



Navidad 2024

VENTAJAS DE CELEBRARLO EN CATALONIA MÁLAGA

- Cóctel de Bienvenida.
- Bebidas incluidas en los precios del menú.
- Brindis de cava.
- Decoración floral y minutas personalizadas.
- Zona privada con terraza (a partir de 50 asistentes adultos.)
- Descuentos especiales de alojamiento para invitados.

¿UN EVENTO DIFERENTE?

En todos los menús que le ofrecemos le proponemos sustituir el entrante por este surtido al centro. (1 plato cada 4 personas).

- Trilogía de croquetas caseras (cocido, ibéricos y setas). 12 unidades.
- Surtido de ibéricos y regañás.
- Mini Hamburguesita de rabo de toro con mayonesa de su jugo.
- Nuestra ensaladilla de langostinos y ventresca.
- Suplemento: **8,00 € (IVA incluido)** por persona.

¿TE ANIMAS A UNA COPA AL FINALIZAR?

Marcas Basic : **9,00 € (IVA incluido)**
Marcas Premium: **10,00 € (IVA incluido)**
Marcas Gold: **11,00 € (IVA incluido)**

¿O MEJOR BARRA LIBRE?

2 horas de Barra Libre: **18€/persona** (mínimo 20 personas)
Horas extras: **8€/persona/hora** (mínimo 20 personas)

Para confirmar es necesario un depósito de 500 € no reembolsable.
El pago del evento debe estar pagado en su totalidad 15 días antes del mismo.
Necesario saber la elección de cada plato principal de cada comensal.
Contratación tickets de copas Basic a precio reducido 8,00 €. Tickets no reembolsables.
Lunes a Jueves añade 1ª copa Basic por 5,00 € IVA incluido.

Menú 1

Cóctel

Quesadillas de jamón y queso con toque picante

Gazpacho de cereza con polvo de queso feta

Patata baby con mojo picón

Rollito de langostinos con albahaca y salsa thai

Pincho de pollo teriyaki

Entrante

Fideos tostados con ali-oli de azafrán y gambón salteado

Plato principal a escoger

Lomo de lubina con patata machacada y cilantro y ali-oli de lima

o

Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez y patata machacada al tomillo

Postre

Texturas de chocolate

Bodega

Aguas minerales y refrescos

Cerveza

Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Ederra D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvee Brut

Cafés e infusiones

50€ (IVA incluido)

Menú 2

Cóctel

Quesadillas de jamón y queso con toque picante

Gazpacho de cereza con polvo de queso feta

Patata baby con mojo picón

Rollito de langostinos con albahaca y salsa thai

Pincho de pollo teriyaki

Entrante

Ravioli de setas con cremoso de marisco

Plato principal a escoger

Salmón marinado en soja y cítricos, zanahoria baby, brocolí y con puré de patata

o

Presa ibérica con puré de patatas al tomillo con salsa nikkei

Postre

Texturas de chocolate

Bodega

Aguas minerales y refrescos

Cerveza

Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Ederra D.O.C. Rioja

Cava Codorníu Cuvee Brut

Cafés e infusiones

54€ (IVA incluido)

Menú

Cóctel

Quesadillas de jamón y queso con toque picante

Gazpacho de cereza con polvo de queso feta

Patata baby con mojo picón

Rollito de langostinos con albahaca y salsa thai

Pincho de pollo teriyaki

Entrante

Carpaccio de tomate rosa con aguacate y gambas

Plato principal a escoger

Salmón con costra semi picante marinado en soja, verduritas baby con puré de patata y cilantro

o

Solomillo de ternera con salsa oporto y puré de patata trufado

Postre

Texturas de chocolate

Bodega

Aguas minerales y refrescos

Cervezas

Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Ederra D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvee Brut

Cafés e infusiones

58€ (IVA incluido)

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Málaga

Tlf: 952175060

malaga.eventos2@cataloniahotels.com

malaga.eventos@cataloniahotels.com

www.cataloniahotels.com