
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Barcelona Plaza

Plaça Espanya, 6-8 | 08014 - Barcelona

plaza.convenciones@cataloniahotels.com | 93 426 26 00

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



CATALONIA BARCELONA PLAZA

En Plaza España, junto a las instalaciones de la Fira de Barcelona y de Montjuïc, se encuentra este imponente hotel. Es el sitio ideal para hospedarse en viaje de negocios o durante unos días de descanso. La terraza panorámica tiene piscina y una gran zona chill-out con servicio de barra y ofrece unas vistas incomparables a la Plaza España y las Fuentes Mágicas de Montjuïc.

This imposing hotel is located in Plaza España, next to the Fira de Barcelona facilities and Montjuïc. It offers an ideal accommodation for business trips or short breaks. The panoramic terrace has a pool and a great chill-out area. It offers unbeatable views of Plaza de España, the Fountains and the Palace of Montjuïc.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 8 € (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos.

COFFEE BREAK CON BOLLERIA

A elegir tres referencias de bollería del listado. Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 10 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos.

COFFEE BREAK CON MINI BOCADILLOS

A elegir tres referencias de bocadillos del listado. Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 11 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos.

SUPLEMENTOS

Brocheta de fruta	3,50€/persona
Refrescos	3€/persona
Cookies	1,5€/persona

CARTA DE BOLLERIA

Mini caña de crema
Mini croissant de cereales
Mini croissant de mantequilla
Mini croissant relleno de chocolate
Mini magdalenas
Mini pan bao de chocolate y avellanas
Mini snecken de pasas y nueces

CARTA DE BOCADILLOS

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 en pan de cristal
Wrap de pavo
Mini burger de ternera (SUPL 1,50€/pax)
Biquini trufado (mozzarella-trufa) (SUPL. 1,50€/pax)

BASIC COFFEE BREAK

Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water

Price per person: 8 € (Tax included)
30 minutes service.

COFFEE BREAK WITH PASTRIES

3 Options of pastries to choose from the list. Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water

Price per person: 10 € (Tax included)
30 minutes service.

COFFEE BREAK WITH SANDWICH

3 Options of sandwiches to choose from the list. Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash, teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water

Price per person: 11 € (Tax included)
30 minutes service.

SUPPLEMENTS

Fruit skewer	3,50€/person
Soft drinks	3€/person
Cookies	1,5€/person

PASTRIES MENU

Mini cream stuffed canes
Mini cereals croissant
Mini butter croissant
Mini chocolate croissant
Mini muffin
Mini chocolate and hazelnut bao bread
Mini snecken with raisins and walnuts

SANDWICH MENU

Spelt bread Sandwich with organic Catalan sausage
Beer bread Sandwich with Iberian ham
Bao bread Sandwich with smoked salmon
Raisin and walnut bread with organic cheese
Omelette sandwich
Turkey wrap
Veal mini burger(SUPL 1,50€/pax)
Truffled cheese and ham sandwich (mozzarella cheese-truffle) (SUPL 1,50€/pax)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK COMPLETO

A elegir dos referencias de bollería y dos de bocadillos del listado. Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 13 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos.

SUPLEMENTOS

Brocheta de fruta	3,50€/persona
Refrescos	3€/persona
Cookies	1,5€/persona

COFFEE BREAK HEALTHY

Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, 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: 15 € (IVA Incluido)
Servicio de 30 minutos.

CARTA DE BOLLERIA

Mini caña de crema
Mini croissant de cereales
Mini croissant de mantequilla
Mini croissant relleno de chocolate
Mini magdalenas
Mini pan bao de chocolate y avellanas
Mini snecken de pasas y nueces

CARTA DE BOCADILLOS

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 en pan de cristal
Wrap de pavo
Mini burger de ternera (SUPL 1,50€/pax)
Biquini trufado (mozzarella-trufa) (SUPL. 1,50€/pax)

FULL COFFEE BREAK

2 Options of pastries and 2 options of sandwiches to choose from the list. Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water

Price per person: 13 € (Tax included)
30 minutes service.

SUPPLEMENTS

Fruit skewer	3,50€/person
Soft drinks	3€/person
Cookies	1,5€/person

HEALTHY COFFEE BREAK

Selection of Nespresso coffees, assortments of Gourmet Cash teas, milk, oat milk, natural orange juice and mineral water. Multifruit shakes, detox, fruit skewers, wholemeal cookies, chicken and fresh cheese wrap and eco-yogurt with wholemeal muesli

Price per person: 15 € (Tax included)
30 minutes service.

PASTRIES MENU

Mini cream stuffed canes
Mini cereals croissant
Mini butter croissant
Mini chocolate croissant
Mini muffin
Mini chocolate and hazelnut bao bread
Mini snecken with raisins and walnuts

SANDWICH MENU

Spelt bread Sandwich with organic Catalan sausage
Beer bread Sandwich with Iberian ham
Bao bread Sandwich with smoked salmon
Raisin and walnut bread with organic cheese
Omelette sandwich
Turkey wrap
Veal mini burger(SUPL 1,50€/pax)
Truffled cheese and ham sandwich (mozzarella cheese-truffle) (SUPL 1,50€/pax)

MENU TRABAJO

PRIMEROS

Ensalada de espinacas frescas con pasas, piñones, crujiente de bacón y vinagreta de frambuesas.
Ensalada de lentejas Puy con queso burrata, "tapenade" y hojas de albahaca.
Ensalada de quínoa, queso feta, guacamole y pan de pita
Salmón marinado al eneldo, con rúcula y vinagreta de miel trufada y pistachos
Canelón crujiente de pollo de payés con bechamel trufada
Tartar de atún ahumado, aguacate, lima y sésamo

SEGUNDOS

Carrilleras de ternera con patata al gratén y "boletus"
Gigot de cordero al horno con bulgur y verduritas
Pollo de corral con escalonia, espárragos trigueros y piñones
Canelones de verduras, frutos secos y gratén de queso de "La Garrotxa"
Suprema de merluza con vinagreta tibia de tomate, apio verde y olivas de Kalamata
Corvina a la bilbaína con patata panadera y pimientos del piquillo.

POSTRES

Coulant de chocolate con leche con vainilla bourbon
Tatin de manzana con helado búlgaro
Ensalada de frutos rojos, crumble de cardamomo verde y jengibre
Cremoso de chocolate blanco, pistacho y frambuesa
Mousse de coco-pasión con crumble de lima
Finger de opera y café blanco

BODEGA

Agua Mineral
Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Café, café descafeinado o té

Precio por persona: 33 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora
Mínimo 20 personas
A elegir un mismo menú para todos los comensales
Suplemento de 3€ por persona por servicio de refrescos o cervezas
Consultar suplementos para servicio en espacio privado

STARTERS

Fresh spinach, raisins, pine nuts and crispy bacon salad with raspberry vinaigrette.
Phuy lentils, burrata cheese, olives paté and basil leaves salad.
Quinoa, feta cheese, guacamole and pita bread salad
Dill marinated salmon, with arugula and truffled honey and pistachios vinaigrette
Crispy chicken cannelloni with truffled bechamel
Smoked tuna tartar, avocado, lime and sesame

MAIN COURSES

Beef cheeks with gratin potatoes and mushrooms
Baked lamb thigh with bulgur and vegetables
Chicken with shallot, green asparagus and pine nuts
Vegetables and nuts cannelloni with "La Garrotxa" cheese gratin
Hake supreme with warm tomato vinaigrette, green celery and Kalamata olives
Bilbao style sea bass with sliced potatoes and red "piquillo" peppers

DESSERTS

Milk chocolate with vanilla bourbon coulant
Apple tatin with Bulgarian ice cream
Red fruit salad, green cardamom crumble and ginger
Creamy white chocolate, pistachio and raspberry
Coconut-passion mousse with lime crumble
Finger of opera and white coffee

CELLAR

Mineral water
White wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Red wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Coffee or decaf coffee or teas

Price per person: 33€ (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 20 people
Same menu for everyone
3€ supplement per person for soft drinks or beers
Ask for supplement for services in a private area

BUFFET

PRIMEROS

Crea tu propia ensalada:

Ensalada de la tierra

Tomate de Montserrat

Cebolla de Figueras

Escarola "Frissée"

Olivas arbequinas

Crema de zanahoria y naranja al azafrán

Ensalada de patata, ventresca y vinagreta de mostaza

"Escalivada" al horno de carbón con anchoas

"Esqueixada" de bacalao con olivada y aceite de "Les Garrigues"

Milhojas de tomate y mozzarella de búfala con brotes de rúcula

Surtido de quesos y tostadas

Tabla de embutidos ibéricos

SEGUNDOS

Rigatoni con verduras

Salmón a la brasa con espinacas frescas

Pollo de corral al horno con manzanas y cebollitas

Tomate a la provenzal con espárragos trigueros

Patatas "al caliu" con ajoaceite

POSTRES

Ensalada de frutas frescas

Crumble de especias con manzana asada y vainilla

Copa de yogur eco con frambuesas y muesli

BODEGA

Agua Mineral

Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Café, café descafeinado o té

Precio por persona: 37€ (IVA Incluido)

Servicio de 1 ½ hora

Mínimo 50 personas

Suplemento de 3€ por persona por servicio de refrescos o cervezas

Consultar suplementos para servicio en espacio privado

STARTERS

Create your own salad:

Green salad

Local Tomatoes

Onion from "Figueres"

Frissée Escarole

Arbequines olives

Carrots and orange saffron cream

Potato and tuna belly salad with mustard vinaigrette

Baked vegetables with anchovies

Cod with vegetables salad with olives

tapenade and olive oil from "Les Garrigues"

Sliced tomato and buffalo mozzarella with rocket leaves

Cheese assortment with toasts

Iberian cured meat assortment

MAIN COURSES

Rigatoni pasta with vegetables

Grilled salmon with fresh spinach

Baked chicken with apples and onions

Tomatoes with grilled green asparagus

Baked potatoes with garlic and oil sauce

DESSERTS

Fresh Fruit Salad

Spice crumble with baked apple and vanilla

Eco-yogurt with raspberries and granola

CELLAR

Mineral water

White wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Red wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Coffee or decaf coffee or teas

Price per person: 37€ (Tax included)

1 ½ h services

Minimum 50 people

3€ supplement per person for soft drinks or beers

Ask for supplement for services in a private area

FINGER BUFFET

SANDWICHES

Wrap de ternera, salsa barbacoa, cebolla confitada y queso crema
Wrap de hummus con queso feta
Bocadillo nórdico de salmón ahumado con cremette, rúcula y crunch de cebolla
Pulga de jamón ibérico
Coca de escalibada con anchoas
Sopa de tomate y albahaca

ENSALADAS

Ensalada de pollo crujiente, escamas de parmesano y salsa César
Ensalada de tomate, mozzarella y olivas de Kalamata

CALIENTES

Croquetas de cocido
Brochetas de verduras en tempura con romesco
Calamares a la andaluza
Bombas de patata picantes

POSTRES

Brochetas de fruta de temporada
Mousse de tres chocolates

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y café

SANDWICHES

Beef, onion confit and cream cheese with barbecue sauce wrap
Hummus with feta cheese wrap
Nordic smoked salmon sandwich with cremette cheese, arugula and onion crunch
Iberian ham mini sandwich
Grilled vegetables and anchovies toast
Tomato and basil soup

SALADS

Crispy chicken salad, Caesar dressing and Parmesan flakes
Tomato, mozzarella and Kalamata olives salad

MAIN COURSES

Meat stew croquettes
Tempura vegetables skewer with romesco sauce
Andalusian style squids
Spicy potato "bombs"

DESSERTS

Seasonal fruit skewers
Three chocolate mousse

CELLAR

Mineral Water, soft drinks, beer, wine and coffee

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)

Servicio de 45 minutos

Mínimo 10 personas

Servicio sólo ofrecido los mediodías

Servicio self service

Servicio de pie

Se dispone de pan apto para celíaco

Consultar suplementos para servicio en espacio privado

Price per person: 30€ (Tax included)

45 minutes services

Minimum 10 people

Just served during midday

Self service

Standing service

Gluten-free bread available

Ask for supplement for services in a private area

FINGER BUFFET PREMIUM

SANDWICHES

Wrap de ternera, salsa barbacoa, cebolla confitada y queso crema
Wrap de hummus con queso feta
Bocadillo nórdico de salmón ahumado con cremette, rúcula y crunch de cebolla
Pulga de jamón ibérico
Coca de escalibada con anchoas
Tosta d'en "Quimet" (salmón ahumado, queso fresco y miel trufada)
Sopa de tomate y albahaca

ENSALADAS

Ensalada de pollo crujiente, escamas de parmesano y salsa César
Ensalada de tomate, mozzarella y olivas de Kalamata
Ensaladilla rusa con ventresca

CALIENTES

Croquetas de cocido
Brochetas de verduras en tempura con romesco
Calamares a la andaluza
Bombas de patata picantes
Gambitas al ajillo
Brocheta de pollo yakitori

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada
Mousse de tres chocolates
Mini tatin de manzana

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y café

SANDWICHES

Beef, onion confit and cream cheese with barbecue sauce wrap
Hummus with feta cheese wrap
Nordic smoked salmon sandwich with cremette cheese, arugula and onion crunch
Iberian ham mini sandwich
Grilled vegetables and anchovies toast
"Quimet" toast (Smoked salmon, fresh cheese and truffled honey)
Tomato and basil soup

SALADS

Crispy chicken salad with parmesan flakes and Caesar sauce
Tomato, mozzarella and Kalamata olives salad
"Ensaladilla rusa" (Potatoes salad with mayonnaise and tuna belly)

MAIN COURSES

Meat stew croquettes
Tempura vegetables skewer with romesco sauce
Andalusian style squids
Spicy potato "bombs"
Garlicky prawns
Yakitori chicken skewer

DESSERTS

Seasonal fruit skewer
Three chocolates mousse
Mini apple tatin

CELLAR

Mineral Water, soft drinks, beer, wine and coffee

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

Servicio de 45 minutos

Mínimo 20 personas

Servicio self service

Servicio de pie

Se dispone de pan apto para celíaco

Consultar suplementos para servicio en espacio privado

Price per person: 35€ (Tax included)

45 minutes services

Minimum 20 people

Self service

Standing service

Gluten-free bread available

Ask for supplement for services in a private area

WELCOME DRINK

OPCION 1

Copa de cava
Frutos secos

Precio por persona: 5 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Servicio de pie
Consultar suplemento para servicio en espacio privado o piscina
No sustituye ninguna comida

OPTION 1

Cava
Nuts

Price per person: 5 € (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

OPCION 2

Lascas de queso Idiazabal
Grisines de sabores
Olivas rellenas
Croquetas de jamón
Copa de cava
Refrescos
Cervezas
Vinos

Precio por persona: 12 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Consultar suplemento para servicio en espacio privado o piscina
Servicio de pie
No sustituye ninguna comida

OPTION 2

Idiazabal cheese slices
Flavoured breadsticks
Stuffed olives
Ham croquettes
Glass of Cava
Soft drinks
Beer
Wine

Price per person: 12 € (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

Sopa de tomate, caviar y Tou de Til-lers
Tosta del "Quimet" (Salmón ahumado, queso fresco y miel trufada)
Taco de salmón ahumado con cítricos y blinis con sésamo
Tartar de tres tomates, pepino, queso feta, pipas y micro-brotes
Cremoso de patata, crumble de especias, tomate seco, anchoa y albahaca
Crujiente de manzana y butifarra negra

CALIENTES

Ravioli de mozzarella y trufa
Buñuelos de brie y almendra con mermelada de fresa
Mini hamburguesa de Nebraska con emulsión de ceps
Calamarcitos a la andaluza
Estación de fideua

POSTRES

Macedonia con sopita de albahaca
Trufas
Macarrons
Helado búlgaro con crumble de cacao

BODEGA

Agua Mineral, cerveza y refrescos
Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Café, café descafeinado o té

SUPLEMENTOS

Estación de jamón al corte (servicio mínimo para 100 personas)	10 €/persona
Estación de risotto de trufa	10 €/persona
Estación de paella	8€/persona
Estación mojitos y margaritas	10 €/persona
Barra de sushi	10 €/persona

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)
Duración 1h 30 minutos
Mínimo 30 personas
Servicio de pie
Consultar suplemento para servicio en espacio privado

STARTERS

Tomato soup with caviar and Tou de Til-lers cheese
"Quimet" toast (Smoked salmon, fresh cheese and truffled honey)
Smoked salmon with citrus and blinis with sesame
Three tomatoes, cucumber, feta cheese, seeds and micro shoots tartar
Creamy potato, spices crumble, dried tomato, anchovy and basil
Crispy apple and black catalan sausage

MAIN COURSES

Mozzarella and truffle ravioli pasta
Brie cheese and almond fritters with strawberry jam
Nebraska mini hamburger with mushrooms emulsion
Andalusian style squids
"Fideua" station

DESSERTS

Fruit salad with basil soup
Truffles
Macarrons
Bulgarian ice cream with cocoa crumble

CELLAR

Mineral water, beers and soft drinks
White wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Red wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS

Iberian ham cutting station (minimum service 100 people)	10€/person
Truffle risotto station	10€/person
Paella station	8€/person
Mojito and Margarita station	10€/person
Sushi station	10€/person

Price per person: 38€ (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 30 people
Standing service
Ask for supplement for services in a private area

COCKTAIL PREMIUM

FRIOS

Sopa de tomate, caviar y Tou de Til-lers
Tosta del "Quimet" (Salmón ahumado, queso fresco y miel trufada)
Taco de atún marinado con cítricos y blinis con sésamo
Tartar de tres tomates, pepino, queso feta, pipas y micro-brotes
Cremoso de patata, crumble de especias, tomate seco, anchoa y albahaca
Crujiente de manzana y butifarra negra
Tartar de ventresca con caviar del Valle de Arán
Tosta de buey marinado con hierbas frescas

CALIENTES

Ravioli de mozzarella y trufa
Buñuelos de brie y almendra con mermelada de fresa
Mini hamburguesa de Nebraska con emulsión de ceps
Calamarcitos a la andaluza
Gruyere de patata y yema trufada
Croquetas de gambas y ajos tiernos
Estación de fideuá

POSTRES

Macedonia con sopita del albahaca
Trufas
Macarrons
Helado búlgaro con crumble de cacao
Catánias
Crujiente de crema y chocoale blanco

BODEGA

Agua Mineral, cervezas y refrescos
Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Café, café descafeinado o té

ESTACIONES INCLUIDAS

Estación de jamón al corte
(servicio mínimo para 100 personas)
Barra de sushi
Estación de rissoto de trufa

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)
Duración 1h 30 minutos
Mínimo 50 personas
Servicio de pie
Espacio privado incluido

STARTERS

Tomato soup with caviar and Tou de Til-lers cheese
"Quimet" toast (Smoked salmon, fresh cheese and truffled honey)
Marinated tuna taco with citrus and blinis with sesame
Three tomatoes, cucumber, feta cheese, seeds and micro shoots tartar
Creamy potato, spices crumble, dried tomato, anchovy and basil
Crispy apple and black catalan sausage
Tuna belly tartar with local caviar
Marinated meat ox with fresh herbs toast

MAIN COURSES

Mozzarella and truffle Ravioli pasta
Brie cheese and almond fritters with strawberry jam
Nebraska mini hamburger with mushrooms emulsion
Andalusian style squids
Gruyere potato and truffle egg yolk
Prawns and garlic shoots croquettes
"Fideua" station

DESSERTS

Fruit salad with basil soup
Truffles
Macarrons
Bulgarian ice cream with cocoa crumble
"Catánias" (almond sweets)
Crispy cream with white chocolate

CELLAR

Mineral water, beers and soft drinks
White wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Red wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Coffee or decaf coffee or teas

INCLUDED STANDS

Iberian ham cutting station
(minimum service 100 people)
Sushi station
Truffle rissoto Station

Price per person: 50€ (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 50 people
Standing service
Private area included

OPCION 1

Flauta de jamón de bellota
Sopa de tomate, caviar y Tou de Til·lers
Vasito de bacalao “esqueixat”, salsa romesco y polvo de oliva negra
Cucuruchos de calamares a la andaluza
Croquetas de carrilleras y múrgulas
Ravioli crujiente de mozzarella y trufa
Mini hamburguesa de Nebraska con emulsión de ceps
Gambas al ajillo

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)
Debe ir acompañado del menú de gala
Servicio de pie
Consultar suplemento para servicio en espacio privado o piscina
Bodega acorde al menú elegido

OPTION 1

Cured iberian ham mini bread
Tomato soup with caviar and Tou de Til·lers cheese
Marinated cod fish, romesco sauce and black olives powder in a small glass
Andalusian style squids' cone
Cheek and mushroom croquettes
Mozzarella and truffle crispy ravioli
Nebraska mini hamburger with mushroom emulsion
Prawns in a garlic sauce

Price per person: 20 € (Tax included)
Must be accompanied by the gala menu
Standing service
Ask for supplement for services in a private area or panoramic pool area
Cellar according to the chosen menu

MENU GALA

PRIMEROS

Canelón frío de calabacín y langostinos de "Sant Carles" con mango y aguacate
Coca crujiente de foie gras "micuit", compota de manzana y geleé de Pedro Ximenez
Ensalada de vieiras, salicornia, rúcula y gel de cítricos

SEGUNDO

Carré de cordero lacado al tomillo miel y limón y patatas "rissolé"
Suprema de lubina salvaje con patatas panadera al perfume de ajos
Tournedó de ternera y foie con parmentier de manzana

POSTRES

Mango, streusel de coco, estragón y chocolate blanco
Sable de lima-cardamomo, plátano al ron y tofe de molases
Semifrío de pistacho y frambuesa y dentelle de cacao amargo

BODEGA

Agua Mineral
Vino blanco Creu de Lavit Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Vino Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Café, café descafeinado o té

SUPLEMENTOS

Tarta de celebración al gusto	5€/persona
Sorbete	3€/persona

Precio por persona: 48 € (IVA Incluido)
A elegir un mismo menú para todos los comensales
Incluye espacio privado

STARTERS

Zucchini and prawns of "Sant Carles" cold cannelloni with mango and avocado
Foie gras "mi cuit" toast, apple compote and jelly of Pedro Ximenez
Scallop and rocket salad, dressed with salicornia and citrus jelly.

MAIN COURSES

Lamb rack lacquered with honey thyme and lemon and rissole potatoes
Supreme of wild sea bass with baked potatoes flavored with garlic
Veal and foie "tournedo" with apple parmentier

DESSERTS

Mango, coco streusel with tarragon & white chocolate
Lime and cardamom biscuit, banana rum with molasses toffe
Pistachio and raspberry semifreddo with bitter chocolate snips

CELLAR

Mineral water
White wine Creu de Lavit Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Red wine Orube Crianza D.O. Rioja
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS

Celebration cake	5€/person
Sorbet	3€/person

Price per person: 48€ (Tax included)
Same menu for everyone
A private area is included

MENU GALA PREMIUM

PRIMEROS

Ensalada de bogavante, manzana y vinagreta de sidra
Canelón crujiente de pato, foie y reducción de calvados
"Trinxat" de patata y col, pulpo glaseado y emulsión de pimentón

SEGUNDOS

Espaldita de cabrito lechal con cremoso de patata y miel de romero
Suprema de dorada salvaje con vinagreta tibia de tomate rosa y mizuna
Lomo de Bacalao negro con salsa de Tosazuán de naranja y celeri

PRE POSTRE

Sorbete de manzana y menta

POSTRE

Streussel de canela, peras asadas y sabayón de lima
Mousse de praliné, gel de lima, almendra y choco-leche
Carajillo de Baileys (helado, bizcocho y cremoso)

BODEGA

Agua Mineral
Vino Blanco Creu de Lavit Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Vino Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Café, café descafeinado o té

SUPLEMENTOS

Tarta de celebración al gusto	5€/persona
Sorbete	3€/persona

Precio por persona: 60 € (IVA Incluido)
A elegir un mismo menú para todos los comensales
Incluye espacio privado

STARTERS

Lobster and apple salad with cider vinaigrette
Crispy cannelloni stuffed with duck, foie and calvados reduction
Mashed potatoes, cabbage and glazed octopus with paprika emulsion

MAIN COURSES

Suckling lamb back with creamy potato and rosemary honey
Supreme of wild gilthead with pink tomatoes and mizuna warm vinaigrette
Black cod loin with orange and celery Tosazu sauce

PRE DESSERT

Apple and mint sorbet

DESSERT

Cinnamon streusel, roasted pears and lime zabaione
Praline, lime gel, almond and choco-milk mousse
Baileys "carajillo" (espresso with Baileys cake and Ice cream and creamy)

CELLAR

Mineral water
White wine Creu de Lavit Segura Viudas Viña Heredad Penedés
Red wine Orube Crianza D.O. Rioja
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS

Celebration cake	5€/person
Sorbet	3€/person

Price per person: 60€ (Tax included)
Same menu for everyone
A private area is included

SERVICIOS EXTRA

BARRA LIBRE BASICA

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas

Precio por persona: 13 € (IVA incluido) 1h
Precio por persona: 20 € (IVA incluido) 2h

BASIC OPEN BAR

Soft drinks
Beer
Wine
Mineral water
Fruit juices

Price per person: 13 € (Tax included) 1h
Price per person: 20 € (Tax included) 2h

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas
Combinados

SUPLEMENTOS

Licores grandes marcas 5€/persona/hora

Precio por persona: 19 € (IVA incluido) 1h
Precio por persona: 30 € (IVA incluido) 2h

LIQUOR OPEN BAR

Soft drinks
Beer
Wine
Mineral waters
Fruit juices
Spirits

SUPPLEMENTS

Premium liquors 5€/person/hour

Price per person: 19 € (Tax included) 1h
Price per person: 30 € (Tax included) 2h

MENU INFANTIL

PRIMERO
Macarrones con sofrito de tomate y queso
Emmental
SEGUNDO
Escalopa de pollo a la milanese
POSTRE
Copa de helado variado
BEBIDAS
Agua y refrescos

Menú completo: 20 € (IVA Incluido)
½ menú: 15€ (IVA Incluido)(Primer plato
+postre)

MENU INFANTIL

STARTERS
Macaroni with tomato sauce and Emmental
cheese
MAIN COURSES
Chicken escalope
DESSERTS
Ice cream assortment
DRINKS
Water and soft drinkns

Full menu: 20€ (Tax included)
½ menu: 15€ (Tax included) (starter + dessert)

AFTERWORK

MOJITO AFTERWORK

- Nachos con guacamole
- TAQUERIA:
- Taco el más picante: Taco de ternera asada, nopales, jalapeños y frijoles.
 - Taco vegetal: aguacate, tomate, cilantro, queso y cebolla morada.
 - Cazuelitas para taquear
 - Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y cava
 - Mojitos, caipiriñas y caipiroska (con selección de azúcares)
- Sabores: Clásico; Maracuya- cardamomo verde, Fresa-rosa, limón y jengibre.

GIN AFTERWORK

- Nanobrochetas de uva y manzana acida
 - "Paté de fruit" de canela y limón
 - Galletas crujientes de enebro y albahaca
 - Garbanzo wasabi
 - Chupa-chups de flor de Jamaica y frambuesa
- Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y cava
- Gin Tonics
- BLOOM
 - G´VINE FLORAISON
 - CITADELLE
 - LONDON GIN Nº1
 - GIN MARE

BEER AFTERWORK

- Carrito de Hot Dogs (Pikantwurst, bratwurst, Frankfurt)
- Ketchup hecho en casa y mostazas
- Picos con jamón de bellota.
- Aguas minerales, refrescos, vino y cava Cervezas:
- AFFLIGEM BLOND
 - GUINNES ORIGINAL
 - CRUZCAMPO GRAN RESERVA
 - MORT SUBITE ¼
 - BIRRA MORETTI

Precio por persona: 35 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora
Mínimo 30 personas
Servicio sólo de 19.00 a 21.00
Servicio de pie
Consultar suplementos para servicio en espacio privado

MOJITO AFTERWORK

- Nachos with guacamole sauce
- TACOS TIME
- The Spiciest Taco: Beef taco with "nopales", jalapeños & kidney beans
 - Vegetarian Taco: avocado, tomato, cilantro, cheese and red onion.
 - Small portions to share
 - Mineral water, soft drinks, beers wine and cava
 - Mojitos, caipiriñas and caipiroska (sugars selection)
- Different flavours: Classic, Passion fruit-green cardamom, strawberry-rose, lemon-ginger.

GIN AFTERWORK

- Grapes and bitter apple nanoskewer
 - Cinnamon and lemon "pate de fruit"
 - Juniper and basil crunch cookies
 - Wasabi chickpea
 - Jamaica flowers & raspberry lollipop
- Mineral water, soft drinks, beers wine and cava
- Gin Tonics
- BLOOM
 - G´VINE FLORAISON
 - CITADELLE
 - LONDON GIN Nº1
 - GIN MARE

BEER AFTERWORK

- Hot dogs food truck (Pikantwurst, bratwurst, Frankfurt)
- Homemade ketchup and mustard
- Peaks with ham
- Mineral water, soft drinks, wine and cava. Beer:
- AFFLIGEM BLOND
 - GUINNES ORIGINAL
 - CRUZCAMPO GRAN RESERVA
 - MORT SUBITE ¼
 - BIRRA MORETTI

Price per person: 35 € (Tax included)
1hour services
Minimum 30 people service
Service option only from 19h to 21h
Stand-up service
For private spaces services there is a supplement cost

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Barcelona Plaza

Plaça Espanya, 6-8 | 08014 - Barcelona

plaza.convenciones@cataloniahotels.com | 93 426 26 00

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •