

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



DOSSIER EVENTOS Y CONVENCIONES 2017

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia
Gran Vía de les Corts Catalanes, 644 | 08007 BARCELONA | 93.270.27.35
passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com |
www.cataloniahotels.com

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK 1

Copa de cava y frutos secos

Duración: 30 minutos

Precio por persona: 5,00 €

IVA incluido

WELCOME DRINK 2

Copa de cava, refrescos, cervezas y vinos

Triangulitos de queso manchego semi

Virutas de jamón con pan con tomate

Chips de verduras

Mini croquetas de pollo

Olivas

minutos

**Duración: 30

Precio por persona: 12 €

IVA incluido

WELCOME DRINK 3

Copa de cava, refrescos, cervezas y vinos

Montadito de salmón ahumado con salsa tártara

Mini chapata con pan con tomate y jamón ibérico

Tuber chips mediterráneas

Croquetitas de ceps

Brochetas de pollo teriyaki

Colitas de langostinos en tempura

**Duración: 30 minutos

Precio por persona: 18 €

IVA incluido

** Suplemento Extra de 2 €/ persona siempre que estos servicios se ofrezcan en el área de la piscina.

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia ****s

Gran Vía de les Corts Catalanes, 644 | 08007 BARCELONA 93.270.27.35
passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com | www.cataloniahotels.com

MENÚ COCKTAIL I

Los fríos

Club sandwich frío
Chupito de gazpacho con brocheta de cherry y mozzarella
Cucharita de mousse de salmón al eneldo
Coca de recapte con anchoas del cantábrico
Jamón con pan de cristal

Los calientes

Brocheta de pollo en tempura de cerveza y semillas de sésamo
Montadito de solomillo de cerdo a la mostaza y miel
Croquetas de pollo y jamón
Cucharita de risotto funghi
Brocheta de langostino con pancos y salsa teriyaki

Los dulces

Brocheta de fruta fresca
Tarta de queso y chocolate.

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino Segura Viudas VH Blanc (Xarel-lo, D.O. Penedés, 2014)
Vino Segura Viudas VH Negre (Garnacha, D.O. Penedés, 2013)
Café e infusiones

Precio por persona: 29 €

IVA incluido

- * Duración: 1½ Hora
- * Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.
- * Suplemento Extra de 2 €/ pers. sí los servicios se realizan en el área de la piscina.

MENÚ COCKTAIL II

Los fríos

Tosta de mousse de piquillo con anchoa del cantábrico
Tartar de salmón marinado con aguacate y sésamo negro
Jamón con pan de cristal y kumato
Bombones de queso de cabra con gel de naranja
Cucharita de hummus con migas de pan de ajo
Brocheta de crudites con salsa tartara

Los calientes

Brocheta de Pulpo a la brasa con salsa de all i oli al pimenton
Langostinos en tempura y panko con agridulce de soja
Chupito de crema de calabaza violin con cristal de jamón
Croquetas de huevos estrellados con chistorra
Brocheta de entrecot y salsa especial de chimichurri
Patatas d'Olote rellenas de carne y setas

Los dulces

Chupito de macedonia fresca
Tarta de brownie de chocolate

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino Segura Viudas VH Blanc (Xarel-lo, D.O. Penedés, 2014)
Vino Segura Viudas VH Negre (Garnacha, D.O. Penedès, 2013)
Café e infusiones

Precio por persona: 35 €
IVA incluido

- * Duración: 1½ Hora
- * Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.
- * Suplemento Extra de 2 €/ pers. sí los servicios se realizan en el área de la piscina.

BRUNCH

Bodega

Bienvenida con copa de cava, Bellini o Mimosa

Estación de Bloody Mary

Agua con gas y sin gas, zumo de naranja natural, Leche entera, desnatada y soja

Mini botellitas de zumos naturales: détox y anti-aging

Estación de café e infusiones

Buffet Frío

Salmón ahumado en aceite a la albahaca y salmón ahumado en aceite de soja y wasabi

Roast beef y pechuga de pavo asada ahumada

Embutidos ibéricos y catalanes, estación de quesos y selección de patés

Ensaladas según temporada

Mini bocadillos: Bagel de salmón, queso crema, pepinillo y rúcula, Wrap de pollo

Bollería y panadería, Brochetas de fruta y capresse

Buffet Caliente

Gnocchi con cremoso de patata (servido en cazuelita individual)

Mejillones al vapor o en salsa de pescadores

Quiche

Show cooking

Tortilla al gusto, huevos revueltos y bacon ahumado

Carta de calientes

Hamburguesa de ternera, cebolla confitada, tomate raf, foie y queso ecológico del Pirineo

Huevos ecológicos benedictine con salmón ahumado o bacon acompañados con salsa holandesa

Huevos ecológicos con foie

(Pescado del menú mensual) con verduritas a la parrilla y vinagreta de yuzu

Quinotto de ceps (risotto hecho con quinoa)

Tagliatelle de tinta de calamar Frutti di Mare

Buffet de postres

Yogures

Crêpes y Gofres

Tarta entera: Carrot cake

Tartaleta de crema inglesa y fruta

Mousse chocolate con garrapiñada de almendra

Fruta

Precio por persona: 30 €

IVA incluido

* Duración: 1½ Hora

* Mínimo 25 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.

* Suplemento Extra de 2 €/ pers. sí los servicios se realizan en el área de la piscina.

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia ****s

Gran Vía de les Corts Catalanes, 644 | 08007 BARCELONA 93.270.27.35

passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com | www.cataloniahotels.com

APERITIVO I

Los fríos

Tostada de crema de queso azul con dátil
Mini chapata con pan con tomate y jamón ibérico
Cucharita de Ceviche de bacalao con lima

Los calientes

Croquetas de carrillera y colmenillas
Brochetas de pollo teriyaki
Colitas de langostinos en tempura

La bodega

Copa de cava
Agua mineral, zumo de naranja, refrescos, cerveza
Vino Segura Viudas VH Blanc (Xarel-lo, D.O. Penedés, 2014)
Vino Segura Viudas VH Negre (Garnacha, D.O. Penedès, 2013)

Precio por persona: 15 €

IVA incluido

APERITIVO II

Los fríos

Coca de recapte con anchoas de la Escala
Brocheta de mozzarella de búfala con tomate cherry y albahaca
Mini chapata de jamón ibérico con tomate
Cucharitas de tartar de bacalao con aguacate y sésamo negro

Los calientes

Daditos de salmón marinado en soja y genjibre
Brochetas de solomillo de cerdo al estragon
Espárragos trigueros en tempura y paprika
Croquetas de ceps y foie
Calamarcitos de costa a la andaluza con salsa de yogurt

La bodega

Copa de cava de bienvenida
Agua mineral, zumo de naranja, refrescos, cerveza
Vino Segura Viudas VH Blanc (Xarel-lo, D.O. Penedés, 2014)
Vino Segura Viudas VH Negre (Garnacha, D.O. Penedès, 2013)

Precio por persona: 20 €

IVA incluido

* Duración: 30 minutos

* Suplemento Extra de 2 €/ pers. si los servicios se realizan en el área de la piscina.

MENÚ CELEBRACIÓN I

Pica pica

Cucharita de mejillón el vapor con pipirrana
Coca de jamón con tomate
Escalibada al carbón con anchoas
Chupito de crema de gazpacho de remolacha con cristal de jamón
Croquetas de pollo, jamón y setas
Daditos de queso de Mahón con membrillo

Segundo (a escoger)

Suprema de salmón horneado con salteado de calamarcitos y quínoa en salsa de verde al limón
Entrecot de ternera en salsa de queso azul con patata de churrero, pimientos del padrón y tomate asado

Los postres (a escoger)

Mosaico de fruta fresca
Pastelito casero de chocolate con chantilly

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino Segura Viudas VH Blanc (Xarel-lo, D.O. Penedés, 2014)
Vino Segura Viudas VH Negre (Garnacha, D.O. Penedès, 2013)
Café e infusiones

Precio por persona: 29 €
IVA incluido

* Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.
* A escoger con antelación un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales.

MENÚ CELEBRACIÓN II

Primero (a escoger)

Ensalada fresca de brotes vegetales con jamón de pato y orejones macerados en vino dulce
Terrina de salmón marinado y langostinos con ensalada de rúcula y crema de eneldo

Segundo (a escoger)

Lomo de merluza asada con panaché de calabaza y rábano en salsa inglesa
Costillitas de cordero empanadas con salteado de setas y patata platillo al romero

Postre (a escoger)

Tarta mousse de coco y fruta de la pasión con chocolate blanco
Coulant de chocolate y crema de vainilla

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino Segura Viudas VH Blanc (Xarel-lo, D.O. Penedés, 2014)

Vino Segura Viudas VH Negre (Garnacha, D.O. Penedès, 2013)

Café e infusiones

Precio por persona: 35 €

IVA incluido

* Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.

* A escoger con antelación primeros, segundos y postres, creando un menú único e igual para todos los comensales.

MENÚ CELEBRACIÓN III

Primero (a escoger)

Ensalada de escarola, pasas, piñones y migas de bacalao con vinagreta de pimientos dulces
Carpaccio de ternera trufada con lascas de queso cabra del Pirineo, piñones y virutas de foie

Segundo (a escoger)

Solomillo de ternera en salsa de nueces con fideos de patata crujiente y pimentitos fritos
Medallones de rape a la plancha en salsa de eneldo con trigueros y patatitas asadas

Postre(a escoger)

Tarta mouse de crema catalana con espuma de mató y caramelo de piñones.
Tarta de chocolate negro (70%) con crema de avellanas y espuma de nata

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino tinto Cop de Vent (Cabernet Sauvignon y Garnacha, D.O. Empordà, 2014)

Vino blanco 5 Viudas (Xarel-lo, D.O Penedès, 2013)

Cava Freixenet Brut Nature (Macabeu, Xarel-lo y Parellada, D.O. Cava)

Café e infusiones

Precio por persona: 45 €

IVA incluido

* Suplemento sorbete 3€

* Suplemento pastel de celebración 5€

* Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.

* A escoger con antelación primeros, segundos y postres, creando un menú único e igual para todos los comensales.

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia ****s

Gran Vía de les Corts Catalanes, 644 | 08007 BARCELONA 93.270.27.35
passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com | www.cataloniahotels.com

MENÚ CELEBRACIÓN INFANTIL

Primero

Pasta a la napolitana
o
Canelones gratinados

Segundo

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas o verduras a la plancha
Hamburguesa de ternera con queso con patatas fritas o ensalada

Postre

Helado

Bebidas

Refresco, agua y zumos

Precio por persona: 14 €

IVA incluido

- * Suplemento sorbete 3€
- * Suplemento pastel de celebración 5€
- * Mínimo 10 pers. Número inferior de comensales suplemento a consultar.
- * A escoger con antelación primeros, segundos y postres, creando un menú único e igual para todos los comensales.

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

BARRA LIBRE

Refresco
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas

**Duración: 1½ hora

Precio por persona: 11 €
IVA incluido

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas
Licores

**Duración: 1½ hora

Precio por persona: 15 €
IVA incluido

BARRA LIBRE DE LICORES 2

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas
Licores Grandes Marcas

**Duración: 1½ hora

Precio por persona: 17 €
IVA incluido