



**Banquetes
&
Convenciones**




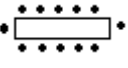

2012

HOTEL CATALONIA ATENAS

**Avda. Meridiana 151 | 08026 BARCELONA | 23.232.20.11
atenas@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com**

SALA BARCELONA Y CORFÚ

CAPACIDAD SEGÚN DISTRIBUCIÓN

	M ²	TEATRO	BANQUETE	COCKTAIL	REUNIÓN	ESCUELA
						
S. BARCELONA	60	40		50	20	25
S. CORFÚ 1 S. CORFÚ 2	43 56		25 40			

PRECIOS DE LA SALA BARCELONA

	Día Completo	Medio Día
SALA BARCELONA	200 €	150 €

21% IVA no incluido

- El precio de la sala incluye: Montaje, blocks de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, copas, agua mineral y caramelos.

AUDIOVISUALES

Pantalla	Gratuito
Retroproyector de transparencias	45 €
Cañón de ordenador (1200 lumines)	175 €
DVD	30 €
Televisión	45 €
Proyector de diapositivas	45 €
Equipo megafonía	desde 130 €

21% IVA no incluido

Podemos suministrar cualquier tipo de medio audiovisual, así como otros servicios complementarios que ustedes soliciten previamente.

El transporte de este servicio será sin cargo en peticiones de mínimo 24 horas.

COFFEE BREAK 1

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón y agua mineral.

Precio por persona: 4 €
10% IVA incluido

COFFEE BREAK 2

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, agua mineral y surtido de bollería variada.

Precio por persona: 5,5 €
10% IVA incluido

COFFEE BREAK 3

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, agua mineral y surtido de mini bocadillos.

Precio por persona: 6 €
10% IVA incluido

COFFEE BREAK 4

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, agua mineral, surtido de mini bollería variada y surtido de mini bocadillos.

Precio por persona: 8 €
10% IVA incluido

COFFEE BREAK 5

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, agua mineral, surtido de mini bollería variada, surtido de mini bocadillos, bocadillos calientes y brochetas de fruta.

Precio por persona: 12 €
10% IVA incluido

COCTEL 1

Los fríos

Triangulitos de queso manchego
Brocheta de piña y jamón serrano
Tosta de escalibada con atún y anchoas
Cucharita de lentejas pardina con panceta crujiente

Los calientes

Croquetitas de jamón
Buñuelitos de bacalao
Brocheta de langostinos y ciruela
Dátiles con beicon

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza,
Vino tinto Catalonia (D.O. Rioja)
Vino blanco Ca N'Estruc (D.O. Cataluña)

Precio por persona: 16 €

10% IVA incluido

**Duración aproximada: 40 minutos

Mínimo 25 personas

COCTEL 2

Los fríos

Chips vegetales
Perlas de queso con sésamo blanco y negro
Quiche de gambas y espinacas
Nachos con guacamole
Montaditos de jamón de cebo

Los calientes

Croquetas de frutos del bosque
Brocheta de pollo yakitori
Tempura de verduras con reducción de Soja y miel
Crujiente de langostinos y patatas

Buffet

Fideuà alicantina

Los dulces

Brocheta de fruta
Trufas de chocolate blanco y negro

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza,
Vino tinto Catalonia (D.O. Rioja)
Vino blanco Ca N'Estruc (D.O. Cataluña)
Cava Lavit rosado (D.O. Penedés)

Precio por persona: 24 €

10% IVA incluido

**Duración aproximada: 40 minutos

Mínimo 25 personas

ALMUERZO 1

Los primeros

Crema de tomate y albahaca con dados de queso fresco
Mezclum de silvestres con queso de cabra gratinado y dulce de membrillo a la vinagreta de mostaza
Ensalada de canónigos con nueces y remolacha a la crema balsámica
Penne rigate a la crema de setas de temporada
Carpaccio de salmón con bouquet de lechugas y sorbete de yuzu

Los segundos

Entrecote de buey al vino tinto con rosti de patata y pimientos del piquillo
Solomillo de cerdo a la pimienta verde con puré de guisantes y cubos de calabacín
Enrollado de escalopa de pavo "cordon bleu" con trigueros a la parilla y tomate provenzal
Suprema de salmón al cava con verduritas al dente
Lomo de pez espada con escabeche de cítricos sobre patata panadera

Los postres

Crema catalana con frutos rojos y canela
Tarta brownie con crema de fresones
Piña natural con helado búlgaro
Copa de helado de vainilla con manzana verde caramelizada
Arroz con leche y virutas de coco

La bodega

Agua mineral,
Vino tinto Catalonia (D.O. Rioja)
Café e infusiones

Precio por persona: 18 €

10% IVA incluido

** A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

ALMUERZO 2

Los primeros

Crema de puerros y champiñones con chips otoñales
Ensalada xató con Romesco de Valls
Mezclum de lechugas con planchado de "cap i pota" a la vinagreta de miel y mostaza
Brick crujiente de pollo con crema de Oporto
Carpaccio de buey con polvo de parmesano y su esfera helada

Los segundos

Filet mignon de ternera al vino dulce con cebollitas caramelizadas y patata darphin
Secreto de cerdo ibérico con salsa de frutos rojos con pastel de patata gratinado
Muslo de pato en confit con ciruelas maceradas al cabernet y patatas a lo pobre
Sepia con albóndigas de ternera estofadas
Suprema de dorada al horno con vinagreta de tomate y sidra

Los postres

Brocheta de frutas con crema inglesa
Brownie templado con helado de fresa
Crema de chocolate con frutos rojos
Crepes de plátano con caramelo de miel de arce
Gelée de eucalipto con helado de vainilla

La bodega

Agua mineral,
Vino tinto Catalonia (D.O. Rioja)
Café e infusiones

Precio por persona: 25 €

10% IVA incluido

** A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

Los fríos

Surtido de embutidos
Tabla de quesos nacionales
Pan de payés con tomate
Montadito de tortillas variadas
Surtido de Sándwiches
Escalibada con atún y anchoas

Los calientes

Triangulitos de jamón y queso
Bocaditos de pizza

Los dulces

Fruta de temporada cortada

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza,
Vino tinto Catalonia (D.O. Rioja)
Vino blanco Ca N'Estruc (D.O. Cataluña)
Cava Lavit rosado (D.O. Penedés)

Precio por persona: 15 €

10% IVA incluido

**Duración aproximada: 45 minutos

Mínimo 25 personas

BUFFET 1

Los fríos

Crudités de la huerta mediterranea
Ensalada de tomate y queso fresco
Ensalada tropical con piña y palmitos
Tabla de embutidos y quesos
Escalibada con atún

Los calientes

Redondo de ternera a las finas hierbas
Salteado de verduras estilo wok
Rosti de patata
Arroz pilaf
Jamoncitos de pollo asados

Show Cooking

Dorada
Fideuá alicantina

Los dulces

Fruta de temporada cortada
Surtido de tartas
Mouse de chocolate

La bodega

Agua mineral,
Vino tinto Catalonia (D.O. Rioja)
Café e infusiones

Precio por persona: 18 €

10% IVA incluido

**Duración aproximada: 60 minutos

Mínimo 30 personas

BUFFET 2

Los fríos

Crudités de la huerta mediterranea
Ensalada de frutas tropicales y gambitas
Tabla de patés (Oporto, pimienta, salmón)
Langostinos cocidos al vapor de hierbas
Ensalada de rúcula y pollo al curry con vinagreta de coco

Los calientes

Arroz pilaf
Rosti de patata
Salteado de verduras estilo wok
Merluza en salsa verde
Butifarra con alubias salteadas

Show Cooking

Entrecote de ternera
Arroz de marisco

Los dulces

Crema catalana
Fruta de temporada
Tarta Sacher

La bodega

Agua mineral,
Vino tinto Catalonia (D.O. Rioja)
Vino blanco Ca N'Estruc (D.O. Cataluña)
Café e infusiones

Precio por persona: 25 €

10% IVA incluido

**Duración aproximada: 60 minutos

Mínimo 30 personas

MENU CELEBRACION 1

Primeros

Vichyssoise (fría o caliente) con virutas de jamón de pato y melón macerado
Brick de setas y panceta crujiente a la crema de ajo tierno y Oporto
Ensalada de frutos de mar con lecho de silvestres a la vinagreta de mango

Segundos

Steak de ternera grillé con cebollitas al jerez, patatas darphinnet y salsa de vino tinto
Mar y montaña de jamoncitos de pollo en suquet con langostinos y perlas de patata
Suprema de merluza a l' "all cremat" con mejillones y gambitas

Postres

Pastel de celebración
Carpaccio de piña natural con espuma de crema catalana
Crocant de avellanas con coulis de frambuesa

Precio por persona: 25 €
10% IVA incluido

MENU CELEBRACION 2

Primeros

Crema de marisco al armagnac con perlas de trucha
Ensalada de langostinos, salmón ahumado y aguacates con bouquet de lechugas y vinagreta exótica
Canelones caseros gratinados al foie

Segundos

Tournedó de buey con milhojas de verduras gratinadas, compota de manzana y salsa de múrgulas
Medallones de rape con cebollitas a la brasa y salsa romesco
Confit de pato glaseado al cabernet con puré de patata violeta y juliana de piquillos

Postres

Pastel de celebración
Trilogía de macarons con crema inglesa
Brocheta de frutas tropicales con chocolate caliente

Precio por persona: 34 €
10% IVA incluido

Primeros

Macarrones a la boloñesa

Canelones gratinados

Segundos

Escalopa con patatas fritas

Pollo asado con patatas fritas

Postres

Copa de helado variado

Aguas y refrescos

Precio por persona: 14 €
10% IVA incluido

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras
Montaditos de escalibada con atún
Chupito de calabaza con polvo de jamón
Rombos de tortilla española

Precio por persona: 8 €
10% IVA incluido

APERITIVOS CALIENTES

Croquetitas de setas
Tempura de gambas al tomillo
Mini hamburguesas con crema de queso
Brocheta de pollo con salsa barbacoa y sésamo

Precio por persona: 15 €
10% IVA incluido

SUGERENCIAS

Virutas de jamón ibérico	4€
Almejas a la marinera	3,50 €
Bombones de foie con crocant de kilos	3,50 €
Rizos de rape orly	4 €

10% IVA incluido