
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Puerta del Sol

Atocha, 23 | 28012 - Madrid

puertadelsol@cataloniahotels.com | 91 369 71 71

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



CATALONIA PUERTA DEL SOL

Palacete del conjunto histórico de la Villa de Madrid, mantiene la fachada de composición clásica del siglo XVIII. La sala queda precedida de una pequeña biblioteca donde se respira una enorme tranquilidad en pleno centro de Madrid. Cuenta con luz natural que accede a través de dos amplios ventanales que pueden quedar velados en caso necesario. Dispone de conexión WiFi de alta velocidad, además de pantalla incorporada, proyector, cómodas sillas de estilo clásico y mesas dinámicas. La cafetería cubre un extenso horario y cuenta con una seleccionada carta de platos de sencilla preparación y esmerada presentación.

Palace of the historic set of the town of Madrid. Maintaining the facade of classical composition of the 18th century. The meeting room is preceded by a small library. It has natural light that accesses two large windows that can be veiled if necessary. It has high-speed Wi-Fi, screen, beamer, comfortable classic style chairs and dynamic tables. The cafeteria covers an extensive schedule and has a selected menu of dishes of simple preparation and careful presentation.

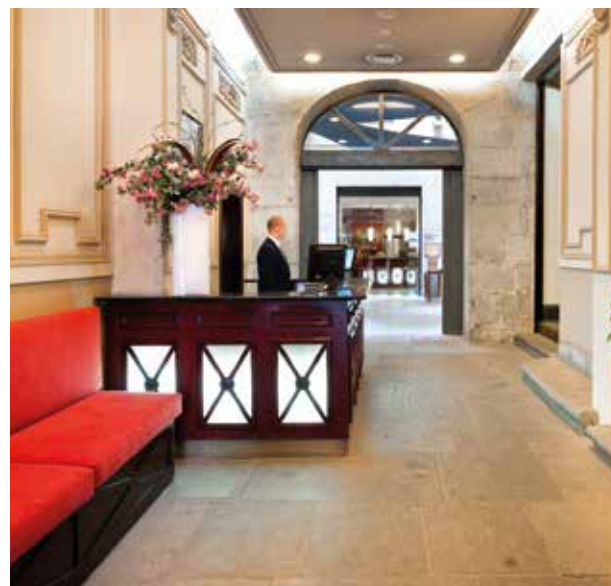


TABLA CAPACIDADES

CAPACITY CHART

	M ²	Cocktail Cocktail	Banquete Banquet	Escuela School	Teatro Theatre	U	Reunión Meeting	1 día 1 day	½ día ½ day
Salón Real	46	40	24	25	30	22	28	A consultar	

MATERIAL AUDIOVISUAL

AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla / Screen

Gratuita / Free

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€

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 horas.

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

REAL



40 pax



30 pax



28 pax



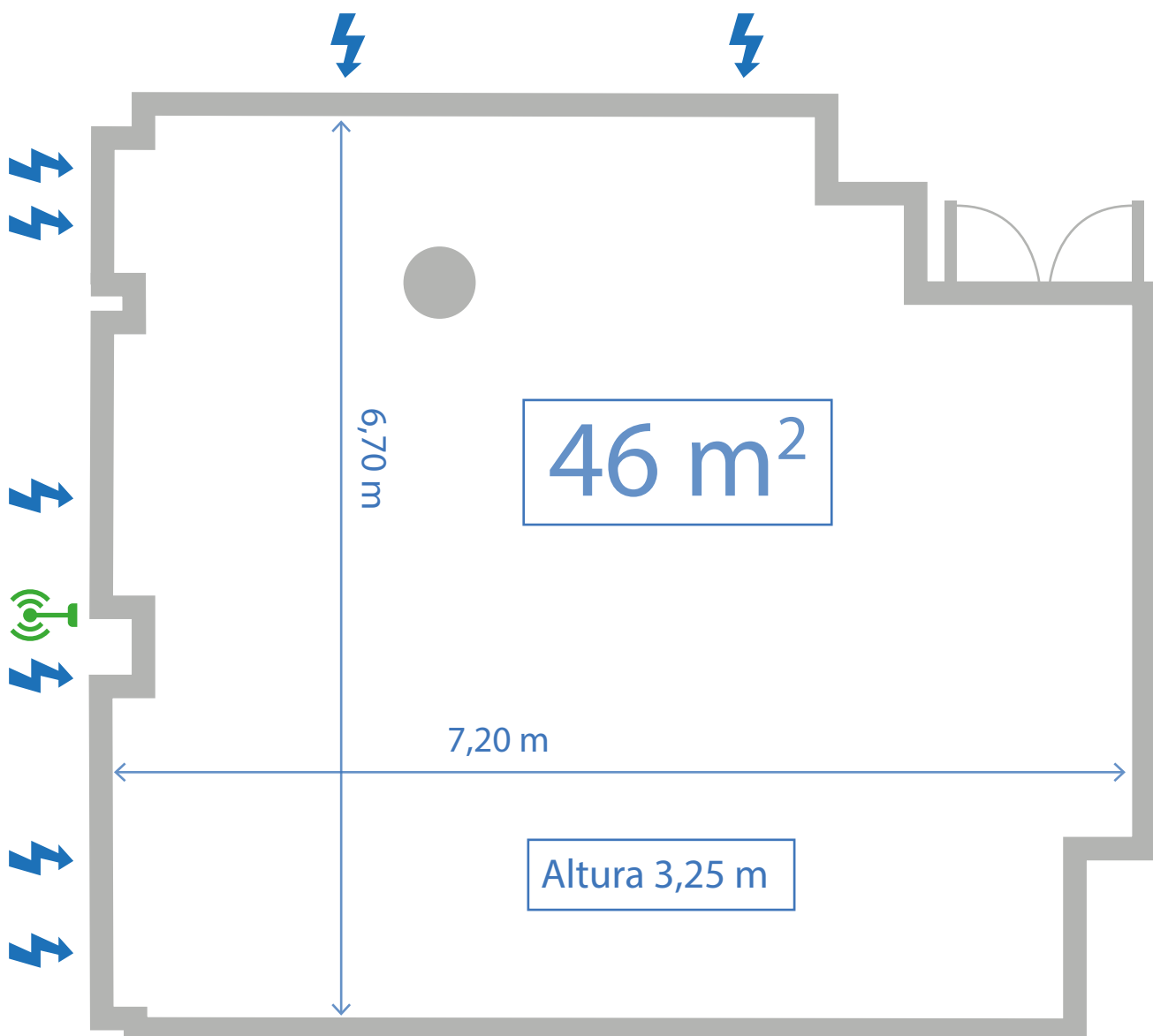
24 pax



22 pax



25 pax



DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Puerta del Sol

Atocha, 23 | 28012 - Madrid

puertadelsol@cataloniahotels.com | 91 369 71 71

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 1

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumos variados y aguas minerales.

Precio por persona: 8 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK 2

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumos variados, aguas minerales y surtido de mini bollería variada: mini croissant París y de cereales, mini muffin de manzana y de chocolate, mini palmera, mini donut de azúcar

Precio por persona: 10 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK 3

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumos variados, aguas minerales y selección de mini bocadillos (Mini brioche de salmón y queso fresco, wrap vegetal, flautín de fuet con tomate, sándwich de paté con mermelada, pulguita integral de piquillos con atún, barrita de jamón ibérico, pan de nieve con queso manchego y chorizo).

Precio por persona: 11 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK 4

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumos variados, aguas minerales, surtido de 4 piezas de mini bollería y selección de 4 mini bocadillos variados.

Precio por persona: 13 € (IVA incluido)

OPCIONES ADICIONALES

Brocheta de frutas	2€/pax
Batidos naturales de frutas o helados	3€/pax
Refrescos	2,5€/pax
Mini bocadillo de lomo con queso	3,5€/pax
Mini bocadillo de tortilla con pimiento	2€/pax

COFFEE BREAK 1

Selection of Nespresso coffee capsules, milk, teas, selection of fruit juices and mineral water.

Price per person: 8 € (Tax included)

COFFEE BREAK 2

Selection of Nespresso coffee capsules, milk, teas, selection of fruit juices, mineral water and a selection of bite-size pastries: Paris croissant, cereal croissant, apple muffin,

Price per person: 10 € (Tax included)

COFFEE BREAK 3

Selection of Nespresso coffee capsules, milk, teas, selection of fruit juices, mineral water and a selection of bite-size sandwiches (salmon and fresh cheese brioche, vegetable wrap, cured sausage on tomato-rubbed baguette, pâté with preserve, wholemeal roll with piquillo peppers and tuna, Iberian ham

Price per person: 11 € (Tax included)

COFFEE BREAK 4

Selection of Nespresso coffee capsules, milk, teas, selection of fruit juices, mineral water, selection of four bite-size pastries and four bite-size sandwiches.

Price per person: 13 € (Tax included)

OPTIONALS

Mixed fruit brochette	2€/pax
Fresh fruit milkshakes or ice-creams	3€/pax
Soft drinks	2,5 €/pax
Bite-size pork loin & cheese sandwich	3,5€/pax
Bite-size Spanish omelette with pepper	

LOS FRÍOS

Flan de verduras con crujiente de frutos secos
Cucharilla de salmón con melón
Bouquet de jamón ibérico
Surtido de quesos variados con mermelada de albaricoque
Chupito de salmorejo con hilos de huevo

LOS CALIENTES

Magdalenas de ibérico
Mini bocadito de gamba
Caramelo casero de morcilla de Burgos
Brocheta de calabacín y bacalao a baja temperatura
Mini hamburguesa de ternera con rúcula y cherry

LOS DULCES

Milhojas de fruta con chocolate negro
Pastelitos variados
Chupito de sangría de cava

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedés)
Cava Arias Segura Viudas (D.O. Cava)

Cafés e infusiones

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

COLD

Vegetable flan with nut brittle
Tasting spoon of salmon with melon
Bouquet of Iberian ham
Selection of cheeses with apricot jam
Shot of thick gazpacho with angel hair

HOT

Iberian ham madeleines
Bite-size prawn sandwich
Home-made black pudding bonbon
Warm courgette and salt cod brochette
Bite-size beef burger with rocket and cherry tomato

SWEET

Fruit and dark chocolate mille-feuille
Selection of bite-size pastries
Shot of cava sangria

DRINKS

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

Coffees and teas

Price per person: 32 € (TAX included)
Minimum number of servings: 25
Approximate duration: 45 minutes

CÓCTEL GRAND PREMIUM

LOS FRÍOS

Chupito de ajo blanco de melón
Pizarra de surtido de ibérico con picos
Blinis de gambas con kiwi
Rollitos de salmón con mousse de queso con nueces
Cucharilla de pulpo con muselina de pimientos
Flores de paté con mermelada
Chupa-Chups de pollo

LOS CALIENTES

Pimiento relleno de marisco
Canapé de solomillo con foie
Rollito de ternera con trigueros y mozzarella
Brocheta de rape con langostinos a las dos salsas
Mini wrap de gulas al ajillo

LOS POSTRES

Vasito de dos cremas con moras
Trufas de chocolate al licor
Sorbete Bellini

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)
Cava Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

Cafés e infusiones

COLD

Shot of chilled garlic, almond and melon soup
Selection of Iberian cold meats with bread sticks
Prawn blini with kiwi
Salmon rolls with cheese mousse and walnuts
Tasting spoon of octopus with pepper mousseline
Pâté flowers with jam
Chicken lollipop

HOT

Pepper stuffed with shellfish
Sirloin steak with foie gras canapé
Beef roll with green asparagus and mozzarella
Monk fish with king prawns in two sauces
Bite-size wrap of eels tossed in garlic

SWEET

Shot of two creams with blackberries
Liqueur chocolate truffles
Bellini sorbet

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Orube Crianza red wine (D.O. Rioja)
Agnus Dei white wine (D.O. Albariño)
Freixenet Brut Barroco cava (D.O. Cava)

Coffees and teas

Precio por persona: 38 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 25 pax
Duración máxima del servicio: 45 minutos

Price per person: 38 € (TAX included)
Minimum number of servings: 25
Approximate duration: 45 minutes

ALMUERZO O CENA PREMIUM

LOS PRIMEROS

Crema de calabaza y naranja con picatoste y crujiente de puerro
Tartar de salmón ahumado y tomate concassé
Canelones de buey con salsa de piquillos
Arroz caldoso de pescado y marisco

LOS SEGUNDOS

Magret de pato con salsa de membrillo y peras al vino
Lomo de bacalao con salsa de limón y naranja sobre cama de patatas con setas
Medallones de solomillo ibérico con tres salsas
Suprema de salmón con tomatitos y milhojas de verduras

LOS POSTRES

Macedonia de frutas al cava
Crep de nata con salsa de naranja y frambuesa
Finger de mascarpone con frutos rojos
Soufflé de mandarina

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) ó
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedés)
Cava Arias Segura Viudas (D.O. Cava)

Cafés e infusiones

STARTERS

Cream of pumpkin and orange soup with croutons and leek crisps
Smoked salmon and tomato concassé tartare
Beef cannelloni with piquillo pepper sauce
Fish and shellfish rice stew

MAINS

Duck breast with quince sauce and pears poached in red wine
Salt cod fillet with orange and lemon sauce on a bed of potatoes with wild mushrooms
Iberian pork fillet with three sauces
Salmon supreme with baby tomatoes and vegetable mille-feuille

DESSERTS

Fruit salad in cava
Cream pancake with orange and raspberry sauce
Mascarpone finger with red berries
Mandarin soufflé

DRINKS

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

Coffees and teas

Precio por persona: 31€ (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

Price per person: 31€ (Tax included)
A choice of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

ALMUERZO O CENA GRAND PREMIUM

LOS PRIMEROS

Lasaña marinera con salsa de cítricos
Arroz meloso con gambas y trigueros
Flan de salmorejo con jamón y huevo
Ensalada templada de vieiras con mayonesa de Wasabi y sésamo

LOS SEGUNDOS

Solomillo ibérico con foie, reducción de vino y milhojas de patata
Tacos de atún a la pimienta con salteado de setas y trigueros
Carré de cordero a la miel con patatas panaderas
Merluza con gambas al curry y cesta de verduras

LOS POSTRES

Vasitos de tiramisú
Sable de chocolate a la pimienta
Cestitos de fruta con salsa de mandarina
Cheesecake con frambuesa

LA BODEGA

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

Cafés e infusiones

Precio por persona: 38 € (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

FIRST COURSES

Seafood lasagne with citric sauce
Sticky rice with prawns and green asparagus
Thick gazpacho flan with cured ham and egg
Warm scallop salad with wasabi and sesame mayonnaise

MAIN COURSES

Iberian fillet of pork with foie gras, a wine reduction and potato mille-feuille
Pepper-seared tuna cubes with stir fried wild mushrooms and green asparagus
Rack of honey-basted lamb with sautéed potatoes
Hake with curried shrimps and a basket of vegetables

DESSERTS

Shots of tiramisu
Chocolate sablé with black pepper
Fruit baskets with mandarin sauce
Raspberry cheesecake

DRINKS

Mineral water
Orube Crianza red wine (D.O. Rioja)
Agnus Dei white wine (D.O. Albariño)
Freixenet Brut Barroco cava (D.O. Cava)

Coffees and teas

Price per person: 38 € (TAX included)
A choice of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

FINGER BUFFET

Los fríos

Copa de macedonia salada con pavo, mahonesa de aguacate y verduras
Mini brioche de crema de quesos con nueces
Flautín de jamón con tomate
Hojaldrito tropical
Wrap de ensalada Caprese con atún
Mini croissants salados al horno

Los calientes

Cucharilla de tortilla de guisantes con chistorra
Chupito de crema de calabaza al aroma de naranja
Tartaleta de pisto con huevo de codorniz
Brocheta de salmón con tomatitos
Mini hamburguesa casera de pollo con dos salsas
Montado de solomillo con brie

Los postres

Bocaditos dulces artesanos
Brocheta de fruta tropical con chocolate

La bodega

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

Cafés e infusiones

Precio por persona: 40 € (IVA Incluido)
Duración aproximada: 60 minutos
Número mínimo de servicios a contratar: 25

Cold

Cup of salted fruit salad with turkey, avocado mayonnaise and vegetables
Bite-size cream cheese brioche with walnuts
Tomato-rubbed baguette with cured ham
Tropical mille-feuille
Caprese salad wrap with tuna
Baked bite-size croissants

Hot

Tasting spoon of pea omelette with hot chistorra sausage
Shot of cream of pumpkin soup with orange aroma
Ratatouille tartlet with quail egg
Salmon brochette with baby tomatoes
Bite-size home-made chicken burger with two sauces
Sirloin canapé with brie

Dessert

Home-made sweet bites
Tropical fruit brochette with chocolate

Cellar

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

Coffees and teas

Price per person: 40 € (TAX included)
Approximate duration: 60 minutes
Minimum number of servings: 25

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Puerta del Sol

Atocha, 23 | 28012 - Madrid

puertadelsol@cataloniahotels.com | 91 369 71 71

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •