

MENÚ NAVIDAD



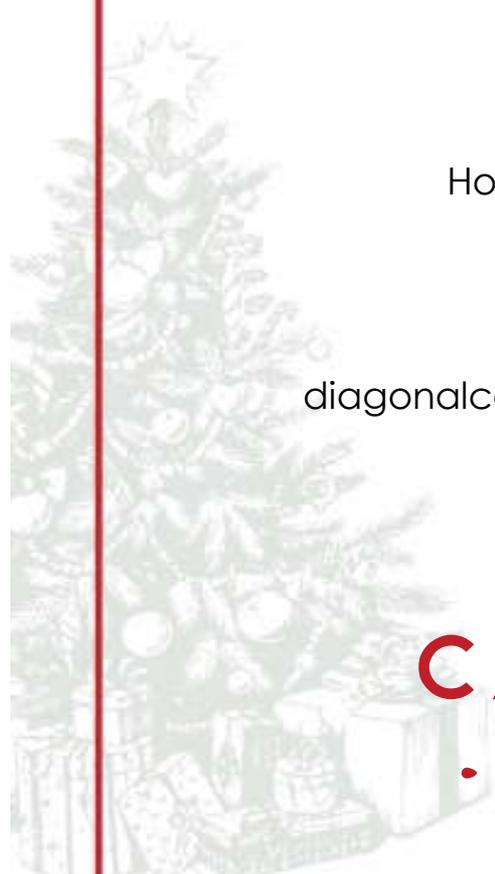
2018 / 2019

Hotel Catalonia Diagonal Centro
C/Balmes 142 - 146
08008 - Barcelona
Tel.: 93 415 90 90

diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Porque eres solidario, elige Catalonia

*
10 Menús
— 1-Navidad*
—

Celebra la Navidad con nuestros menús para grupos y protagoniza una acción solidaria con tus compañeros de trabajo, familiares o amigos.

Por cada 10 menús que consumáis en nuestros hoteles, donaremos un menú solidario al comedor social de la Fundació Arrels para personas sin hogar.

www.10menuslnavidad.com

Con la colaboración de:



MENÚS NAVIDAD

COPA DE BIENVENIDA

El Detalle

Chips de plátano con sal de apio
Tacos de queso curado con aceite de romero
Cucharita de tartar de bacalao

Bar

Cava Aria Segura Viudas Brut

Precio por persona: 9,50 € / IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro
C/Balmes 142 - 146
08008 - Barcelona
Tel.: 93 415 90 90

MENÚ NAVIDAD

APERITIVO PREVIO AL MENÚ

NUESTROS FRÍOS Y CALIENTES

Virutas de jamón con pan de coca
Vasito de patata y pulpo
Pincho de anchoas y aceituna gordal
Croquetas artesanas de cocido de pollo
Chupito de puerro con aceite de estragón
Brocheta de atún con sésamo

BAR

Refrescos
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Vermouth y aperitivos

Precio por persona: 15 € / IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro
C/Balmes 142 - 146
08008 - Barcelona
Tel.: 93 415 90 90

MENÚ NAVIDAD

MENÚ DE NAVIDAD 1

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

PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada siete hojas con tataki de salmón y piquillos aderezada con vinagreta de pipas de girasol

o

Giganti de ricota y verduras asadas con crema de galeras e hinojo

o

Flan de ceps con langostinos, crujiente de semillas y espuma de aceite de carbón

SEGUNDOS A ELEGIR

Poularda asada con trompetas de la muerte acompañada de hummus de garbanzos y tomate seco

o

Lomo de bacalao con salsa thai de leche de coco y albahaca sobre lecho de espinacas

o

Redondo de ternera relleno de castañas acompañado de calabaza a la plancha y jugo de Moscatel

POSTRES A ELEGIR

Piña asada con gelatina de ron y crujiente de pan de especias

o

Mousse de chocolate blanco relleno de frambuesa

Para Finalizar los Tradicionales Turrone

BEBIDAS

Aguas Minerales

Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés

Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

Café e Infusiones

Precio por persona: 38 € / IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro

C/Balmes 142 - 146

08008 - Barcelona

Tel.: 93 415 90 90

MENÚ NAVIDAD

MENÚ DE NAVIDAD 2

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

PRIMEROS A ELEGIR

Canelón de bogavante con mousselina suave de jengibre

o

Tarrina de foie con gelatina de Oporto y tostadas de pan de pasas y nueces

o

Caldereta de marisco al aroma de hinojo

SEGUNDOS A ELEGIR

Preso de cerdo Ibérico asada a baja temperatura con gratén de boniatos y ceps confitadas

o

Tronco de rape confitado con aceite de olivas negras y espárragos trigueros

o

Escalopines de solomillo de ternera con salsa Café Paris, polenta y chips de remolacha

POSTRES A ELEGIR

Piña asada con gelatina de ron y crujiente de pan de especias

o

Mousse de chocolate blanco relleno de frambuesa

Para Finalizar los Tradicionales Turrone

BEBIDAS

Aguas Minerales

Vino blanco Cop de Vent D.O. Empordà

Vino tinto Fra Guerau D.O. Montsant

Cava Freixenet Brut Nature

Café e infusiones

Copa de licor

Precio por persona: 55 € / IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro

C/Balmes 142 - 146

08008 - Barcelona

Tel.: 93 415 90 90

MENÚS NAVIDAD

PICA PICA EN MESA

A escoger un único segundo y un único postre para todos los comensales.

SERVICIO MÁXIMO PARA 70 PERSONAS

Posible modificación del pica-pica en mesa para grupos superiores al máximo.

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Mini hamburguesa de tartar de atún y aguacate,
Chupito de crema de galeras con cebollino,
Degustación de canelón de "carn d'olla",
Cucharita de mousse de foie con gelée de Oporto,
Brocheta de langostino con kikos,
Croquetas de txangurro

SEGUNDOS A ELEGIR

Poularda asada con trompetas de la muerte
acompañada de hummus de garbanzos y tomate seco
o
Lomo de bacalao con salsa thai de leche de coco y albahaca
sobre lecho de espinacas
o
Redondo de ternera relleno de castañas
acompañado de calabaza a la plancha y jugo de Moscatel

POSTRES A ELEGIR

Piña asada con gelatina de ron y crujiente de pan de especias
o
Mousse de chocolate blanco relleno de frambuesa

Para Finalizar los Tradicionales Turrone

BEBIDAS

Aguas Minerales
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature
Café e Infusiones

Precio por persona: 42 € / IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro
C/Balmes 142 - 146
08008 - Barcelona
Tel.: 93 415 90 90

MENÚ NAVIDAD

MENÚ COCKTAIL

LOS FRÍOS

Virutas de jamón con pan de cristal
Cucharita de tartar de bacalao con alcaparras y romesco
Brocheta de tomate y mozzarella
Chupito de crema de puerros con crujiente de bacon
Escalibada con anchoas en pan de chapata
Tostaditas de foie con mermelada de rosas
Tabla de quesos

LOS CALIENTES

Mini hamburguesa con mermelada de tomate
Calamar a la andaluza
Croquetas de txangurro
Brocheta de butifarra negra con pimiento del padrón
Fideuá de marisco con "all i oli"
Tataki de salmón con sésamo negro

LOS POSTRES

Mini repostería
Barquillos y turrónes

BODEGA

Aguas Minerales
Refrescos y cervezas
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

Precio por persona: 45 € / IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro
C/Balmes 142 - 146
08008 - Barcelona
Tel.: 93 415 90 90

MENÚ NAVIDAD

OTROS SERVICIOS NO INCLUIDOS

DISCOTECA

Disc-jockey desde 450€:
Incluye música ambiente durante el banquete + 2 horas de baile
+ 1 micrófono inalámbrico
Hora extra D.J. 100€

SUPLEMENTO LICORES EN EL MENÚ

5,00 € / persona

BARRA LIBRE DE LICORES

Barra libre:

Refrescos

Cervezas

Vino

Aguas minerales

Zumos de frutas

Licores y destilados

Precio por persona: 19 € / 1 ½ hora de duración
24 € / 2 horas de duración

Barra de bebidas según consumo*

Combinado 10,00€

Refresco o Cervezas 4,00€

(*Se requiere contratar el servicio de camarero. Hasta 50 personas: 1 camarero/120€ hora. Hasta 100 personas: 2 camareros/240€ hora)

IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro
C/Balmes 142 - 146
08008 - Barcelona
Tel.: 93 415 90 90