

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Barcelona Plaza**

Plaça Espanya, 6-8 | 08014 - Barcelona

[plaza.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:plaza.convenciones@cataloniahotels.com) | 93 426 26 00

[www.cataloniahotels.com](http://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

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

Precio por persona: 8 € (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: 10 € (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos.

## COFFEE BREAK CON MINI BOCADILLOS

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

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

### SUPLEMENTOS

Brocheta de fruta	3,50€/persona
Refrescos	3€/persona

### CARTA DE BOLLERIA

Mini croissant de mantequilla  
Mini muffin  
Mini croissant de chocolate  
Mini napolita de crema  
Mini napolitana de chocolate  
Mini donuts de chocolate  
Mini palmeritas

### CARTA DE BOCADILLOS

Baguetina de jamón ibérico  
Pan de semillas y queso manchego  
Pan de semillas y fuet de vic  
Wrap vegetal de hummus  
Wrap vegetal de pavo y rucula  
Wrap de salmón y queso crema  
Mini bocadillo de tortilla de patata  
Mini burger de ternera (SUPL 1,50€/pax)  
Biquini trufado (mozzarella-trufa)  
(SUPL. 1,50€/pax)

## BASIC COFFEE BREAK

Coffee (Nespresso), milk, teas, orange juice, mineral water

Price per person: 8 € (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: 10 € (Tax included)  
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)  
30 minutes service.

### SUPPLEMENTS

Fruit skewer	3,50€/person
Soft drinks	3€/person

### PASTRIES MENU

Mini butter croissants  
Mini muffin  
Mini chocolate croissant  
Mini cream napolitana  
Mini chocolate napolitana  
Mini chocolate donut  
Mini puff pastries heart-shaped

### SANDWICH MENU

Iberian ham mini baguette  
Manchego cheese seeds bread sandwich  
Sausage seeds bread sandwich  
Hummus vegetable wrap  
Turkey and arugula vegetable wrap  
Salmon and cream cheese wrap  
Spanish omelette mini sandwich  
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. Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja y aguas minerales

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

### SUPLEMENTOS

Brocheta de fruta	3,50€/persona
Refrescos	3€/persona

## 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: 15 € (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos.

### CARTA DE BOLLERIA

Mini croissant de mantequilla  
Mini muffin  
Mini croissant de chocolate  
Mini napolita de crema  
Mini napolitana de chocolate  
Mini donuts de chocolate  
Mini palmeritas

### CARTA DE BOCADILLOS

Baguetina de jamón ibérico  
Pan de semillas y queso manchego  
Pan de semillas y fuet de vic  
Wrap vegetal de hummus  
Wrap vegetal de pavo y rucula  
Wrap de salmón y queso crema  
Mini bocadillo de tortilla de patata  
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. Coffee (Nespresso), milk, teas, orange juice, mineral water

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

### SUPPLEMENTS

Fruit skewer	3,50€/person
Soft drinks	3€/person

## 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: 15 € (Tax included)  
30 minutes service.

### PASTRIES MENU

Mini butter croissants  
Mini muffin  
Mini chocolate croissant  
Mini cream napolitana  
Mini chocolate napolitana  
Mini chocolate donut  
Mini puff pastries heart-shaped

### SANDWICH MENU

Iberian ham mini baguette  
Manchego cheese seeds bread sandwich  
Sausage seeds bread sandwich  
Hummus vegetable wrap  
Turkey and arugula vegetable wrap  
Salmon and cream cheese wrap  
Spanish omelette mini sandwich  
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  
Ensalada de frutos rojos, crumble de cardamomo verde y jengibre  
Tatin de manzana con haba tonka  
Mousse de coco-pasión con crumble de lima  
Eclair de pistacho y frambuesa  
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  
Red fruit salad, green cardamom crumble and ginger  
Apple tatin with tonka bean  
Coconut-passion mousse with lime crumble  
Pistachio and raspberry eclair  
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

Crema de guisantes y pistachos con jamón de pato  
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 de haba tonka 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 barbacoa	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  
Espacio privado incluido

## STARTERS

Peas and pistachios cream with duck ham  
"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  
Tonka bean 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
Barbecue 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  
Private area included

# COCKTAIL PREMIUM

## FRIOS

Crema de guisantes y pistachos con jamón de pato  
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 de haba tonka 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 brasa (brochetas de gambas de Palamós, pincho de Nebraska, brocheta de pulpo)

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

## STARTERS

Peas and pistachios cream with duck ham  
"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  
Tonka bean 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  
Grilled Station ("Palamós" shrimp skewers, Nebraska skewer, octopus skewer)

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  
Crema de guisantes y pistachos con jamón de pato  
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  
Peas and pistachios cream with duck's ham  
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 5 Viudas Xarel.lo D.O. 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 5 Viudas Xarel.lo D.O. 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
Sorbent	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 5 Viudas Xarel.lo D.O. 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 5 Viudas Xarel.lo D.O. 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)  
Precio servicio de 1 hora

### BASIC OPEN BAR

Soft drinks  
Beer  
Wine  
Mineral water  
Fruit juices

Price per person: 13 € (Tax included)  
Price for 1 hour service

### 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)  
Precio servicio de 1 hora

### LIQUOR OPEN BAR

Soft drinks  
Beer  
Wine  
Mineral waters  
Fruit juices  
Spirits

#### SUPPLEMENTS

Premium liquors 5€/person/hour

Price per person: 19 € (Tax included)  
Price for 1 hour service

### MENU INFANTIL

PRIMERO  
Macarrones con sofrito de tomate y queso  
Emmental  
SEGUNDO  
Escalopa de pollo a la milanesa  
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](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •