

The background is a solid red color, split diagonally from the top-left to the bottom-right. Two large, overlapping circles are positioned on either side of the diagonal. Each circle is split by the diagonal line, with one half being a darker shade of red and the other half being a lighter shade of red. The text 'Navidad 2024' is centered in the middle of the image in a white, serif font.

Navidad 2024

Menú celebración 1

Primero

Canelón de calabacín con rabo de buey, espuma de trufa y parmesano crujiente

o

Panciotti de vieiras y gambas y espuma de albahaca

o

Milhojas de hojaldre con virutas de fue, manzana granny Smith y Pedro Ximenez

Segundo

Paletilla de cabrito con quenelle de patata "forquilla"

o

Filete de vaca vieja con mil hojas de patata y salsa de trufa

o

Lomo de rape con apionabo y bullabesa de mejillones

Postre

Terciopelo de chocolate y Turrone y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vino Blanco

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto

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

Cafés e infusiones

60€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

*Menú cerrado, un único primero, segundo y postre para todo el grupo

Menú celebración 2

Entrantes a compartir

Brocheta de rape en tempura
Jamón ibérico con pan de coca con tomate
Croquetas de rustido
Mini tarrina de foie caramelizada
Biquini trufado "Gastrobar Contempo"
Brioche de anchoa con mantequilla ahumada

Segundo

Caldereta de rape y merluza con langostino
o
Morro de bacalao al pil pil de "ceps"
o
Filete de ternera con salsa café de París

Postres

Lemon Pie y Turrónes y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas
Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vino Blanco
Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto
Copa de cava Espumoso Raimat Brut Nature D.O. Cava
Cafés e infusiones

63€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

*Menú cerrado, un único primero, segundo y postre para todo el grupo

Cóctel

Pincho matrimonio (Anchoa, boquerón y aceituna)

Pan de coca con jamón ibérico

Canapé de wonton con paté de marisco

Risotto de cigalas con ajos tiernos

Patata, "Ceps", huevo y trufa

Croquetas del chef

Brocheta de langostino en tempura con mayonesa de ajiamarillo

Mini brioche de tartar de atún

Tartaleta de rabo de buey con reducción de vino

Tataki de presa ibérica con salsa teriyaki

Estación de quesos con mermeladas y membrillo

Mini repostería

Turrone y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vino Blanco

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto

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

Cafés e infusiones

65€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

Suplementos y complementos

Bodega con suplemento

Vino Blanco Raimat El Niu D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Pomal Reserva D.O. Ca Rioja

Non plus ultra Cava Codorniu D.O. Cava

Suplemento por persona: 3€ (IVA Incluido)

Barra libre de licores

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino y combinados básicos

Precio por persona: 25 €/ 1 hora

Precio por hora extra: 19 €/ hora

Otros complementos

Centro de flor natural desde 30€/unidad

Centro de flor natural y vela desde 35€/unidad

Decoración sala con globos desde 190€

Mantelería desde 36€/unidad

Disc Jockey desde 670€ (2 horas)

Hora extra disc jockey desde 150€

Carrito con golosinas desde 9 €/pax

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Plaça Catalunya
93.301.51.51

Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com