

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Goya**

Goya, 49 | 28001 - Madrid

[goya@cataloniahotels.com](mailto:goya@cataloniahotels.com) | 91 781 49 49

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

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



## CATALONIA GOYA






El Hotel Catalonia Goya ocupa un edificio del siglo XIX situado junto a la estación de metro Velázquez, en la zona comercial más exclusiva de Madrid. Ofrece conexión WiFi gratuita y se encuentra a 5 minutos a pie del parque del Retiro y el Barclaycard Center a menos de 10 minutos. Las habitaciones están insonorizadas y disponen de aire acondicionado, suelo de madera, muebles oscuros elegantes y ventanas de doble acristalamiento Climalit. El hotel alberga un bar cafetería y el SushiClub ofrece servicio de habitaciones.

Catalonia Goya is set in a 19th-century building, next to Velázquez Metro Station, in Madrid's exclusive shopping district. It offers free Wi-Fi, and is 5 minutes' walk from Retiro Park. The Barclaycard Center is less than 10 minutes' walk from the property. The soundproofed rooms have air conditioning and feature wooden floors and elegant dark furniture. All rooms feature double-glazed Climalit windows. The hotel features a café-bar, which is open until 23:30, and room service is available from SushiClub.



## 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 Murillo	23	16	10	6	16	12	A consultar	
Salón Serrano	15	10	8	6	12	12	A consultar	
Salón Velázquez	15	10	8	6	12	12	A consultar	
Salón Goya	21	16	10	6	18	12	A consultar	
Salón Serrano+Murillo	38	26	18	8	28	12	A consultar	
Salón Velázquez+Goya	36	26	18	8	30	12	A consultar	
Salón Serrano+Velázquez	30	20	16	8	24	12	A consultar	
Salón Murillo+Serrano+Velázquez	53	35	28	18	35	24	A consultar	
Salón Serrano+Velázquez+Goya	51	35	28	18	35	24	A consultar	
Salón Murillo+Serrano+Velázquez+Goya	74	45	35	26	40	30	A consultar	

## MATERIAL AUDIOVISUAL

## AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla / Screen 180x180	42€
Cañón de ordenador, 800 lúmenes / 800 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% de IVA incluido**  
21% de 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, papel 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.**

## CATALONIA GOYA

El hotel Catalonia Goya, dispone de una sala de convenciones multiusos, que se puede transformar en 1, 2, 3 ó 4 salones totalmente independientes Murillo-Serrano-Velázquez y Goya, de los cuales dos disponen de luz natural (Goya y Murillo). Cada sala dispone de aire acondicionado, calefacción e hilo musical independientes, así como una red wifi de alta velocidad, totalmente gratuita en su uso.

Catalonia Goya is set in a 19th-century building, next to Velázquez Metro Station, in Madrid's exclusive shopping district. It offers free Wi-Fi, and is 5 minutes' walk from Retiro Park. The Barclaycard Center is less than 10 minutes' walk from the property. The soundproofed rooms have air conditioning and feature wooden floors and elegant dark furniture. All rooms feature double-glazed Climalit windows. The hotel features a café-bar, which is open until 23:30, and room service is available from SushiClub.



### 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

# GOYA



16 pax



16 pax



12 pax



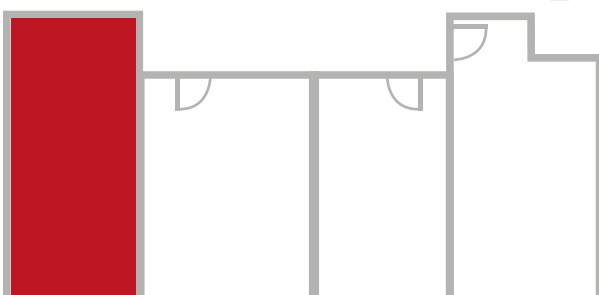
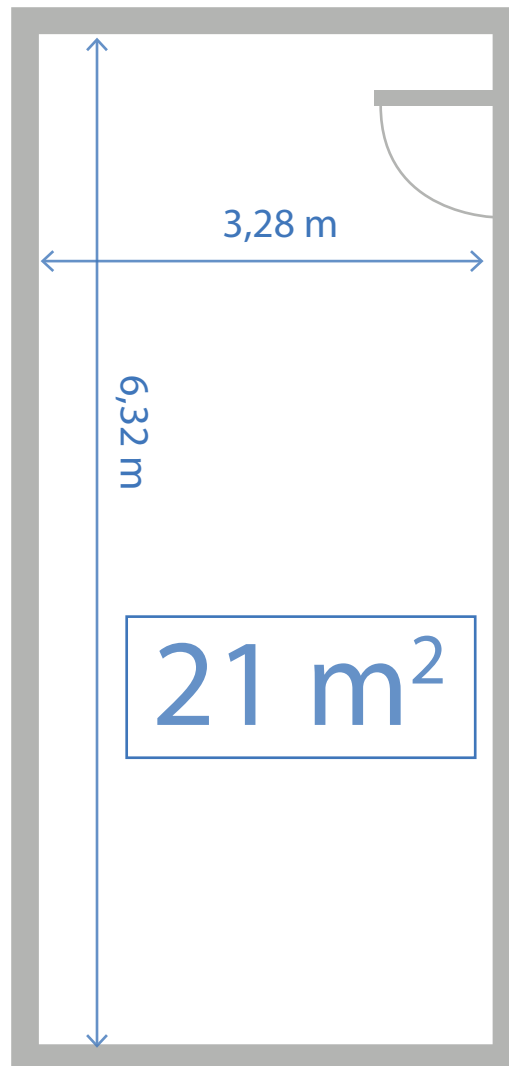
10 pax



X



6 pax



# VELAZQUEZ



10 pax



12 pax



12 pax



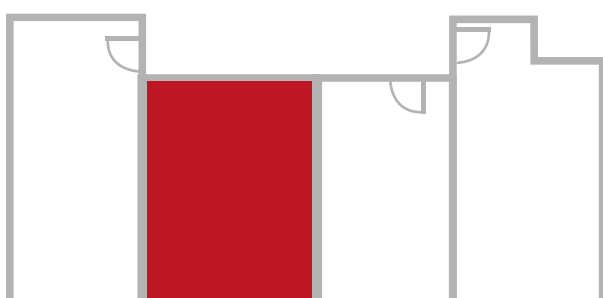
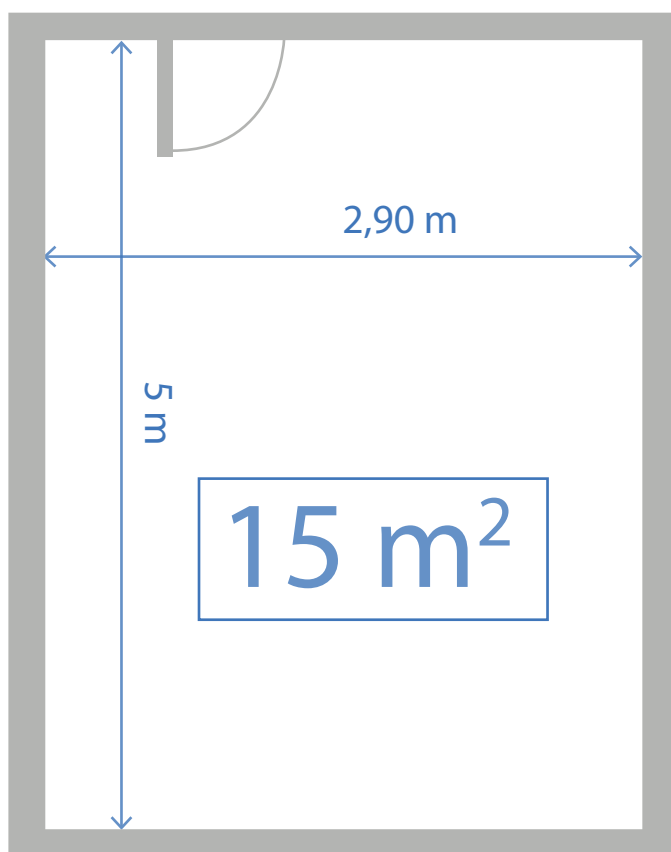
8 pax



X



6 pax



# SERRANO



10 pax



12 pax



12 pax



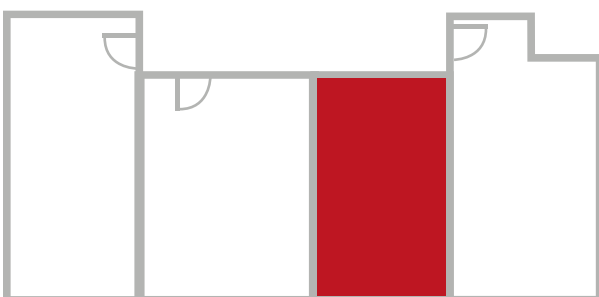
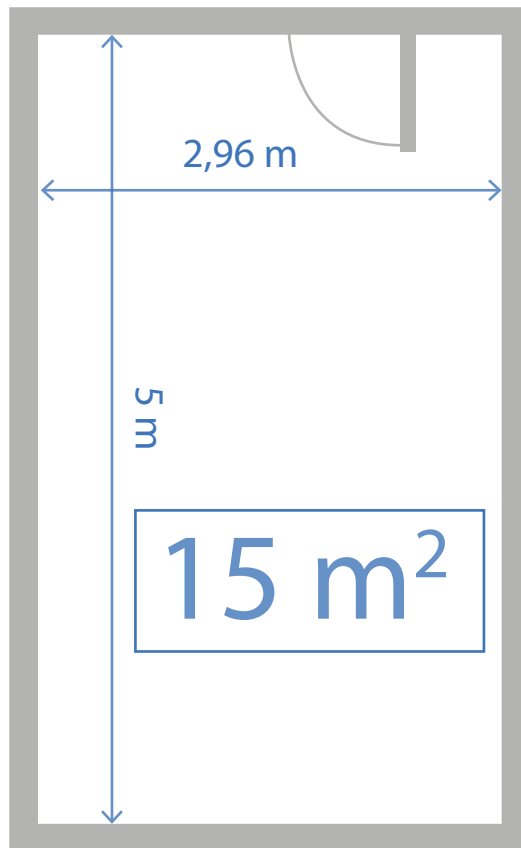
8 pax



X



6 pax



# MURILLO



16 pax



16 pax



12 pax



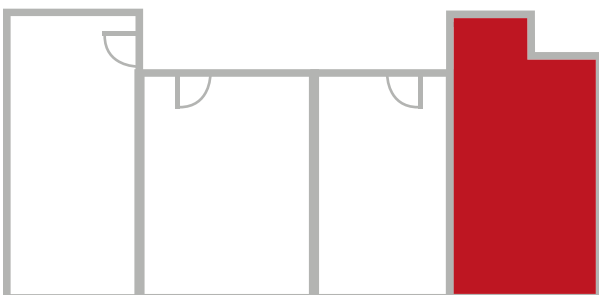
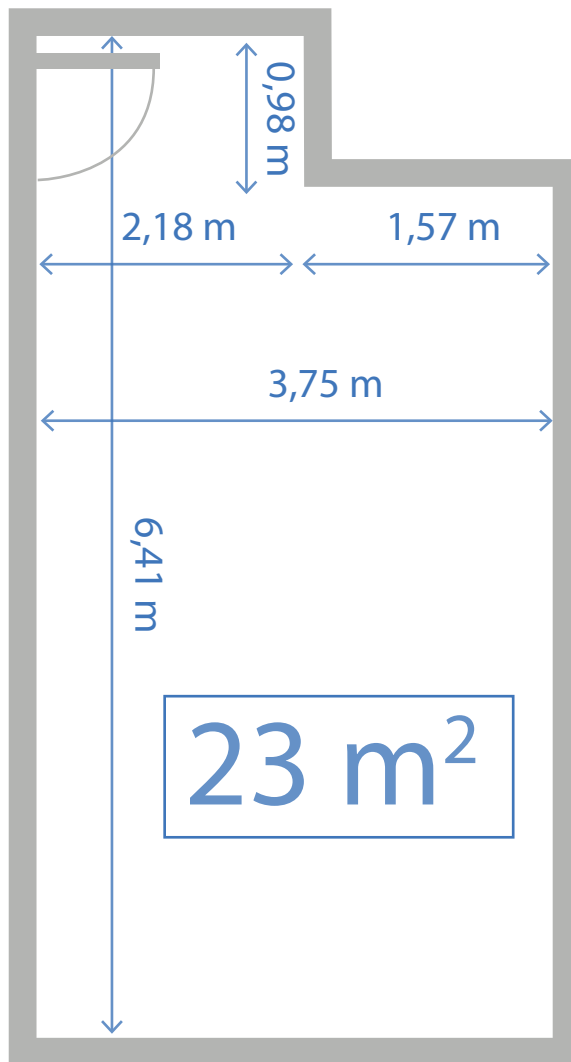
10 pax



X



6 pax





---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Goya**

Goya, 49 | 28001 - Madrid

[goya@cataloniahotels.com](mailto:goya@cataloniahotels.com) | 91 781 49 49

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

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK I

Café expreso, leche, infusiones, zumos variados (naranja natural, piña y melocotón) y aguas minerales.

Precio por persona: 5 € (IVA incluido)

## COFFEE BREAK II

Café expreso, leche, infusiones, zumos variados (naranja natural, piña y melocotón), aguas minerales y mini bollería variada (Hojaldrinas de chocolate, croissant vienés, mini donuts y surtido de mini muffins de chocolate con fresas, de manzana natural con crema y de toffee)

Precio por persona: 7 € (IVA Incluido)

## COFFEE BREAK III

Café expreso, leche, infusiones, zumos variados (naranja natural, piña y melocotón), aguas minerales y mini bocadillos variados (Chapata de tomate y tomillo con jamón de recebo y mini chapata de aceitunas negras con queso Idiazábal)

Precio por persona: 8 € (IVA Incluido)

## COFFEE BREAK IV

Café expreso, leche, infusiones, zumos variados (naranja natural, piña y melocotón), aguas minerales, mini bollería variada (Hojaldrinas de chocolate, croissant vienés, mini donuts y surtido de mini muffins de chocolate con fresas, de manzana natural con crema y de tofe), mini bocadillos variados (Chapata de tomate y tomillo con jamón de recebo y mini chapata de aceitunas con queso Idiazábal) y fruta fresca de temporada.

Precio por persona: 14 € (IVA incluido)  
Puede combinarse en dos coffee breaks diferenciados, ya sea en días seguidos o el mismo día por la mañana y por la tarde.

## COFFEE BREAK I

Coffee, milk, tea, juices (Orange, pineapple and peach) and mineral water.

Price per person: 5 € (VAT included)

## COFFEE BREAK II

Coffee, milk, tea, juices (Orange, pineapple and peach), mineral water and mini pastries.

Price per person: 7€ (VAT included)

## COFFEE BREAK III

Coffee, milk, tea, juices (Orange, pineapple and peach), mineral water and mini sandwiches.

Price per person: 8 € (VAT included)

## COFFEE BREAK IV

Coffee, milk, tea, juices (Orange, pineapple and peach), mineral water, mini pastries, mini sandwiches and assortment of seasonal fruit.

Price per person: 14 € (VAT included)

# CÓCTEL I: VELAZQUEZ

## SELECCIÓN DE TAPAS FRÍAS

Bocaditos de pan payes tostado con tomate y lascas de jamón ibérico

Piparra, aceituna y anchoa

Coca con escalibada y migas de bonito

Dados de queso Mahón con mermelada de higos rojos y nueces

Tortita de patata con espiral de salmón y sus huevas

Tartaleta de mouse de foie con orejones escabechados

## SELECCIÓN DE TAPAS CALIENTES

Croquetas caseras de sobrasada y miel

Cucharita de guiso de albóndigas y sepia

Brocheta de langostino envuelto en coco

Empanadillas horneadas de verduras con pasas y piñones

Pincho de pollo crujiente marinado a la oriental

Bocaditos de camembert frito con compota de naranja

## CHUPITOS

Gazpacho de trigueros con polvo de jamón

Vichyssoise morada con gambitas salteadas

## Y PARA ACABAR

Trufas de chocolate

Mini macarons

Cucharitas de crema catalana

## LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)  
Mínimo de servicios a contratar 20 pax  
Duración máxima del servicio: 60 minutos

## SELECTION OF COLD DISHES

Bite-sized tomato-rubbed toasted country bread with slivers of Iberian ham

Chilli pepper, olive and anchovy skewer

Coca bread with roasted red peppers, aubergine and tuna crumbs

Cubes of Mahón cheese with fig jam and walnuts

Spanish omelette with a spiral of salmon and roe

Foie gras mousse tartelette with pickled dried apricots

## SELECTION OF HOT TAPAS

Home-made sobrasada sausage and honey croquettes

Tasting spoon of meatball and cuttlefish stew

Coconut-dipped prawn brochette

Oven-baked vegetable pasties with raisins and pine kernels

Skewer of crispy oriental-style marinated chicken

Fried camembert bites with marmalade

## SHOTS

Green asparagus gazpacho with cured ham powder

Purple vichyssoise with sautéed shrimps

## AND TO FINISH

Chocolate truffles

Bite-size macaroons

Tasting spoon of Catalan crème brûlée

## DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer

René Barbier white wine (D.O. Penedés)

Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)

Price per person: 25 € (VAT included)  
At least 20 people  
Approx. 60 minutes

# CÓCTEL II: SERRANO

## SELECCIÓN DE TAPAS FRÍAS

Tabla de jamón ibérico con bocaditos de pan con tomate y aceite de oliva virgen

Dry Martini solido con su aceituna

Mojama de atún sobre pimiento del piquillo confitado con romesco

Cucharita de tartar de tomate kumato al aroma de vodka y huevas

Tartaleta con crema de queso azul con dados de pera y pistachos

La brocheta del vermut catalán; mejillón en escabeche, aceituna rellena de anchoa, y Berberecho con salsa espinaler

## SELECCIÓN DE TAPAS TEMPLADAS

Cucharita de brandada de bacalao sobre coulis de tomate  
Croquetas de txangurro

Tartaleta de confit de pato con manzana al vino tinto

Brochetitas de láminas de secreto ibérico al jengibre

Pincho de tofu picante

Crujiente de langostino envuelto en hilo de patata

## CHUPITOS

Espuma de patata a la riojana con crujiente de ibérico

Crema fría de aguacate

## LOS DULCES

Bolitas de manzana caramelizadas

Mini macarons variados

Petit fours

## LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)

Vino Blanco René Barbier (D.O. Penedés)

Cava Freixenet Brut Nature (D.O. Penedés)

## SELECTION OF COLD DISHES

Board of Iberian ham with bite-size tomato-rubbed bread and virgin olive oil

Solid dry Martini with an olive

Salt-cured tuna on piquillo pepper confit with romesco sauce

Tasting spoon of vodka-infused kumato tartare and roe

Tartlet with cream of blue cheese with diced pears and pistachios

Catalan appetiser on a skewer: pickled muscle, anchovy-stuffed olive and cockles with Espinaler sauce

## SELECTION OF HOT DISHES

Tasting spoon of cod brandade on a tomato coulis  
Spider crab croquettes

Tartlet of duck confit with apple poached in red wine

Skewer of slithers of ginger-glazed Iberian pork

Hot tofu skewer

Crispy prawns wrapped in potato strings

## SHOTS

Rioja-style potato foam with crispy pork

Cold cream of avocado soup

## THE SWEETS

Caramelised apple balls

Selection of bite-size macaroons

Petit fours

## DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer

Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)

René Barbier white wine (D.O. Penedés)

Freixenet Brut Nature cava (D.O. Penedés)

Precio por persona: 29 € (IVA Incluido)  
Mínimo de servicios a contratar 20 pax  
Duración máxima del servicio: 60 minutos

Price per person: 29 € (VAT included)  
At least 20 people  
Approx. 60 minutes

# ALMUERZO I: GOYA

## LOS PRIMEROS

Ensalada Niçoise a la manera tradicional  
Tagliatelle con ragout y un toque de pesto al estilo de Génova  
Lasaña vegetal con hortalizas y verduras de temporada  
Crema fina de puerros con langostinos salteados y aceite de cebollino  
Judiones con almejas y sepia

## LOS SEGUNDOS

Carrilleras de ternera al vino tinto con puré amantecado de patata y zanahoria glaseada a la naranja  
Solomillo de cerdo en costra de almendras con compota de manzana  
Pollo especiado sobre cous cous de verduras  
Lomos de lubina sobre patatas ala gallega y pimientos de padrón  
Taco de salmón con salsa de soja con espárragos y parmesano

## LOS POSTRES

Coulant con helado de café irlandés  
Sopa de cítricos con sorbete de mandarina  
Mousse de queso con violetas  
Tarta Sacher con helado de vainilla  
Carpaccio de frutas

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés) ó  
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)  
Cafés e Infusiones

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)  
Mínimo de servicios a contratar 10 pax  
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

## FIRST COURSES

Traditional Niçoise salad  
Tagliatelle with ragout and a touch of Genoa-style pesto  
Seasonal vegetable lasagne  
Cream of leek soup with sautéed prawns and chive oil  
White beans with clams and cuttlefish

## MAIN COURSES

Beef cheeks in red wine with buttery potato purée and orange-glazed carrots  
Pork loin in an almond crust and apple sauce  
Spicy chicken on a vegetable couscous  
Sea bass fillets on Galician-style potatoes and Padrón peppers  
Salmon cubes with soy sauce, asparagus and parmesan

## DESSERTS

Fondant with Irish coffee ice-cream  
Citrus soup with mandarin sorbet  
Cheese mousse with violets  
Sacher cake with vanilla ice cream  
Fruit carpaccio

## DRINKS

Mineral water  
René Barbier white wine (D.O. Penedés)  
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)  
Coffees and teas

Price per person: 25 € (VAT included)  
At least 10 people  
A choice of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

## ALMUERZO II: MURILLO

### LOS PRIMEROS

Ensalada de escarola con ahumados, aceitunas arbequinas, garbanzos y salsa axatonada  
Pappadelle con gambas, mejillones y almejas con su salsa a la marinera  
Alubias de Tolosa a la manera tradicional con guindillas en tempura  
Crema de calabaza con vieiras y gambones salteados  
Terrina mediterránea de verduras con puré dulce de mostaza

### LOS SEGUNDOS

Lomos de salmonetes asados sobre una pequeña tatin de tomate a la provenzal  
Suprema de corvina con puré ligero de patata morada, jugo de jamón ibérico y crujiente de trigueros  
Solomillo ibérico relleno de higos y sobrasada con boniato en diferentes texturas  
Lomo de ternera de Guadarrama con pisto de fruta natural  
Timbal de pato en confit con parmetier de patata y manzana con reducción de vino especiado

### LOS POSTRES

Bomba de dos chocolates con corazón de mandarina  
Tarta fina de manzana a la canela  
Dados de fruta tropical con sorbete de maracuyá  
Croquetas de chocolate con naranja  
Tiramisú con helado de café

### LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés) ó  
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)  
Cafés e Infusiones

Precio por persona: 28 € (IVA Incluido)  
Mínimo de servicios a contratar 10 pax  
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

### FIRST COURSES

Curly endive salad with smoked trimmings, arbequina olives, chick peas and xató sauce  
Pappardelle with prawns, mussels and clams in a marinère sauce  
Traditional style Tolosa black beans with chillies in tempura  
Cream of pumpkin soup with sautéed scallops and king prawns  
Mediterranean vegetable terrine with sweet mustard purée

### MAIN COURSES

Fillet of red mullet on a small Provençal-style tomato tatin  
Supreme of croaker with a light purple purée, Iberian ham just and crispy green asparagus  
Iberian pork loin stuffed with figs and sobrasada sausage with different textures of sweet potato  
Fillet of Guadarrama beef with a fresh fruit ratatouille  
Duck confit timbale with potato and apple parmentier and a spicy wine reduction

### DESSERTS

Double chocolate bomb with a mandarin centre  
Thin cinnamon apple pie  
Cubes of tropical fruit with passion fruit sorbet  
Chocolate and orange croquettes  
Tiramisu with coffee ice-cream

### DRINKS

Mineral water  
René Barbier white wine (D.O. Penedés)  
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)  
Coffees and teas

Price per person: 28 € (VAT included)  
At least 10 people  
A choice of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

## SELECCIÓN DE VARIEDADES

Vasitos de gazpacho con todo  
Jamón Serrano con pan con tomate  
Aceitunas variedad "Gordal" aliñadas  
Ajoblanco cordobés acompañado de lichis  
Tacos de tortilla de patata casera sin  
cebolla  
Croquetas artesanas con jamón y  
salmorejo  
Taquitos de queso de cabra, Manchego y  
Grana Padano  
Almendras crudas recién tostadas con sal  
y aceite de oliva virgen

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Fino Tío Pepe y La Ina  
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)  
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)  
Vino rosado René Barbier (D.O. Penedés)  
Refrescos, vermouth, cerveza de barril  
Bitter, zumo de tomate y cava

Precio por persona: 16 € (IVA Incluido)  
Número mínimo de servicios a contratar: 20  
Duración aproximada: 50 minutos

## SELECTION OF VARIETIES

Shots of gazpacho with everything  
Serrano ham with tomato-rubbed bread  
Seasoned Gordal olives  
Chilled Cordoban garlic and almond soup  
with lychees  
Bite-size home-made Spanish omelette  
without onion  
Home-made ham and thick gazpacho  
croquettes  
Cubes of goats' cheese, Manchego and  
Grana Padano  
Freshly toasted almonds with salt and  
virgin olive oil

## DRINKS

Mineral water  
Tío Pepe and La Ina sherry  
René Barbier white wine (D.O. Penedés)  
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)  
René Barbier white wine (D.O. Penedés)  
Soft drinks, vermouth and draft beer  
Bitters, tomato juice and cava

Price per person: 16 € (VAT included)  
At least 20 people  
Approx. 50 minutes

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Goya**

Goya, 49 | 28001 - Madrid

[goya@cataloniahotels.com](mailto:goya@cataloniahotels.com) | 91 781 49 49

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

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •