

The background of the entire page is a close-up, slightly blurred photograph of various breads and sandwiches. In the foreground, there are several sandwiches with fillings like lettuce, tomato, and meat. In the background, there are more breads and a bowl of what looks like sliced tomatoes. The overall color palette is warm, with yellows, oranges, and browns.

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Barcelona Plaza

Plaça España, 6-8 | 08014 - Barcelona

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

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Barcelona Plaza

Situado en Plaza España, junto a las instalaciones de la Fira de Barcelona y de Montjuïc, es el sitio ideal para hospedarse en un viaje de negocios o durante unos días de descanso. Nuestra terraza The Clock cuenta con una piscina y una gran zona chill-out con servicio de barra y ofrece unas vistas inmejorables de Plaza España y la Fuentes Mágicas de Montjuïc. Contamos con 11 salas de reuniones equipadas con la última tecnología para garantizar que sus convenciones y eventos sean un éxito.

Located in Plaza España, next to the Fira de Barcelona facilities and Montjuïc, it offers an ideal accommodation for bussines trips or short breaks. Ours terrace The Clock has a pool and a great chill-out area with bar service and offers unbeatable views of Plaza España and the Magic Fountains of Montjuïc. The hotel provides 11 meeting rooms equipped with the latest technology in order to guarantee the success of your conventions and events.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK LIGERO

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

Precio por persona: 9€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

SOFT COFFEE BREAK

Nespresso coffee selection, Gourmet Cash teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 9€ (VAT included)
30 minutes service

COFFEE BREAK DULCE

Tres referencias de bollería y selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 12€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

SWEET COFFEE BREAK

Three options of pastries and Nespresso coffee selection, Gourmet Cash teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 12€ (VAT included)
30 minutes service

COFFEE BREAK COMPLETO

Dos referencias de bollería y dos mini bocadillos. Selección de cafés Nespresso, surtido de infusiones Gourmet Cash, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 14€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

FULL COFFEE BREAK

Two options of pastries and two mini sandwiches. Nespresso coffee selection, Gourmet Cash teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 14€ (VAT included)
30 minutes service

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK 1

Copa de cava
Frutos secos

Precio por persona: 5 € (IVA Incluido)
Duración 15 minutos
Servicio de pie
Consultar precio para servicio en
espacio privado
No sustituye ninguna comida

WELCOME DRINK 1

Glass of cava
Nuts

Price per person: 5 € (VAT included)
15 minutes service
Standing service
You can also request a price quote in a
private area
Is not a substitute of a meal

WELCOME DRINK 2

Lascas de queso Idiazábal
Gildas de anchoas y olivas Gordales
Croquetas de jamón
Copa de cava – Copa de vino – Refrescos -
Cerveza

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)
Duración 30 minutos
Servicio de pie
Consultar precio para servicio en
espacio privado
No sustituye ninguna comida

WELCOME DRINK 2

“Idiazabal” cheese slices
Gilda appetisers with select olives and
anchovies, chili pepper and olive oil skewer
Ham croquettes
Glass of Cava - Glass of wine - Soft drink -
Beer

Price per person: 15 € (VAT included)
30 minutes service
Standing service
You can also request a price quote in a
private area
Is not a substitute of a meal

FINGER BUFFET

FINGER BUFFET

Ensalada de pollo crujiente, escamas de parmesano y salsa César

Ensalada de goma wakame y tofu

Ensalada de pepino, dados de salmón marinado y creme fresh

Wrap de ternera, salsa barbacoa, cebolla confitada y queso crema

Wrap de berenjena, sésamo, tomate confitado y rúcula

Bocadillo de tomate, queso brie y aguacate

Pulga de jamón ibérico

Focaccia de verduras

Croquetas cremosas de boletus

Quiche de espinacas y mozzarella

Calamares a la andaluza

Bombas de patata vegana con salsa brava de chipotle

Brocheta de fruta de temporada

Trufas japonesas de sake y té verde

BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino y café

Crispy chicken salad with parmesan flakes and Caesar sauce

Wakame and tofu salad

Cucumber salad, diced marinated salmon and creme fresh

Wrap of beef, barbecue sauce, onion confit and cream cheese

Wrap of eggplant, sesame, tomato confit and arugula

Tomato, brie cheese and avocado sandwich

Iberian ham mini sandwich

Vegetable focaccia

Creamy boletus croquettes

Spinach and mozzarella quiche

Andalusian style squids

Vegan potato (Fried potato ball) with spicy chipotle sauce

Seasonal fruit skewer

Sake and green tea Japanese truffles

CELLAR

Mineral water, soft drinks, beer, wine and coffee

Precio por persona: 36€ (IVA Incluido)

Duración de 45 minutos

Mínimo 10 personas

Disponible en horario de almuerzo

Tipo self service - Servicio de pie

Consultar precio para servicio en espacio privado

Price per person: 36€ (VAT included)

Duration 45 minutes

Minimum 10 people

Available at lunch time

Self service - Standing service

You can also request a price quote in a private area

BUFFET

BUFFET

ENTRANTES

Crea tu propia ensalada:

Hoja de roble, lollo rosso lechuga trocadero

Escarola frise

Tomate de Montserrat

Cebolla de Figueras

Olivas de Kalamata

Ensalada cesar

Ensalada de tomate, mozzarella y rúcula

Ensalada de lentejas con brunoise de verduras, burrata y pesto

Ensalada de quinoa dados de pollo y queso fresco con vinagreta de miel y mostaza

Surtido de quesos y tostadas

Tabla de embutidos ibéricos

PLATOS PRINCIPALES

Espárragos y tomates a la parrilla y patatas al "caliu"

Crema de calabaza, coco y cúrcuma

Canelón de verduras gratinado

Suprema de salmón al vapor con verduritas y vinagreta de ajo y lima

Llata de ternera a baja temperatura con setas

POSTRES

Ensalada de frutas frescas

Tiramisù

Mochi de cheesecake

BODEGA

Vino blanco Anec Mut D.O. Penedés

o

Vino tinto Marmellans D.O. Montsant

Agua mineral, café, té e infusiones

STARTERS

Create your own salad:

Lettuces selection

Frissée escarole

Tomatoes from "Montserrat"

Onion from "Figueres"

Kalamata olives

Caesar salad

Tomato, mozzarella and argula salad

Lentil salad with vegetable brunoise, burrata and pesto

Quinoa salad, diced chicken and fresh cheese with honey and mustard vinaigrette

Cheese assortment with toasts

Assortment of Iberian sausages

MAIN COURSES

Grilled asparagus and tomatoes with roasted potatoes

Pumpkin, coconut and turmeric cream

Vegetable cannelloni au gratin

Steamed salmon supreme with vegetables and garlic and lime vinaigrette

Low temperatura veal with mushrooms

DESSERTS

Fresh fruit salad

Tiramisu

Cheesecake mochi

CELLAR

White wine Anec Mut D.O. Penedés

or

Red wine Marmellans D.O. Montsant

Mineral water, coffee and tea

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)
Servicio de 1h 30 minutos
Mínimo 50 personas
Tipo self service
Consultar precio por servicio en espacio privado

Price per person: 38€ (VAT included)
1h 30minuts services
Minimum 50 people
Self service
You can also request a price quote in a private area

MENÚ DE TRABAJO

BUSSINES MENU

ENTRANTE

Ensalada de quinoa al pesto rojo con dados de pollo y feta con rúcula

o

Ensalada de tres tomates, burrata, anchoas y Kalamata

o

Lasaña de carne con boletus al gratén

PLATO PRINCIPAL

Llata de ternera a baja temperatura con setas y parmentier

o

Rape a la marinera con gambas

o

Jamoncitos de pollo de Pagés con ciruelas

POSTRE

Banoffe Club Tropical Fruit

o

Tiramisú Eboca clásico

o

Panacotta de fruta de la pasión, sable de albahaca y mantequilla tostada

BODEGA

Vino blanco Anec Mut D.O. Penedés

o

Vino tinto Marmellans D.O. Montsant

Agua mineral, café, té e infusiones

STARTER

Quinoa salad with red pesto with diced chicken and feta with arugula

or

Three tomatoes salad with burrata, anchovies and kalamata

or

Meat with boletus lasagne au gratin

MAIN COURSE

Low temperature veal with mushrooms and parmentier

or

Marinated monkfish with prawns

or

Chicken hams with plums

DESSERT

Banoffe Club Tropical Fruit

or

Classic Eboca Tiramisu

or

Passion fruit panacotta, basil sable and toasted butter

CELLAR

White wine Anec Mut D.O. Penedés

or

Red wine Marmellans D.O. Montsant

Mineral water, coffee and tea

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)
Servicio de 1h 30 minutos
Mínimo 20 personas
A elegir un mismo menú para todos los comensales
Consultar precio por servicio en espacio privado

Price per person: 38€ (VAT included)
1h 30minuts services
Minimum 20 people
Same menu for everyone
You can also request a price quote in a private area

ENTRANTES

Pan con tomate y jamón ibérico
Tartar de salmón y perlas de mango
Mini quiche de espinacas y parmesano
Pan de Carasau con anchoas, tomate
confitado y salsa holandesa
Tosta de buey marinado con hierbas frescas
Nachos con guacamole
Endivias con espárragos "cojonudos" y
mahonesa de lima

PLATOS PRINCIPALES

Bartolacci de mozzarella, tomate y albahaca
Mini hamburguesa de Nebraska
Calamarcitos a la andaluza
Mini tatín de pimientos y rabo de buey
Croquetas de jamón
Gyozas de verduras
Estación de Fideuá
Estación de sushi

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada
Trufas japonesas
Mini macarons

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino banco Anec Mut D.O. Penedés
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant
Cava Raimat Brut Nature Eco D.O. Cava
Café, café descafeinado o té

STARTERS

Catalan bread with tomato and Iberian
ham Salmon tartar and mango pearls
Spinach and parmesan mini quiche
Carasau bread with anchovies, tomato confit
and hollandaise sauce
Marinated ox toast with fresh herbs
Nachos with guacamole
Endives with asparagus "cojonudos" and
lime mayonnaise

MAIN COURSES

Mozzarella, tomato and basil
bartolacci Nebraska mini hamburger
Andalusian style squids
Mini tatin of peppers and oxtail
Ham croquette
Vegetable gyozas
Fideua station
Sushi station

DESSERTS

Seasonal fruit skewer
Japanese truffles
Mini macarons

CELLAR

Mineral water, soft drink and beer
White wine Anec Mut D.O. Penedés
Red wine Marmellans D.O. Montsant
Cava Raimat Brut Nature Eco D.O. Cava
Coffee, decaffeinated coffee or teas

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)
Servicio de 1h 30 minutos
Mínimo 30 personas. Servicio de pie
Espacio privado incluido

Price per person: 40€ (VAT included)
1h 30minuts services
Minimum 30 people. Standing service
Private area included

CÓCTEL THE CLOCK

COCKTAIL THE CLOCK

Nachos con guacamole
Tartar de salmón y perlas de mango
Tartaleta de pimientos y rabo de buey
Pan de Carasau con anchoas, tomate confitado y salsa holandesa
Pan de cristal y jamón ibérico
Quesos de la Vall de Meranges, confituras y tostadas
Estación de ahumados
Quesadillas de cheddar con pico de gallo y tomatillo verde
Croquetas de jamón
Gyozas de verduras
Risotto con trompetas y secreto ibérico
Fideuá de calamarcitos y all y oli de cebollino
Estación de sushi

Brocheta de fruta
Trufas japonesas
Mini macarons

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino blanco Anec Mut D.O. Penedés
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant
Cava Raimat Brut Nature Eco D.O. Cava

Nachos with guacamole
Salmon tartare and mango pearls
Peppers and oxtail tartlet
Carasau bread with anchovies, tomato confit and hollandaise sauce
Crystal bread and Iberian ham
Local cheeses, jams and toasts
Smoked station
Cheddar, "pico de gallo" and green tomato "quesadilla"
Iberian ham croquettes
Vegetable gyozas
Risotto with mushrooms and Iberian pork
Squids "fideua" with cibulet and garlic sauce
Sushi station

Seasonal fruit skewer
Japanese truffles
Mini macarons

CELLAR

Mineral water, soft drink and beer
White wine Anec Mut D.O. Penedés
Red wine Marmellans D.O. Montsant
Cava Raimat Brut Nature Eco D.O. Cava

Precio por persona: 55€ (IVA Incluido)
Servicio de 1h 30 minutos
Mínimo 30 personas (para grupos inferiores consultar condiciones)
Servicio entre 20.00 a 22.00.
Servicio de pie
Consultar precio para servicio en espacio privado

Price per person: 55€ (VAT included)
1h 30 minutes services
Minimum 30 people (for smaller groups consult conditions)
Service between 20:00 to 22:00
Standing service.
You can also request a price quote in a private area

MENÚ DE GALA

GALA MENU

ENTRANTE

Tataki de atún, aguacate, shitakes
y salsa teriyaki

o

Ensalada de tres tomates con ventresca de
atún ahumado de la Atmetlla, cebolla
tierna y arbequinas

o

Ensalada de bogavante, mango y menta
y brotes de lechugas

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera, salsa de boletus
y gratén de patata

o

Paletilla de cabrito a baja temperatura con
patatas risoladas

o

Lubina salvaje con patata panadera
y verduritas a la brasa

POSTRE

Lingote de chocolate, ganache de yuzu y
sésamo cantonés

o

Lemmon Mango Pie

o

Tiramisú Eboca clásico

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella

Vino tinto Finca Villacreces Pruno

D.O. Ribera del Duero

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Café, café descafeinado o té

STARTER

Tataki of tuna, avocado, shitakes
and teriyaki sauce

or

Three tomatoes salad with smoked
tuna belly from "La Ametlla", spring onion
and arbequina olives

or

Lobster salad with mango, mint
and lettuce sprouts

MAIN COURSE

Beef sirloin, boletus sauce
and potato gratin

or

Suckling lamb shoulder at low temperature
with potatoes

or

Wild sea bass with baked potatoes
and grilled vegetables

DESSERT

Chocolate ingot, yuzu ganache
and Cantonese sesame

or

Lemmon Mango Pie

or

Classic Eboca Tiramisu

CELLAR

Mineral water, soft drink and beer

White wine Pansa Blanca D.O. Alella

Red wine Finca Villacreces Pruno

D.O. Ribera del Duero

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Coffee, decaffeinated coffee or teas

Precio por persona: 55€ (IVA Incluido)
A elegir un mismo menú para todos los
comensales
Espacio privado incluido

Price per person: 55€ (VAT included)
Same menu for everyone
Private area included

MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU

ENTRANTE

Macarrones con sofrito de tomate y queso Emmental

PRINCIPAL

Escalopa de pollo a la milanesa

POSTRE

Copa de helado variado

BODEGA

Agua y refrescos

STARTER

Macaroni with tomato sauce and Emmental cheese

MAIN COURSE

Chicken escalope

DESSERT

Ice cream assortment

CELLAR

Water and soft drinks

Precio por persona: 25€ (IVA Incluido)

Price per person: 25€ (VAT included)

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Barcelona Plaza

Plaça España, 6-8 | 08014 - Barcelona

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

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •