
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Ronda

Av. Virgen de la Paz, 16 | 29400 - Ronda (Málaga)

ronda@cataloniahotels.com

952 87 03 00 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja, aguas minerales

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

COFFEE BREAK CON BOLLERIA

A elegir tres referencias de bollería del listado
Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja y aguas minerales

Precio por persona: 8€ (IVA Incluido)
A elegir 4 productos de la carta "bollería"
Servicio de 30 minutos.

COFFEE BREAK BASICO

Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja, aguas minerales

Precio por persona: 8€ (IVA Incluido)
A elegir 4 productos de la carta "bollería"
Servicio de 30 minutos.

CARTA BOLLERIA

Mini croissant de mantequilla
Mini muffin
Mini croissant de chocolate
Mini napolitana de crema
Mini napolitana de chocolate
Mini donut de chocolate

CARTA BOLLERIA

Mini croissant de mantequilla
Mini muffin
Mini croissant de chocolate
Mini napolitana de crema
Mini napolitana de chocolate
Mini donut de chocolate

COFFEE BREAK BASIC

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Water and soft drinks

Price per person: 6€ (Tax included)
30 minutes service.

COFFEE BREAK WITH PASTRIES

3 Options of pastries to choose from the list.
Coffee (Nespresso), milk, teas, orange juice, mineral water

Price per person: 8€ (Tax included)
Choose 4 products from "Pastries menu"
30 minutes service.

COFFEE BREAK WITH SANDWICH

3 Options of sandwiches to choose from the list.
Coffee (Nespresso), milk, teas, orange juice, mineral water

Price per person: 11€ (Tax included)
Choose 4 products from "pastries menu"
30 minutes service

PASTRIES MENU

Mini butter croissants
Mini muffin
Mini chocolate croissant
Mini cream napolitana
Mini chocolate napolitana
Mini chocolate donut

PASTRIES MENU

Mini butter croissants
Mini muffin
Mini chocolate croissant
Mini cream napolitana
Mini chocolate napolitana
Mini chocolate donut

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK COMPLETO

A elegir dos referencias de bollería y dos de bocadillos del listado. Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja y aguas minerales

Precio por persona: 13€ (IVA Incluido)
A elegir 3 productos "carta bollería" y 3 productos "carta de bocadillos"
Servicio 30 minutos

COFFEE BREAK BASIC

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Water and soft drinks

Price per person: 13€ (Tax included)
Choose 3 products from "pastries menu" and 3 products from "sandwich menu"
30 minutes service

COFFEE BREAK HEALTHY

Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja natural y aguas minerales.
Batidos multifruta, detox, brochetas de fruta, cookies integrales, wrap de pollo y queso fresco y copa de yogur eco con muesli integral

Precio por persona: 13€ (IVA Incluido)
A elegir 4 productos de la carta "bollería"
Servicio de 30 minutos.

HEALTHY COFFEE BREAK

Coffee (Nespresso), milk, teas, natural orange juice, mineral water.
Multifruit shakes, detox, fruit skewers, wholemeal cookies, chicken and fresh cheese wrap and eco-yogurt with wholemeal muesli

Price per person: 13€ (Tax included)
Choose 4 products from "pastries menu"
30 minutes service.

CARTA BOLLERIA

Mini croissant de mantequilla
Mini muffin
Mini croissant de chocolate
Mini napolitana de crema
Mini napolitana de chocolate
Mini donut de chocolate

PASTRIES MENU

Mini butter croissants
Mini muffin
Mini chocolate croissant
Mini cream napolitana
Mini chocolate napolitana
Mini chocolate donut

CARTA BOLLERIA

Mini croissant de mantequilla
Mini muffin
Mini croissant de chocolate
Mini napolitana de crema
Mini napolitana de chocolate
Mini donut de chocolate

PASTRIES MENU

Mini butter croissants
Mini muffin
Mini chocolate croissant
Mini cream napolitana
Mini chocolate napolitana
Mini chocolate donut

COPA DE BIENVENIDA

WELCOME DRINK

OPCIÓN 1

Copa de cava
Chips vegetales

Precio por persona: 3,50€ (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Servicio de pie
Consultar suplemento para servicio en espacio privado o piscina
No sustituye ninguna comida

OPTION 1

Cava
Vegetables chips

Price per person: 3,50€ (Tax included)
30 minutes service
Ask for supplement for services in a private area or panoramic pool area
Standing service
Is not a substitute of a meal

OPCIÓN 2

Lascas (queso payoyo)
Grisines de sabores
Aceitunas
Croquetas de jamón
Copa de cava
Refrescos
Cervezas
Vinos

Precio por persona: 10€ (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Consultar suplemento para servicio en espacio privado o piscina
Servicio de pie
No sustituye ninguna comida

OPTION 2

Slices (Payoyo cheese)
Flavoured breadsticks
Olives oil
Ham croquettes
Glass of Cava
Soft drinks
Beer
Wine

Price per person: 10€ (Tax included)
30 minutes service
Ask for supplement for services in a private area or panoramic pool area
Standing service
Is not a substitute of a meal

COCKTAIL

FRIOS

Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de Albequina
Estación de sushi variado
Brocheta de tomate de colores, sandía y vinagreta de naranja
Brocheta de Parpatana, tomate cherry y salsa Ponzu
Ceviche de Corvina
Tartar de ternera Retinta, anguila ahumada y mostaza de hierba

CALIENTES

Puntillitas de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) fritas
Croquetas de jamón de Jabugo
Pan Bao de calamares, alioli y cilantro
Risotto rojo y mermelada de tomate verde
Rape confitado, migas de sardina y crema de almendras
Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y queso payoyo

POSTRES

Fruta en texturas
Mini huevo de chocolate
Trufra, naranja y chocolate

Aguas

COLD

Iberian ham with bread, tomato and Albequina's oil
Assortment of sushi
Coloured tomatoes skewer with watermelon and orange vinegar
Skewer of parpatana, cherry tomato and Ponzu sauce
Sea bass ceviche
Tartare of Retinta beef with smoked eels and herbal mustard

WARM

Baby squid fry from Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
Jabugo ham croquettes
Pan Bao of squid, alioli sauce and coriander
Risotto of red rice and green tomato jam
Confited rape, breadcrumbs, sardine oil and almond foam
Canelloni, payoyo cheese and Ronda breadcrumbs

DESSERTS

Textured fruit
Mini chocolate egg
Truffle, orange and chocolate

Waters

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Duración 1h ½ minutos
Mínimo 15 personas
Servicio de pie
Espacio privado incluido

Price per person: 30€ (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 15 people
Standing service
Private area included

MENU DE TRABAJO I

ENTRANTES

Para comenzar
Variado de sushi
y para terminar nuestra fritura malagueña
Fritura andaluza en cucurucho

PRIMER PLATO

Como plato principal
Ensalada de setas confitadas y vinagreta de ibérico
o si lo prefiere
Huevos rotos con gambas, panceta crujiente y alioli
de lima

SENGUNDO PLATO

De nuestra tierra ofrecemos
Canelón de rabo de toro con migas rondeñas y
helado de payoyo
o, si lo desea puede probar nuestro mar
Rape con sopa de marisco y surtido de verduras

POSTRE

Para acabar tenemos una variedad de postres
caseros
Brownie con crema de cacahuets y helado de
queso
o
Fruta en textura

Aguas

STARTERS

To start
Assortment of sushi
And to finish, our malagueña fried
Andalusian fry

MAIN COURSE

As main course
Salad with candied mushrooms and Iberian
vinaigrette
or if you prefer
Broken eggs with prawns, crispy bacon and lime
alioli

SECOND COURSE

From our land we offer
Canelloni, payoyo cheese and Ronda breadcrums
or if you prefer you can taste something from our
sea
Monkfish with seafood soup and assortment of
vegetables

DESSERTS

To finish we have a variety of homemade desserts
Brownie with peanuts cream and cheese ice cream
or
Textured fruit

Waters

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora
Mínimo 15 personas
A elegir un mismo menú para todos los comensales
Consultar suplementos para servicio en espacio
privado

Price per person: 30€ (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 15 people
Same menu for everyone
Ask for supplement for services in a private area

MENU DE TRABAJO 2

ENTRANTES

Para comenzar

Jamón Ibérico de Jabugo y queso de oveja Merina
Grazalemeña y cabra payoya

y no podemos dejar escapar nuestra fritura
malagueña con
Calamar de playa

seguimos con productos de nuestra huerta
Tomate de colores en conserva con vinagreta de
naranja, sandía y albahaca

Casi estamos con

Lomo de ternera retinta al carbón con su guarnición

POSTRES

Para acabar tenemos una variedad de postres
caseros

Huevo de chocolate en texturas sobre algodón de
azúcar y vainilla

o

Crème Brûlée

o

Semifrío de coco, corazón de ron, cúpula de
chocolate con leche y salsa caliente de piña

Aguas

STARTERS

To start

Acorn-fed Iberian ham and cheeses of the Sierra de
Málaga

and we can not forget our
malagueña fried with
Inshore squid

we continue with products from our garden
Coloured tomatoes in preserve with orange,
watermelon and basil vinaigrette

we are almost with

Rubia gallega matured steak 800g

DESSERTS

To finish we have a variety of homemade desserts
Chocolate egg in textures on candy floss and

vainilla

or

Crème brûlée

or

Semi-cold coconut, rum heart, chocolate dome
with milk and hot pineapple sauce

Waters

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora
Mínimo 15 personas
Consultar suplementos para servicio en espacio
privado

Price per person: 37€ (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 15 people
Ask for supplement for services in a private
area

MENU INFANTIL

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico
y
Mini hamburguesita de puntillitas de Sanlúcar de
Barrameda con alioli de lima

PRIMER PLATO

Macarrones con tomate y queso

SEGUNDO PLATO

Pechuga de pollo empanada con patatas

POSTRES

Brownie de chocolate con sopa de cacahuete

Aguas, refrescos y zumos

STARTERS

Iberian ham croquettes
&
Sanlúcar de Barrameda's baby squid
mini-hamburger with lime alioli sauce

MAIN COURSE

Macaroni with tomato sauce and cheese

SECOND COURSE

Breaded chicken with potatoes

DESSERTS

Chocolate brownie with peanut soup

Waters, soft drinks and juices

Precio por persona: 18€ (IVA Incluido)

Price per person: 18€ (Tax included)

BUFFET

ZONA DE PANES

Queso de la zona y variedad de embutidos ibéricos

ZONA DE ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de pasta
Ensalada de arroz
Ensalada Capresse
Variedad de crudités y lechugas
Salsas para el aderezo
Sopa fría de melón con jamón como guarnición

GUARNICIONES CALIENTES

Pisto manchego
Salteado de setas
Mix de patatas asadas

PLATO PRINCIPAL "SHOW COOKING"

Carrillera de ternera Retinta al vino Chinchilla
Blanqueta de chivo de la Serranía
Salmón a la plancha con salsa a la naranja
Corvina a la plancha con salsa de marisco

POSTRES

Surtido de tartas
Frutas
Yogures variados

Aguas

BREAD ZONE

Cheese from Serranía de Ronda and assortment of Iberian sausages

COLD STARTERS ZONE

Pasta salad
Rice salad
Capresse salad
Assortment of crudités and letuces
Sauces for dressing
Melon cold soup with iberian ham

HOT FIXTURES

"Pisto manchego"
Sauté wild mushrooms
Roast potatoes mix

MAIN COURSE "SHOW COOKING"

Stewed Retinta beef in Chinchilla red wine
"Blanqueta" of goat kid from Serranía de Ronda
Grilled salmon with orange sauce
Grilled Corvina with seafood sauce

DESSERTS

Assortment of cakes
Fruits
Assorted yogurts

Waters

Precio por persona: 19€ (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora
Mínimo 20 personas
Consultar suplementos para servicio en espacio privado

Price per person: 19€ (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 20 people
Ask for supplement for services in a private area

SERVICIOS EXTRA

EXTRA SERVICES

BEBIDAS MENÚS TRABAJO. OPCIÓN I

Vino tinto Arnegui
Vino blanco Viña Albali
Cerveza
Refrescos
Aguas

Precio por persona: 5€ (IVA incluido)

Precio servicio de 1 hora

BUSINESS MENU DRINKS. OPTION I

Red wine Arnegui
White wine Viña Albali
Beers
Soft drinks
Waters

Price per person: 5€ (Tax included)

Price for 1 hour service

BEBIDAS MENÚS TRABAJO. OPCIÓN I

Vino tinto Vetás Junior
Vino blanco Cloe
Cerveza
Refrescos
Aguas

Precio por persona: 10 € (IVA incluido)

Precio servicio de 1 hora

BUSINESS MENU DRINKS. OPTION II

Red wine Vetás Junior
White wine Cloe
Beers
Soft drinks
Waters

Price per person: 10 € (Tax included)

Price for 1 hour servicesupplement cost

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Ronda

Av. Virgen de la Paz, 16 | 29400 - Ronda (Málaga)

ronda@cataloniahotels.com

952 87 03 00 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •