completely restored and enlarged in 1998, it incorporated the adjoining classical-style building built in 1881.

The entrance and façade of the main building have been maintained and restored. An impressive marble staircase leads to the first floor, where we find magnificent doors made of Cuban mahogany, a coffered ceiling and a perfectly preserved cupola. The wrought iron railing of the building's main staircase has been maintained and the original drawings have been restored.

Furthermore, the hotel Catalonia Plaza Catalunya offers free Wi-Fi for its guests, fitness area and spa and public parking in front of the hotel.



Las Salas

ES El establecimiento ofrece más de 340m² de salas remodeladas. El renovado espacio tiene una capacidad máxima para 250 personas y está ideado para celebrar reuniones, conferencias, congresos, banquetes o cualquier otro tipo de evento. La sala está dotada de múltiples detalles tecnológicos y puede dividirse en tres ambientes completamente independientes. La nueva propuesta del Catalonia Plaza Catalunya cuenta con tres pantallas LED de alta resolución y gran formato y cámaras domo para realizar videoconferencias de la manera más cómoda. Las conexiones, tanto de vídeo como de audio, se realizan de forma inalámbrica y el sistema de sonido es de alta calidad para conseguir un resultado envolvente. propuestas a medida que se adapten a tus necesidades.

EN The establishment has over 340m² of refurbished meeting rooms. The revamped venue has room for up to 250 people and is perfect for holding meetings, conferences, congresses, banquets or any other type of event. The meeting room is fitted with multiple technological details and can be divided into three fully independent spaces. The all-new Catalonia Plaza Catalunya meeting room boasts three large HD LED screens and dome cameras for seamless video conferencing, with wireless video and audio connections and a quality surround-sound system. The hotel has free wifi throughout all the facilities.



ÍNDICE / INDEX

Coffee Break _____	Pág. 6
Welcome Drink _____	Pág. 9
Cocktail _____	Pág.10
Menu _____	Pág. 12
Finger _____	Pág. 15
Bodega/cellar _____	Pág. 17
Complementos para tus eventos/ Supplements for your Events _____	Pág. 18

Coffee Break

Coffee Break Básico

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

Precio por persona: 8€ | Servicio de 30min

Basic Coffee Break

Coffee, milk (whole, skim and oat) infusions, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 8€ | 30 minutes service

Coffee Break Sweet

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 3 tipos)

Caña de crema
Croissant de cereales
Croissant de mantequilla
Croissant relleno de chocolate
Mini magdalenas
Snecken de pasas y nueces
Galletas

Precio por persona: 10€ | Servicio de 30 min

Coffee Break Sweet

Coffee, milk (whole, skim and oat) infusions, fresh orange juice and mineral water

PASTRY ASSORTMENT
(Assortment of 3 types)

Custard cannoli
Cereal Croissant
Butter Croissant
Chocolate filled croissant
Mini cupcakes
Snecken of raisins and nuts
Cookies

Price per person: 10€ | 30 minutes service

Coffee Break Sándwich

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 3 tipos)

Fuet ecológico en pan de espelta
Jamón ibérico en pan rústico de cerveza
Pan Bao de salmón ahumado
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Tortilla francesa con pan de cristal
Wrap de pavo

Precio por persona: 12 € | Servicio de 30 min

Premium Coffee Sandwich

Coffee, milk (whole, skim and oat) infusions, fresh orange juice and mineral water

SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 3 types)

Spelted bread with ecological fuet
Rustic beer bread with Iberian ham
Bao bread with smoked salmon
Organic cow's cheese with raisin and walnut bread
French omelette with "coca" bread
Turkey wrap

Price per person: 12€ | 30 minutes service

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Coffee Break executive

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 2 tipos)

Caña de crema
Croissant de cereales
Croissant de mantequilla
Croissant relleno de chocolate
Mini magdalenas
Snecken de pasas y nueces
Galletas

SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 2 tipos)

Tortilla francesa con pan de cristal
Barrita rústica de jamón Ibérico
Wrap de pavo
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Pan Bao de salmón ahumado

Precio por persona: 14€ | Servicio de 30 minutos

Executive Coffee Break

Coffee, milk (whole, skim and oat) infusions, fresh orange juice and mineral water.

PASTRY ASSORTMENT
(Selection of 2 types)

Custard cannoli
Cereal Croissant
Butter Croissant
Chocolate filled croissant
Mini cupcakes
Snecken of raisins and nuts
Cookies

SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 2 types)

French omelette with "coca" bread
Iberian Spanish ham sandwich
Turkey wrap
Ecological cow cheese with walnuts and raisins bread
Bao bread with smoked salmon

Price per person: 14€ | 30 minutes service

Coffee Break permanente

Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.

Precio por persona: 20€ | cada 4 horas
Suplemento de bollería: 7 € /persona/hora
Suplemento de bocadillos: 8 € /persona/hora

Permanent Coffee Break

Coffee, milk (whole, skim and oat) infusions, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 20€ | every 4 hours
Pastries supplement: 7 €/person / hour
Sandwich supplement: 8 €/person / hour

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Coffee Break Healthy

Café, leche (entera, desnatada y de avena),
Zumoz detox, tés, zumo natural de naranja

Sándwich de salmón y queso fresco con pan
proteico,
yogurt con fruta
galletas de avena

Precio por persona: 14€ | Servicio de 30 minutos

Healthy Coffee Break

Coffee, milk (whole, skim and oat), teas Detox Juice,
fresh orange juice.

Sandwich with salmon and fresh cheese and protein
bread
yogurt with fruit
oatmeal cookies

Price per person: 14€ | 30 minutes service

Suplementos	
Refrescos	3€
Brocheta fruta temporada	3,5€
Pieza de bollería extra	1€
Pieza de bocadillo extra	1,5€
Selección de zumos detox • Mango, manzana, plátano, fruta pasión • Naranja, zanahoria, jengibre • Manzana, espinaca, pepino, lima	2,5€
Pincho tortilla	4€
Bikini trufado	6€

Supplements	
Soft drinks	3€
Seasonal fruit skewer	3,5€
Extra pastry piece	1€
Extra sándwich piece	1,5€
Selection of detox juices • Mango, apple, banana, passion fruit • Orange, carrot, ginger • Apple, spinach, cucumber, lime	2,5€
Spanish omelette stick	4€
Truffled mozzarella sandwich	6€

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Welcome Drink

Welcome drink Hello

Copa de cava de bienvenida
Cava Codorniu clásico Brut Nature
Frutos secos

Precio por persona: 6€ | Servicio de 30 minutos

Welcome drink Hello

Glass of Cava
D.O Codorniu clásico Brut Nature
Nuts

Price per person: 6€ | 30 minutes service

Welcome drink Vermuth

Olivas rellenas de anchoa
Chips de yuka
Copa de Cava Codorniu clásico Brut Nature o
Vermut Izaguirre

Precio por persona: 10€ | Servicio de 30 minutos

Welcome drink Vermuth

Anchovy stuffed olives
Yuka chips
Glass of Cava Codorniu clásico brut nature or
Vermut Izaguirre

Price per person: 10€ | 30 minutes service

Welcome drink Catalonia

Chips de yuka
Croquetas caseras del chef
Tostada de pan y secallona
Cava Codorniu clásico Brut Nature

Precio por persona: 12€ | Servicio de 30 minutos

Welcome drink Catalonia

Yuka chips
Chef's croquettes
Toast of bread and secallona
Cava Codorniu clásico Brut Nature

Price per person: 12€ | 30 minutes service

Welcome drink Premium

Pan de cristal con tomate y jamón ibérico
Dados de queso manchego
Calamar a la andaluza con mayonesa de lima
Croquetas del chef
Agua mineral, refrescos
Cava Codorniu clásico Brut Nature

Precio por persona: 22€ | Servicio de 30 minutos

Welcome drink Premium

"Coca" bread with Iberian ham
Manchego Cheese dice
Squid Andalusian with lime mayonnaise
Chef's croquettes
Mineral water, soft drinks
Cava Codorniu clásico Brut Nature

Price per person: 22€ | 30 minutes service

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Cocktail

Haga su propio cóctel.
Puede elegir hasta 10 platillos
(5 fríos + 5 calientes) y postre
Por cada plato extra se cobra 1,5€

Fríos

Chips de Yuka

Cuchara de salpicón con bogavante

Matrimonio (pincho de boquerón, anchoa y oliva)

Salmón marinado con pepino y aguacate

Coca de sardina ahumada con puré de mango

Vaso de gazpacho de sandía (sopa fría)

Bombón de foie micuit con almendras

Tartar de tomate con atún

Ensalada rusa casera con atún

Montadito de Jamón Ibérico

Calientes

Tartaleta de rabo de toro

Gyozas rellenas de pollo y curry

Tataki de atún envuelto con alga en tempura

Calamar a la andaluza

Tempura de gambas con salsa de romesco

Pulpo a la plancha con puré de patata y paprika La Vera

Sándwich de mozzarella trufada

Nuggets de pollo con mayonesa de lima

Croquetas del chef

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y queso

Pan bao relleno de pollo rustido y cebolla dulce

Postres

Surtido repostería y brocheta de frutas

Bodega

Agua Mineral, refrescos, cerveza, café e infusiones
BODEGA A ELEGIR

Make your own cocktail.

You can choose up to 10 dishes (5 cold + 5 hot)
and dessert. For every extra dish there will be a
charge of 1.5€

Cold

Yuka chips

Spoon of "chopped seafood" with lobster

"Marriage" (vinegared anchovy, anchovy and olive skewer)

Marinated salmon with cucumber and avocado

Smoked sardine coca with mango purée

Glass of watermelon Gazpacho (cold soup)

Foie micuite bonbon coated in almonds

Tomato tartar with tuna

Homemade Russian Salad with tuna

Iberic Ham "Canapé"

Hot

Oxtail tartlet

Gyozas stuffed with chicken and curry

Tuna tataki wrapped with Ñori seaweed in tempura

Andalusian style squid

Shrimp in tempura with Romesco sauce

Grilled octopus with potato purée and La Vera Paprika

Truffled mozzarella sandwich

Chicken nuggets with lime mayonnaise

Chef's croquettes

Mini cheese burger with caramelized onion

"Bao" bread stuffed with roasted chicken and sweet onion

Desserts

Pastries and fruit skewers

Cellar

Mineral water, soft drinks, beers, Coffee and tea
WINE CELLAR TO CHOOSE

Precio por persona 45€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 20 personas | Duración máxima: 1,5 horas

Price per person 45€ (VAT included) | Minimum of services: 20 people | Maximum time: 1,5 hour

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Estaciones

Para completar tu cóctel / To complete your cocktail

Estación Catalana

Xató del Penedès con romesco y atún
Guisantes rehogados con sepia y picada de chocolate
Coca de escalivada con sardina a la brasa

Precio por persona: 5€

Catalan Stand

"Xató" del Penedès with romesco and tuna
Sautéed peas with cuttlefish and chopped chocolate
Roasted peppers and aubergines with grilled sardine on coca pastry

Price per person: 5€

Estación Tex-Mex

Nachos con queso y guacamole
Mini burritos de ternera

Precio por persona: 6€

Tex-Mex Stan

Nachos with cheese and guacamole
Small veal burritos

Price per person: 6€

Estación Japonesa

Sopa Miso
Sushi variado
Edamame con aceite de trufa

Precio por persona: 14€

Japanisse Stand

Miso Soup
Assorted sushi
Edamame with truffle oil

Price per person: 14€

Estación Fideuá

Precio por persona: 9€

Fideuá Stand

Price per person: 9€

Estación de queso

Catalanes
Internacionales

Precio por persona: 10€

Cheese Stand

Catalan cheese
International cheese

Price per person: 10€

Estación Española

Pincho de tortilla
Pan con tomate y jamón ibérico
Olivas

Precio por persona: 10 €

Spanish Stand

Spanish omelette stick
Bread with tomato and iberic ham
Olives

Price per person: 10€

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Menu 1

Menú cerrado. Un único primero, segundo y postre para todo el grupo.

Closed menu. A single first, second and dessert for the whole group.

PRIMEROS

Ensalada con burrata, pan de centeno, hojas de lechuga, tomates secos y aceitunas de Kalamata

o

Ensalada de salmón marinado, con emulsión de aguacate y crujiente de espelta

o

Carpaccio de tomate, lascas de bacalao y olivada

STARTERS

Salad with burrata, rye bread, lettuce leaves, dried tomatoes and Kalamata olives

or

Marinated salmon salad, with avocado emulsion and crispy spelt

or

Tomato carpaccio, codfish pice and olive paste

SEGUNDOS

Timbal de carrillera con setas y parmentier

o

Petit Mignon de vaca vieja con patatas trufadas y yemas de espárragos verdes

o

Lomo de merluza en "suquet" con almejas y gambas

MAIN COURSES

Cheek "timbal" with mushrooms and parmentier

or

Petit Mignon with truffled potatoes and green asparagus yolks

or

Hake fillet in "suquet" with clams and prawns

POSTRES

Massini

o

Fruta de temporada

DESSERTS

Massini Cake

or

Seasonal fruit

Agua mineral, refrescos o cervezas, cafés e infusiones

Mineral water, soft drinks or beers, coffees and infusions

BODEGA A ELEGIR

CELLAR TO CHOOSE

Precio por persona: 40€ | Mínimo 20 personas

Price per person: 40€ | Minimum 20 people

Menu 2

Menú cerrado. Un único primero, segundo y postre para todo el grupo.

Closed menu. A single first, second and dessert for the whole group.

PRIMEROS

Canelón de rustido con ceps y crema de trufa

o

Ensalada de quinoa con queso fresco, nueces y mango

o

Milhojas de foie, chutney de mango y manzana ácida

SEGUNDOS

Carré de cordero con patata a la miel y romero

o

Solomillo de vaca vieja con salsa de trufa, cremoso de celerí y pack choy

o

Lomo de bacalao con sofrito de tomate, pasas y piñones

POSTRES

Lemon Mango pie

o

Fruta de temporada

Agua mineral, refrescos o cervezas,
café e infusiones

BODEGA A ELEGIR

STARTERS

Roasted cannelloni with mushrooms and truffle cream

or

Quinoa salad with fresh cheese, walnuts and mango

or

Mango and sour apple foie chutney millefeuille

MAIN COURSES

Cheek Rack of lamb with honey potato and rosemary

Or

Old cow tenderloin with truffle sauce, creamy celery sauce and pack choy

Or

Cod trunk with tomato sauce, raisins and pine nuts

DESSERTS

Lemon- Mango pie
or

Seasonal fruit

Mineral water, soft drinks or beers,
coffee and infusions

CELLAR TO CHOOSE

Precio por persona: 43€ | Mínimo 20 personas

Price per person: 43€ | Minimum 20 people

Menu 3

PICA PICA A COMPARTIR EN EL CENTRO DE LA MESA

Chips de Yuka

Tartar de tomate de "cor de Bou" con ventresca de atún

Pan de coca con jamón ibérico

Calamar a la andaluza con mayonesa de lima

Mejillones al vapor con salsa marinera

Croquetas de rustido

SEGUNDOS

Filete de vaca vieja con patata trufada y yemas de espárragos verdes

o

Lomo de merluza en suquet con almejas y gambas

POSTRES

Cheese cake

o

Fruta de temporada

Agua mineral, refrescos o cervezas, cafés e infusiones

BODEGA A ELEGIR

TAPAS TO SHARE IN THE MIDDLE OF THE TABLE

Yuka Chips

"Cor de Bou" tomato tartar with belly tuna

Coca bread with Iberian ham

Andalusian style squid with lime mayonnaise

Steamed mussels with Marinera sauce

Roasted meat croquettes

MAIN COURSES

Old cow steak with truffled potatoes and green asparagus yolks

or

Hake fillet in "suquet" with clams and prawns

DESSERTS

Cheese cake

or

Seasonal fruit

Mineral water, soft drinks or beers, coffees and infusions

CELLAR TO CHOOSE

Precio por persona: 45€ | Mínimo 20 personas
A escoger un segundo y un postre
creando un único menú

Price per person: 45€ | Minimum 20 people
A choice main course and dessert creating one
menu

Finger

Recomendado para reuniones informales. Máximo grupos de 60 personas /
Recommended for informal meetings. Maximum 60 people.

Tipo de servicio: Self-Service Buffet / Type of service: Self-Service Buffet

En caso de querer contratar servicio de camarero consultar/ In case you want to hire a waiter service, ask

Finger Business

Mini ensalada Cesar

Pincho de butifarra artesanal con all-i-oli

Tataki de atún envuelto con alga Ñori en tempura

Mini hamburguesas de ternera

Montadito de salmón ahumado con queso fresco y
mayonesa de cebollino

Croquetas de rustido

Sándwich de mozzarella y trufa

Vasito de chocolate con fruta de temporada

Agua mineral, refrescos o cervezas,
café e infusiones

BODEGA A ELEGIR

Precio por persona: 36€ | Servicio de 45 minutos
Mínimo 20 personas
Consultar suplemento para más tiempo en sala.

Finger Business

Mini Caesar salad

Artisan sausage skewer with alioli

Tuna tataki wrapped in Ñori seaweed in tempura

Mini beef hamburguers

Smoked salmon with fresh cheese
and chives mayonnaise

Roast croquettes

Mozzarella and truffle sandwich

Glass of fruit with chocolate

Mineral water, soft drinks or beers,
coffees and infusions

CELLAR TO CHOOSE

Price per person: 36€ | 45 minutes service
Minimum 20 people
For more extra time ask for the supplement

Finger Executive

Ensalada de mozzarella y albahaca con
vinagreta de nueces

Wrap de salmón con queso fresco

Finger the pollo rebozado con panko y
mayonesa de lima

Láminas de berenjena con miel y parmesano

Gyozas de pollo y curry

Croquetas de rabo de toro y rebozuelos

Mini repostería

Agua mineral, refrescos o cervezas,
café e infusiones
BODEGA A ELEGIR

Precio por persona: 39€ | Servicio de 45 minutos
Mínimo 20 personas
Consultar suplemento para más tiempo en sala.

Finger Executive

Mozzarella and basil salad with walnut vinaigrette

Salmon wrap with fresh cheese

Panko breaded chicken finger and lime
mayonnaise

Aubergine slices with honey and parmesan
cheese

Gyozas with chicken and curry

Oxtail and chanterelle croquettes

Sweets and pastries

Mineral water, soft drinks or beers,
coffees and infusions
CELLAR TO CHOOSE

Price per person: 39€ | 45 minutes service
Minimum 20 people
For more extra ask for the supplement

Finger

Finger Premium

Calamares a la andaluza

Ensalada rusa con picos y ventresca de atún

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada y queso

Tortitas crujientes de trigo con picaña y perlas de chile

Tartar de ternera con tostadas de centeno

Bombón de foie con rebozado de almendras

Pan Bao relleno de pollo y cebolla dulce

Mini repostería

Brocheta de fruta

Agua mineral, refrescos o cervezas,
café e infusiones
BODEGA A ELEGIR

Precio por persona: 43€ | Servicio de 45 minutos
Mínimo 20 personas
Consultar suplemento para más tiempo en sala.

Finger Premium

Andalusian squid

Russian salad with picks and tuna belly

Mini Hamburger with caramelized onions and cheese

Crunchy wheat pancakes with picaña and chili pearls

Beef tartare with rye toast

Foie bonbon with almond coating

Bao bread stuffed with chicken and sweet onion

Sweets and pastries

Fruit brochette

Mineral water, soft drinks or beers,
coffee and infusions
CELLAR TO CHOOSE

Price per person: 43€ | 45 minutes service
Minimum 20 people
For more extra time in the room ask for the supplement

Bodega Cellar

Bodega básica incluida

Rimat Castell Eco Blanco, D.O. Costers Segre

Rimat Vol d'Ànima Eco Tinto, D.O. Costers Segre

Bodega básica incluida en el menú.

Basic cellar included

Rimat Castell Eco White wine, D.O. Costers Segre

Rimat Vol d'Ànima Red wine, D.O. Costers Segre

Basic cellar included in the menu.

Bodega con Suplemento

Pansa Blanca, D.O. Alella

Bruberry tinto, D.O. Montsant

Non Plus Ultra, Espumoso, Cava

Suplemento por persona: 1,5€

Cellar with Supplement

Pansa Blanca, D.O. Alella

Bruberry tinto, D.O. Montsant

Non Plus Ultra, Sparkling, Cava

Supplement per person: 1,5€

Cavas

1 copa de Cava Codorniu Clásico, Brut Nature

Suplemento por persona: 3€

Cavas

1 glass of Cava Codorniu Clásico Brut Nature

Supplement per person: 3€

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Complementos para tus eventos

Supplements for your events

Barra libre de licores

Agua mineral

Refrescos

Cervezas

Vinos

Licores: Ginebra Beefeater, Vodka Stolichnaya, Whisky Ballantine's, Ron Bacardí Carta Blanca

Precio por persona: 30 €/ 2 horas
Precio por hora extra: 19 €/ hora

Liquor open bar

Mineral Water

Soft drinks

Beers

Wines

Liquors: Beefeater Gin, Stolichnaya Vodka, Ballantine's Whisky, Bacardí White card Ron

Price per person: 30€/ 2 hours (Tax included)
Price per extra hour: 19€ / hour

Extras

Centro de flor natural desde 30€/u

Centro de flor natural & vela desde 35€/u

Disc Jockey desde 670€

Hora extra del disc jockey 150€

Carrito de golosinas 6€/pax

Extras

Natural flower center from 30€/u

Natural flower center & candle from 35€/u

Disc Jockey from 670€

Disc Jockey 1 extra hour 150€

Sweet corner 6€/pax

Tickets

Tickets contratados antes del evento:
Mínimo 50% comensales

Cerveza (4€/unidad)

Vino (4€/unidad)

Cava (4€/unidad)

Combinado (12€/unidad)

Combinado premium (18€/unidad)

Tickets

Tickets contracted before the event.
Minimum 50% of the guests

Beer (4 €/u)

Wine (4 €/u)

Cava (4 €/u)

Cocktail (12€/u)

Premium cocktail (18€/u)

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Plaza Catalunya

Calle Bergara 11| 08002 - Barcelona

Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com

93 301 51 51| cataloniahotels.com