

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Diagonal Centro**

Balmes, 142 | 08008 - Barcelona

[diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com](mailto:diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com)

93 415 90 90 | [www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



## CATALONIA DIAGONAL CENTRO







Situado en el centro y en la mejor zona comercial y de servicios de la ciudad, BALMES/ DIAGONAL. Se encuentra en plena ruta modernista y junto al Paseo de Gracia. Rodeado de la más bella arquitectura modernista y de los edificios más representativos de la obra de Gaudí. Disponemos de piscina, gimnasio, parking propio y Wi-Fi gratuito.

Its location in the centre of Barcelona means that you are walking distance from the best commercial and services area of the city, BALMES/DIAGONAL. This hotel is located on the modernist route next to Paseo de Gracia. It is surrounded by the most beautiful modernist architecture and the most representative buildings of the work by Gaudí. We have pool, gym, parking facilities and free Wi-Fi for our guests.



# TABLA DE CAPACIDADES

## CAPACITY CHART

|                                    | M <sup>2</sup> | Cocktail<br>Cocktail<br> | Banquete<br>Banquet<br> | Escuela<br>School<br> | Teatro<br>Theatre<br> | Reunión<br>Meeting<br> | U<br>U Shape<br> |
|------------------------------------|----------------|---|--|--|---|---|---|
| Gran Catalonia<br>+ Gourmet Corner | 360            | 350   | X  | X  | X   | X   | X   |
| Gran Catalonia                     | 260            | 250   | 150  | 120  | 240   | 44  | 55  |
| Catalonia A                        | 140            | 100   | 70   | 50   | 120   | 26  | 31  |
| Catalonia B                        | 120            | 80  | 50   | 50   | 100   | 26  | 28  |
| Sant Jordi                         | 60             | 50  | 50   | 45   | 60  | 22  | 25  |
| Barcelona                          | 48             | 40  | 40   | 30   | 48  | 16  | 20  |

## SALAS

### MEETING ROOMS



GRAN CATALONIA



CATALONIA A



GOURMET CORNER

## LEYENDA/LEGEND



Cocktail  
Cocktail



Banquete  
Banquet



U  
U shape



Escuela  
School



Teatro  
Theatre



Reunión  
Meeting



Enchufe  
Plug



Antena TV  
TV Antenna



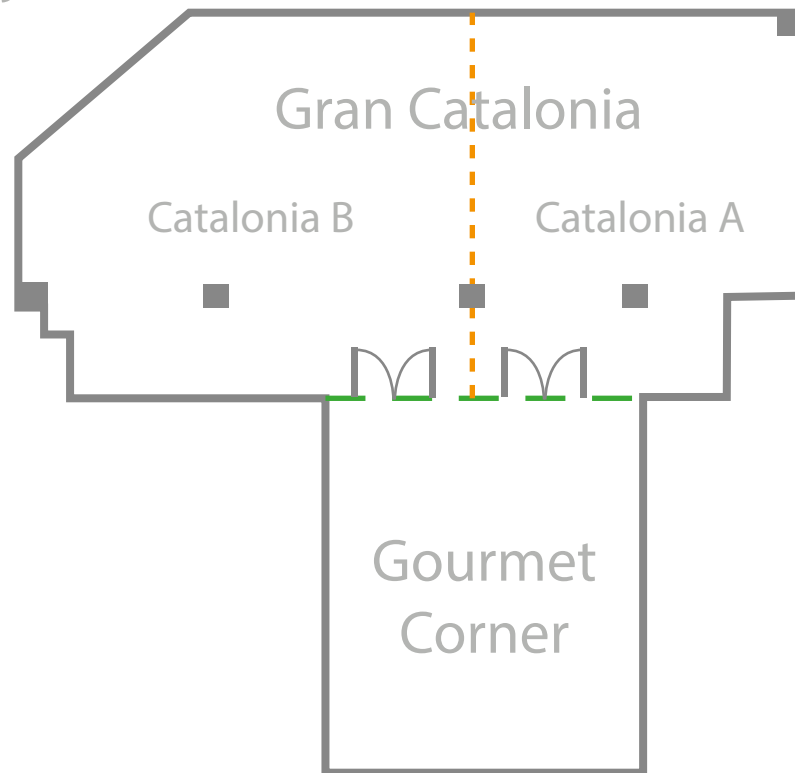
Toma de datos  
Data

## CATALONIA DIAGONAL CENTRO

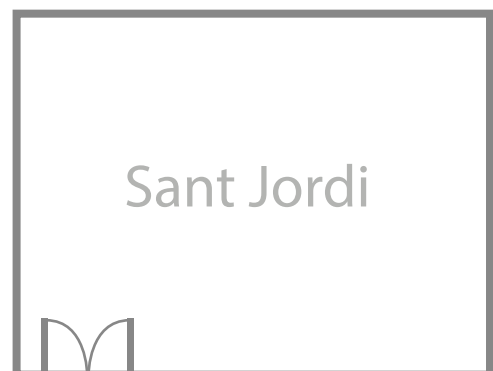
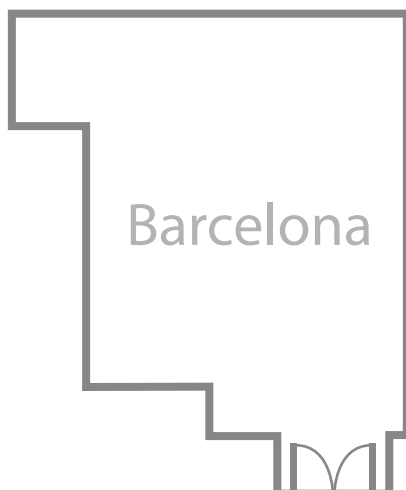
Organiza tus celebraciones familiares o encuentros corporativos en nuestros 5 salones, que tienen cabida para más de 400 invitados. Podemos suministrar cualquier tipo de medio audiovisual, así como otros servicios complementarios (música, animación, decoración, etc.) que solicite.

Organise your family celebrations or any business meetings (meeting, seminar, workshop, business lunch and dinner) in one of our 5 meeting rooms, which have a capacity for more than 400 guests. If you need any other equipment or supplementary service please let us know and we will provide you a quotation (music, lively, decorations...)

### Planta Baja



### Planta -1



# GRAN CATALONIA + GOURMET CORNER



350 pax



X



X



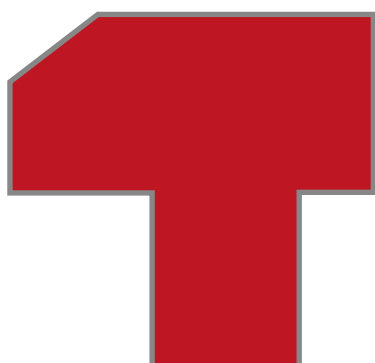
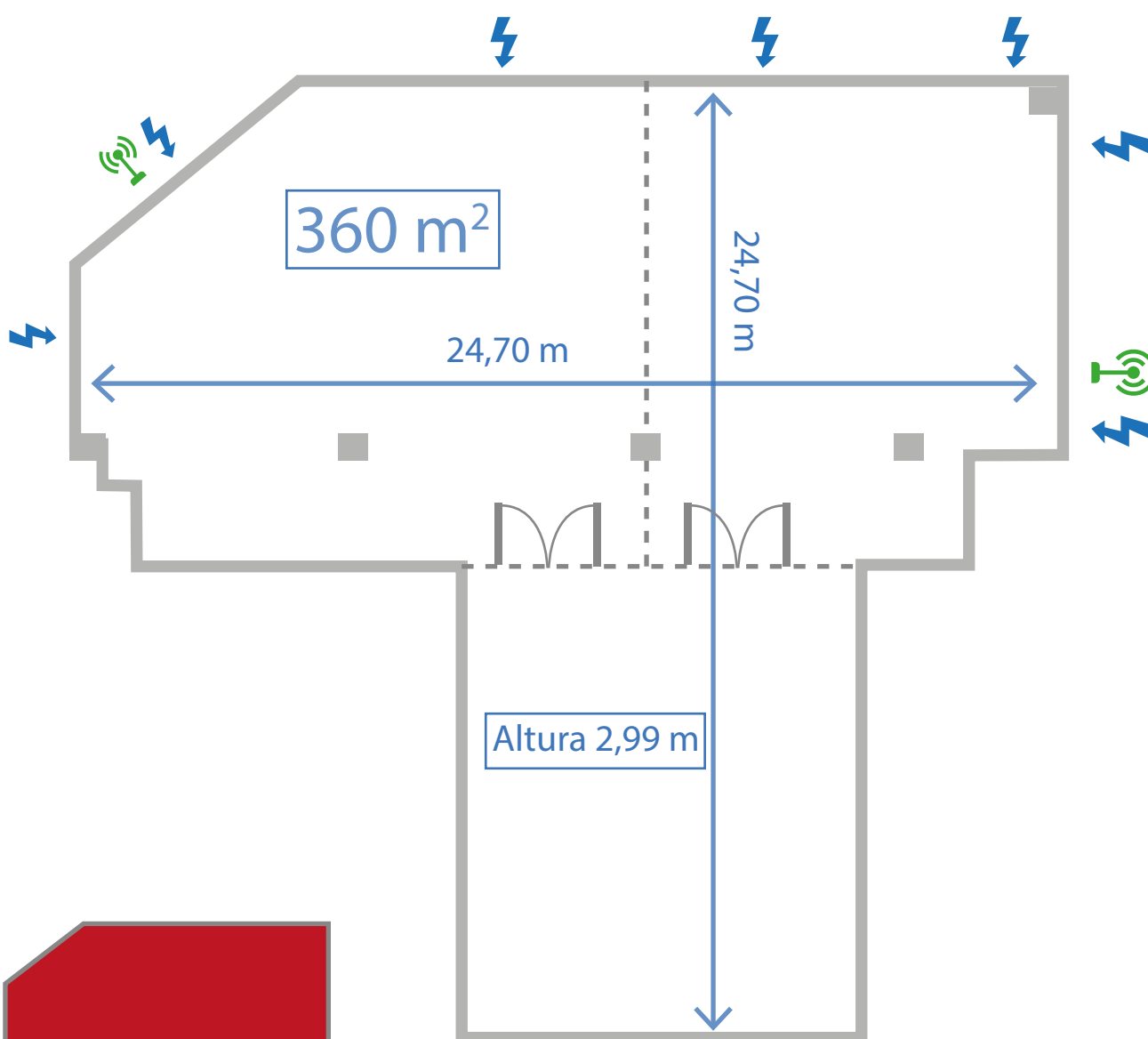
X



X



X



# GRAN CATALONIA



250 pax



240 pax



44 pax



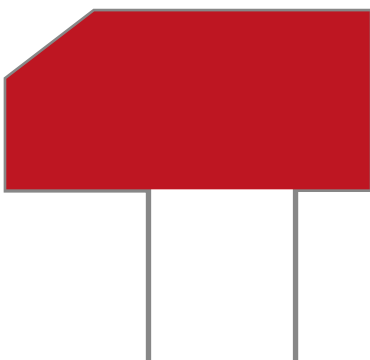
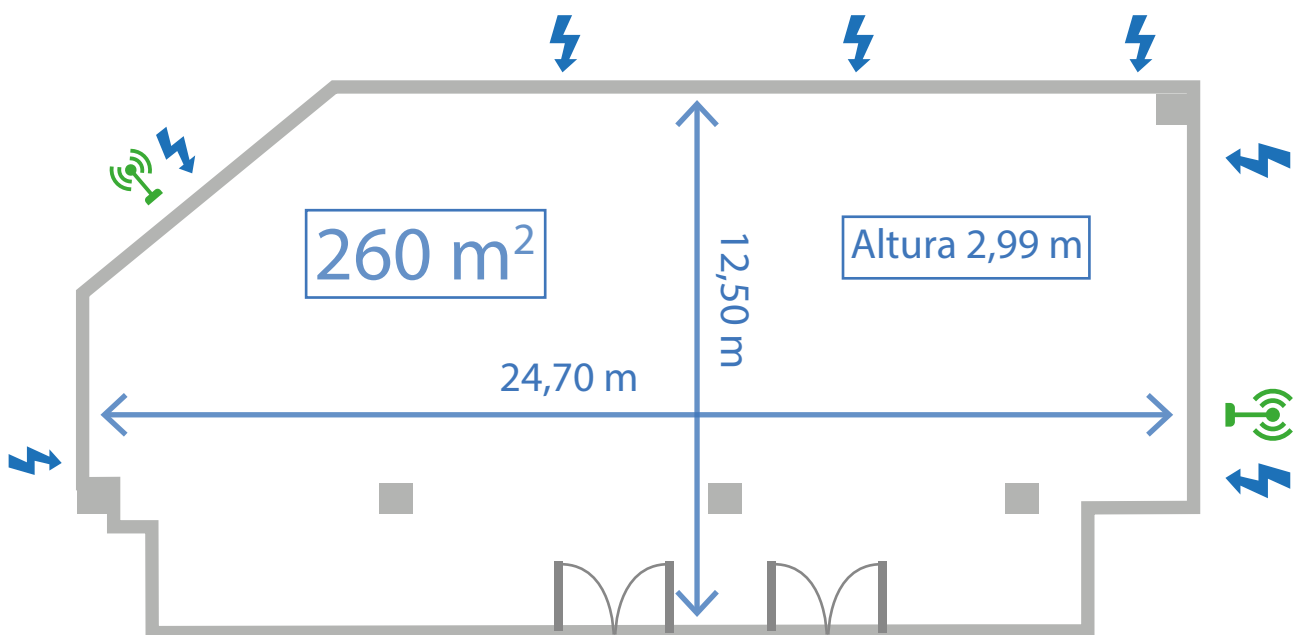
150 pax



55 pax



120 pax



# CATALONIA B



80 pax



100 pax



26 pax



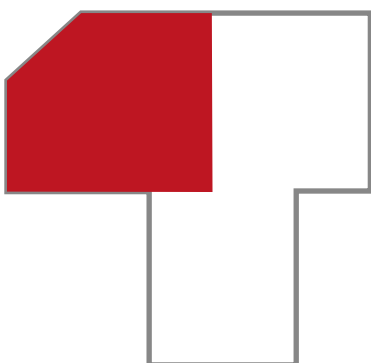
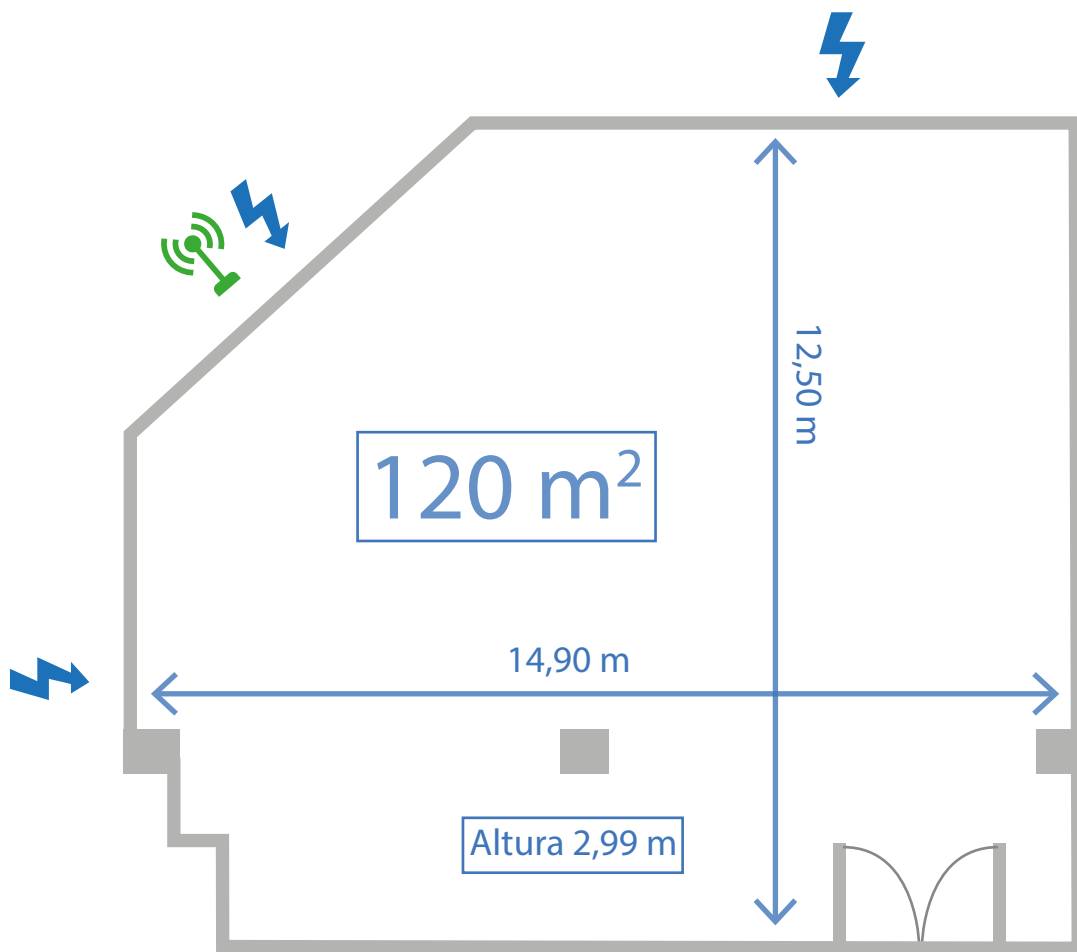
50 pax









28 pax

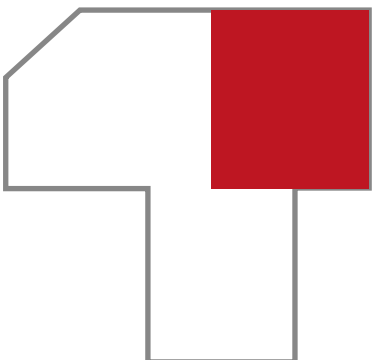
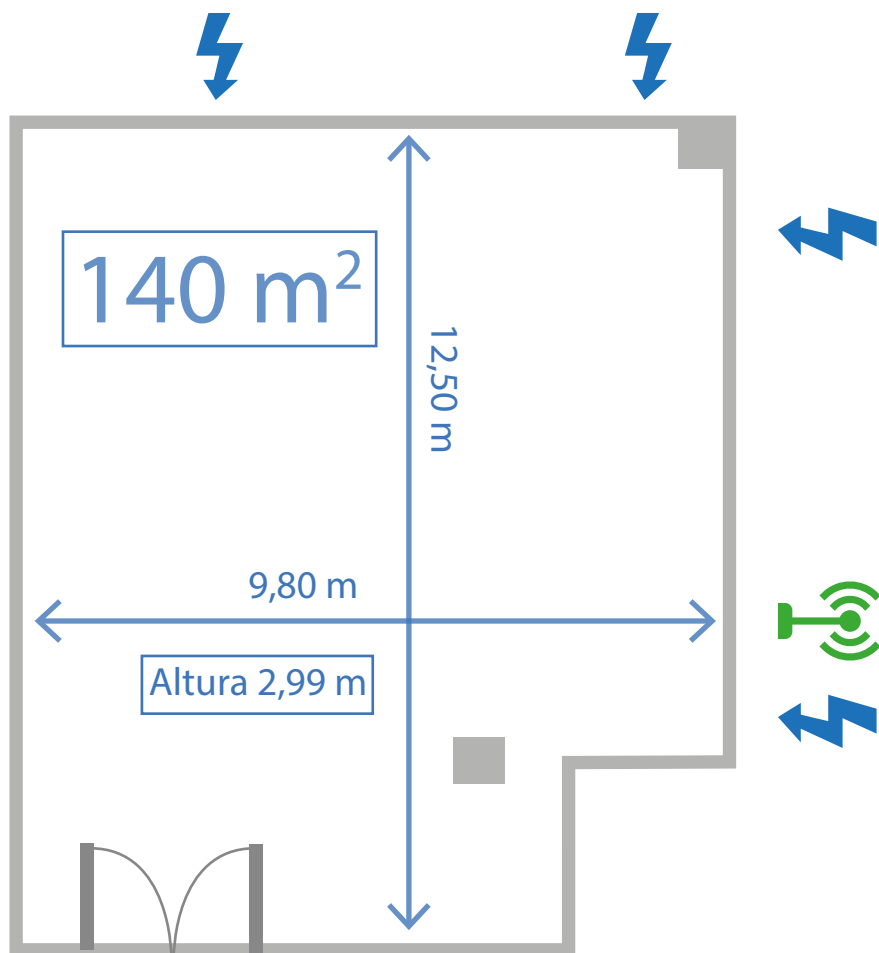


50 pax



# CATALONIA A

|  |  |   |
|--|--|---|
| <br>100 pax | <br>120 pax | <br>26 pax |
| <br>70 pax  | <br>31 pax  | <br>50 pax |





# SANT JORDI



50 pax



60 pax



22 pax



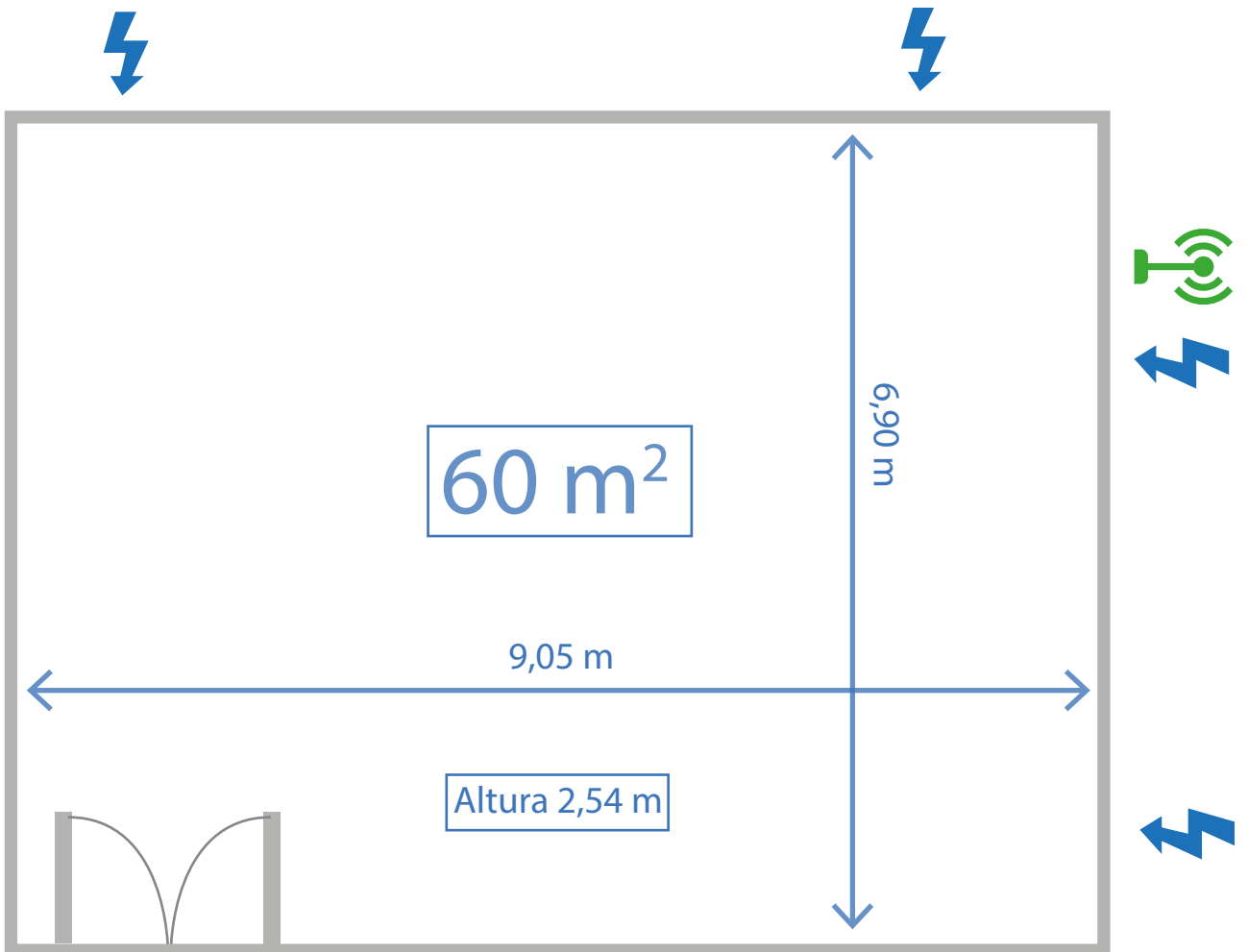
50 pax



25 pax



45 pax



# BARCELONA



40 pax



48 pax



16 pax



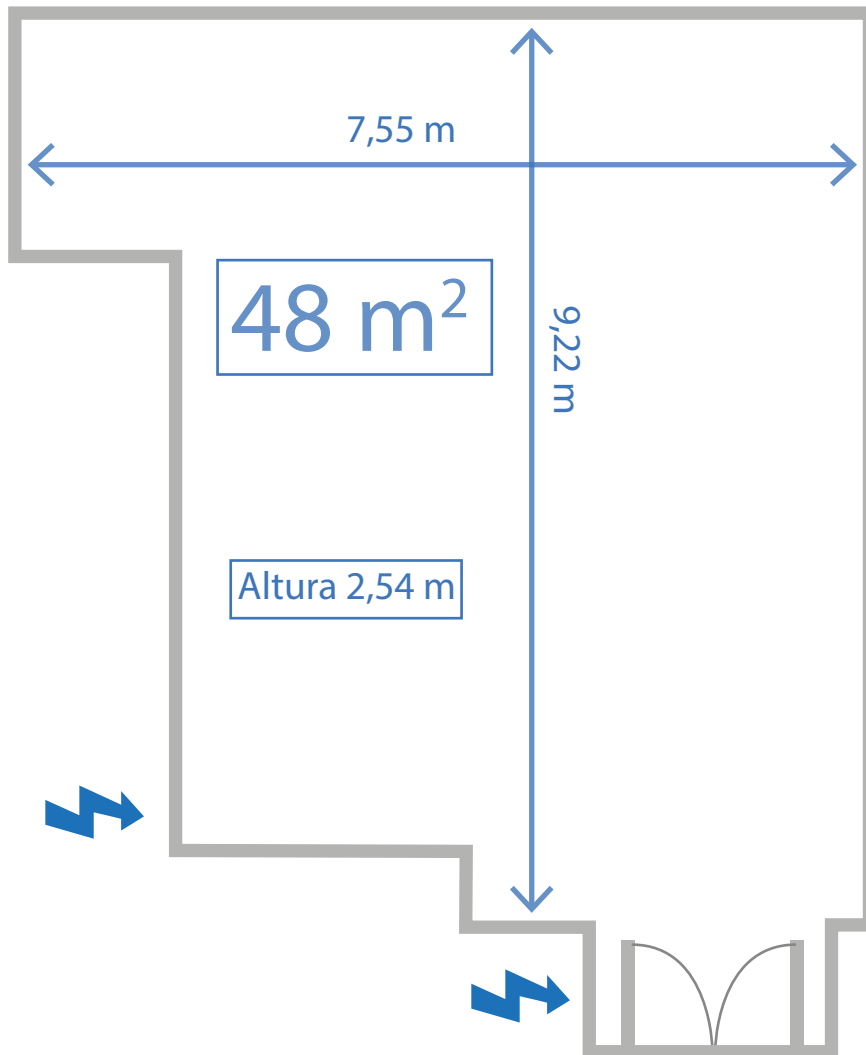
40 pax



20 pax



30 pax



## MATERIAL AUDIOVISUAL

|  |               |
|--|---------------|
| Atril                                      | 65,00€        |
| Atril diseño aluminio con luz              | 125,00€       |
| Megafonía grande (4 altavoces)             | 315,00€       |
| Megafonía mediana (2 altavoces grandes)    | 205,00€       |
| Megafonía mediana (2 altavoces pequeños)   | 145,00€       |
| Micro fijo de pie o mesa                   | 37,00€        |
| Micrófono inalámbrico (mano o solapa)      | 75,00€        |
| Ordenador portátil                         | 195,00€       |
| Cable audio PC                             | 15,00€        |
| Cable largo VGA 10 mts.                    | 15,00€        |
| Pantalla 1,80x1,80 m con trípode           | 25,00€        |
| Pantalla 2x2 m con trípode                 | 37,00€        |
| Pantalla 2,40x1,80 m con marco desmontable | 55,00€        |
| Pantalla 2,40x3,20 m con marco desmontable | 109,00€       |
| Retroproyector 250w                        | 50,00€        |
| Proyector LCD - 1.500/2.000 lumens         | 121,00€       |
| Proyector LCD 1024x768 - 4.500 lumens      | 340,00€       |
| Mando USB multimedia + puntero láser       | 32,00€        |
| Reproductor CD o MP3                       | 35,00€        |
| Reproductor DVD profesional                | 109,00€       |
| Disc jockey (1:30h de baile)               | desde 740,00€ |

### Técnico de lunes a viernes de 9:00 a 20:00

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Jornada completa (7h)         | 291,00€ |
| Media jornada (3:30h)         | 218,00€ |
| Técnico en sábados y festivos |         |
| Jornada completa (7h)         | 425,00€ |
| Media jornada (3:30h)         | 291,00€ |

En jornada completa, dietas no incluidas  
Horario fuera de la jornada laboral según presupuesto

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 días laborales, en peticiones  
de mínimo 24 horas. Gastos de cancelación sin previo aviso 100 %.

**Precios con IVA incluido.**

## AUDIOVISUAL EQUIPMENT

|   |              |
|---|--------------|
| Lectern   | 65,00€       |
| Lectern aluminum design with light                              | 125,00€      |
| Sound system Grand Catalonia                                    | 315,00€      |
| Sound system medium   | 205,00€      |
| Sound system small  | 145,00€      |
| Table microphone  | 37,00€       |
| Wireless microphone (tie or hand)                               | 75,00€       |
| Laptop  | 195,00€      |
| Audio PC cord   | 15,00€       |
| VGA 10 mts cord   | 15,00€       |
| Screen 1,80x1,80 m with tripod (supporting structure)           | 25,00€       |
| Screen 2x2 m with tripod (supporting structure)                 | 37,00€       |
| Screen 2,40x1,80m with detachable frame (supporting structure)  | 55,00€       |
| Screen 2,40x3,20 m with detachable frame (supporting structure) | 109,00€      |
| Overhead projector 250w   | 50,00€       |
| LCD projector - 1.500/2.000 lumens                              | 121,00€      |
| LCD projector 1024x768 - 4.500 lumens                           | 340,00€      |
| USB multimedia and laser pointer                                | 32,00€       |
| CD player or MP3  | 35,00€       |
| DVD player professional   | 109,00€      |
| Disc jockey (1:30h of disco)                                    | from 740,00€ |

### Technician from Monday to Friday from 9:00 to 20:00

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| full day (7h)                 | 291,00€ |
| half day (3:30h)              | 218,00€ |
| Técnico en sábados y festivos |         |
| Full day (7h)                 | 425,00€ |
| Half day (3:30h)              | 291,00€ |

Full day: lunch / dinner expenses not included

If you need any other equipment please let us know and we will provide you a quotation

All the prices will include the transport if the petitions are made 24 hours before the event.  
After 24 hours prior to the event any cancellation has a penalty (100% fee).

**Prices with VAT included.**

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Diagonal Centro**

Balmes, 142 | 08008 - Barcelona

[diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com](mailto:diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com)

93 415 90 90 | [www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK Nº1

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural y aguas minerales

Diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra

Precio por persona: 7€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COFFEE BREAK Nº1

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters

Different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond

Price per person: 7€ (Tax included)  
30 minutes service

## COFFEE BREAK Nº2

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bollería (a elegir 3 variedades): mini croissant de mantequilla (clásico o de chocolate), mini croissant de cereales, mini tulipas, mini napolitana de crema, mini snecken de pasas y nueces, pan bao de chocolate y avellanas

Precio por persona: 9€ (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COFFEE BREAK Nº2

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Pastries (to select three options): mini butter croissant (clasic or chocolate), mini cereal croissant, mini tulips, mini pain au chocolat, mini snecken with raisin and nous, bao buns of chocolate and hazelnuts

Price per person: 9€ (Tax included)  
30 minutes service

### SUPLEMENTOS

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Bikini                       | 1,00€/persona |
| Cápsulas de café Nespresso   | 1,00€/unidad  |
| Estación de zumos especiales | 1,00€/unidad  |
| Brocheta de fruta            | 2,00€/unidad  |

### SUPPLEMENTS

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Ham&Cheese sandwich (hot)            | 1,00€/pers |
| Extra coffee capsule                 | 1,00€/unit |
| Special fruit & veggie juice station | 1,00€/unit |
| Fruit skewer                         | 2,00€/unit |

# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK Nº3

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de mini panecillos (a elegir 3 variedades): fuet ecológico en pan de espelta, jamón ibérico en pan rústico, pan bao de salmón ahumado, queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces, tortilla francesa en pan de cristal, wrap de pavo

Precio por persona: 9€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COFFEE BREAK Nº3

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Assorted mini sandwiches (to select three options): organic fuet in spelt bread, iberian ham in rustic bread, smoked salmon in bao buns, organic cow cheese in raisin and nut bread, French omelette in "pan de cristal" (bread with crispy crust), turkey wrap

Price per person: 9€ (Tax included)  
30 minutes service

## COFFEE BREAK Nº4

Café Nespresso, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales (diferentes opciones de leche/bebida vegetal a su disposición: sin lactosa, soja, avena y almendra)

Surtido de bollería (a elegir 3 variedades): mini croissant de mantequilla (clásico o de chocolate), mini croissant de cereales, mini tulipas, mini napolitana de crema, mini snecken de pasas y nueces, pan bao de chocolate y avellanas

Surtido de mini panecillos (a elegir 3 variedades): fuet ecológico en pan de espelta, jamón ibérico en pan rústico de cerveza, pan bao de salmón ahumado, queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces, tortilla francesa en pan de cristal, wrap de pavo

Precio por persona: 12€ (IVA Incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COFFEE BREAK Nº4

Coffee (Nespresso), milk, tea and herbal tea, fresh orange juice and mineral waters (different milk/plant-based drink options at your disposal: lactose free, soy, oat, almond)

Pastries (to select three options): mini butter croissant (clasic or chocolate), mini cereal croissant, mini tulips, mini pain au chocolat, mini snecken with raisin and nous, bao buns of chocolate and hazelnuts

Assorted mini sandwiches (to select three options): organic fuet in spelt bread, iberian ham in rustic beer-bread, smoked salmon in bao buns, organic cow cheese in raisin and nut bread, French omelette in "pan de cristal" (bread with crispy crust), turkey wrap

Price per person: 12€ (Tax included)  
30 minutes service

### SUPLEMENTOS

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Bikini                       | 1,00€/persona |
| Cápsulas de café Nespresso   | 1,00€/unidad  |
| Estación de zumos especiales | 1,00€/unidad  |
| Brocheta de fruta            | 2,00€/unidad  |

### SUPPLEMENTS

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Ham&Cheese sandwich (hot)            | 1,00€/pers |
| Extra coffee capsule                 | 1,00€/unit |
| Special fruit & veggie juice station | 1,00€/unit |
| Fruit skewer                         | 2,00€/unit |

# MENU DE TRABAJO A

## LOS PRIMEROS

- Pastel de atún con crema de pimientos del piquillo y crujiente de yuca
- Ensalada de hoja de roble con tomate raf, anchoas, olivada y vinagreta de mostaza verde
- Fiocchi de queso y pera sobre velouté de albahaca

## LOS SEGUNDOS

- Meloso de ternera al oporto con compota de manzana y cebolla
- Suprema de merluza envuelta en calabacín con cama de verduras y aceite de cítricos
- Entrecôte de ternera con timbal de boniato y mozzarella (SUPLEMENTO 3€\*)

## LOS POSTRES

- Macedonia de fruta fresca
- Creps de mermelada de naranja amarga y dulce de leche
- Tarta de queso con coulis de fresa

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja  
Vino blanco René Barbier Mediterranean D.O. Penedés  
Café e infusiones

## STARTERS

- Tuna cake with cream of piquillo peppers and crispy yucca
- Oak leaf salad with raf tomato, anchovies, "olivada" (black olives paté) and green mustard vinaigrette
- Fiocchi of cheese and pear on a basil velouté

## MAIN COUSES

- Veal cheeks grilled in Port wine with applesauce and onion
- Hake suprême wrapped in zucchini in a bed of vegetables with citrus oil
- Veal entrecôte with sweet potato timbale and mozzarella (\*3€ SUPPLEMENT)

## DESSERTS

- Fresh fruit salad
- Crêpes of bitter orange jam and rice pudding
- Cheesecake with strawberry coulis

## CELLAR

Mineral water  
Red wine Arnegui D.O. Rioja  
White wine René Barbier Mediterranean D.O. Penedés  
Coffee and herbal tea

Precio por persona: 25€ (IVA Incluido)

\*Suplemento por persona con IVA incluido

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

-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.)

Price per person: 25€ (Tax included)

\*Supplement per person tax inclusive

-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for the entire group

-Request any special diet option that you may require (vegetarian, allergies, intolerances, etc.)



# MENU DE TRABAJO B

## LOS PRIMEROS

- Canelón de espinacas con voloute de tomate
- Coca hojaldrada con tomate, mozzarella y albahaca
- Ensalada de rúcula con cubitos de salmón ahumado, pimienta escalibado y vinagreta de cítricos dulce

## LOS SEGUNDOS

- Lomo de bacalao con crema de champiñones y chips de ajo
- Mar y montaña de pollo con cigalas
- Medallones de buey con hummus de berenjenas y espárragos trigueros (SUPLEMENTO 4€\*)

## LOS POSTRES

- Brunoise de piña con helado de coco
- Brocheta de frutas con coulis de menta
- Sablé de chocolate blanco y fruta de la pasión

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja  
Vino blanco René Barbier Mediterranean D.O. Penedés  
Café e infusiones

## STARTERS

- Spinaches cannelloni with tomato velouté
- Puff pastry "coca" with tomato, mozzarella and basil
- Arugula salad with cubes of smoked salmon, roasted pepper and sweet citrus vinaigrette

## MAIN COURSES

- Cod loin with mushrooms cream and garlic chips
- "Mar y Montaña" chicken with Norway lobster
- Beef medallions with hummus of aubergines and wild asparagus (\*4€ SUPPLEMENT)

## DESSERTS

- Brunoise of pineapple with coconut ice cream
- Fruit skewer with mint coulis
- White chocolate sable cookie with passion fruit

## CELLAR

Mineral water  
Red wine Arnegui D.O. Rioja  
White wine René Barbier Mediterranean D.O. Penedes  
Coffee and herbal tea

Precio por persona: 29€ (IVA Incluido)

\*Suplemento por persona con IVA incluido

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

-Pedir opciones si requiere dieta especial (vegetarianos, alergias, intolerancias, etc.)

Price per person: 29€ (Tax included)

\*Supplement per person tax inclusive

-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for the entire group

-Request any special diet option that you may require (vegetarian, allergies or intolerances)

# MENU PICA-PICA

## PICA-PICA EN MESA

- Surtido de ibéricos con pan de coca
- Mini tartaleta de mousse de salmón con sésamo
- Brocheta de tomate cherry con perlas de mozzarella
- Tostada de pan de centeno con queso brie y mermelada de tomate
- Croquetas de bacalao
- Cazuelita de guisantes con chistorra

## LOS SEGUNDOS

- Meloso de ternera al oporto con compota de manzana y cebolla
- Suprema de merluza envuelta en calabacín con cama de verduras y aceite de cítricos
- Entrecôte de ternera con timbal de boniato y mozzarella (SUPLEMENTO 3€\*)

## LOS POSTRES

- Sorbete de manzana verde
- Tarta de queso con coulis de fresa

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja  
Vino blanco René Barbier Mediterranean D.O. Penedés  
Café e infusiones

## PICA-PICA

- Assortment of Iberian charcuterie with coca bread
- Mini tartlet of salmon mousse with sesame
- Tomato cherry skewer with mozzarella pearl
- Rye toast with brie cheese and tomato jam
- Cod croquette
- Small pot with peas and chistorra (spicy sausage)

## MAIN COURSE

- Veal cheeks grilled in Port wine with applesauce and onion
- Hake suprême wrapped in zucchini in a bed of vegetables with citrus oil
- Veal entrecôte with sweet potato timbale and mozzarella (\*3€ SUPPLEMENT)

## DESSERTS

- Green apple sorbet
- Cheese cake with strawberry coulis

## CELLAR

Mineral water  
Red wine Arnegui D.O. Rioja  
White wine René Barbier Mediterranean D.O. Penedés  
Coffee and herbal tea

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)

-A escoger un mismo segundo y un mismo postre para todos los comensales.

-Máximo 70 personas

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

Price per person: 30€ (Tax included)

-To choose a main course and dessert to make the same menu for the entire group.

-Maximum 70 people

For groups over the maximum the pica-pica options could be modified.

# FINGER BUFFET

## LOS FRÍOS

Ensalada cesar  
Ensalada de mariscos  
Salmón ahumado con tostaditas  
Wrap vegetal  
Surtido de mini bocadillos  
Chupito de crema de verdura

## LOS CALIENTES

Mini hamburguesas  
Surtido de tortillas variadas  
Brocheta de atún micuit con sésamo y salsa de soja  
Brocheta de pollo al curry con orejones de albaricoque

## LOS POSTRES

Brocheta de fruta fresca  
Yogur griego con confitura de frambuesa

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Refrescos  
Cervezas  
Vino  
Café e infusiones

## COLD DISHES

Caesar salad  
Seafood/shellfish salad  
Smoked salmon with toast  
Vegetable wrap  
Assorted mini sandwiches  
Vegetable cream shot

## HOT DISHES

Mini burgers  
Assortment of spanish omelette  
Micuit tuna skewer with sesame and soy sauce  
Curry chicken skewer with apricots

## DESSERT

Fresh fruit skewer  
Greek yoghurt with raspberry jam

## CELLAR

Mineral water  
Soft drinks  
Beers  
Wine  
Coffee and herbal tea

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)  
Servicio de 45 minutos de duración  
Mínimo 10 comensales  
Servicio de pie

Suplemento a consultar para número inferior al mínimo

Price per person: 30€ (Tax included)  
45 minutes services  
Minimum 10 people  
Stand up service

For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (supplement)

# BUFFET

## LOS FRÍOS

Surtido de crudités  
Ensalada César  
Ensaladilla rusa  
Cogollos con anchoas  
Tabla de quesos variados  
Tortilla de patatas  
Crema o sopa de temporada

## LOS CALIENTES

Fideuà con “all i oli”  
Fusilli a la mediterránea  
Lomito de salmón al papillote  
Wok de pavo con verdura y anacardos  
Gratén de patata  
Tomate asado

## LOS POSTRES

Surtido de tartas caseras  
Fruta fresca de temporada  
Yogures con mermelada

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja  
Vino blanco René Barbier Mediterranean  
D.O. Penedés  
Café e infusiones

## COLD DISHES

Assorted crudités (salad)  
Caesar salad  
Russian salad  
Head lettuce with anchovies  
Cheese selection  
Spanish omelette  
Seasonal soup or cream soup

## HOT DISHES

Fideuà with “all i oli” (garlic mayonnaise)  
Fusilli mediterranean style  
Salmon loin “papillote” style  
Wok of turkey with vegetable and cashew  
Potato au gratin  
Roasted tomato

## DESSERTS

Assorted of homemade cakes  
Seasonal fruits  
Yoghurts with jam

## CELLAR

Mineral water  
Red wine Arnegui D.O. Rioja  
White René Barbier Mediterranean  
D.O. Penedés  
Coffee or herbal tea

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)  
Mínimo 20 personas

Número inferior de comensales suplemento a consultar.

Price per person: 30€ (Tax included)  
Minimum 20 people

For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (suplement)

# COCKTAIL

## LOS FRÍOS

- Pan de cristal con tomate y queso Idiazábal
- Tartar de atún con crema de aguacate
- Chupito de crema de tomate y escamas de parmesano
- Brocheta de salmón ahumado y aceituna gordal
- Carpaccio de ternera con aceite de salvia y un toque de yogur
- Cucharita de hummus con chip de patata violeta

## LOS CALIENTES

- Calamarcito de costa a la andaluza con su toque de lima
- Butifarra del perol rebozada
- Pincho de sobrasada y camembert
- Mini croquetas de jabugo

## LOS DULCES

- Brownie de chocolate y nueces
- Micro macedonia

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Refrescos y Cervezas  
Vino tinto Arnegui D.O. Rioja  
Vino blanco René Barbier Mediterranean D.O. Penedés  
SUPLEMENTO: Café (1,00€)

## COLD DISHES

- "Pa tomàquet" (bread with spread tomato and Idiazábal cheese)
- Tuna tartar with avocado cream
- Tomato cream soup shot with cheese flake
- Smoked salmon skewer with gordal olive
- Veal carpaccio with sage oil and yoghurt touch
- Spoon of hummus with violet potato chips

## HOT DISHES

- Squid andalusian style with lime touch
- Batter-dipped "Botifarra del perol" (pork sausage Catalan style)
- Sobrassada (majorcan sausage) skewer with camembert
- Jabugo cured ham croquette

## DESSERTS

- Chocolate brownie with nuts
- Glass of fresh fruit salad

## CELLAR

Mineral water  
Softdrinks and beer  
Red wine Arnegui D.O. Rioja  
White René Barbier Mediterranean D.O. Penedés  
SUPPLEMENT: Coffee (1,00€)

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)  
-Servicio de 1½ hora de duración  
-Mínimo 20 personas  
Número inferior de comensales suplemento a consultar  
-Ver más opciones para añadir con suplemento

Price per person: 30€ (Tax included)  
-1½ hour service  
-Minimum 20 people  
For groups fewer than minimum you have to consult the additional price (suplement)  
-Supplements available with extra charge

## SI PREFIERES MÁS OPCIONES...

### LOS FRÍOS

|   |       |
|---|-------|
| - Virutas de jamón y pan de coca de vidrio con tomate | 3,50€ |
| - Tostada de foie con reducción de Pedro Ximénez      | 2,50€ |
| - Surtido de quesos                                   | 3,00€ |
| - Montadito de cangrejo con mayonesa de limón         | 1,50€ |
| - Tostada de escalibada                               | 1,50€ |
| - Cucharita de bacalao con olivada y aceite de ñoras  | 1,75€ |

### LOS CALIENTES

|  |       |
|--|-------|
| - Fideuá de marisco                              | 3,00€ |
| - Brocheta de rape con romesco                   | 2,50€ |
| - Montadito de ternera con salvia                | 2,50€ |
| - Cazón adobado                                  | 2,00€ |
| - Piruleta de calamar con vinagreta de tinta     | 2,00€ |
| - Tostada de queso brie con cebolla caramelizada | 2,00€ |
| - Mini hamburguesa                               | 2,00€ |
| - Calamares a la andaluza                        | 1,50€ |

### LOS POSTRES

|                     |       |
|---------------------|-------|
| - Brocheta de fruta | 2,00€ |
|---------------------|-------|

### VINOS

|  |       |
|--|-------|
| - Vino blanco Garbó D.O. Montsant                | 2,50€ |
| - Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas | 2,50€ |
| - Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà            | 2,50€ |
| - Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja                | 2,50€ |

### COMBINADOS

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| - Mojito              | 7,50€ |
| - Gin Tonic/Gin lemon | 6,50€ |

### COLD DISHES

|  |       |
|--|-------|
| - Ham shavings and "coca" bread with tomato      | 3,50€ |
| - Foie toast with Pedro Ximénez reduction        | 2,50€ |
| - Cheese selection                               | 3,00€ |
| - Crab "montadito" with lemon mayonaisse         | 1,50€ |
| - "Escalivada" toast                             | 1,50€ |
| - Salt cod spoon with olives purée and ñoras oil | 1,75€ |

### HOT DISHES

|  |       |
|--|-------|
| - "Fideua" with seafood                | 3,00€ |
| - Monkfish skewer with romesco sauce   | 2,50€ |
| - Veal "montadito" with sage           | 2,50€ |
| - Marinated rock salmon                | 2,00€ |
| - Squids with ink vinaigrette          | 2,00€ |
| - Brie cheese toast with candied onion | 2,00€ |
| - Mini hamburger                       | 2,00€ |
| - Squids andalusian style              | 1,50€ |

### DESSERTS

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| - Fresh fruits skewer | 2,00€ |
|-----------------------|-------|

### WINES

|   |       |
|---|-------|
| - White wine Garbó D.O. Montsant                | 2,50€ |
| - White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas | 2,50€ |
| - Red wine Cop de Vent D.O. Empordà             | 2,50€ |
| - Red wine Orube Cza D.O. Rioja                 | 2,50€ |

### COCKTAILS

|                        |       |
|------------------------|-------|
| - Mojitos              | 7,50€ |
| - Gin tonic /Gin Lemon | 6,50€ |

IVA INCLUIDO

VAT INCLUDED

# WELCOME DRINK

## COPA BIENVENIDA 1

Copa de cava

Precio por persona: 3€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

## COPA BIENVENIDA 2

Copa de cava y chips vegetales

Precio por persona: 5€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

## APERITIVO FRIO

Copa de cava de bienvenida

\*\*\*\*

Taco de tortilla española

Cocktail de aceitunas

Surtido de canapés

Fuet laminado

Patatas chips

\*\*\*\*

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas

Vino

Precio por persona: 12€\* (IVA Incluido)

Servicio de 30 minutos

\*Precio reducido si lo elige previo a un menú  
de celebración: 10€/persona

## APERITIVO COMPLETO

Copa de cava de bienvenida

\*\*\*\*

Cucharita de bacalao con romesco

Brocheta de mahon y membrillo

Vasito con hummus y crujiente de sésamo

Brocheta de gambas con migas de pan de ajo

Bocadito de jamón ibérico y queso brie

Calamares rebozados con finas hierbas

\*\*\*\*

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas

Vino

Precio por persona: 15€\* (IVA Incluido)

Servicio de 30 minutos

\*Precio reducido si lo elige previo a un menú  
de celebración: 13€/persona

## WELCOME DRINK 1

Glass of cava

Price per person: 3€ (Tax included)  
30 minutes service

## WELCOME DRINK 2

Glass of cava and chips of vegetables

Price per person: 5€ (Tax included)  
30 minutes service

## COLD APPETIZER

Welcome glass of cava

\*\*\*\*

Spanish omelette cubes

Olives cocktail

Canapé assortment

Fuet

Potato chips

\*\*\*\*

Mineral water

Soft drinks

Beers

Wine

Price per person: 12€\* (Tax included)

30 minutes service

\*Reduce price if you choose it previously to a  
banquet menu: 10€/person

## COLD & HOT APPETIZER

Welcome glass of cava

\*\*\*\*

Teaspoon of cod with "romesco" sauce

Skewer of mahon cheese and quince

Glass with hummus and crunchy sesame

Prawn skewer with garlic bread crumbs

Iberian cured ham bite with brie cheese

Batter-dipped squids with fine herbs

\*\*\*\*

Mineral water

Soft drinks

Beers

Wine

Price per person: 15€\* (Tax included)

30 minutes service

\*Reduce price if you choose it previously to a  
banquet menu: 13€/person

# MENU CELEBRACION

## PRIMEROS PLATOS

- Tricolor de lechugas, salmón ahumado y langostinos con vinagreta de huevos de trucha
- Carpaccio de tomate Raf con vieiras en escabeche de limón y ensaladita de espinacas
- Crema de marisco con gambitas y eneldo

## PLATO PRINCIPAL

- Lomo de lubina con cebolla e hinojo confitados y salsa de tomillo y lima
- Solomillo de buey con gratén de patata y setas
- Presa ibérica con puré de calabaza y salsa de moscatel

## POSTRES

- Pastel de Celebración (opciones a elegir)
- Brochetas de fruta fresca

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya  
Vino Blanco Segura Viudas Xarel-lo D.O. Penedés  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Café e infusiones

### VINOS CON SUPLEMENTO

|  |        |
|--|--------|
| Bodega Premium D.O. Cataluña                   | 5,50 € |
| Vino blanco Garbó D.O. Montsant                |        |
| Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà            |        |
| Cava Freixenet Brut Nature                     |        |
| Bodega Premium D.O. España                     | 6,00 € |
| Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas |        |
| Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja                |        |
| Cava Freixenet Brut Barroco                    |        |
| Vino blanco Garbó D.O. Montsant                | 2,50 € |
| Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas | 2,50 € |
| Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà            | 2,50 € |
| Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja                | 2,50 € |

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)

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

-Minutas, arreglos florales, Disc Jockey, fundas en las sillas a consultar

## STARTERS

- Lettuce tricolor, smoked salmon and large prawn with trout eggs vinaigrette
- Raf tomato carpaccio with pickled scallop and lemon with spinaches salad
- Seafood cream soup with shrimps and dill

## MAIN COURSES

- Seabass loin with onion, candied fennel, thyme sauce and lime
- Beef sirloin with potato au gratin and mushrooms
- Fillet of Iberian pork shoulder with pumpkin puré and moscatel sauce

## DESSERTS

- Celebration cake (to choose flavor)
- Fresh fruit skewer

## CELLAR

Mineral water  
Red wine Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya  
White wine Segura Viudas Xarel-lo D.O. Penedés  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Coffee and herbal tea

### SUPPLEMENTS

|   |        |
|---|--------|
| Premium D.O. Cataluña Celler                  | 5,50 € |
| White wine Garbó D.O. Montsant                |        |
| Red wine Cop de Vent D.O. Empordà             |        |
| Cava Freixenet Brut Nature                    |        |
| Premium D.O. España Celler                    | 6,00 € |
| White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas |        |
| Red wine Orube Cza D.O. Rioja                 |        |
| Cava Freixenet Brut Barroco                   |        |
| White wine Garbó D.O. Montsant                | 2,50 € |
| White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas | 2,50 € |
| Red wine Cop de Vent D.O. Empordà             | 2,50 € |
| Red wine Orube Cza D.O. Rioja                 | 2,50 € |

Price per person: 40€ (Tax included)

- To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for all group

- Printed menu, flowers, Disc Jockey, chairs covers: quotation under request



# MENU GALA

## ENTRANTES

- Vichyssoise con crujiente de sésamo
- Crema de nécoras al aroma de hinojo

## PRIMEROS PLATOS

- Ensalada de habitas baby confitadas, jamón y aceite de menta
- Hojaldre de verduritas con queso camembert y reducción de Oporto

## PLATOS PRINCIPALES

- Suprema de rodaballo con tomate concasse, chips de puerro y aceite de romero
- Medallones de ternera con ciruelas secas y salsa ratafia

## POSTRES

- Pastel de celebración (opciones a elegir)
- Brocheta de fruta fresca

## LA BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya  
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Café e infusiones  
Licores

### VINOS CON SUPLEMENTO

|  |        |
|--|--------|
| Bodega Premium D.O. Cataluña                   | 5,50 € |
| Vino blanco Garbó D.O. Montsant                |        |
| Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà            |        |
| Cava Freixenet Brut Nature                     |        |
| Bodega Premium D.O. España                     | 6,00 € |
| Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas |        |
| Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja                |        |
| Cava Freixenet Brut Barroco                    |        |
| Vino blanco Garbó D.O. Montsant                | 2,50 € |
| Vino blanco Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas | 2,50 € |
| Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà            | 2,50 € |
| Vino tinto Orube Cza D.O. Rioja                | 2,50 € |

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)

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

- Minutas, arreglos florales, Disc Jockey, fundas en las sillas a consultar

## STARTERS

- Vichyssoise (leek soup) with crunchly of sesam
- Small crab cream soup with fennel aroma

## FIRST DISHES

- Candied baby broad beans salad with ham and mint oil
- Vegetable puff pastry with camembert cheese and Oporto reduction

## MAIN COURSES

- Turbot suprême with concasse tomato, leek chips and romany oil
- Veal medallions with dried plum and "ratafia" sauce

## DESSERTS

- Celebration cake (to choose flavor)
- Fresh fruit skewer

## CELLAR

Mineral water  
Red wine Segura Viudas Garnatxa D.O. Catalunya  
White wine Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Coffee and herbal tea  
Liquors

### SUPPLEMENTS

|   |        |
|---|--------|
| Premium D.O. Cataluña Celler                  | 5,50 € |
| White wine Garbó D.O. Montsant                |        |
| Red wine Cop de Vent D.O. Empordà             |        |
| Cava Freixenet Brut Nature                    |        |
| Premium D.O. España Celler                    | 6,00 € |
| White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas |        |
| Red wine Orube Cza D.O. Rioja                 |        |
| Cava Freixenet Brut Barroco                   |        |
| White wine Garbó D.O. Montsant                | 2,50 € |
| White wine Agnusdei Albariño D.O. Rias Baixas | 2,50 € |
| Red wine Cop de Vent D.O. Empordà             | 2,50 € |
| Red wine Orube Cza D.O. Rioja                 | 2,50 € |

Price per person: 50€ (Tax included)

- To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for all group

- Printed menu, flowers, Disc Jockey, chairs covers: quotation under request

# MENU INFANTIL (0 A 12 AÑOS)

## PRIMEROS PLATOS

- Canelones de la abuela
- Macarrones con salsa de tomate y queso parmesano

## PLATOS PRINCIPALES

- Pechuga de pollo a la milanesa
- Hamburguesa de ternera

## POSTRES

- Copa de helado
- Postre Menú Adultos

## BEBIDAS

- Aguas minerales
- Refrescos

## FIRST COURSE

- Grand mom's caneloni
- Macaroni with tomato sauce and parmesan cheese

## MAIN COURSE

- Chicken breast milanesa style
- Hamburger

## DESSERT

- Glass of ice cream
- Same as adult menu

## DRINKS

- Mineral water
- Soft drinks

Precio por persona: 15€ (IVA Incluido)  
Menu sólo disponible para niños de 0 a 12 años

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

Price per person: 15€ (Tax included)  
This menu is only available for child 0 to 12 years old

-To choose a starter, main course and dessert to make the same menu for all group

# BARRA DE BEBIDAS

## BARRA LIBRE SEGUN CONSUMO

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Combinado           | 6,50 € |
| Refrescos o cerveza | 2,50 € |

Se debe contratar servicio de camarero:  
120€ por hora

## OPEN BAR UNDER CONSUMPTION

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Alcohol drinks and soft drinks | 6,50€ |
| Beer or Soft drink             | 2,50€ |

Waiter Service is require: 120€ per hour

## BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos  
Cervezas  
Vino  
Aguas minerales  
Zumos de frutas  
Licores

Precio por persona (IVA incluido):  
19 € / 1 ½ hora de duración  
24 € / 2 horas de duración

## OPEN BAR WITH LIQUORS

Soft drinks  
Beers  
Wine  
Mineral waters  
Fruit juices  
Liquors

Price per person (Tax included):  
19 € / 1½ hour service  
24 € / 2 hours service

## EXTRAS

Disc Jockey

450€ (IVA incluido) / 2 hora de duración  
Pack D.J. con otras opciones a consultar

## EXTRAS

Disc Jockey

450€ (Tax included) / 2 hours service  
Other D.J. options (packs) under request

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Diagonal Centro**

Balmes, 142 | 08008 - Barcelona

[diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com](mailto:diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com)

93 415 90 90 | [www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •