

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Atocha**

Atocha, 81 | 28012 - Madrid

atocha@cataloniahotels.com | 91 420 37 70

www.cataloniahotels.com

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

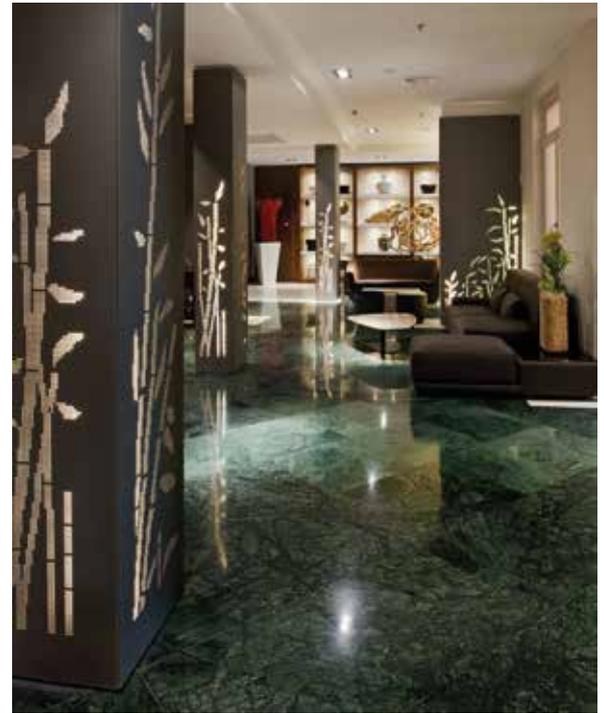
CATALONIA



## CATALONIA ATOCHA

El Hotel Catalonia Atocha se inauguró en 2011. Tiene una situación estratégica gracias a su accesibilidad desde distintos puntos y su cercanía a la Estación de Atocha. El hotel se complementa con un restaurante privatizable, un Corner Gourmet con una variada carta y su terraza en 7º planta con Jacuzzi. El hotel tiene dos salas de reunión que se pueden unir llegando a una capacidad de hasta 120 personas en escuela. Es un espacio multifuncional y acogedor, que cuenta con todos los servicios necesarios para que su reunión sea todo un éxito.

4\* hotel opened in February 2011. It is located in the city centre very close to the main Atocha train station that is 500 m away. Catalonia Atocha has a restaurant, a chill-out area, Gourmet Corner and a terrace on the seventh floor with a seasonal hot tub and wonderful views of Madrid. The hotel has two meeting rooms that can be joined reaching the capacity of 120 attendees in school set up. It is a multifunctional and cozy space with all the necessary services to make your meeting.



## TABLA CAPACIDADES

## CAPACITY CHART

	M <sup>2</sup>	Cocktail Cocktail	Banquete Banquet	Escuela School	Teatro Theatre	Reunión Meeting	1 día 1 day	½ día ½ day
Salón Atocha	75	80	60	60	80	35	A consultar	
Salón Delicias	75	80	60	60	80	35	A consultar	
Salón Atocha+Delicias	150	180	120	120	180	70	A consultar	

## MATERIAL AUDIOVISUAL

## AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla / Screen	Gratuita
Cañón resolución XGA, 1200 lúmenes / 1.200 lumens beamer	169€
Ordenador portátil / Laptop	169€
Equipo de megafonía / Sound system	desde 170€
Micrófono inalámbrico de mano solapa UHF / Lapel or handheld microphone	47€

**21% IVA incluido**  
21% VAT included

El precio de la sala incluye: montaje, blocs de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, copas, agua mineral 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 48 h.**

The price of the conference room includes: Notepads, pens, paper flipchart, markers, glasses, mineral water 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 48 hours before the event.**

## LEYENDA/ LEGEND



Cocktail  
Cocktail



Banquete  
Banquet



U  
U shape



Escuela  
School



Teatro  
Theatre



Reunión  
Meeting



Enchufe  
Plug



Antena TV  
TV Antenna



Toma de datos  
Data

# ATOCHA + DELICIAS



180 pax



180 pax



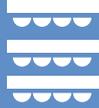
70 pax



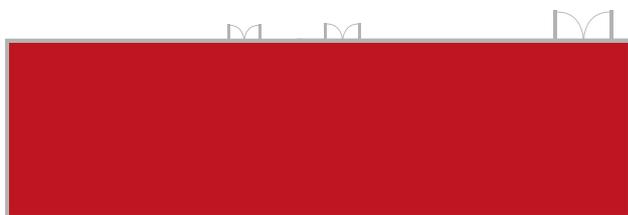
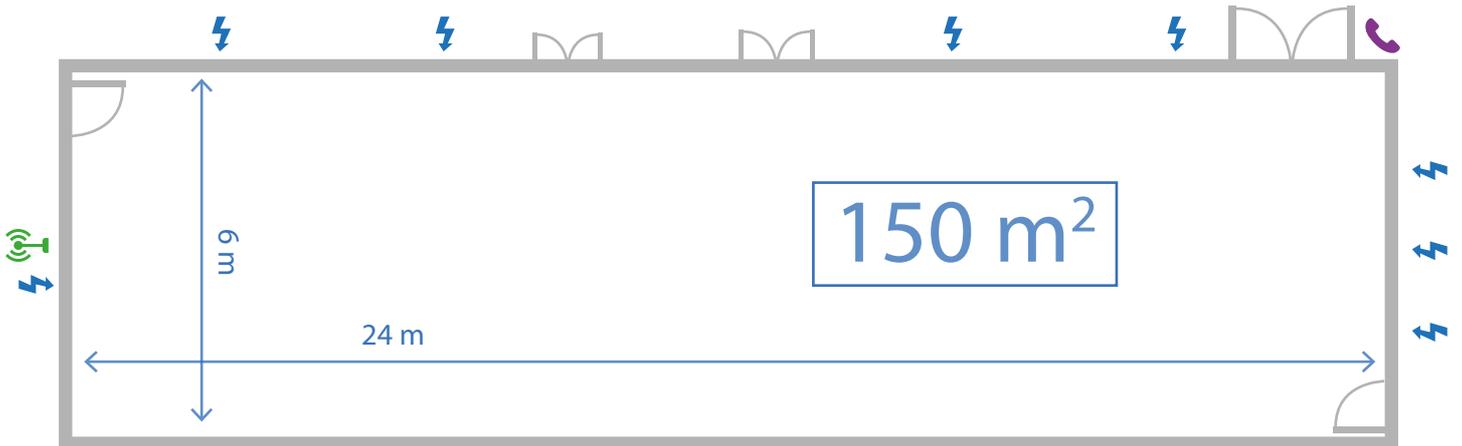
120 pax



X



120 pax



# DELICIAS



80 pax



60 pax



35 pax



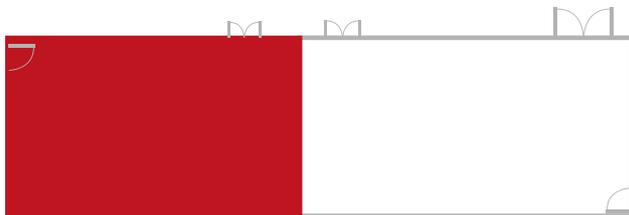
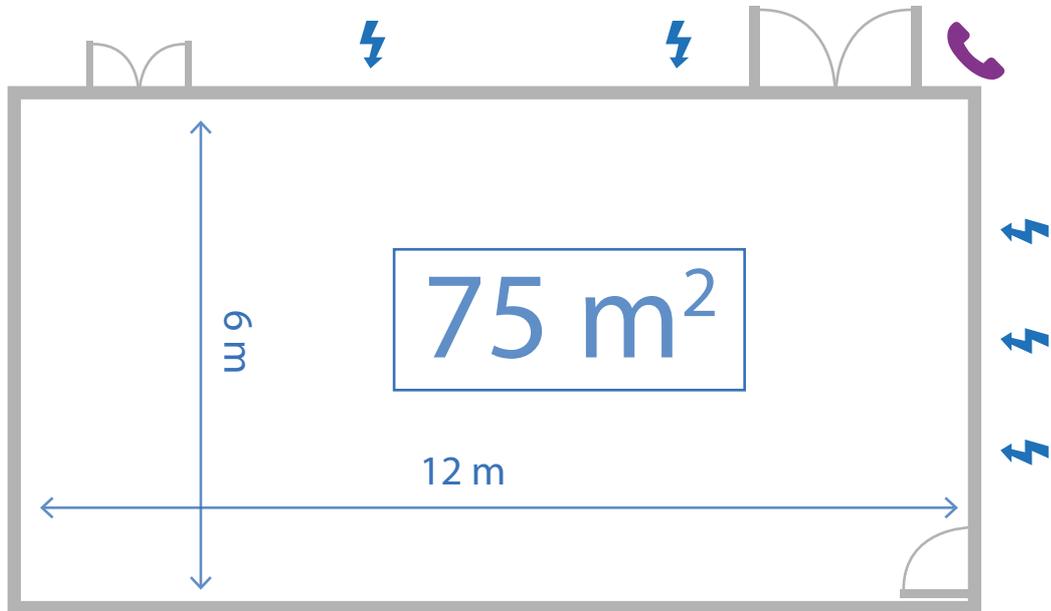
60 pax



X



60 pax



# ATOCHA



80 pax



60 pax



35 pax



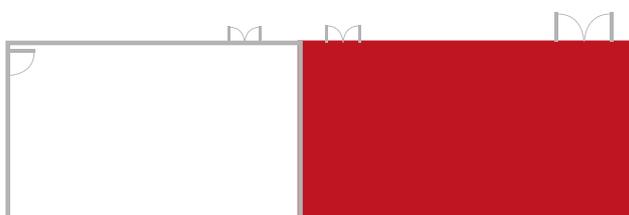
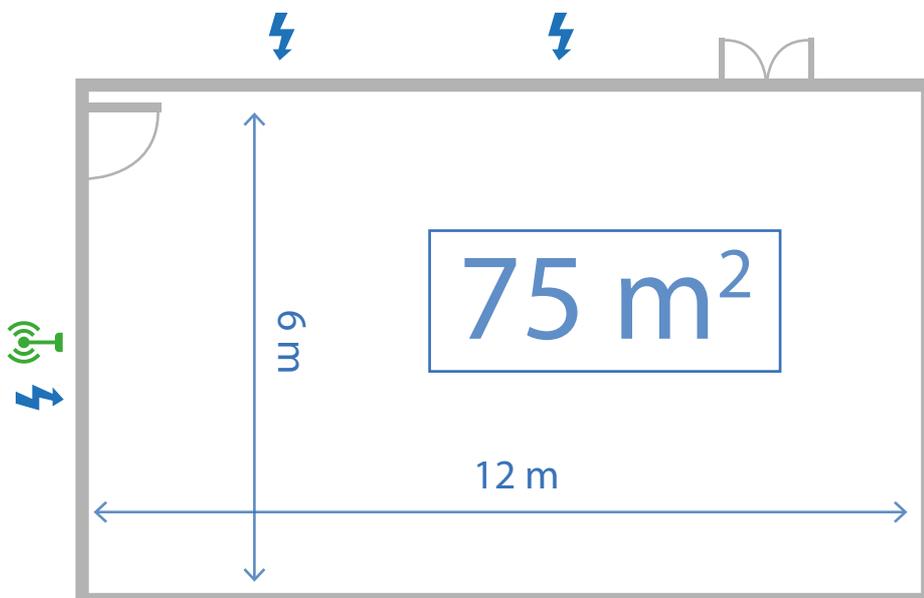
60 pax



X



60 pax



---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Atocha**

Atocha, 81 | 28012 - Madrid

[atocha@cataloniahotels.com](mailto:atocha@cataloniahotels.com) | 91 420 37 70

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK BASICO

### BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso  
Leche de vaca entera  
Leche de avena  
Surtido de infusiones Gourmet Cash

### BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural  
Agua con gas y agua mineral  
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

Precio por persona: 8 € (IVA Incluido)

## COFFEE BREAK DULCE

### BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso  
Leche de vaca entera  
Leche de avena  
Surtido de infusiones Gourmet Cash

### BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural  
Agua con gas y agua mineral  
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

### DULCES

Mini Croissant de mantequilla  
Mini Caña de crema  
Mini Tulipes de sabores  
Mini Snecken de pasas y nueces

Precio por persona: 9,50 € (IVA Incluido)

## BASIC COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules  
Milk  
Oat milk  
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

### SOFT DRINK

Fresh-squeezed orange juice  
Mineral water  
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

Price per person: 8 € (VAT included)

## SWEET COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules  
Milk  
Oat milk  
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

### SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice  
Mineral water  
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

### SWEETS

Bite-size croissant  
Bite-size pain au cream  
Bite-size "muffins"  
Bite-size Snecken of raisins and walnut

Price per person: 9,50 € (VAT included)

# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK DULCE Y SALADO

### BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso

Leche de vaca entera

Leche de avena

Surtido de infusiones Gourmet Cash

### BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural

Agua con gas y agua mineral

Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

### DULCES

Mini Croissant de mantequilla

Mini Caña de crema

Mini Tulipes de sabores

Mini Snecken de pasas y nueces

### SALADOS

Mini bocadillo de fuet ecológico en pan de espelta

Mini bocadillo de jamón ibérico con pan rustico de cerveza

Mini bocadillo de queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

## SWEET AND SALTY COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules

Milk

Oat milk

Selection of Gourmet Cash herbal infusion

### SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice

Mineral water

Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

### SWEETS

Bite-size croissant

Bite-size pain au cream

Bite-size "muffins"

Bite-size Snecken of raisins and walnut

### SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage

Rustic bread with Iberian ham

Raisins and walnut bread with cow's cheese

Price per person: 15 € (VAT included)

# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK COMPLETO

### BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso  
Leche de vaca entera  
Leche de avena  
Surtido de infusiones Gourmet Cash

### BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural  
Agua con gas y agua mineral  
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

### DULCES

Mini Croissant de mantequilla  
Mini Caña de crema  
Mini Tulipes de sabores  
Mini Snecken de pasas y nueces

### SALADO

Mini bocadillo de fuet ecológico en pan de espelta  
Mini bocadillo de jamón ibérico con pan rustico de cerveza  
Mini bocadillo de pan bao con salmón ahumado  
Mini bocadillo de queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces  
Mini bocadillo de tortilla francesa en pan de cristal  
Mini wrap de pavo

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

## COMPLETE COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules  
Milk  
Oat milk  
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

### SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice  
Mineral water  
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

### SWEETS

Bite-size croissant  
Bite-size pain au cream  
Bite-size "muffins"  
Bite-size Snecken of raisins and walnut

### SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage  
Rustic bread with Iberian ham  
Raisins and walnut bread with cow's cheese  
Bao bread with smoked salmon  
Special bread with French omelette  
Turkey wrap

Price per person: 20 € (VAT included)

# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK LUNCH

### BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso  
Leche de vaca entera  
Leche de avena  
Surtido de infusiones Gourmet Cash

### BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural  
Agua con gas y agua mineral  
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

### DULCES

Mini Croissant de mantequilla  
Mini Caña de crema  
Mini Tulipes de sabores  
Mini Snecken de pasas y nueces  
Croissant de cereales  
Croissant relleno de chocolate  
Pan Bao de chocolate y avellanas

### SALADO

Mini bocadillo de fuet ecológico en pan de espelta  
Mini bocadillo de jamón ibérico con pan rustico de cerveza  
Mini bocadillo de pan bao con salmón ahumado  
Mini bocadillo de queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces  
Mini bocadillo de tortilla francesa en pan de cristal  
Mini wrap de pavo

Precio por persona: 26 € (IVA Incluido)

## COFFEE BREAK LUNCH

### HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules  
Milk  
Oat milk  
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

### SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice  
Mineral water  
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

### SWEETS

Bite-size croissant  
Bite-size cereal croissant  
Bite-size chocolat croissant  
Bao bread with chocolat and hazelnut  
Bite-size pain au cream  
Bite-size "muffins"  
Bite-size Snecken of raisins and walnut

### SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage  
Rustic bread with Iberian ham  
Raisins and walnut bread with cow's cheese  
Bao bread with smoked salmon  
Special bread with French omelette  
Turkey wrap

Price per person: 26 € (VAT included)

# COCKTAIL I: ATOCHA

## LOS FRÍOS

Gazpacho de sandía con un toque de menta  
Cucharita de tartar de pulpo con sus verduritas  
Brocheta de tomate cherry y mozzarella  
con aceite de albahaca  
Tartaleta de salmón marinado con guacamole  
Wrap de berenjena asada con  
queso de cabra y agua-miel  
Hojaldre de manzana caramelizada  
con foie y frutos secos

## LOS CALIENTES

Mini burger de buey con tomate  
deshidratado y parmesano  
Mini croquetas de jamón ibérico  
Torpedo de gamba con patata crujiente  
Bizcocho de queso azul caramelizado  
con chutney de mango  
Bacalao en tempura con emulsión de ajo-negro  
Mini tacos crujientes de lomo  
adobado y pico de gallo

## LOS DULCES

Rocas de dos chocolates con frutos secos  
Brochetas de fruta variada  
Dados de leche frita con gelatina de tinto

## LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja)  
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O.  
Penedès)  
Cava Aria Segura Viudas (D.O. Cava)

**BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€**  
Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)  
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)  
Cava Freixet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 32 € (IVA Incluido)  
Mínimo de servicios a contratar 25 pax  
Duración máxima del servicio: 45 minutos

## COLD

Watermelon gazpacho with a touch of mint  
Tasting spoon of octopus tartare  
with baby vegetables  
Cherry tomato and mozzarella  
brochette with basil oil  
Marinated salmon tartlet with guacamole  
Roasted aubergine wrap with  
goats' cheese and honeywater  
Caramelised apple mille-feuille with  
foie gras and nuts

## HOT

Bite-size beef burger with sun-dried  
tomato and parmesan  
Bite-size Iberian ham croquettes  
Torpedo shrimp with crispy potato  
Blue cheese sponge caramelised  
with mango chutney  
Salt cod in tempura with black garlic emulsion  
Bite-size crispy nuggets of marinated  
pork and hot salsa

## DESSERTS

Chocolate duo rocks with nuts  
Mixed fruit brochette  
Fried milk cubes with red wine gelatin

## DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer  
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)  
Segura Viudas Viña Heredia white wine  
(D.O. Penedès)  
Aria Segura Viudas cava (D.O. Cava)

**PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€**  
Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)  
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)  
Cava Freixet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 32 € (VAT included)  
At least 25 people  
Approx. 45 minutes

# COCKTAIL II: DELÍCIAS

## LOS FRÍOS

Sashimi de atún aromatizado al jengibre con brotes verdes  
Mini blinis con queso brie y confitura de higos  
Tartaleta de salmón con guacamole  
Jamón Ibérico sobre pan de cristal  
Tosta de queso trufado

## LOS CALIENTES

Crujiente de langostinos con salsa Romesco  
Arroz crujiente de tinta con all-i-oli verde  
Mini croquetas de jamón y foie con boletus  
Tosta de boletus confitados con ibéricos  
Brocheta de pulpo rustido con patata a la vainilla  
Bacalao en tempura con emulsión de ajo negro  
Ravioli crujiente de buey con cremoso de zanahoria

## LOS DULCES

Rocas de dos chocolates con frutos secos  
Dados de leche frita con gelé de vino dulce  
Brochetitas de frutas de temporada  
Degustación de Macarons

## LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja)  
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)  
Cava Aria Segura Viudas (D.O. Cava)

### BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)  
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)  
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Precio por persona: 42 € (IVA Incluido)  
Mínimo de servicios a contratar 25 pax  
Duración máxima del servicio: 45 minutos

## COLD

Ginger-flavoured tuna sashimi with green shoots  
Bite-size blinis with brie and fig jam  
Salmon tartlet with guacamole  
Iberian ham on crispy bread  
Truffled cheese on toast

## HOT

Crispy king prawns with romesco sauce  
Crispy squid-ink rice with green aioli  
Bite-size ham and foie gras with wild mushroom croquettes  
Confit wild mushrooms on toast with Iberian cold meats  
Roast octopus brochette with vanilla potato  
Salt cod in tempura with black garlic emulsion  
Crispy beef ravioli with carrot cream sauce

## DESSERTS

Chocolate duo rocks with nuts  
Fried milk cubes with dessert wine gelatin  
Seasonal fruit skewers  
Selection of macarons

## DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer  
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)  
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)  
Aria Segura Viudas cava (D.O. Cava)

### PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)  
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)  
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 42 € (VAT included)  
At least 25 people  
Approx. 45 minutes

# ALMUERZO I / LUNCH I

## LOS PRIMEROS

Ensalada de brotes verdes, con gambones, frutos secos y aliño dulce de naranja

Burrata fresca con canónigos, salmón marinado y fruta aromatizada

Crema de hortalizas asadas a 120º con migas de pankó crujiente y sal de ajos tiernos

Espuma de patata ahumada, con huevo a baja temperatura y aceite de olivas negras

## LOS SEGUNDOS

Taco de bacalao confitado al romero con salteado de ajetes y tomate parrilla

Salmón crujiente al horno con patata cremosa y trigueros en tempura

Meloso de ternera con puré de boniato rustido

Presá ibérica con agridulce de frutos rojos y mousse de patata a la trufa

Salteado de hongos y trigueros con quinoa

## LOS POSTRES

Coulant de chocolate belga con helado de café blanco

Bizcocho de zanahoria al aroma de canela con cremoso de arroz con leche

Finguer de té Matcha con fruta de la pasión

Ensalada de frutas osmotizadas con menta y jengibre

## LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o

Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)

Café e infusiones

**BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€**

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)

Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

Precio por persona: 32 € (IVA Incluido)

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

## FIRST COURSES

Green shoot salad with king prawns, nuts and a sweet orange dressing

Fresh burrata with lamb's lettuce, marinated salmon and flavoured fruit

Cream of vegetable soup baked at 120º with crispy pankó breadcrumbs and spring onion salt

Smoked potato foam, with slow-cooked egg and black olive oil

## MAIN COURSES

Confit salt cod nugget in rosemary with sautéed garlic shoots and grilled tomato

Crispy baked salmon with creamed potato and green asparagus in tempura

Succulent beef with roasted sweet potato purée

Iberian pork shoulder with sweet and sour berries and truffled potato mousse

Sautéed wild mushrooms and green asparagus with quinoa

## DESSERTS

Belgian chocolate fondant with white coffee ice-cream

Carrot cake flavoured with cinnamon with creamy rice pudding

Matcha tea finger with passion fruit

Fruit salad osmotised with mint and ginger

## DRINKS

Mineral water

Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)

Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)

Coffees and teas

**PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€**

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)

White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 32 € (VAT included)

A choice in advance of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

# ALMUERZO II / LUNCH II

## APERITIVOS

Tartar de salmón con mahonesa de eneldo  
Cremoso de foie sobre pan de especias

## LOS PRIMEROS

Ensalada de brotes verdes con gambones a la plancha y aceite cítrico de pistacho  
Carpaccio de bacalao negro con láminas de naranja en vivo, brotes verde y aceite de tapenade  
Tosta de pan payes con foie de pato, ceps salteados y láminas de trufa  
Arroz Carnaroli meloso con almeja gallega y verduritas

## LOS SEGUNDOS

Jarrete de cordero a baja temperatura con espuma de mango y boniato cremoso  
Lomo de rape con all-i-oli de tinta y hongos confitados  
Solomillo de ternera con reducción de sus jugos y risotto de tinto  
Corvina salvaje en infusión de cítricos, con frutas perfumadas de melocotón  
Magret de pato laqueado con chutney de piña y jengibre

## LOS POSTRES

Coulant de chocolate tradicional con helado de café blanco  
Finguer oriental con fruta de la pasión y bizcocho de te Matcha  
Bizcocho de zanahoria con frutos secos y cremoso de arroz con leche  
Frutas osmotizadas en menta con helado de miel

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o  
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)  
Café e infusiones

### BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)  
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

Precio por persona: 42 € (IVA Incluido)  
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

## APPETIZERS

Salmon tartare with dill mayonnaise  
Foie gras parfait on gingerbread

## FIRST COURSES

Green shoot salad with griddled king prawns and citrus pistachio oil  
Black salt cod carpaccio with slivers of orange, green shoots and tapenade oil  
Toasted country loaf with duck liver, sautéed wild mushrooms and truffle shavings  
Carnaroli risotto with Galician clams and baby vegetables

## MAIN COURSES

Slow-cooked lamb shank with mango foam and creamy sweet potato  
Monkfish fillet with squid-ink aioli and confit wild mushrooms  
Sirloin steak with a jus reduction and red wine risotto  
Wild croaker in a citrus infusion with peach-perfumed fruit  
Duck breast lacquered with pineapple and ginger chutney

## DESSERTS

Traditional chocolate fondant with white coffee ice-cream  
Oriental finger with passion fruit and matcha tea cake  
Carrot cake flavoured with cinnamon  
with creamy rice pudding  
Fruit osmotised in mint with honey ice-cream

## DRINKS

Mineral water  
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)  
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)  
Coffees and teas

### PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)  
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 42 € (VAT included)  
A choice in advance of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

# FINGER BUFFET

## LOS FRÍOS

Tramezzini vegetal con queso cremoso, nueces y pasas  
Tramezzini de pollo al curry con un toque de albahaca  
Pincho de tortilla con pimiento frito de Guernica y jamón curado  
Mini rolls de salmón ahumado con brotes verdes y eneldo  
Variedad de hummus con sus bastones de crudités  
Chupito de salmorejo Cordobés con su picada de huevo y jamón

## LOS CALIENTES

Croquetitas variadas de jamón y boletus  
Brocheta crujiente de langostino con un toque de coco  
Raviolis crujientes de ternera y verduras con cremoso de zanahoria  
Tosta de queso brie con crisper de bacón y cebolla caramelizada  
Brochetitas de pollo de estilo Yakitori con ciboulette

## DULCES

Leche helada frita con miel  
Brochetas variadas de fruta de temporada  
Degustación de tocinillos de cielo y trufas de chocolate

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o  
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)

Café e infusiones

**BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€**

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)  
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

Precio por persona: 32 € (IVA Incluido)  
Mínimo de servicios a contratar 25 pax  
Duración máxima del servicio: 45 minutos

## COLD

Vegetarian tramezzini with cream cheese, walnuts and raisins  
Curried chicken tramezzini with a touch of basil  
Spanish omelette with Guernica fried pepper and cured ham  
Bite-size smoked salmon rolls with green shoots and dill  
Selection of hummus with crudités  
Shot of thick Cordoban gazpacho with finely chopped egg and ham

## HOT

Selection of ham and wild mushroom croquettes  
Crispy king prawn brochette with a touch of coconut  
Crispy beef and vegetable ravioli with carrot cream sauce  
Brie on toast with crispy bacon and caramelised onion  
Yakitori-style chicken skewers with chives

## SWEETS

Fried iced milk with honey  
Seasonal fruit skewers  
Selection of custard flans and chocolate truffles

## DRINKS

Mineral water  
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)  
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)

Coffees and teas

**PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€**

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)  
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 32 € (VAT included)  
At least 25 people  
Approx. 45 minutes

# BUFFET I

## LOS PRIMEROS

Selección de crudités de temporada con diferentes vinagretas  
Ensalada Caprese de tomate y mozzarella  
Tallarines de pasta fresca con salsa boloñesa y pesto  
Tabla de quesos del país  
Arroces salteados con frutos secos  
Gazpacho de tomates de la huerta (verano)  
Crema de calabaza y zanahoria (invierno)

## LOS SEGUNDOS

Estofado de cerdo tradicional con sus hortalizas  
Contras de pollo de corral en pepitoria  
Bacalao a la Vizcaína con su ajo-frito  
Vacío de ternera a la plancha con aderezo argentino

## LAS GUARNICIONES

Patatas panaderas al estilo tradicional  
Champiñones salteados con jamón curado  
Verduritas al vapor

## LOS POSTRES

Tarta de queso con frutos rojos  
Fruta de temporada al natural  
Yogur cremoso con diferentes confituras

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o  
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)

Café e infusiones

### BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)  
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

Precio por persona: 32 € (IVA Incluido)  
Mínimo de servicios a contratar 25 pax  
Duración máxima del servicio: 60 minutos

## FIRST COURSES

Selection of seasonal crudités with various vinaigrettes  
Tomato and mozzarella Caprese salad  
Fresh tagliatelle with Bolognese sauce and pesto  
Cheese board  
Fried rice with nuts  
Kitchen garden tomato gazpacho (summer)  
Cream of pumpkin and carrot soup (winter)

## MAIN COURSES

Traditional pork stew with vegetables  
Free-range chicken thighs in a wine, garlic and almond sauce  
Bay of Biscay salt cod with fried garlic  
Griddled flank steak with Argentinian dressing

## GARNISHES

Traditional sautéed potatoes  
Sautéed mushrooms with cured ham  
Steamed vegetables

## DESSERTS

Cheesecake with red berries  
Seasonal fruit  
Creamy yoghurt with a selection of jams

## DRINKS

Mineral water  
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)  
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)

Coffees and teas

### PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)  
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 32 € (TAX included)  
At least 25 people  
Approx. 60 minutes

# BUFFET II

## LOS PRIMEROS

Variedad de lechugas con diferentes crudites y aliños  
Ensalada Caprese de mozzarella y tomate Raff con aceite de albahaca  
Selección de quesos del país con diferentes confituras  
Tabla de ahumados (atún, salmón y bacalao)  
Gazpacho de frutos rojos (verano)  
Crema ligera de puerro y coliflor (invierno)

## LOS SEGUNDOS

Merluza al cava con gambones salteados  
Presa ibérica al horno con salsa dulce de tinto  
Pollo de corral con puerros confitados, lascas de parmesano y salsa de sus jugos  
Medallones de solomillo de ternera a la plancha con cristal de sal

## LAS GUARNICIONES

Chop-Suey de verduras y hortalizas salteadas con soja y sésamo  
Patatitas asadas rellenas de queso y bacón críspi  
Cous-cous de verduras con un toque de lima y cilantro  
Arroces salteados con frutos secos

## LOS POSTRES

Vasitos de Cheesecake con galleta crujiente  
Estación de tartas  
Fruta exótica preparada

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o  
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)

Café e infusiones

### BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)  
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

Precio por persona: 40 € (IVA Incluido)  
Mínimo de servicios a contratar 25 pax  
Duración máxima del servicio: 60 minutos

## FIRST COURSES

Lettuce mix with a selection of crudités and dressings  
Mozzarella and Raf tomato Caprese salad with basil oil  
Selection of local cheeses with various jams  
Board of smoked fish (tuna, salmon and salt cod)  
Red berry gazpacho (summer)  
Light cream of leek and cauliflower soup (winter)

## MAIN COURSES

Hake in cava with sautéed king prawns  
Roast Iberian pork shoulder with sweet red wine sauce  
Free-range chicken with confit leeks, parmesan shavings and jus sauce  
Griddled sirloin steak with salt crystals

## GARNISHES

Vegetable chop-suey stir fried in soya and sesame  
Baked new potatoes stuffed with cheese and crispy bacon  
Vegetable couscous with a touch of lime and coriander  
Fried rice with nuts

## DESSERTS

Cheesecake shots with crispy biscuit  
Pastry trolley  
Tropical fruit

## DRINKS

Mineral water  
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)  
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)

Coffees and teas

### PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)  
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 40 € (VAT included)  
At least 25 people  
Approx. 60 minutes

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Atocha**

Atocha, 81 | 28012 - Madrid

atocha@cataloniahotels.com | 91 420 37 70

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •