



Nadal 2024

Menú celebració 1

Primer

Caneló de carbassó amb cua de bou, escuma de tòfona i parmesà cruixent

o

Panciotti de vieires i gambes i escuma d'alfàbrega

o

Milfulles de pasta de full amb encenalls de foie, poma granny Smith i Pedro Ximenez

Segon

Espatlla de cabrit amb quenelle de patata "forquilla"

o

Filet de vaca vella amb mil fulles de patata i salsa de tòfona

o

Llom de rap amb apionabo i bullabesa de musclos

Postres

"Terciopelo" de xocolata i Torrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vi Blanc

Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre

Copa de cava Escumós Raimat Brut Nature D.O. Cava

Cafès i infusions

60€ / PAX · IVA INCLÒS. Mínim 10 persones

*Menú tancat, un únic primer, segon i postres per a tot el grup

Menú celebració 2

Entrants a compartir

Broqueta de rap en tempura

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet

Croquetes de rostit

Mini terrina de foie caramel·litzada

Biquini trufat "Gastrobar Contempo"

Brioix d'anxova amb mantega fumada

Segon

Caldereta de rap i lluç amb llagostí

o

Morro de bacallà al pil pil de ceps

o

Filet de vedella amb salsa cafè de París

Postres

Lemon Pie i Torrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vi Blanc

Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre

Copa de cava Escumós Raimat Brut Nature D.O. Cava

Cafès i infusions

63€ / PAX · IVA INCLÒS. Mínim 10 persones

*Menú tancat, un únic primer, segon i postres per a tot el grup

Còctel

“Pintxo” matrimoni (Anxova, seitó i oliva)

Pa de coca amb pernil ibèric

Canapè de wonton amb paté de marisc

Risotto d'escamarlans amb alls tendres

Patata, “Ceps”, ou i tòfona

Croquetes del xef

Broqueta de llagostí en tempura amb maionesa d'ajiamarillo

Mini brioix de tàrtar de tonyina

Tartaleta de cua de bou amb reducció de vi

Tataki de presa ibèrica amb salsa teriyaki

Estació de formatges amb melmelades i codony

Mini rebosteria

Torrans i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vi Blanc

Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre

Copa de cava Escumós Raimat Brut Nature D.O. Cava

Cafès i infusions

65€ / PAX · IVA INCLÒS. Mínim 10 persones

Suplements i complements

Celler amb suplement

Vi Blanc Raimat El Niu D.O. Costers del Segre

Vi Negre Pomal Reserva D.O. Ca Rioja

Non plus ultra Cava Codorniu D.O. Cava

Suplement per persona: 3€ (IVA inclòs)

Barra lliure de licors

Aigua mineral, refrescs, cerveses, vi i combinats bàsics

Preu per persona: 25 €/ 1 hora

Preu per hora extra: 19 €/hora

Altres complements

Centre de flor natural des de 30€/unitat

Centre de flor natural i espelma des de 35€/unitat

Decoració sala amb globus des de 190€

Estovalles des de 36€/unitat

Disc Jockey des de 670€ (2 hores)

Hora extra discjòquei des de 150€

Cistella amb llaminadures des de 9 €/pax

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Plaça Catalunya
93.301.51.51

Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com