

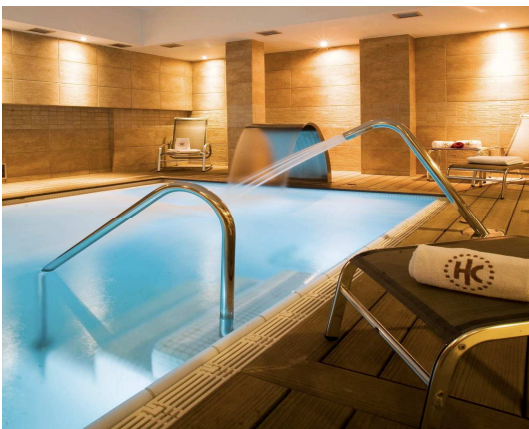


Banquetes & Convenciones

2014

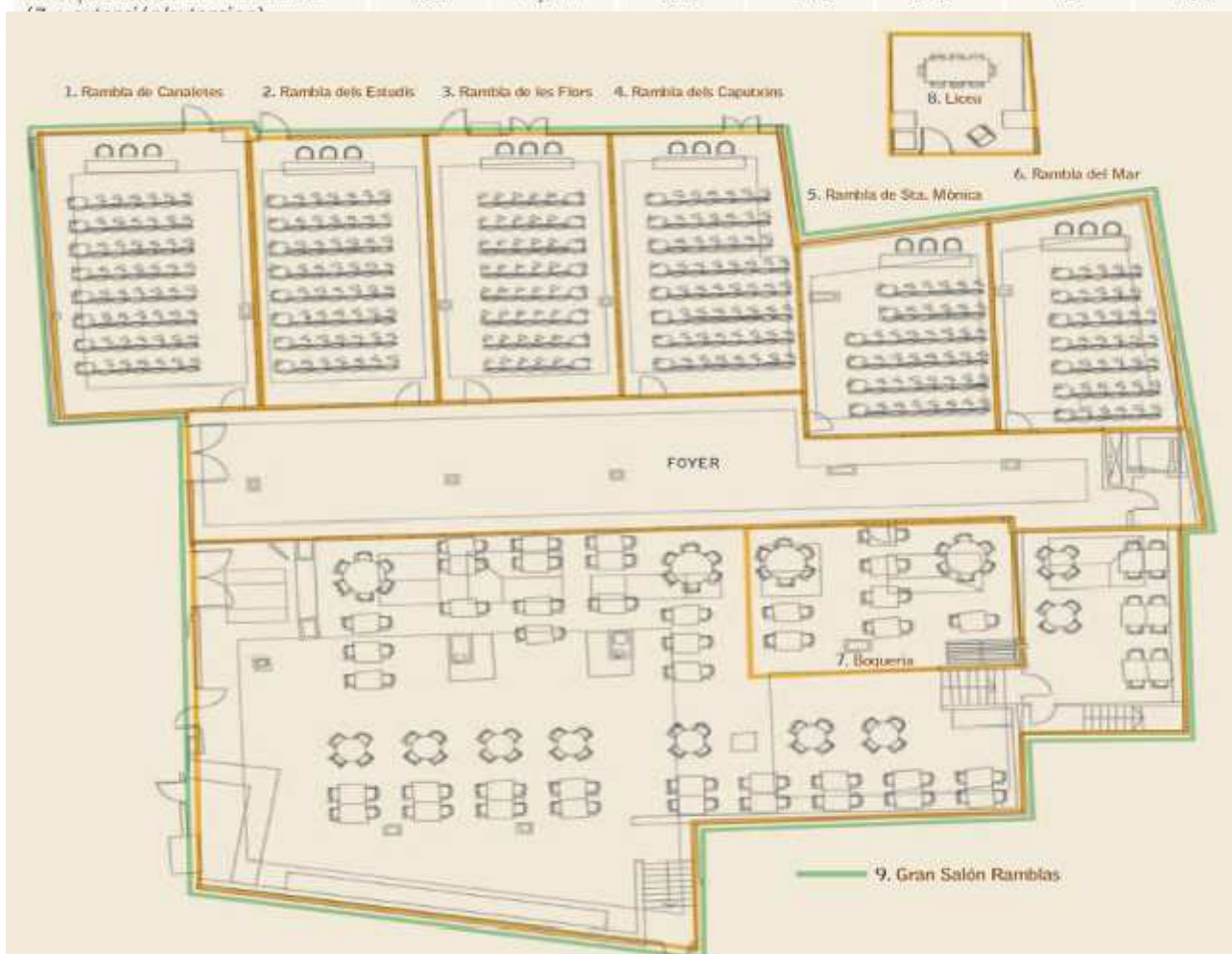
HOTEL CATALONIA RAMBLAS****

C/ PELAI, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com



SALONES DE EVENTOS

Salones Meeting rooms	m2 sq.m.	Altura Height	Teatro Theatre	Banquete Banquet	Cocktail Cocktail	Reunión "U" U-shape	Escuela School
1 - Rambla de Canaletes	80	4,3m	85	60	85	25	55
2 - Rambla dels Estudis	68	4,3m	70	50	70	20	45
3 - Rambla de les Flors	68	4,3m	70	50	70	20	45
4 - Rambla dels Caputxins	66	4,3m	70	50	70	20	45
5 - Rambla de Santa Mònica	50	4,3m	55	40	55	15	35
6 - Rambla del Mar	55	4,3m	60	40	60	20	35
7 - Boqueria	48	4,3m	50	40	50	15	35
8 - Liceu	16	4,3m	-	10	15	8	-
9 - Gran Saló Rambles	730	3,9-4,3m	770	560	770	237	485
Foyer	114	3,9m	120	90	120	40	75
Àrea panelable / Dividible area (del/from 1 al/to 4)	de/from 66 a/to 282	4,3m	de/from 70 a/to 295	de/from 50 a/to 210	de/from 70 a/to 295	de/from 20 a/to 85	de/from 45 a/to 190
Àrea panelable / Dividible area (del/from 5 al/to 6)	105	4,3m	115	80	115	35	70
Àrea panelable / Dividible area (del/from 1 al/to 6 + foyer)	de/from 50 a/to 500	3,9-4,3m	de/from 55 a/to 530	de/from 40 a/to 380	de/from 55 a/to 530	de/from 15 a/to 160	de/from 35 a/to 335
Àrea panelable / Dividible area (del/from 1 al/to 6 + foyer)	230	4,3m	240	175	240	75	150



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 1



- Café, café descafeinado, agua y selección de tés
- Zumo de naranja y piña

Precio por persona: 7,5 €



COFFEE BREAK 2

- Café, café descafeinado, agua y selección de tés
- Zumo de naranja y piña
- Mini Napolitana chocolate
- Mini Donuts
- Mini Donuts de chocolate
- Mini Palmerita
- Chic chocolate
- Chic crema
- Mini Croissant de mantequilla
- Mini croissant chocolate
- Mini Roulet chocolate
- Mini Snecken
- Mini Envoltini
- Mini Muffin fresa
- Mini Muffin toffee
- Mini Muffin manzana

(a elegir 3 variedades)

Precio por persona: 8,5 €

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 3

- Café, café descafeinado, agua y selección de té
- Zumo de naranja y piña
- Mini rústico
- Manchego
- Mollete de francesa

Precio por persona: 9,5 €



COFFEE BREAK 4

- Café, café descafeinado, agua y selección de té
- Zumo de naranja y piña
- Mini bollería y Mini bocadillos

Precio por persona: 10,5 €

SUPLEMENTOS

- Brochetas de fruta: **2 €**
- Bikinis: **1,50 €**
- Batidos: **1,50 €**



IVA INCLUIDO

MENÚ TRABAJO

LOS PRIMEROS

Mezclum de silvestres con crujiente de queso Brie, piñones confitados y vinagreta de frutos rojos
Bouquet de espinacas con langostinos, virutas de Parmesano y alcachofas fritas al aceite de nueces
Crema tibia de calabaza con queso fresco, semillas de amapola y aceite de miel
Raviolis de carne asada con crema de anchoas, Parmesano y rúcula
Timbal de escalibada con queso de cabra, quenelle de Calamatas y aceite de frutos secos
Ensalada de judías verdes con virutas de foie, jamón de pato, gajos de naranja y aceite de oliva virgen

LOS SEGUNDOS

Filet-mignon de buey al café de Paris, gratén de patatas con Idiazábal y pimientos de piquillo
Filetes de lubina a la plancha con ajos tiernos, espárragos trigueros y patatas confitadas
Suprema de merluza al horno con judías verdes, jamón de Recebo y salsa de manzana
Entrecôte de ternera con patata Darphinette y cebollitas confitadas
Medallones de rape "a la marinera" con almejas, mejillones y patatas al mortero
Muslo de pato, tatin de higos y reducción de Pedro Ximénez

LOS POSTRES

Rejilla de chocolate con mosaico de frutas, helado de yogur búlgaro y sopita de menta
Mousse de dulce de leche con manzana caramelizada y caramelo de avellana
Bizcocho de chocolate tibio con quenelle de helado de vainilla y crumble de almendra
Carpaccio de piña con sorbete de limón al aroma de Cointreau
Ensalada de frutas con sorbete de té verde y peta-zetas de chocolate
Semifrío de frutos rojos con maracuyá y gominolas de naranja

LA BODEGA

Aguas
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Café a la Crema o Selección de Tes

Precio por persona: 30 €
Menú con Refresco y Cerveza 31 €

A elegir un único menú para todos los comensales

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

FINGER LUNCH

FRÍOS

- Montaditos de Jamón Ibérico de Recebo
- Mini timbal de tomate con queso fresco y anchoas
- Bombón de Foie Gras con crujiente de cacahuete
- Chupito de crema de puerro con verduras
- Mini Panecillo de aceituna y tomillo con salmón ahumado
- Fingers de queso de cabra con semillas de amapola
- Mini ensalada de pollo con salsa de César

CALIENTES

- Croquetas de sobrasada y queso de Mahon
- Colitas de gamba en tempura de coco
- Anillas de calamar a la romana
- Mini hamburguesas de ternera con cebolla caramelizada

POSTRES

- Brochetas de frutas

LA BODEGA

Aguas minerales, Refrescos, Cervezas
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Café, café descafeinado o Selección de Tes

Precio por persona: 30 €
Suplemento de Cava Bochoris: 1 €

Duración: 1 hora

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

FINGER TAPAS

TAPAS FRÍAS

- Virutas de Jamón Ibérico de Recebo con Pan de Pagés y Cesta de Tomate
- Salpicón de Marisco con Vinagreta de balsámico de Módena
- Piruletas de queso Idiazábal
- Chupito de gazpacho o vichisoyse (según temporada)
- Mini Timbal de Queso fresco con Anchoas
- Tartaleta de mousse de foie con sirope de Arce
- Montaditos de paté Ibérico al Pedro Ximénez
- Dados de salmón marinado con gelatina de Martini

TAPAS CALIENTES

- Croquetas de butifarra con queso Manchego
- Mini hamburguesas de buey con queso Gorgonzola
- Brocheta de pulpo con patata y calabaza
- Crujiente de patata y langostino
- Mini Kebab de pollo con salsa de yogur
- Chipirones a la andaluza

POSTRES

- Surtido de pastelería
- Vasito de yogur griego con fruta fresca

LA BODEGA

Aguas minerales, Refrescos, Cervezas, Sangría
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Café, café descafeinado o Selección de Tes

Precio por persona: 41 €
Suplemento de Cava Bochoris: 1 €

Mínimo 30 personas

Duración: 1 hora y media

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

BUFFET CON SHOW COOKING

ENTRANTES

- Ensalada de tomate con Mozzarella, olivas negras y albahaca
- Ensalada de patata con frankfurt y vinagreta de mostaza antigua
- Ensalada de pasta
- Gazpacho o Vichyssoise (según temporada)
- Embutidos Ibéricos
- Escalibada con atún en escabeche
- Surtido de Quesos Nacionales
- Surtido de crudités Mediterráneas (mostaza, salsa rosa y vinagreta)
- Paella mixta
- Raviolis de carne asada (a la crema de queso azul, Napolitana o Carbonara)

PLATOS PRINCIPALES

- Faux fillet de Buey a la plancha
- Filetes de lubina a la plancha
- Pollo guisado con langostinos

GUARNICIONES

- Patatas asadas
- Guisantes salteados con jamón y champiñones

POSTRES

- Surtido de pastelería
- Mosaico de fruta natural

LA BODEGA

Aguas

Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya

Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Surtido de panes

Café, café descafeinado o Selección de Tes

Precio por persona: 41 €

Buffet con refrescos y cervezas: 42 €

Mínimo 40 personas

Para más opciones pedir información al Departamento Convenciones

Duración: 1 hora y media

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK 1

- Copa de cava Bochoris
- Frutos secos

Precio por persona: 3 €

WELCOME DRINK 2

- Barra libre de Cava Bochoris (30 minutos)
- Frutos secos

Precio por persona: 5 €

WELCOME DRINK 3

- Cava Bochoris
- Kir Royal
- Refrescos
- Cervezas
- Aguas Minerales
- Piruletas de queso Manchego
- Croqueta de chorizo con Camenbert y miel

Precio por persona: 12 €

WELCOME DRINK 4

- Cocktail de Cava Bochoris
- Selección de Tés helados
- Refrescos
- Cervezas
- Triangulitos de Idiazábal
- Virutas de Jamón Ibérico de Recebo
- Croquetas de txangurro

Precio por persona: 19 €

Duración: 30 minutos

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com



WELCOME DRINK

COCKTAILS

COCKTAIL 1

Entrantes fríos

- Piruletas de Idiazabal
- Virutas de jamón Ibérico de Recebo
- Salmón ahumado con gelatina de Martini
- Habitas con butifarra y jamón de pato
- Bonbón de foie
- Pulpo con Parmentier de patata a la vainilla
- Tartaleta de brandada de bacalao con crujiente de jamón



Entrantes calientes

- Palitos crujientes de huevo con chorizo
- Mini croquetas de chorizo con camembert y miel
- Tempura de gamba langostinera con soja y miel
- Mini Focaccia de sobrasada con queso de Mahón

Postres

- Trufas de chocolate

LA BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Cava Bochoris

Precio por persona: 36 €

Mínimo 30 personas

Duración: 1 hora y media

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

COCKTAILS

COCKTAIL 2

Entrantes fríos

- Virutas de Jamón Ibérico de Recebo
- Piruletas de Parmesano
- Tartaleta de mousse de aguacate con aceite de cilantro
- Chupito de crema de calabaza con miel y aceite de piñones
- Mini hojaldres de mousse de foie con polvo de pistachos
- Brocheta de pulpo con calabaza y patata
- Cucharita de Carpaccio de bacalao ahumado con mermelada de tomate

Entrantes calientes

- Surtido de Caramelos salados
- Croquetas de pollo rustido con verduras
- Crujiente de patata con langostinos
- Triángulitos de biquini
- Brochetas de pollo Yakitori

LA BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Cava Bochoris

Precio por persona: 40 €

Mínimo 30 personas

Duración: 1 hora y media

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

SUPLEMENTOS DE ESTACIONES

- De Jamón Ibérico de Bellota al corte (mínimo 60 personas) 5€



- De quesos internacionales con mermelada y tostadas 3€
- De batidos de frutas naturales de temporada 4€
- Estación de ahumados 3 €



- Estación de foie 5€



- De Repostería 4 €
- Estación de Dry Martini y Cosmopolitan 4 €



- De mojitos y caipiriñas 4 €

IVA INCLUIDO

MENÚ CELEBRACIÓN 1

Copa de cava de bienvenida Bochoris

Primeros

Mezclum de Silvestres con chips Alcachofas y Virutas de Mi-Cuit a la Vinagreta de Trufas

Brick de Gambas y Vieiras con Salsa suave de Azafrán reducción de Moscatel

Carpaccio de Bacalao con Coulis de Tomate fresco y Bouquet de Mini rúcula al Aceite de Oliva Virgen

Segundos

Suprema de Merluza con Juliana de Hortalizas mediterráneas a la crema de ajos tiernos

Entrecote de Ternera lechal al Jugo de Múrgulas con Raviolis de Setas y mini-tomates confitados

Magret de Pato asado al Pedro Ximénez con Graten de Patatas hojaldre de manzana

Postres

Pastel de Celebración (Massini, Selva negra o Sacher)

Café a la Crema

LA BODEGA

Aguas Minerales

Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya

Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Cava Bochoris

Precio por persona: 42€

*** Todos los comensales deben escoger el mismo plato en cada opción.**

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENÚ CELEBRACIÓN 2

Chips Vegetales
Virutas de Jamón Ibérico de Recebo con Coca de Cristal
al Aceite de Oliva Virgen
Cucharitas de Mozzarella y Huevo hilado
Copa de Cava de Bienvenida Bochoris

Primeros

Bouquet de Lechugas con Langostinos, Dados de Salmón marinado
y Judías verdes al aceite de eneldo

Ensalada de Canónigos con Rape Alangostado y Patata confitada
a la Vinagreta de Mango

Canelón crujiente de pato con foie y Ceps a la Crema
de Piñones dorados

Segundos

Suprema de lubina a la plancha con Royal de Pimientos
escalibados y Puntas de Trigueros

Filet Mignon de Solomillo de Buey en a la crema de foie con Tatin
de manzana y Chalotas confitadas

Carré de Cordero con patatas asadas y salsa de trufa

Postres

Pastel de Celebración (Massini, Selva negra o Sacher)

Café a la Crema

LA BODEGA

Aguas Minerales
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Cava Bochoris

**** Todos los comensales deben escoger el mismo plato en cada opción.
Precio por persona: 50 €**

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENÚ CELEBRACIÓN 3

Chips Vegetales
Virutas de Jamón Ibérico de Recebo con Coca de Cristal
al Aceite de Oliva Virgen
Cucharitas de Mozzarella y Huevo hilado
Croquetas de chorizo y Camenbert
Piruletas de Parmesano

Copa de Cava de Bienvenida Torelló Special Edition

Primeros

Bogavante con Brotes de lechuga y vinagreta de lima
Tartar de Salmón y Gambas con Quenelle de Guacamole al Aceite de Jengibre
Foie Mi Cuit con Tostadas, Chutney de Mango y Reducción de Vino dulce

Segundos

Medallones de Rape a La Marinera con Cigalitas
Supremas de Rodaballo al horno con patata Panadera
Espaldita de Cabrito asada al Jugo de Romero y Patatas horneadas
con Cebolla de Figueres

Postres

Pastel de Celebración (Massini, Selva Negra o Sacher)
Café a la Crema

LA BODEGA

Aguas Minerales
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Torelló Spedal Edition

**** Todos los comensales deben escoger el mismo plato en cada opción.
Precio por persona: 82 €**

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENÚ INFANTIL

Macarrones Bolognesa y Queso Emmental rallado

Muslo de Pollo al horno con Patatas fritas

O

Escalopa de Solomillo de Ternera con Patatas y Tomate horno Provenzal

Copa de Helado

Aguas Minerales y Refrescos

Precio por persona: 24 €

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENÚ INFANTIL

VINOS Y CAVAS

VINOS TINTOS

Castell del Remei Oda (D.O Costers Del Segre)	3 € / persona
Luis Cañas Reserva (D.O Rioja)	3 € / persona
Gotas del Priorat (D.O Priorat)	3.5 € / persona
Emilio Moro Crianza (D.O Ribera de Duero)	4 € / persona

VINOS BLANCOS

Basa (D.O Rueda)	2 € / persona
Crisalys (D.O Penedés)	2,50 € / persona

CAVAS Y CHAMPAGNES

Juve & Camps Reserva Familia (D.O Penedés)	3.5 € /persona
Torelló Brut Special Edition (D.O Penedés)	3.5 € / persona
Moët & Chandon	7 € / persona



IVA INCLUIDO

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE

Refresco
Cerveza
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas

Precio por persona: 10 €/hora

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas minerales
Zumos de frutas
Licores (Tanqueray, Bacardi, Smirnoff, JB, Ballantine's, Torres X, Baileys, Frangelico, Licor de manzana, Jose Cuervo, Amaretto)

**Precio por persona: 12 €/1 hora
18 €/2 horas**

CARRO DE LICORES

Baileys, Frangelico, Licor de manzana, Licor de melocotón, Amaretto, JB, Ballantines, Torres 10

**Precio por persona: 5 €
Suplemento de incluir combinados: 1 €**

IVA INCLUIDO

Hotel Catalonia Ramblas ****S | C/ Pelai, 28 | 08001 BARCELONA | 93.316.84.00
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

BARRAS LIBRES

OTROS SERVICIOS

DECORACIÓN FLORAL

Centro de flor natural sencillo
Desde 28 €

Centro de flor natural con vela
Desde 32 €

MINUTAS

SEGÚN PRESUPUESTO

DISCOTECA DISCJOKEY

A partir de 322 € / 2 HORAS



IVA INCLUIDO