
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia El Pilar

Manifestación, 16 | 50003 - Zaragoza

elpilar@cataloniahotels.com | 976 20 58 58

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



CATALONIA EL PILAR






En pleno centro histórico de Zaragoza, a escasos metros de la Basílica del Pilar, se encuentra este magnífico hotel, ubicado en un edificio modernista de principios del siglo XX y considerado una visita de interés turístico en la ciudad.

Opened in 2003, the hotel Catalonia El Pilar is in a privileged location in the city center, at the Justicia Square, just 50 meters away from the Basilica del Pilar.



TABLA CAPACIDADES

CAPACITY CHART

	M ²	Cocktail Cocktail 	Banquete Banquet 	Escuela School 	Teatro Theatre 	Reunión Meeting 	1 día 1 day	½ día ½ day
Salón Monegros	78	60		30	40	25	A consultar	
Salón Goya		10			10	10	A consultar	

MATERIAL AUDIOVISUAL

AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Cañón de ordenadro 1200 lumines / 1.200 lumens beamer 175€

DVD / DVD 169€

Televisión / TV 45€

Priyector / Projector 45€

21% de IVA incluido
21% de VAT included

El precio de la sala incluye: montaje, blocs de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, copas y caramelos.

Podemos suministrar cualquier tipo de medio audiovisual, así como otros servicios complementarios que ustedes soliciten previamente. El transporte de este servicio será sin cargo en peticiones de mínimo 24 h.

The price of the conference room includes: Notepads, pens, papel flipchart, markers, glasses and candies.

If you need any other supplementary equipment or service, please let us know. All the prices will include the transport if the petitions are made 24 hours before the event.

SALON MONEGROS



60 pax



40 pax



25 pax



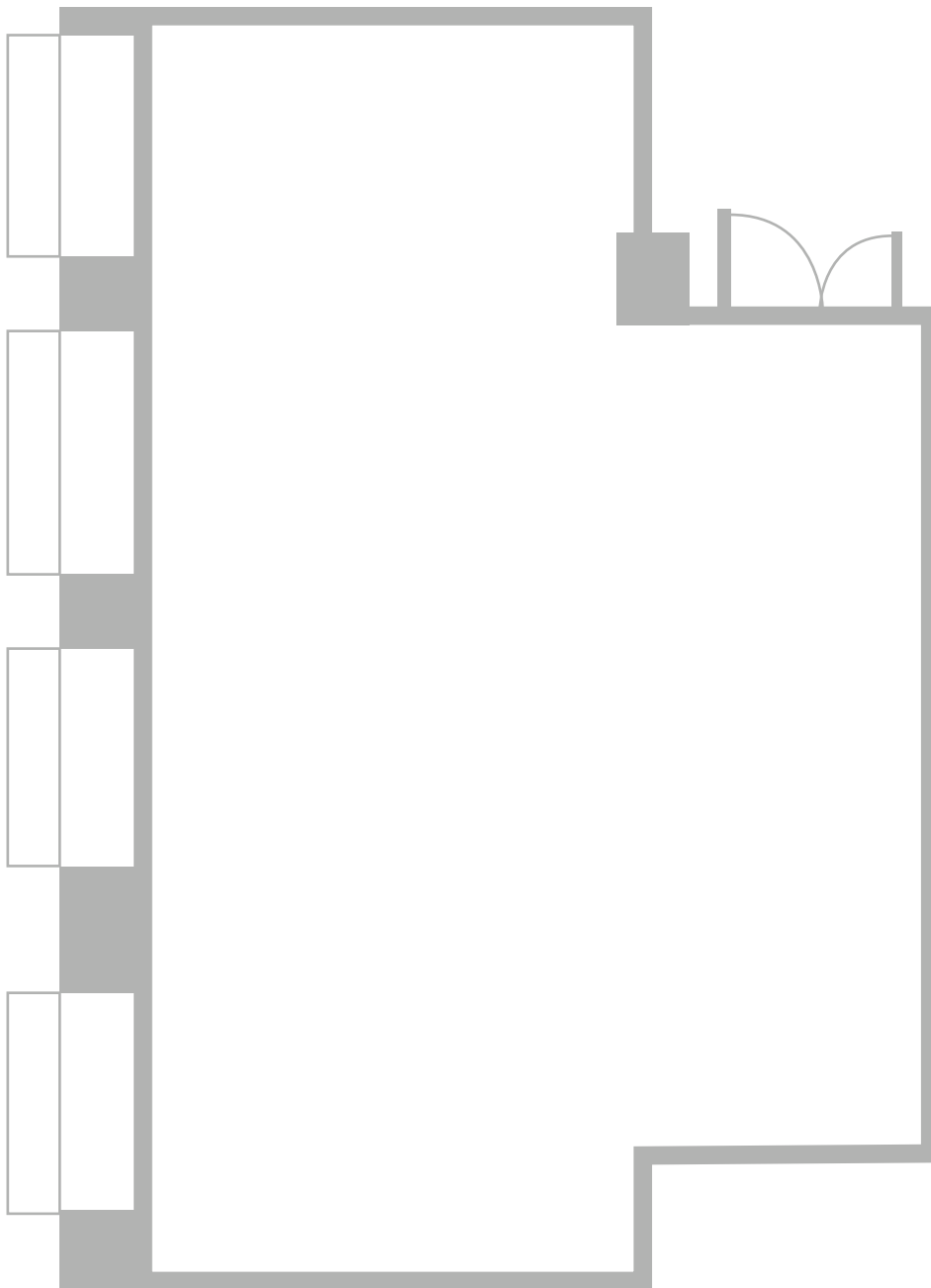
X



25 pax



30 pax



DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia El Pilar

Manifestación, 16 | 50003 - Zaragoza

elpilar@cataloniahotels.com | 976 20 58 58

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 1

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral.

Precio por persona: 7 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK 2

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral. Mini croissant, napolitana, mini donut y mini muffins.

Precio por persona: 8 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK 3

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral. Surtido de minibocadillos.

Precio por persona: 10 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK 4

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral. Mini croissant, napolitana, mini donut y mini muffins. Mini bocadillo rústico de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva, manchego con pan de nueces y pasas.

Precio por persona: 11 € (IVA incluido)

OPCIONES ADICIONALES

Sandwich suplemento	1,95€/pax
Brochetas de fruta	2,50€/pax
Batido de frutas	2€/pax
Refresco suplementos	1,95€/pax

COFFEE BREAK 1

Nespresso varieties, milk, herbal teas, mineral water and orange juice.

Price per person: 7 € (VAT included)

COFFEE BREAK 2

Nespresso varieties, infusions, milk, orange juice natural, mineral waters. Mini croissant, Neapolitan, mini donuts and mini muffins.

Price per person: 8 € (VAT included)

COFFEE BREAK 3

Nespresso varieties, infusions, milk, orange juice natural, mineral waters. Assortment of mini sandwiches.

Price per person: 10 € (VAT included)

COFFEE BREAK 4

Nespresso varieties, infusions, milk, orange juice natural, mineral waters. Mini croissant, Neapolitan, mini donuts and mini muffins. Mini rustic sandwich with sliced tomato and olive oil, manchego with walnuts and raisin bread.

Price per person: 11 € (VAT included)

OPTIONALS

Assorted sandwiches	1,95€/pax
Fruit brochettes	2,50€/pax
Smoothie	2€/pax
Soft drinks	2,5 €/pax

SELECCION DE VARIEDADES

SELECCIÓN DE VARIEDADES

Frutos secos tostados
Aceitunas aliñadas al estilo de la casa
Vasito de ajoblanco con uva
Vasito de gazpacho con jamón crujiente
Tacos de queso curado, brie y parmesano
Jamón serrano y pan con tomate
Tacos de tortilla de patata
Croqueta caseta de bacalao

NUESTRA BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco (Lorenzo Cachazo, Rueda)
Vino rosado
(Castillo de Mojardin merlot, Navarra)
Vino tinto (Arnegui cianza, Rioja)
Refrescos, cerveza, vermouth, bitter, cava

* En invierno se sustituye por chupito de calabaza con yogur a la pimienta

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

SELECTION OF VARIETIES

Toasted nuts
Olives marinated in the style of the House
Small glass of ajoblanco with grape
Cup of gazpacho with crunchy ham *
Cured, brie and Parmesan cheese
ham with tomato and glass bread
Potato omelette
Homemade cod croquette

OUR WINERY

Mineral waters
White wine (lorenzo cachazo, wheel)
Rosé wine (Mojardin Castle merlot, Navarre)
Red wine (Arnegui crianza, Rioja)
Soft drinks, beer, Vermouth, Bitter
Cava

* in winter is replaced by shot pumpkin yogurt pepper

Price per person: 18 € (VAT included)

CÓCTEL Nº1

LOS FRÍOS

Chupito de gazpacho andaluz con sus verduras*

Chupito Vichyssoise con crujiente de parmesano

Brocheta de pera con queso azul

Montadito queso curado con pan de cristal

Canelón de salmón ahumado con tapenade de oliva negra (cucharita)

LOS CALIENTES

Mini hamburguesas** (a elegir una)

Croquetas*** (a elegir una)

Empanadillas

Buñuelos de bacalao

Brocheta de solomillo de cerdo, frutos secos y miel

Carne mechada

DULCE

Brownie de chocolate y nueces

Tarta de queso

Tartaleta de crema y frutas de temporada

LA BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco (Lorenzo Cachazo, Rueda)

Vino rosado (Castillo de Mojardin merlot, Navarra)

Vino tinto (Arnegui cianza, Rioja)

Refrescos, cerveza, vermouth, bitter, cava

* En invierno se sustituye por chupito de calabaza con yogur a la pimienta

**Hamburguesas: cordero, ternera, buey y cerdo

***Croquetas: cocido, bacalao, jamón, merluza, pollo y setas

Precio por persona: 26 € (IVA Incluido)
Duración máxima del servicio: 1 hora

COLD

Shot Andalusian Gazpacho with its vegetables*

Shot Vichyssoise with Parmesan cheese

Goat cheese brochette with jam

Cured cheese with glass bread

Iberian Morcon with glass bread

Cannelloni of smoked salmon with black olive tapenade

HOT

Mini hamburgers** (choose one)

Croquettes*** (ham)

Small tuna pie

Cod fritter

Pork Tenderloin brochette, honey and nuts

Shredded beef

SWEET

Brownie

Cheesecake

Sasonal fruit and cream tartalet

DRINKS

Still mineral water

White wine (Lorenzo cachazo, Rueda)

Rose wine (Castillo de Mojardin merlot, Navarra)

Red wine (Arnegui crianza, Rioja)

Soft drinks, beers, vermouth, bitter

cava

*in winter it is replaced by shot pumpkin yogurt pepper

**Hamburguers: lamb, veal, ox and pork

***Croquettes: "cocido", codfich, ham, hake, chicken and fungi

Price per person: 26 € (VAT included)
Approximate duration: 1 hour

LOS PRIMEROS

Chipito de espárrago con jamón y puntas de espárrago verde
Chupito de ajoblanco con melón
Brocheta de cherry, mozzarella y aceite de albahaca
Montadito de jamón ibérico con pan de cristal
Montadito de lomo ibérico con pan de cristal
Slapicón de marisco con espuma de alioli

LOS SEGUNDOS

Mini hamburguesas* (a elegir una)
Croquetas** (a elegir una)
Empanadillas
Buñuelos de bacalao
Brocheta de langostinos con quicos
Risotto negro de chipirón

DULCE

Vasito ensalada fruta de temporada con almibar especiado
Brownie de chocolate y nueces
Tarta de queso
Petit-choux de nata

LA BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco (Lorenzo Cachazo, Rueda)
Vino rosado
(Castillo de Mojardin merlot, Navarra)
Vino tinto (Arnegui crianza, Rioja)
Refrescos, cerveza, vermouth, bitter, cava

*Hamburguesas: cordero, ternera, buey y cerdo

**Croquetas: cocido, bacalao, jamón, merluza, pollo y setas

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Duración máxima del servicio: 1 hora

STARTERS

Shot cream of asparagus with ham and tips of asparagus Green
Shot Ajoblanco with melon
Skewer of cherry, mozzarella and Basil oil
Iberian Ham with glass bread
Iberian pork loin with glass bread
Ali oli foam seafood cocktail

HOT

Mini hamburgers** (choose one)
Croquettes*** (choose one)
Small tuna pie
Cod fritter
Pork Tenderloin brochette, honey and nuts
Shredded beef

SWEET

Small glass of seasonal fruit
Brownie
Cheesecake
Petit-choux of cream

DRINKS

Still mineral water
White wine (Lorenzo cachazo, Rueda)
Rose wine (Castillo de Mojardin merlot, Navarra)
Red wine (Arnegui crianza, Rioja)
Soft drinks, beers, vermouth, bitter
cava

**Hamburguers: lamb, veal, ox and pork

***Croquettes: "cocido", codfich, ham, hake, chicken and fungi

Price per person: 30€ (VAT included)
Approximate duration: 1 hour

MENÚ 1

Ensalada emplada con shiitake y jamón ibérico
Solomillo de cerdo en su jugo con compota de manzana y patatas
Sorbete de mandarina
Agua, vino tinto (Arnegui crianza, Rioja) y café

Precio por persona: 21 € (IVA Incluido)

MENÚ 2

Crema de calabaza con crujiente de queso
Pechugas de pollo asadas con puré de boniato y brunoise de verduras
Carpaccio de piña con almíbar de anís estrellado
Agua, vino tinto (Arnegui crianza, Rioja) y café

Precio por persona: 23 € (IVA Incluido)

MENÚ 3

Ravioli de carne con carbonara
Merluza en salsa verde con almejas y espárragos
Crujiente de chocolate
Agua, vino tinto (Arnegui crianza, Rioja) y café

Precio por persona: 26 € (IVA Incluido)

MENÚ 4

Risotto de calabacín y portobello
Ternasco D.O. Aragón con sus patatas y pimientos asados
Macaron de praliné y frambuesa
Agua, vino tinto (Arnegui crianza, Rioja) y café

Precio por persona: 32 € (IVA Incluido)

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia El Pilar

Manifestación, 16 | 50003 - Zaragoza

elpilar@cataloniahotels.com | 976 20 58 58

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •