
DOSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

Catalonia Barcelona Plaza

Plaça Espanya, 6-8 | 08014 - Barcelona

plaza.convenciones@hoteles-catalonia.es | 93 426 04 00

www.hoteles-catalonia.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



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.



LAS SALAS



BARCELONA PLAZA



BARCELONA PLAZA



BARCELONA A+B



BARCELONA A+B



BARCELONA A



FOYER

LAS SALAS



PLAZA 6



PLAZA 8



PLAZA 5



HALL CONVENCIONES

LEYENDA



Cocktail



Banquete



U



Escuela



Teatro



Imperial



Pantalla



Enchufe









Antena TV



Toma de datos

TABLA CAPACIDADES

	M ²	Cocktail 	Banquete 	U 	Escuela 	Teatro 	Imperial 	1 dia	½ dia
Barcelona Plaza	674	600	470	X	400	750	X	3.500€	
Barcelona A+B	484	420	320	X	250	500	X	2.550€	1.950€
Barcelona B+C	382	320	240	X	200	400	X	2.100€	1.600€
Barcelona A	292	280	200	66	150	300	78	1.950€	1.500€
Barcelona B	192	150	120	60	100	200	66	1.500€	1.200€
Barcelona C	190	150	120	60	100	200	66	1.500€	1.200€
Garden	818	450	320	X	X	X	X	A consultar	
Plaza 1	91	80	60	35	35	70	35	550€	400€
Plaza 2	89	X	X	X	X	15	10	350€	250€
Plaza 3	86	X	X	20	20	35	20	350€	250€
Plaza 4	57	X	X	20	20	35	20	350€	250€
Plaza 5	57	X	X	20	20	35	20	350€	250€
Plaza 6	52	X	X	20	20	35	20	350€	250€
Plaza 7	71	X	X	15	18	30	16	550€	400€
Plaza 8	81	70	55	35	35	70	35	550€	400€
Planta 7									
Plaza 7.2.	41	X	X	18	18	24	18	350€	250€
Plaza 7.3.	71	X	X	15	21	32	26	350€	250€

CATALONIA BARCELONA PLAZA

El hotel cuenta con más de 1.500m² de espacio destinado a reuniones, celebraciones y convenciones. Cuenta con 11 salones totalmente renovados y con la última tecnología, Wi-Fi de excelente calidad gratuito, parking en el mismo edificio y excelentes conexiones con todos los transportes públicos. Dispone de 3 restaurantes: el Filigrana de cocina de mercado y brasa, un restaurante dedicado a la comida japonesa, y el Gourmet Corner con un menú diario.

The hotel has more than 1500sqm where you can organize business meetings, conventions and family celebrations With 11 meeting rooms fully renovated with the latest technology, free Wi-Fi, parking and excellent connections with the public transport. The hotel has 3 restaurants: Filigrana, a japanese restaurant and the Gourmet Corner with a daily menu.



BARCELONA PLAZA



600 pax



750 pax



X



470 pax



X



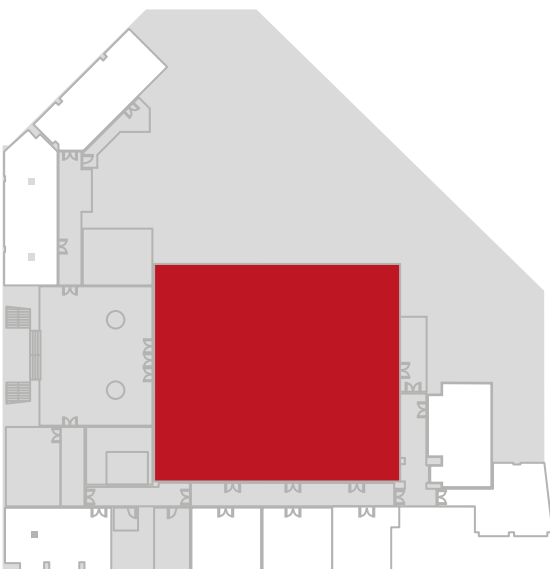
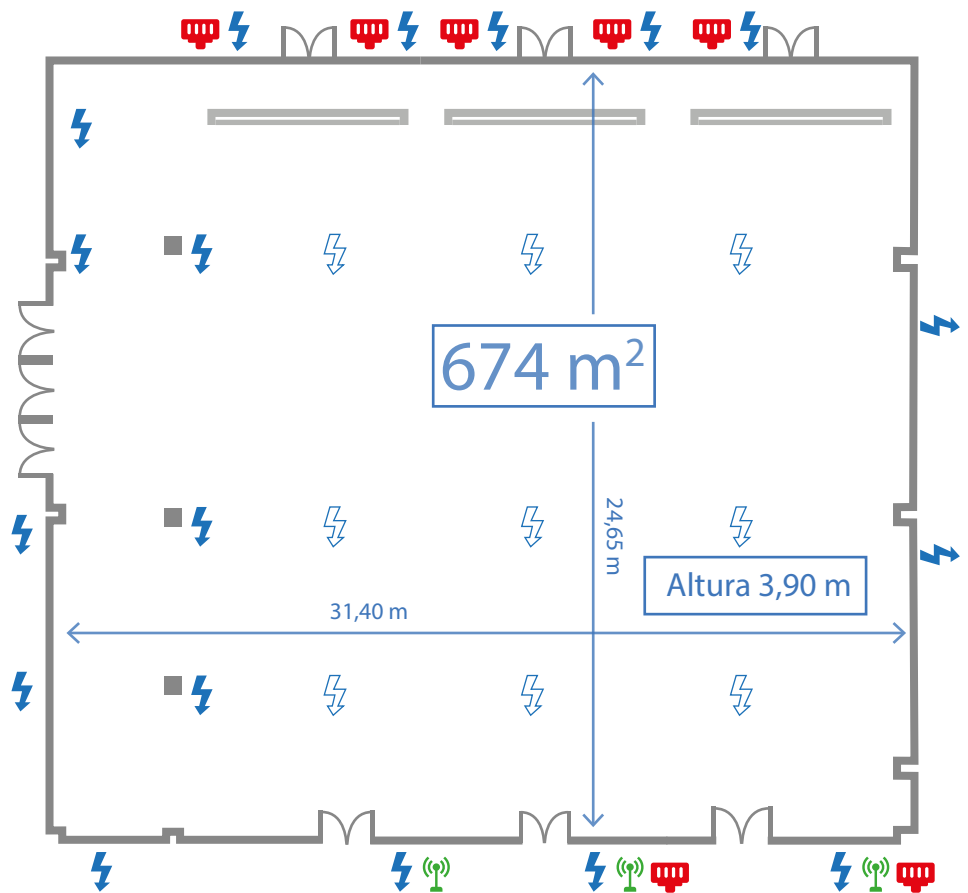
400 pax

MATERIAL INCLUIDO

3 pantallas de leds de 4.5mx2.5m
(con proyección integrada)

Sistema de sonido integrado

Pantallas led de techo



BARCELONA A+B



420 pax



500 pax



X



320 pax



X



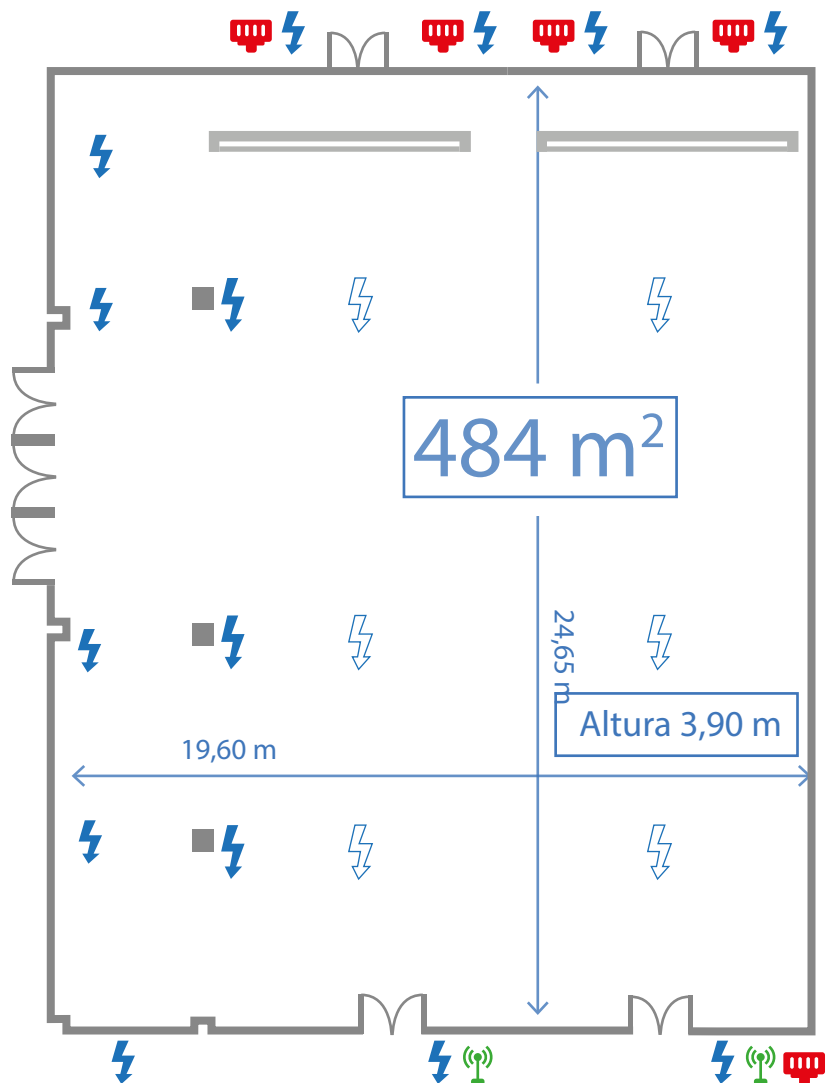
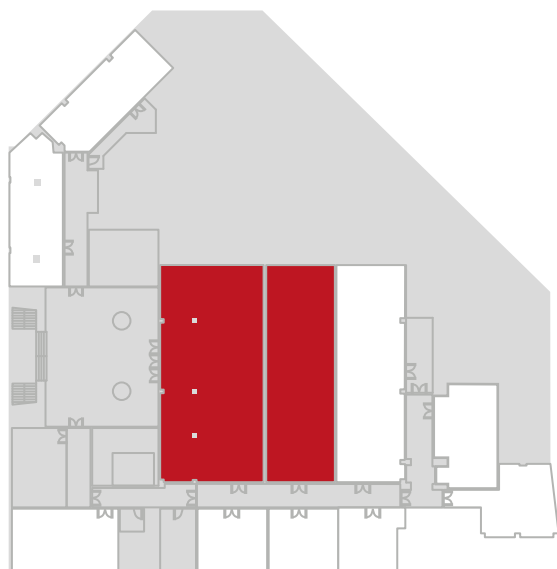
250 pax

MATERIAL INCLUIDO

2 pantallas de leds de 4.5mx2.5m
(con proyección integrada)

Sistema de sonido integrado

Pantallas led de techo



BARCELONA B+C



320 pax



400 pax



X



240 pax



X



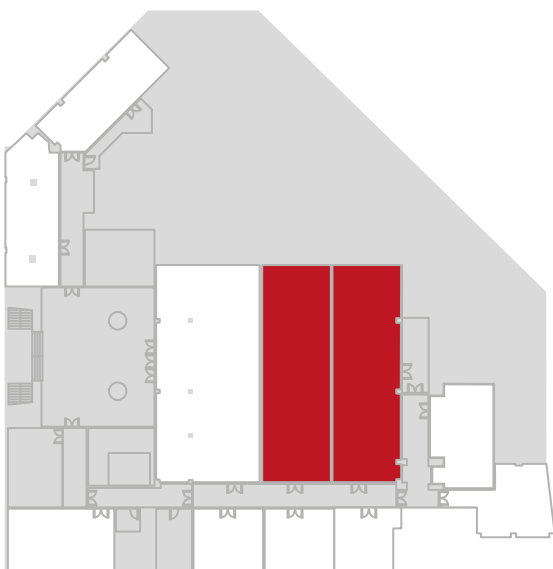
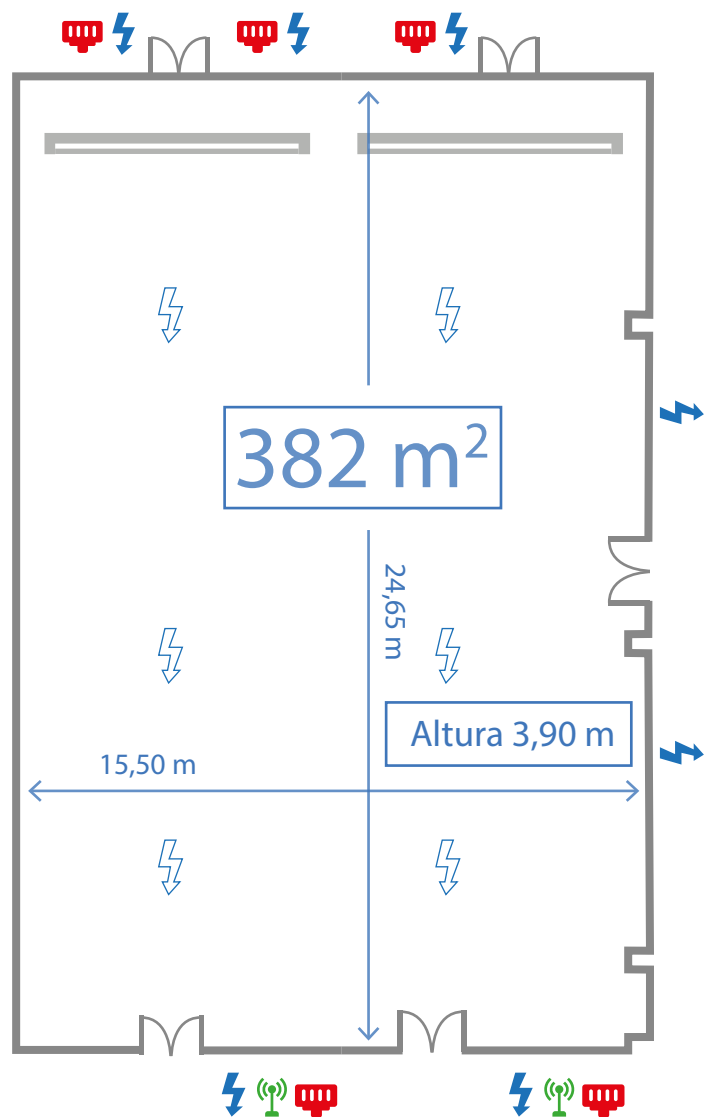
200 pax

MATERIAL INCLUIDO

2 pantallas de leds de 4.5mx2.5m
(con proyección integrada)

Sistema de sonido integrado

Pantallas led de techo



BARCELONA A



280 pax



300 pax



78 pax



200 pax



66 pax



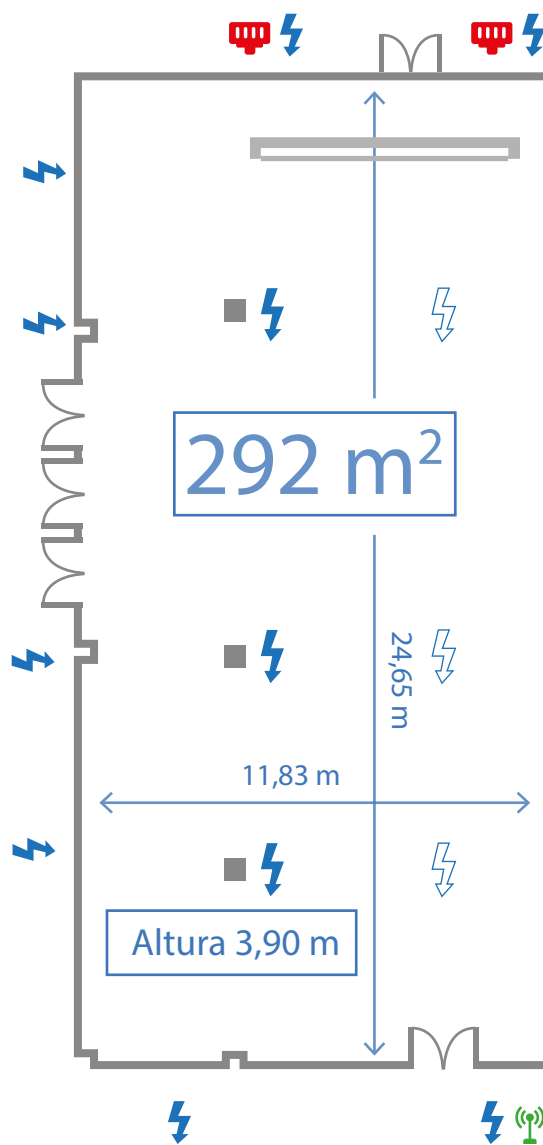
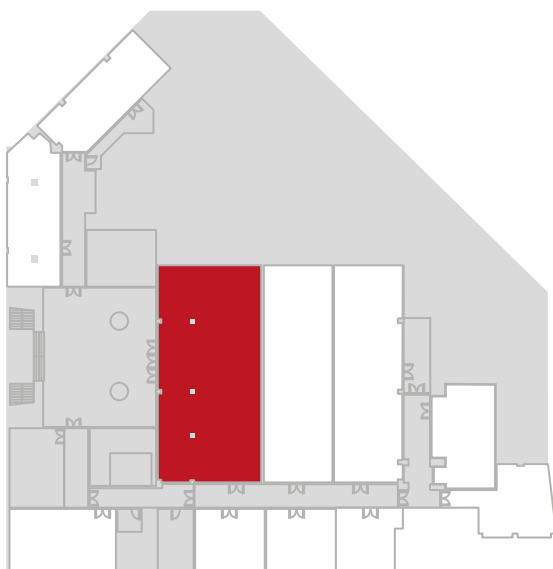
150 pax

MATERIAL INCLUIDO

1 pantalla de leds de 4.5mx2.5m
(con proyección integrada)

Sistema de sonido integrado

Pantallas led de techo



BARCELONA B



150 pax



200 pax



66 pax



120 pax



60 pax



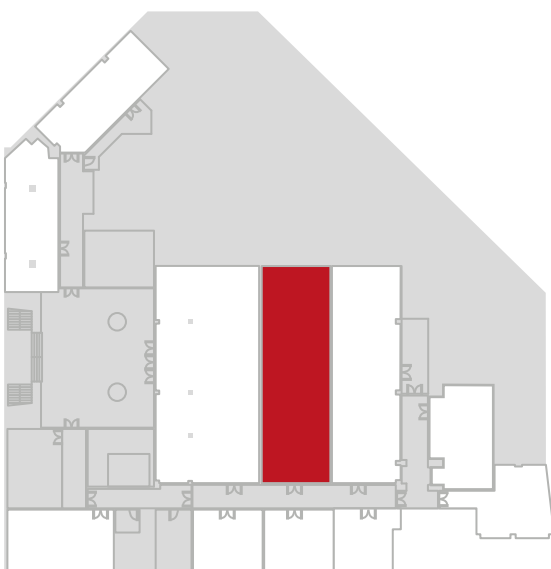
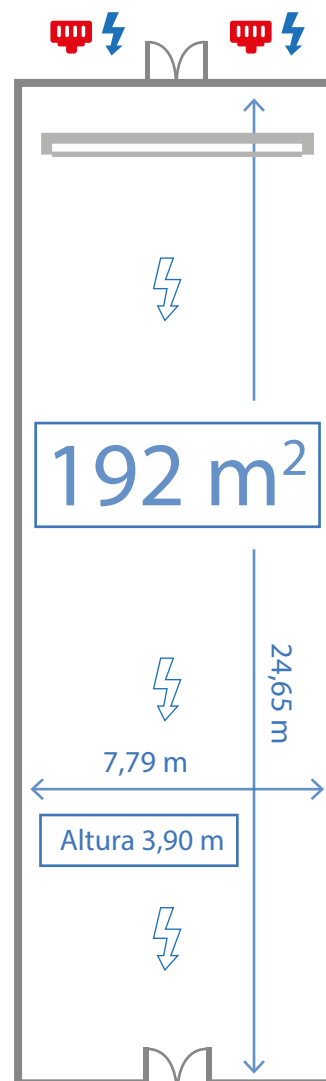
100 pax

MATERIAL INCLUIDO

1 pantalla de leds de 4.5mx2.5m
(con proyección integrada)

Sistema de sonido integrado

Pantallas led de techo



BARCELONA C



150 pax



200 pax



66 pax



120 pax



60 pax



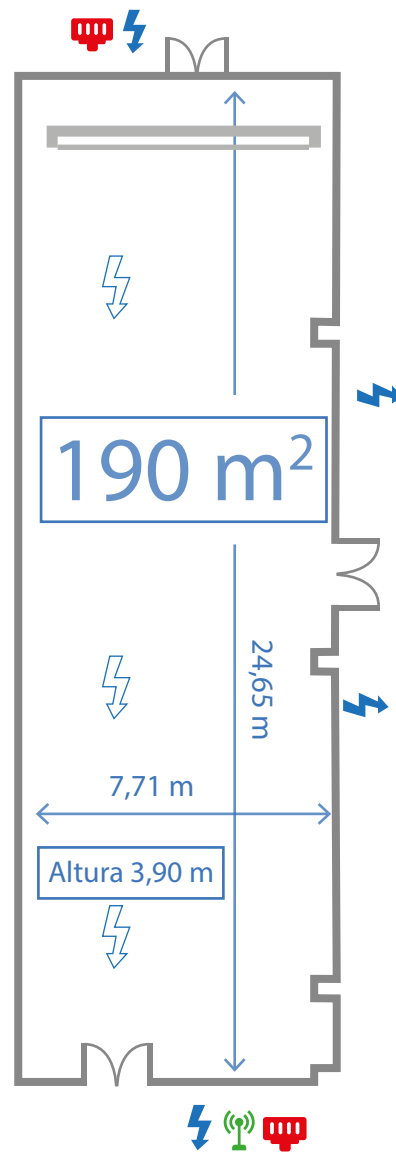
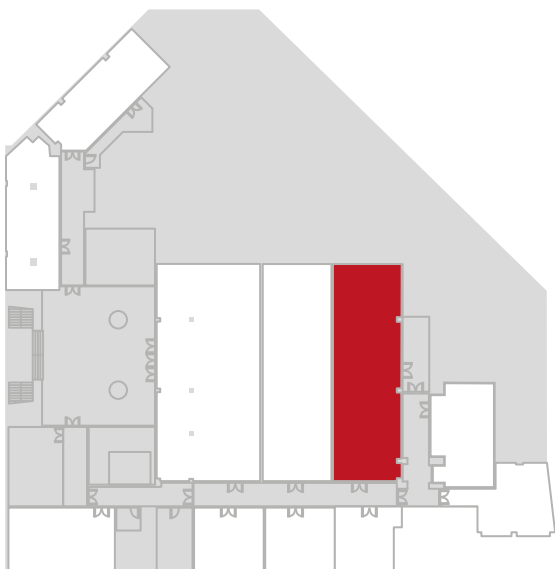
100 pax

MATERIAL INCLUIDO

1 pantalla de leds de 4.5mx2.5m
(con proyección integrada)

Sistema de sonido integrado

Pantallas led de techo



PLAZA 1



80 pax



70 pax



35 pax



60 pax



35 pax



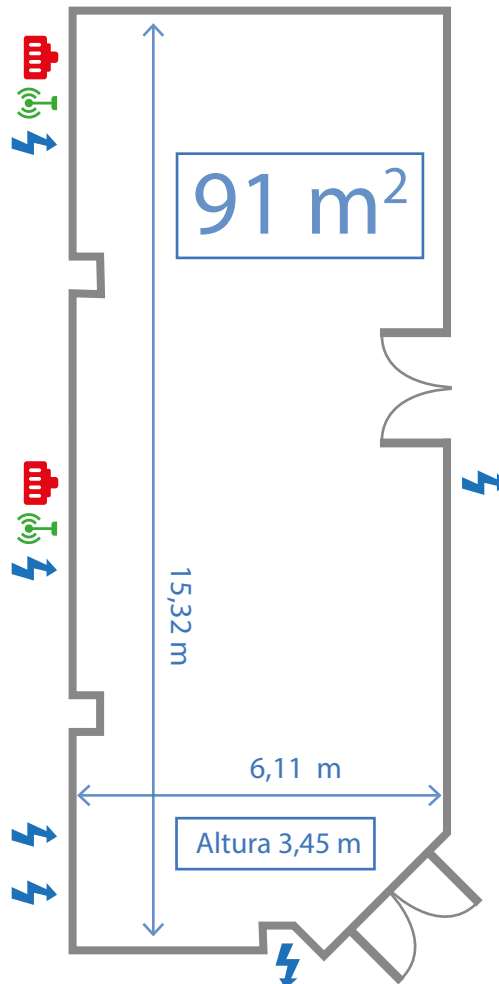
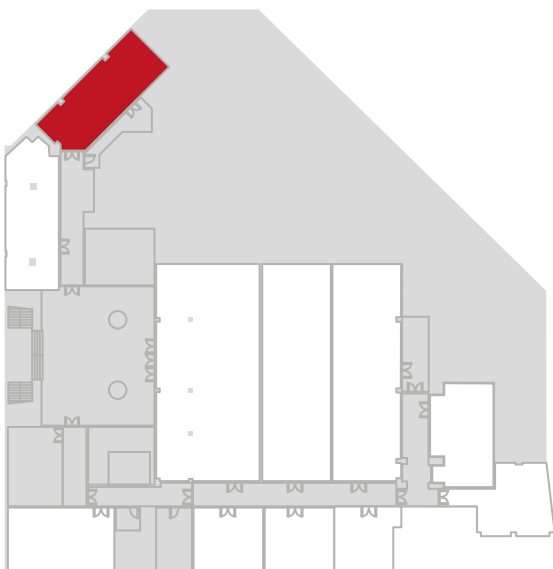
35 pax

MATERIAL INCLUIDO

Pantalla

Proyector

Sistema de sonido



PLAZA 2



X



15 pax



10 pax



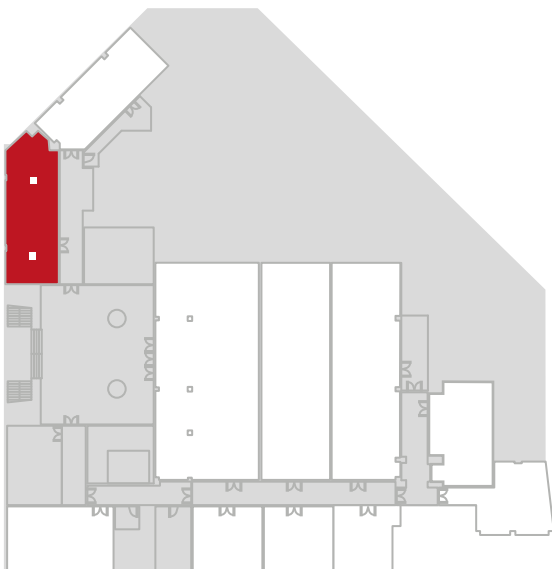
X



X



X



PLAZA 3



X



35 pax



20 pax



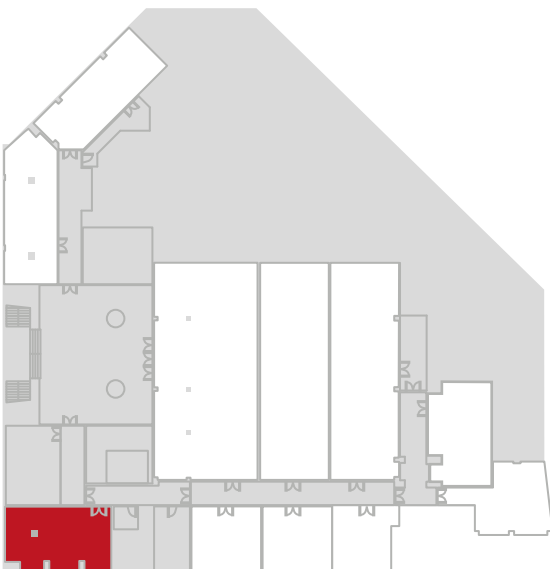
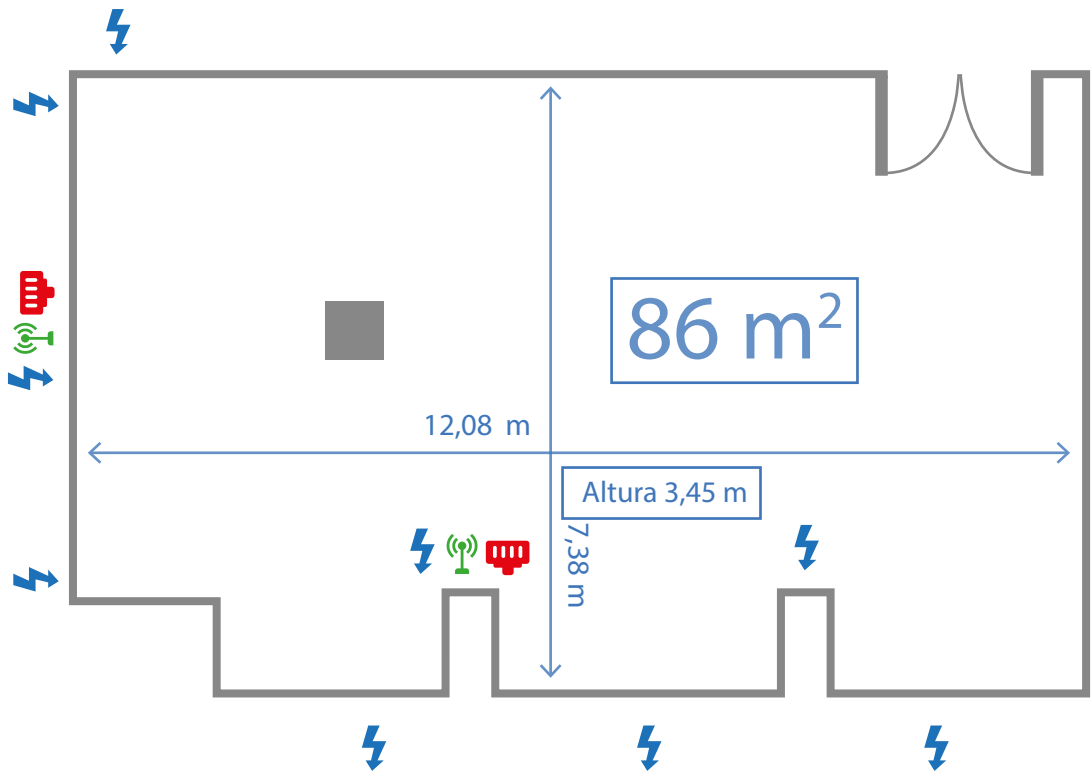
X



20 pax



20 pax



PLAZA 4



X



35 pax



20 pax



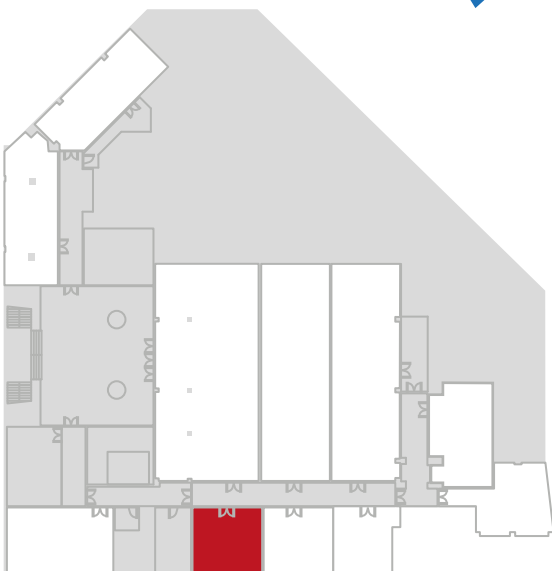
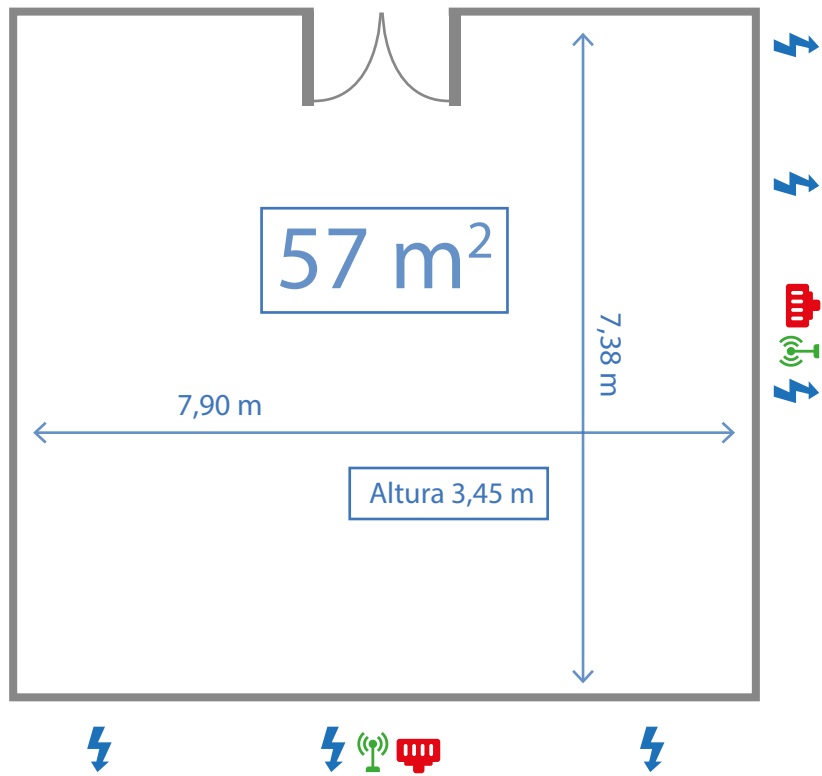
X



20 pax



20 pax



PLAZA 5



X



35 pax



20 pax



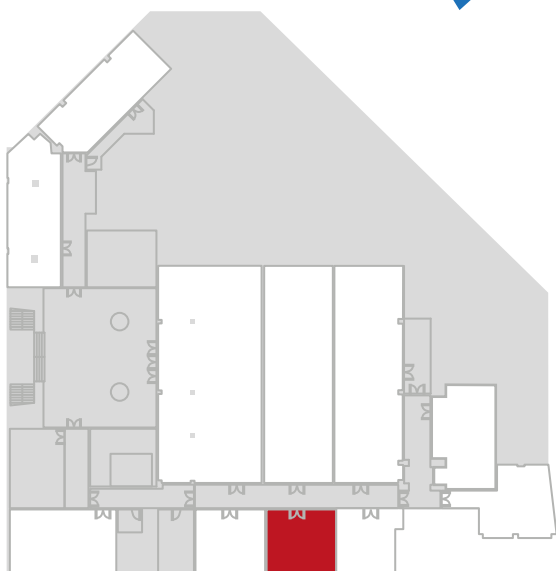
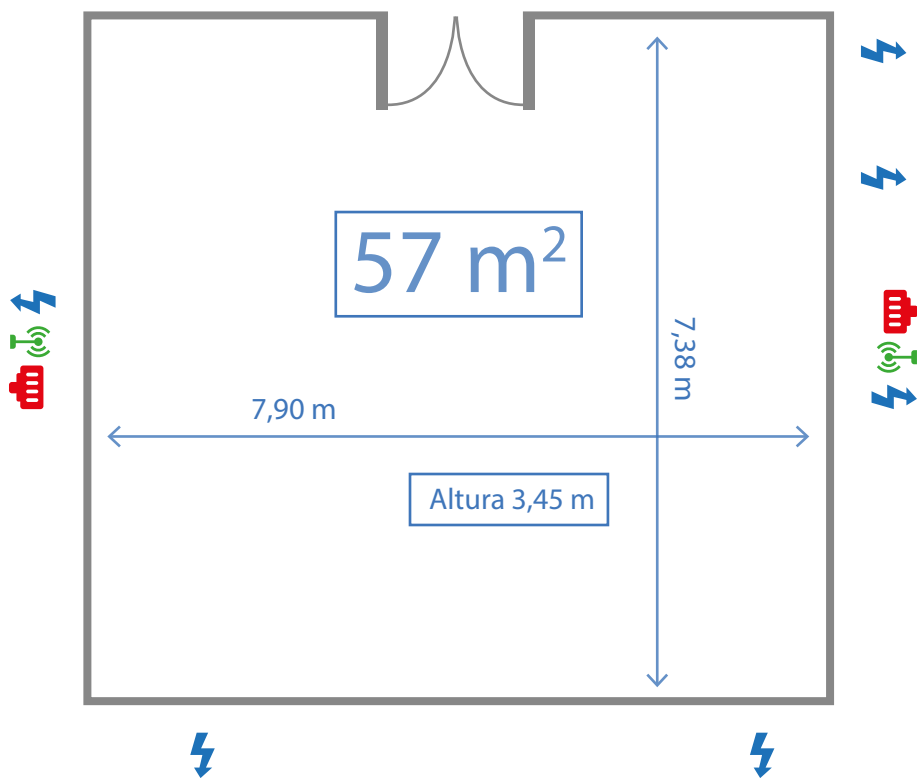
X



20 pax



20 pax



PLAZA 6



X



35 pax



20 pax



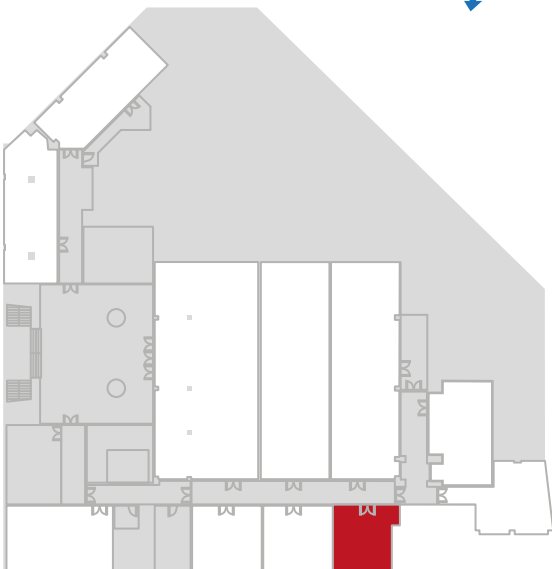
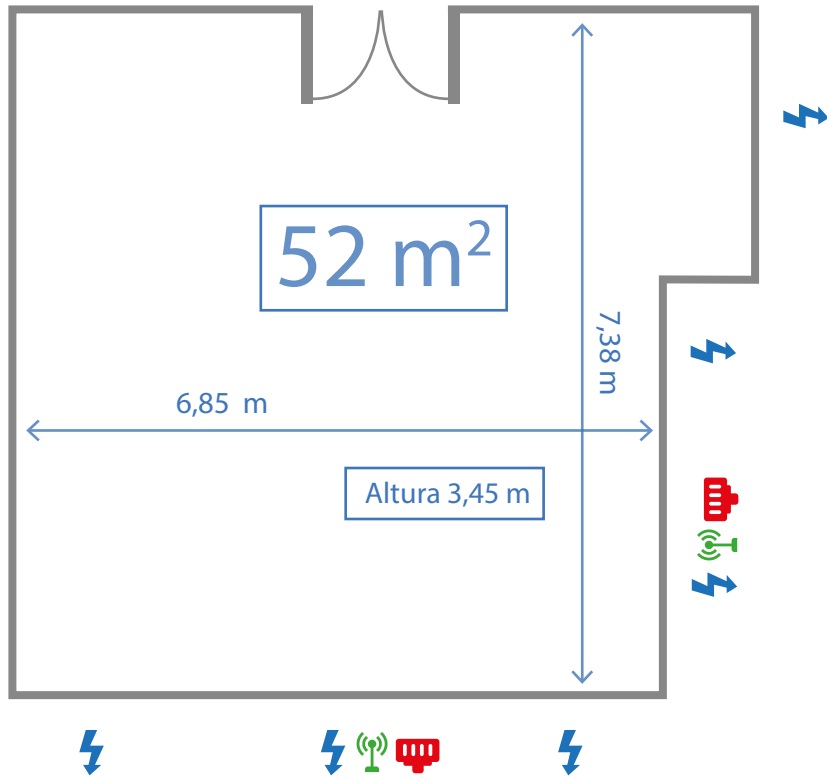
X



20 pax



20 pax



PLAZA 7



X



30 pax



16 pax



X



15 pax



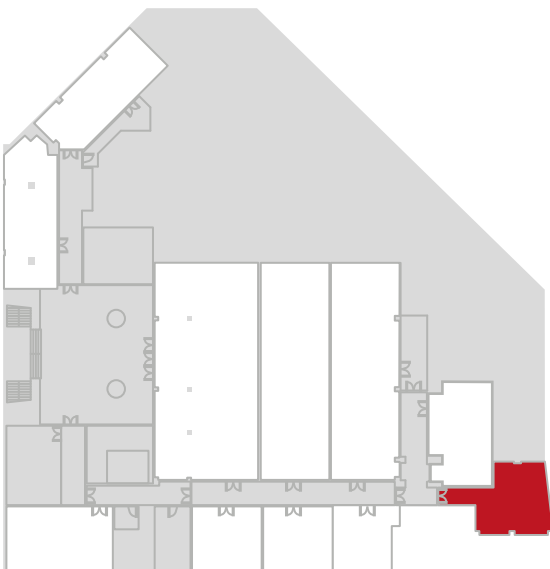
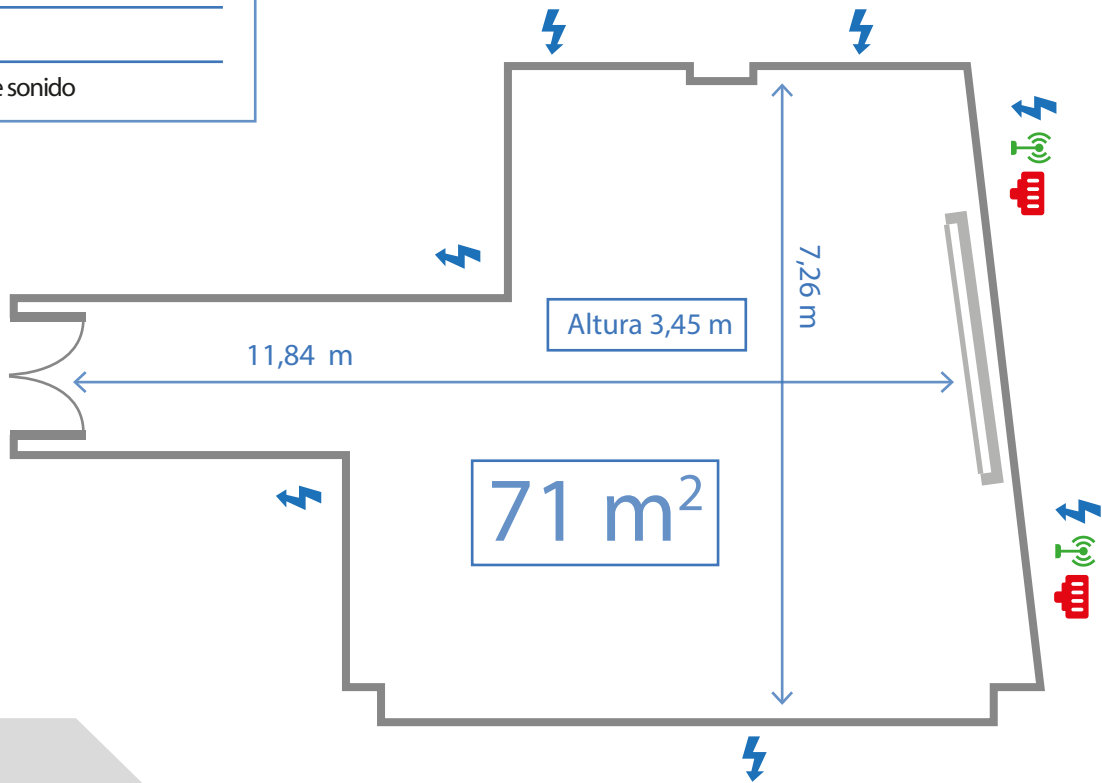
18 pax

MATERIAL INCLUIDO

Pantalla

Proyector

Sistema de sonido



PLAZA 8



70 pax



70 pax



35 pax



55 pax



35 pax



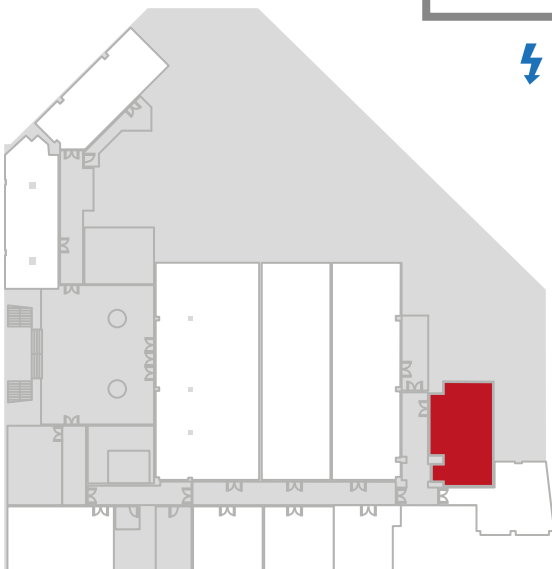
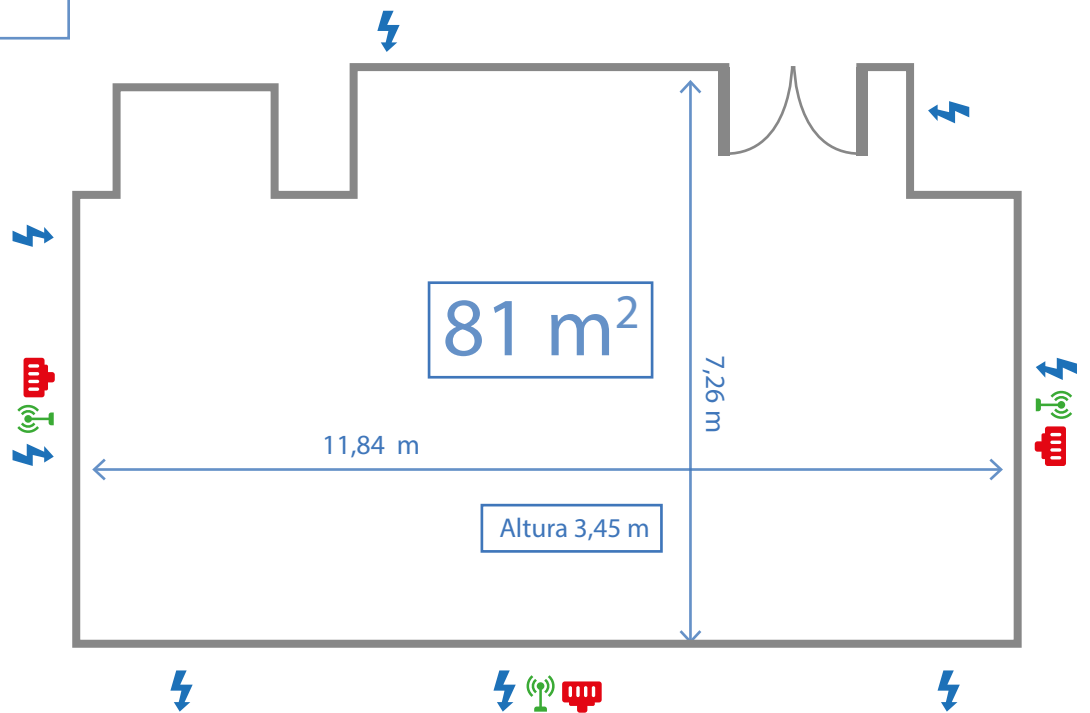
35 pax

MATERIAL INCLUIDO

Pantalla

Proyector

Sistema de sonido



FOYER



250 pax



X



X



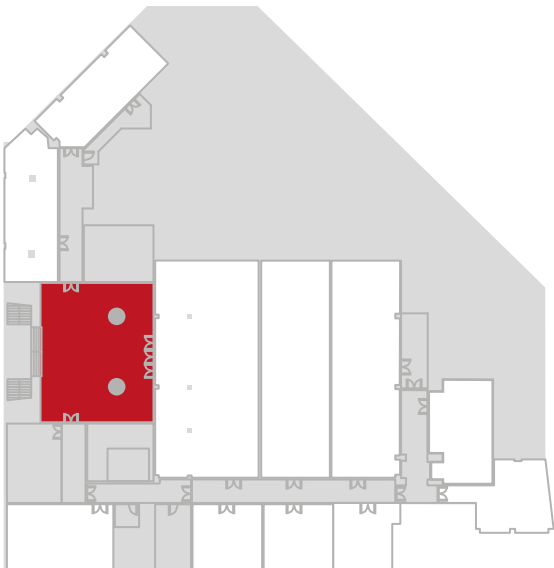
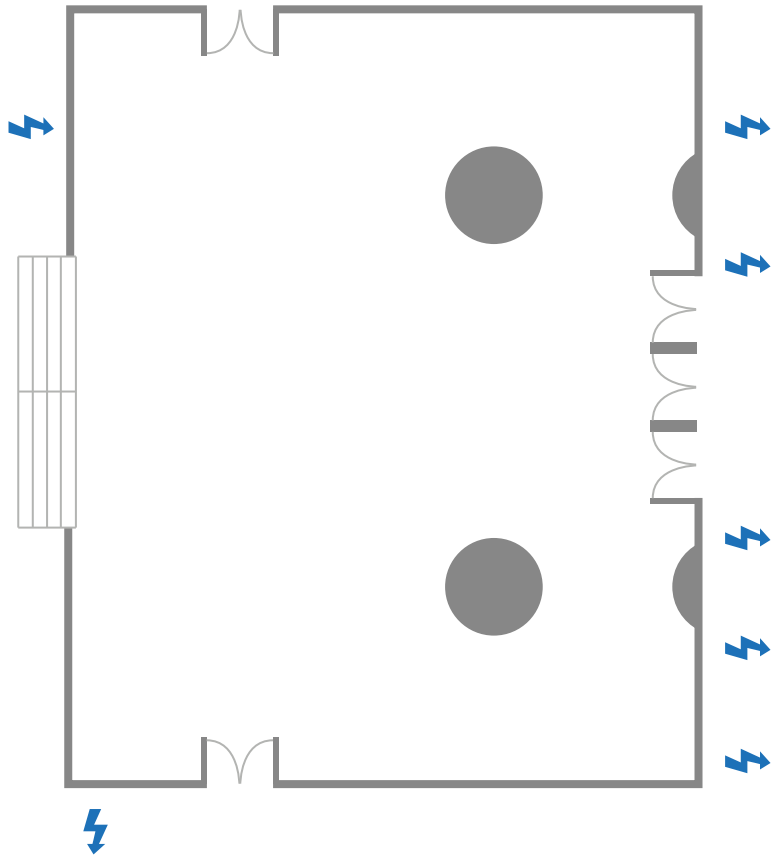
X



X



X



GARDEN



450 pax



X



X



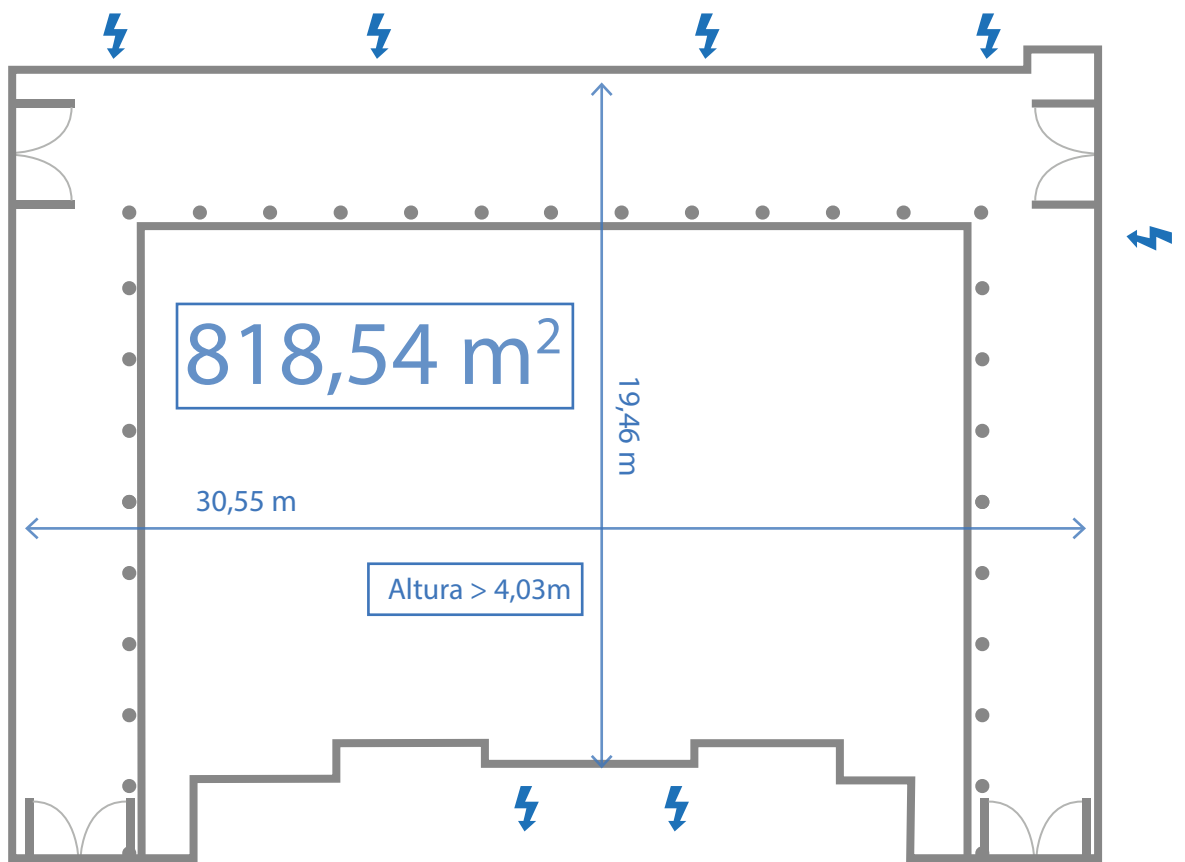
320 pax



X

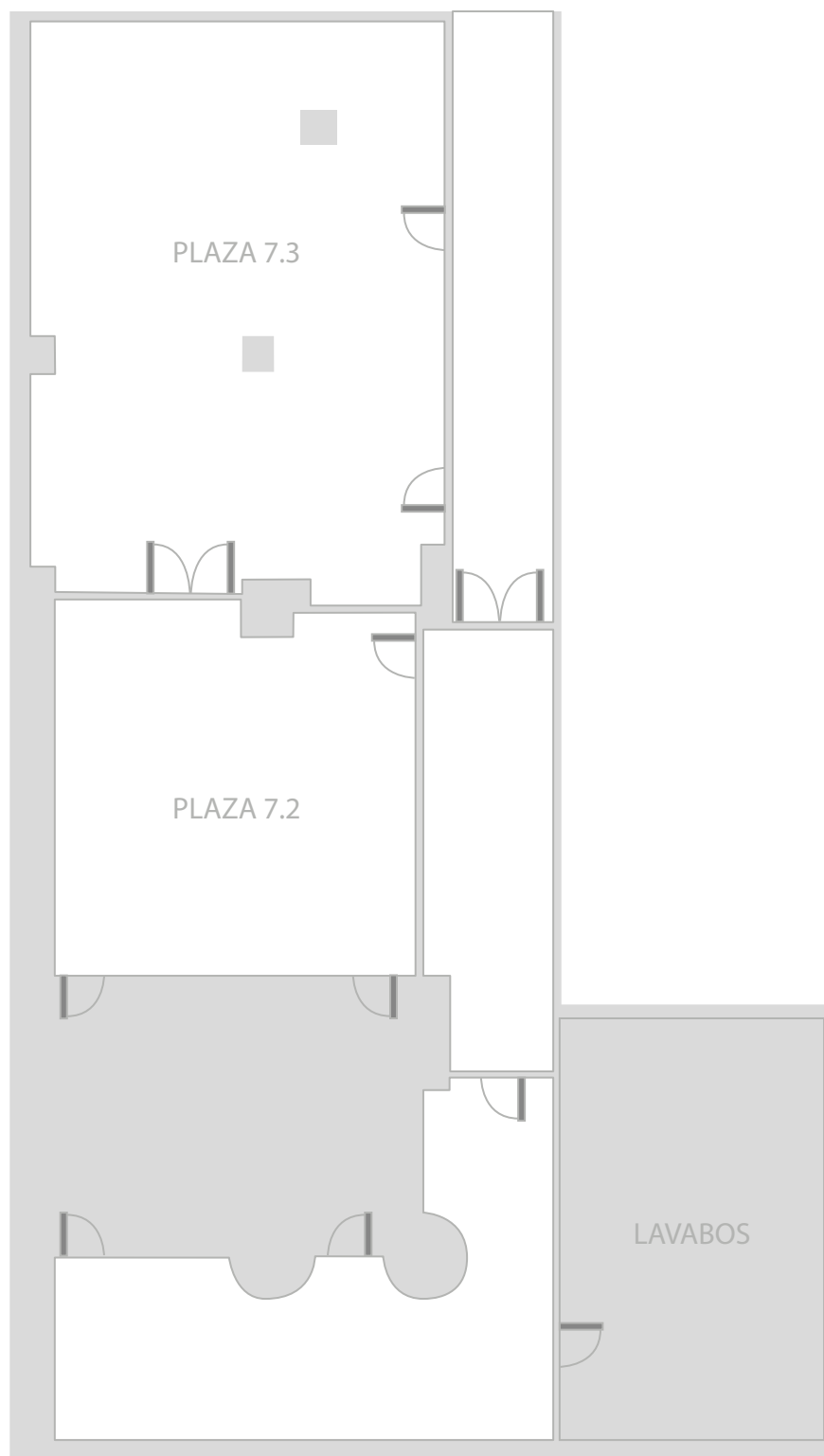


X



CATALONIA BARCELONA PLAZA

Salas en planta 7ª con luz natural.



PLAZA 7.2



X



24 pax



18 pax



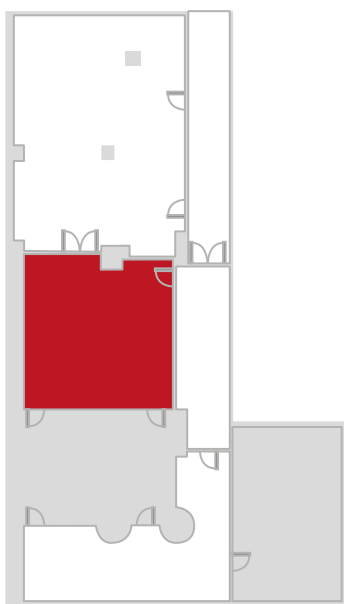
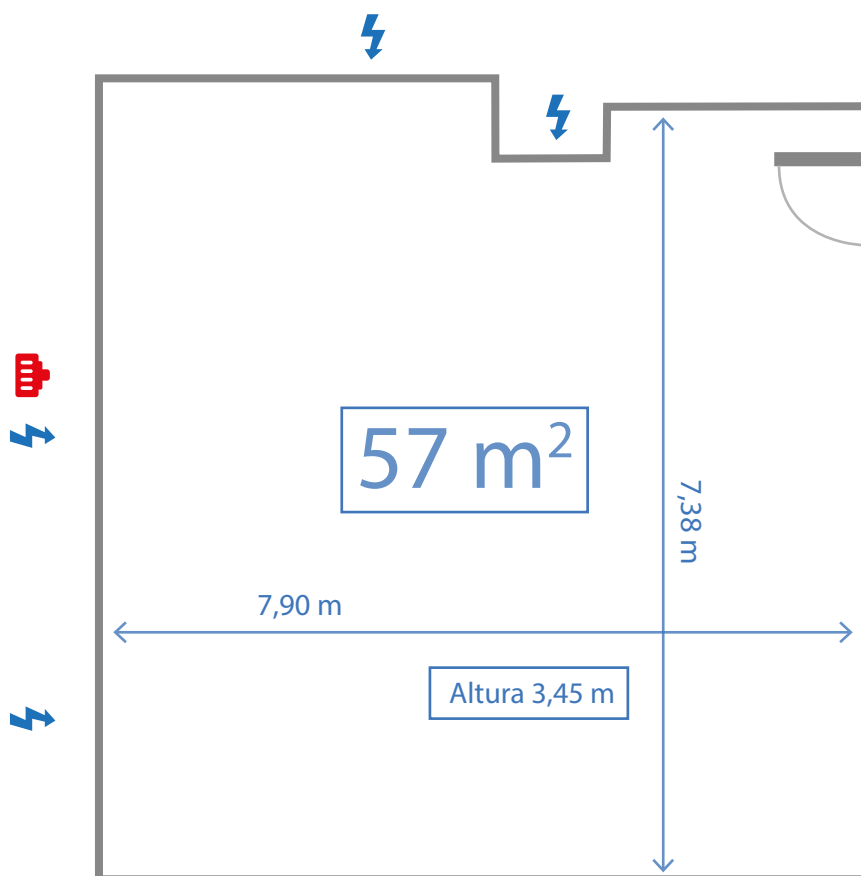
X



18 pax



18 pax



PLAZA 7.3



X



32 pax



26 pax



X



15 pax



21 pax

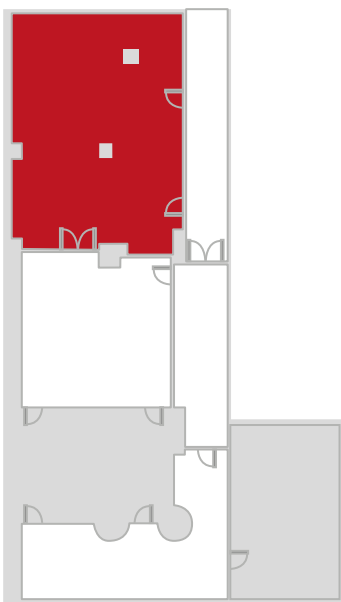


71 m²

7,38 m

10 m

Altura 3,45 m



DOSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

Catalonia Barcelona Plaza

Plaça Espanya, 6-8 | 08014 - Barcelona

plaza.convenciones@hoteles-catalonia.es | 93 426 04 00

www.hoteles-catalonia.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
Napolita de crema
Napolitana de chocolate
Mini donuts

CARTA DE BOCADILLOS

Baguetina de jamón ibérico
Pan rústico de queso Manchego
Pulga vegetal con hummus
Viena de tortilla francesa
Mini bocadillo de atún con olivas
Mini bocadillo de salmón y rúcula
Bikinis (SUPL. 1€/pax)
Mini burguer de ternera (SUPL. 1,50€/pax)
Mini sándwich club (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
Cream Napolitana
Chocolate Napolitana
Mini donuts

SANDWICH MENU

Iberian ham mini baguette
Manchego cheese rustic bread
vegetables and hummus Mini breads
Omelette white bread sandwich
Mini Tuna sandwich with olives
Salmon and rocket mini sandwich
Hot ham and cheese sandwich (SUPL. 1€/pax)
Veal mini burger (SUPL. 1,50€/pax)
Mini club sandwich (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 PERMANENTE

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

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Servicio de 4 horas

Incluye 3 cápsulas de café por hora

La reposición será cada hora

SUPLEMENTOS

Suplemento de bollería:	7 €/persona/hora
Suplemento de bocadillos:	8 €/persona/hora

CARTA DE BOLLERIA

Mini croissant de mantequilla
Mini muffin
Mini croissant de chocolate
Napolita de crema
Napolitana de chocolate
Mini donuts

CARTA DE BOCADILLOS

Baguetina de jamón ibérico
Pan rústico de queso Manchego
Pulga vegetal con hummus
Viena de tortilla francesa
Mini bocadillo de atún con olivas
Mini bocadillo de salmón y rúcula
Bikinis (SUPL. 1€/pax)
Mini burger de ternera (SUPL. 1,50€/pax)
Mini sándwich club (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

PERMANENTE COFFEE BREAK

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

Price per person: 20 € (Tax included)

4 hours service

includes 3 Coffee capsules per hour

Refreshment will be per hour

SUPPLEMENTS

Pastries supplement:	7 €/person/hour
Sandwich supplement:	8 €/person/hour

PASTRIES MENU

Mini butter croissants
Mini muffin
Mini Chocolate Croissant
Cream Napolitana
Chocolate Napolitana
Mini donuts

SANDWICH MENU

Iberian ham mini baguette
Manchego cheese rustic bread
vegetables and hummus Mini breads
Omelette white bread sandwich
Mini Tuna sandwich with olives
Salmon and rocket mini sandwich
Hot ham and cheese sandwich (SUPL. 1€/pax)
Veal mini burger (SUPL. 1,50€/pax)
Mini club sandwich (SUPL. 1,50€/pax)

MENU TRABAJO

PRIMEROS

Ensalada fresca de pollo a la parrilla, kikos, pan de especias y tzatziki
Ensalada de judías verdes, virutas de foie, peras, nueces y cebolla crujiente
Tataki de salmón ahumado al natural con shiitake y fideos de mango
Canelón crujiente de pollo de payés con bechamel trufada
Wok de fideos yakisoba y verduras con secreto ibérico
Ensalada de quinoa, tofu y aguacate con pipas y vinagreta de granada

SEGUNDOS

Meloso de carrilleras de ternera en su jugo con puré de patata trufado
Pollo de corral con cuscús de verduritas, pasas y "ras de hanout"
Canelón de setas gigante con bechamel de avena
Confit de pato con chutney de pistachos, manzana y cebollitas dulces
Suprema de merluza a la vinagreta tibia de tomate, apio verde y olivas de Kalamata
Corvina a la bilbaína con patatas panadera y pimientos del piquillo

POSTRES

Esponjoso de coco y chocolate blanco, piña y mangaroca
Coulant de avellana, chocolate 70 y caviar de lima
Frutas osmotizadas en albahaca y texturas de manzana ácida
Tatin de peras con chocolate caliente
Semifrío de maracuyá y crumble de 4 especies
Milhojas de crema y fresas del Maresme

BODEGA

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

STARTERS

Grilled chicken, dried fruits, gingerbread and Tzatziki fresh salad
Green beans, foie shavings, pears, nuts and crispy onion salad
Natural smoked salmon tataki with shiitake and mango noodles
Crispy chicken cannelloni with truffled bechamel
Yakisoba noodles and vegetables wok with Iberian secret
Quinoa, tofu and avocado with pipes salad and granada vinaigrette

MAIN COURSES

Mellow veal cheek in its gravy with mashed truffled potatoes
Chicken with vegetable couscous, raisin and "ras de hanout"
Giant mushroom cannelloni with oat bechamel
Duck confit with pistachio chutney, apple and sweet onion
Hake supreme with warm tomato vinaigrette, green celery kalamata olives
Bilbao style sea bass with sliced potatoes and red "piquillo" peppers

DESSERTS

Coconut, white chocolate, pineapple and mangaroca sponge cake
Hazelnut coulant, 70 chocolate and lime caviar
Marinated fruit in basil and acid apple texture
Pear cake with hot chocolate
Passion fruit semifreddo with 4 spiced crumble
Custard cream and Maresme strawberry "millefeuille"

CELLAR

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

Precio por persona: 33 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora
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

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

BUFFET 1

PRIMEROS

Crema de calabaza y naranja
Ensalada de la tierra
Tomate de Montserrat
Cebolla de Figueras
Escarola Frissée
Hoja de roble
Olivas arbequinas
Ensalada de patata, ventresca de bonito 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 con tostadas
Tabla de embutidos Ibéricos

SEGUNDOS

Rigatoni con verduritas y lascas de pecorino
Salmón a la brasa con espinacas frescas
Pollo de corral al horno con manzanas y cebollitas
Tomate provenzal con espárragos trigueros a la parrilla
Patatas "al caliu" con "all i oli"

POSTRES

Ensalada de frutas frescas
Brownie al caramelo
Yogur "El pastoret"

BODEGA

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

STARTERS

Pumpkin and orange soup
Green salad
Local Tomatoes
Onion from "Figueres"
Frissée Escarole
Oak leaf
Arbequines olives
Potato and tuna belly salad with mustard vinaigrette
Baked "escalivada" with anchovies
Cod "esqueixada" with olive 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 with vegetables and "Pecorino" cheese slices
Grilled salmon with fresh spinach
Baked chicken with apples and onions
Tomatoes with grilled green asparagus
Baked potatoes with "all i oli"

DESSERTS

Fresh fruit salad
Caramel brownie
Yoghurts "El Pastoret"

CELLAR

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

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

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

BUFFET 2

PRIMEROS

Crea tu propia ensalada:

- Ensalada de la tierra
- Tomate de Montserrat
- Cebolla de Figueras
- Escarola Frissée
- Hoja de roble
- Olivas arbequinas

Crema de puerros y ceps

Surtido de ahumados con mantequilla de trufa y tostadas

Carro de quesos catalanes con mermeladas de pimienta, berenjena y tomate

Ensalada César de pollo a la parrilla, pan de hogaza, bacon crujiente y escamas de pecorino

Ensalada de cous cous, queso feta, olivas de Kalamata, pepino y tzatziki

Cogollos de Tudela con atún y pimientos del Piquillo

Ensalada de espinacas baby, queso azul, uva y piñones

SEGUNDOS

Canelón de setas al gratén de idiázabal

Filetes de dorada a la plancha con "trinxa" de espinacas

Carrilleras de ternera con cebollitas dulces y jugo de carne

Sanfaina de verduritas

Patatas baby con mojo rojo

POSTRES

Ensalada de frutas frescas

Mousse de chocolate a la pimienta con crocant de avellanas

Yogurt ecológico con frutos rojos

BODEGA

Agua Mineral

Vino Blanco Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Café, café descafeinado o té

STARTERS

Create your own salad:

- Green salad
- Local Tomatoes
- Onion from "Figueras"
- Frissée Escarole
- Oak leaf
- Arbequines olives

Leeks and mushroom cream

Smoked assortment with truffled butter and toast

Catalan cheeses corner with peppers, aubergine and tomato jam

Caesar salad with grilled chicken, rustic bread, crispy bacon and "Pecorino" cheese flakes

Cous cous salad with feta cheese, Kalamata olives, cucumber and tzatziki sauce

Lettuce hearts from "Tudela" with tuna and red piquillo peppers

Baby spinach salad, blue cheese, grapes and pine nuts

MAIN COURSES

Mushroom cannelloni au Idiazabal cheese gratin

Grilled gilt-head bream fillets with spinach "trinxa"

Veal cheeks with sweet onions and gravy

Vegetable ratatouille

Baby potatoes with red mojo sauce

DESSERTS

Fresh Fruit Salad

Chocolate Mousse with pepper and crunchy hazelnuts

Organic yogurt with berries

CELLAR

Mineral water

White wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Red wine Segura Viudas Viña Heredad Penedés

Coffee or decaf coffee or teas

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

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
Pan de pita con mutabal y queso feta
Sándwich de salmón ahumado, rúcula y cebolla crujiente
Chapata de jamón ibérico
Coca de escalibada con anchoas

ENSALADAS

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

CALIENTES

Croquetas de cocido
Brochetas de verduras en tempura con salsa Romesco
Calamarcitos a la andaluza

POSTRES

Brochetas de fruta de temporada
Mousse de tres chocolates

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y café

SANDWICHES

Beef wrap, barbecue sauce, onion confit and cream cheese
Pita bread with aubergine cream and feta cheese
Smoked salmon, rocket and crispy onion sandwich
Iberian Ham Chapata bread
Smoky grilled vegetables and anchovies toast

SALADS

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

MAIN COURSES

Stewed meat croquettes
Tempura vegetable skewers with Romesco sauce
Andalusian squids

DESSERTS

Seasonal fruit skewers
Three chocolate mousse

CELLAR

Mineral Water, soft drinks, beer, wine and coffee

Precio por persona: 28€ (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 o piscinas

Price per person: 28€ (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

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

LOS FRÍOS

Crema de patata y boletus con langostinos
Coca de vidrio con manzana y virutas foie
Tomate divino de Gorgonzola y albahaca
Tartar de salmón y sus huevas con guacamole
Wrap de berenjena, tomate, queso de cabra y albahaca
Oreo de brandada de bacalao

LOS CALIENTES

Calamarcitos de playa a la andaluza
Lata de setas, huevos y trufa
Croquetas de "carn d'olla"
Corazones de alcachofa con Foie Gras y piñones
Estación de fideuá

POSTRES

"Cubalibre"
"Petit suisse" de Mascarpone y crumblé de avellana
Trufas de chocolate y cardamomo verde
Financier de miel tostada

BODEGA

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

SUPLEMENTOS

Estación de jamón al corte	10 €/persona
Estación de paella	8 €/persona
Estación de mojitos y margaritas	10 €/persona
Sushiman (a partir de 50 personas)	12 €/persona
Estación Nitro	8 €/persona

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)
Duración 1 ½ hora
Mínimo 30 personas
Espacio privado incluido
Consultar suplemento para servicio en terraza panorámica
Servicio de pie

STARTERS

Potato and boletus cream with shrimps
Crispy bread with apple and foie shavings
Tomato with Gorgonzola cheese and basil
Salmon tartar with salmon eggs and guacamole sauce
Aubergine, tomatoes, goat cheese and basil wrap
Cod brandade Oreo

MAIN COURSES

Andalusian squid
Canned mushroom, egg and truffle
"Carn d'olla" croquettes
Artichoke hearts with Foie Gras and pine nuts
« Fideua » station

DESSERTS

"Cubalibre"
Mascarpone "Petit suisse" and hazelnut crumble.
Chocolate truffles and green cardamom
Toasted honey financier

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	10 €/person
Paella station	8 €/person
Mojito and Margarita station	10 €/person
Sushiman (from 50 people)	12 €/person
Nitro station	8 €/persona

Price per person: 35 € (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 30 people
Private area included
Ask for supplement for services in the panoramic pool area
Standing service

COCKTAIL PREMIUM

LOS FRÍOS

Crema de patata y boletus con langostinos
Coca de vidrio con manzana y virutas de foie
Tomate divino de gorgonzola y albahaca
Tartar de salmón y sus huevas con guacamole
Wrap de berenjena, tomate, queso de cabra y albahaca
Oreo de brandada de bacalao
Cuchara de tomate asado, anchoas y olivas de Kalamata
Cremoso de foie, kikos y pan de especias
Tataki de atún ahumado, fideos de mango y caviar de lima

LOS CALIENTES

Calamarcitos de playa a la andaluza
Lata de setas, huevos y trufa
Croquetas de "carn d'olla"
Corazones de alcachofa con Foie Gras y piñones
Croquetas de chorizo y Camembert
Mini hamburguesa Angus al café París
Brocheta de verdura en tempura de Romesco

POSTRES

"Cubalibre"
"Petit suisse" de Mascarpone y crumblé de avellana
Trufas de chocolate y cardamomo verde
Buñuelos de chocolate
Helado búlgaro con pipeta de grosella

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

Estación de fideuá

Estación Nitro

Estación de brasa (brochetas de gambas de Palamós, pincho de Nebraska, brocheta de pulpo)

Se hará a la barbacoa cuando sea en la piscina y servicio pasado cuando sea en espacio interior

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)
Duración: 1 ½ hora
Mínimo 50 personas
Espacio privado incluido
Consultar suplemento para servicio en terraza panorámica
Servicio de pie

STARTERS

Potato and boletus cream with shrimps
Crispy bread with apple and foie shavings
Tomato with Gorgonzola cheese and basil
Salmon tartar with salmon eggs and guacamole sauce
Aubergine, tomatoes, goat cheese and basil wrap
Cod brandade Oreo
Roasted tomato spoon with Kalamata olives and anchovies
Creamy foie, dried fruits and gingerbread
Smoked tuna tataki, mango noodles and lime caviar

MAIN COURSES

Andalusian squid
Canned mushroom, egg and truffle
"Carn d'olla" Croquettes
Artichoke Hearts with Foie Gras and pine nuts
Chorizo and Camembert croquettes
Mini Angus burger with "café de París" sauce
Tempura vegetable skewer with Romesco sauce

DESSERTS

"Cubalibre"
Mascarpone "Petit suisse" and hazelnut crumble.
Chocolate truffles and green cardamom
Chocolate fritters
Bulgarian ice cream with redcurrant pipette

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

"Fideua" station

Nitro station

Grilled Station ("Palamós" shrimp skewers, Nebraska skewer, octopus skewer)

BBQ Grilled station service on the pool area and tray service inside

Price per person: 50 € (Tax included)
1 ½ h services
Minimum 50 people
Private area included
Ask for supplement for services in the panoramic pool area
Standing service

APERITIVO PREVIO AL MENU DE GALA

OPCION 1

Cremoso de patata, mozzarella y boletus
"Coca de vidre", virutas de foie gras, peras caramelizadas y piñones
Tartar de salmón y sus huevas con guacamole
Cucuruchos de calamares a la andaluza
Croquetas de chorizo y miel
Oreo de brandada de bacalao

Precio por persona: 17 € (IVA Incluido)
Debe ir acompañado del menú de gala
Servicio de pie
Consultar suplemento para servicio en terraza panorámica
Bodega acorde al menú elegido

OPCION 2

Flauta de cristal con jamón de bellota
Ferrero de foie y cacahuetes
Crema de cigalas, pan de algas y aire de Armagnac
Tataki de atún ahumado, huevas de tobiko wasabi y cebolla crujiente
Mini Burger de wagyu a la brasa y emulsión de boletus
Brocheta de pollo Tandory
Croquetas de carrileras y múrgulas
Cola de gamba de Palamós en tempura de plancton

Precio por persona: 24 € (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

Mashed potatoes, mozzarella and boletus
Foie gras shavings, caramelized pears and pine nuts toast
Salmon tartar with salmon eggs and guacamole sauce
Andalusian squid's cones
Chorizo and honey croquettes
Cod brandade Oreo

Price per person: 17 € (Tax included)
Must be accompanied by the gala menu
Standing service
Ask for supplement for services in panoramic pool area
Cellar according to the chosen menu

OPTION 2

Acorn-fed Iberian ham toast
Foie's Ferrero and peanuts
Norway lobsters cream, seaweed bread and Armagnac air
Smoked tuna tataki, with wasabi tobiko eggs and crispy onion
Mini grilled wagyu burger with boletus emulsion
Tandory chicken skewer
Veal cheeks and morel mushrooms croquettes
"Palamós" prawn tail with plankton tempura

Price per person: 24 € (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

Copa de cava de bienvenida y crackers salados

PRIMEROS

Ensalada de "micro lechugas", tataki de atún rojo y vinagreta de yuzu y jengibre

Coca crujiente de foie gras micuit, compota de manzana y gelée de Pedro Ximénez

Risotto de vieiras, ajos tiernos y jugo de trufa

SEGUNDOS

Carré de cordero lacado con tomillo, miel y limón y patatas Bouchon

Suprema de corvina salvaje, patatas panaderas y jamón ibérico

Tournedó de ternera al vino dulce con parmentier de manzana

POSTRES

Semifrío de chocolate blanco y pistachos con esfera de mango

Tiramisú de té verde Matcha, helado de café y cristales de chocolate

Blondie de avellanas, helado de café irlandés, crujientes de cacao y frambuesa

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)
Incluye espacio privado
A elegir un mismo menú para todos los comensales

Welcome drink and salted crackers

STARTERS

"Micro lettuces" salad, red tuna tataki and yuzu and ginger vinaigrette

Crispy foie gras mi-cuit toast, applesauce and Pedro Ximénez gelée

Scallops risotto with tender garlic and truffle juice

MAIN COURSES

Lacquered lamb rack with thyme, honey and lemon and potatoes Bouchon

Supreme wild sea bass, sliced potatoes and Iberian ham

Veal tournedos with sweet wine sauce and apple parmentier

DESSERTS

White chocolate and pistachio semifreddo with mango sphere

Matcha green tea tiramisu, coffee ice cream and chocolate glazing

Hazelnut blondie, Irish coffee ice cream, cocoa and raspberry crunchy

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

MENU GALA PREMIUM

Copa de cava de bienvenida y crackers salados

PRIMEROS

Ensalada de bogavante, manzana y vinagreta de sidra

Canelón crujiente de pato, foie y reducción de Calvados

Foie Gras en texturas: terrina, pan y caviar de foie

SEGUNDOS

Espaldita de cabrito lechal con cremoso de patata y miel de romero

Suprema de dorada salvaje con vinagreta tibia de tomate rosa y rúcula

Lomo de bacalao negro, dátiles, lima Kaffir y cremoso de coliflor

POSTRES

Milhojas de crema y manzana caramelizada con sopita de arroz con leche

Eponjoso de chocolate y helado de vainilla Bourbon

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)
Incluye espacio privado
A elegir un mismo menú para todos los comensales

Welcome drink and salted crackers

STARTERS

Lobster salad, apple and cider vinaigrette

Crispy duck cannelloni, foie and Calvados reduction

Foie Gras textures: terrine, bread and foie caviar

MAIN COURSES

Tender lamb shoulder with creamy mashed potatoes and Rosemary honey

Gilt-head bream supreme with pink tomato and rocket vinaigrette

Black cod loin, dates, Kaffir lime and creamy cauliflower

DESSERTS

Custard cream and caramelized apples "millefeuilles" with rice pudding soup

Chocolate spongy with Bourbon vanilla ice cream

Baileys "Carajillo" (ice cream, cake 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)
A private area is included
Same menu for everyone

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)

DOSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

Catalonia Barcelona Plaza

Plaça Espanya, 6-8 | 08014 - Barcelona

plaza.convenciones@hoteles-catalonia.es | 93 426 04 00

www.hoteles-catalonia.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •