
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Goya

Goya, 49 | 28001 - Madrid

goya@cataloniahotels.com | 91 781 49 49

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 ²	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



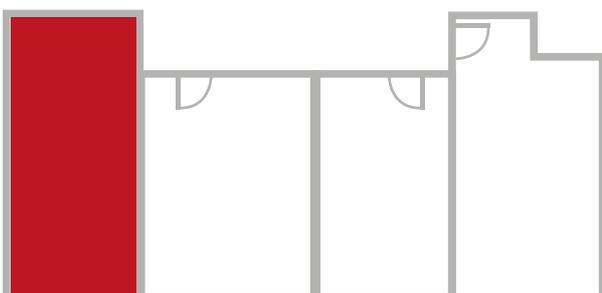
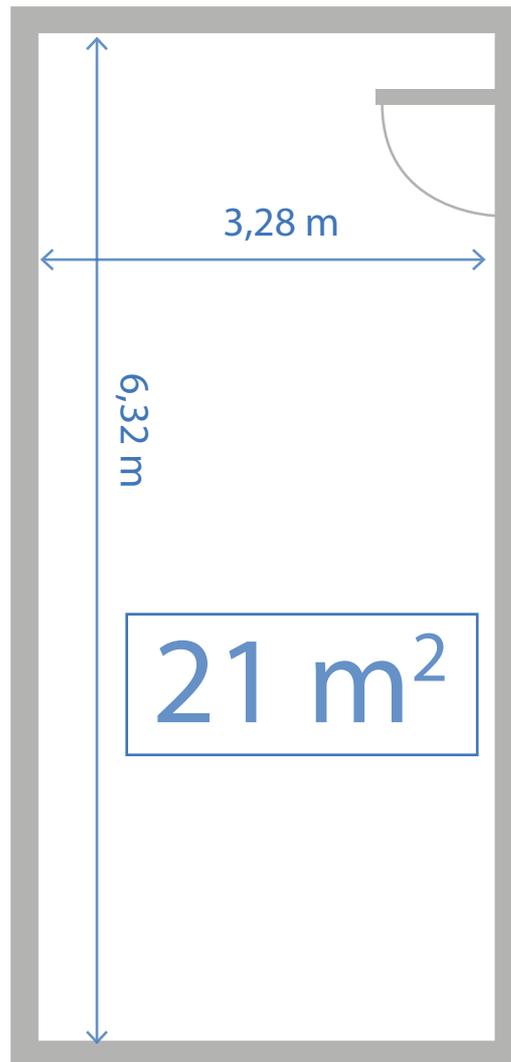
10 pax



X



6 pax



VELAZQUEZ



10 pax



12 pax



12 pax



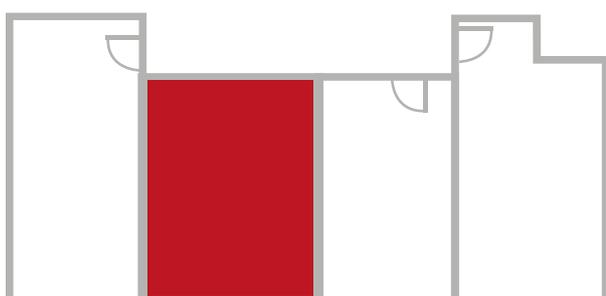
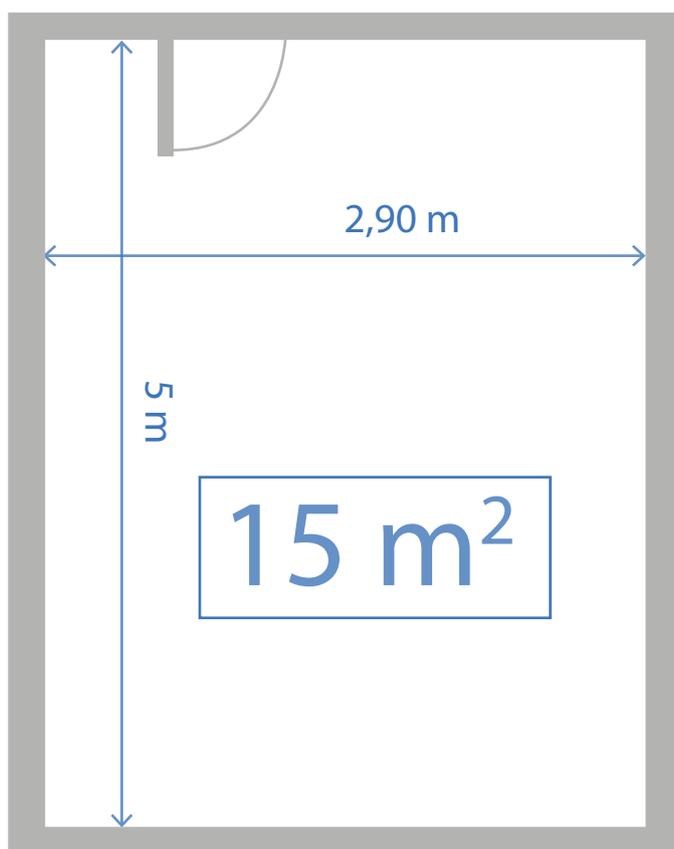
8 pax



X



6 pax



SERRANO



10 pax



12 pax



12 pax



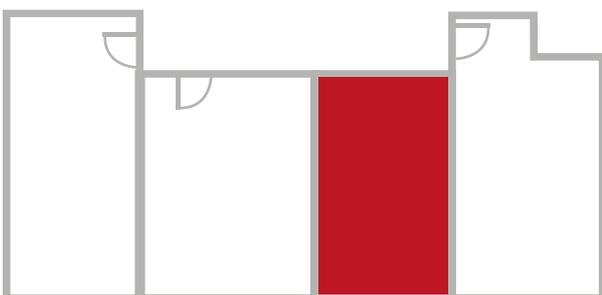
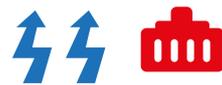
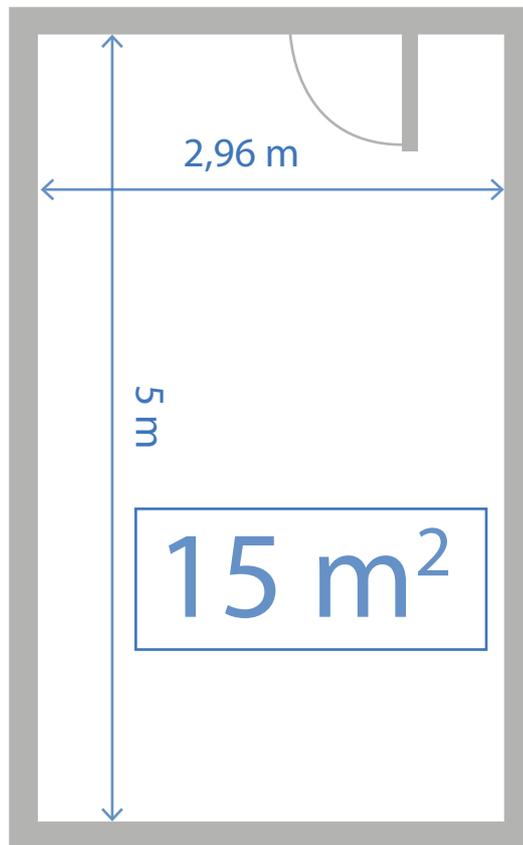
8 pax



X



6 pax



MURILLO



16 pax



16 pax



12 pax



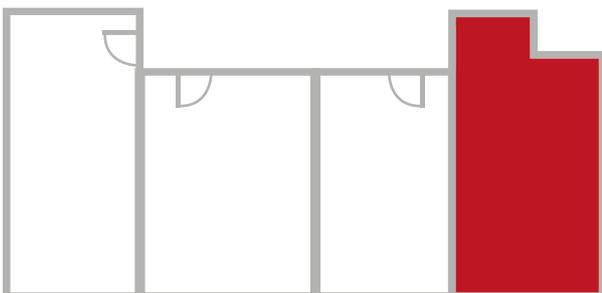
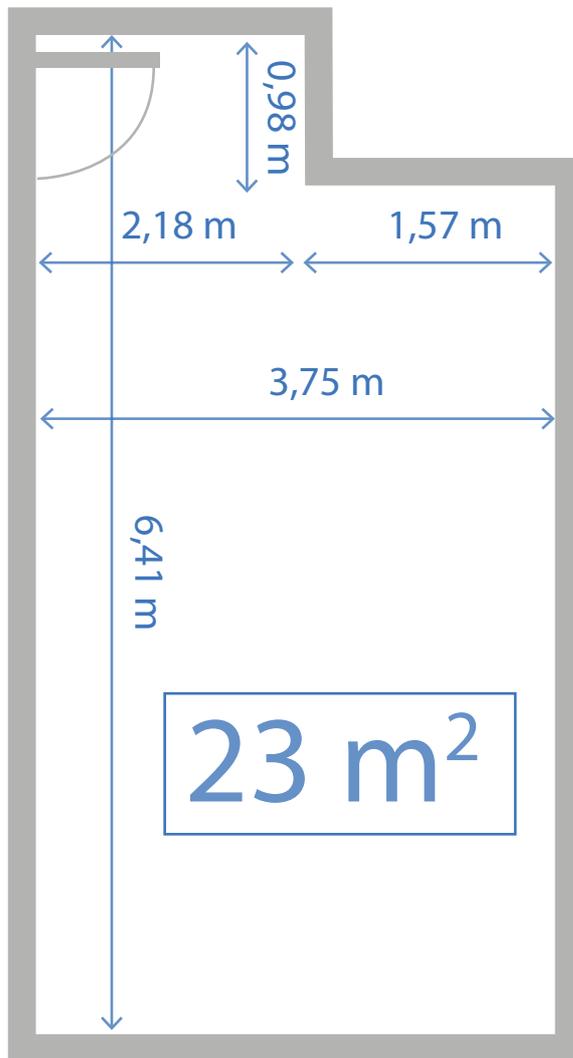
10 pax



X



6 pax



DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Goya

Goya, 49 | 28001 - Madrid

goya@cataloniahotels.com | 91 781 49 49

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 | 91 781 49 49

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •