
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaza Mayor

Atocha, 36 | 28012 - Madrid

plazamayor@cataloniahotels.com | 91 369 44 09

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



CATALONIA PLAZA MAYOR

El Hotel Catalonia Plaza Mayor fue inaugurado en marzo de 2011. Por su situación, se beneficia de la proximidad a la Puerta del Sol y a la Estación de Atocha, lo que facilita la accesibilidad desde distintos puntos. Se complementa con un restaurante privatizable donde sirven un completo desayuno buffet y se puede disfrutar de un almuerzo o cena de trabajo, un Corner Gourmet unido a un patio interior, Fitness, Jacuzzi y una sala de reunión.

The hotel was inaugurated in March 2011. Located in the centre of Madrid near the emblematic Puerta de Sol and the Atocha railway station. That makes it the perfect hotel for business sojourns or meetings. A complete buffet breakfast is served in the restaurant where you can enjoy a working lunch or dinner. The hotel is equipped with a gym, Jacuzzi, Corner Gourmet and a meeting room.



TABLA CAPACIDADES

CAPACITY CHART

	M ²	Cocktail Cocktail	Banquete Banquet	Escuela School	Teatro Theatre	Reunión Meeting
Salón Madrid	50	50	40	21	28	42

MATERIAL AUDIOVISUAL

AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla / Screen

Cañón resolución XGA, 1200 lúmenes / 1.200 lumens beamer

Ordenador portátil / Laptop

Equipo de megafonía / Sound system

Micrófono inalámbrico de mano solapa UHF / Lapel or handheld microphone

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



Megafonía
Sound system



Teléfono
Telephone



Proyector
Projector

SALON MADRID



50 pax



42 pax



X



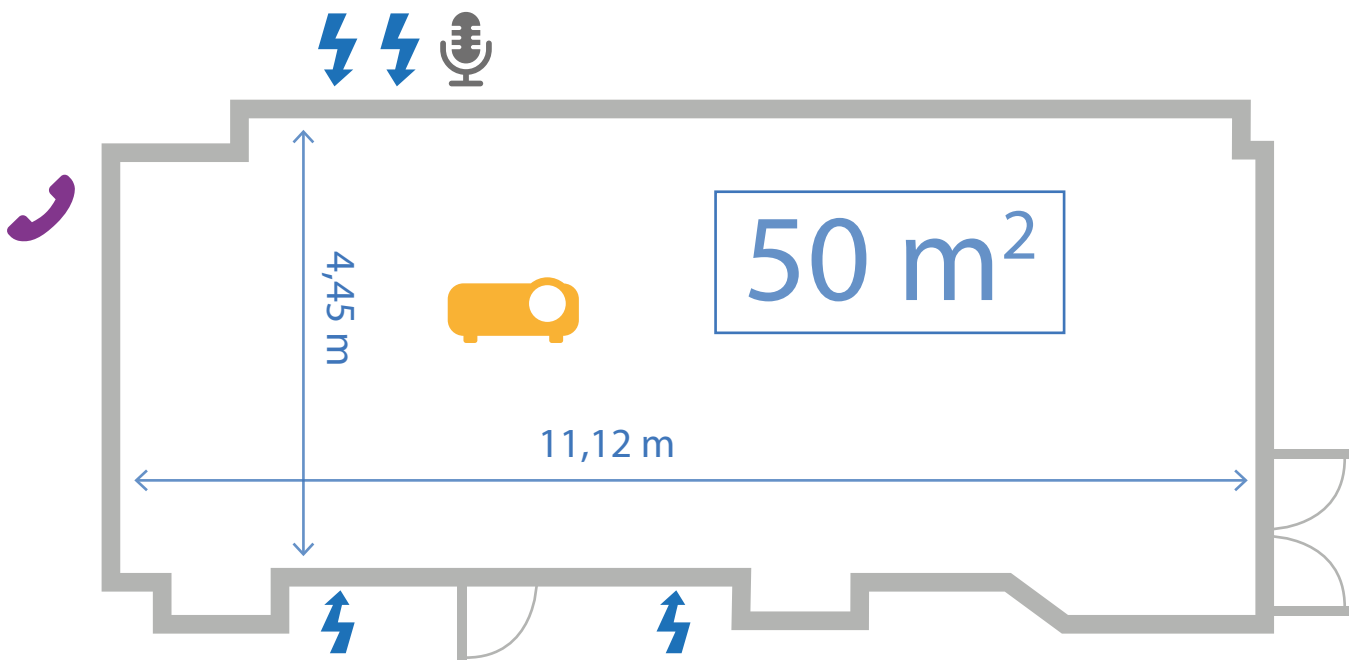
40 pax



21 pax



28 pax



DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaza Mayor

Atocha, 36 | 28012 - Madrid

plazamayor@cataloniahotels.com | 91 369 44 09

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK I

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral

Precio por persona: 6,5 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK II

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral y mini bollería variada (croissant, napolitana, donuts y muffins).

Precio por persona: 9 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK III

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral, mini bollería (croissant, napolitana, donuts y muffins) y mini bocadillos (rústico de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva, manchego con pan de nueces y pasas, de tortilla y mixto de jamón y queso).

Precio por persona: 12 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK IV

Nespresso en variedades, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral, mini bollería (croissant, napolitana, donuts y muffins) y mini bocadillos (rústico de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva, manchego con pan de nueces y pasas, de tortilla y mixto de jamón y queso) y fruta de temporada.

Precio por persona: 15 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK I

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water.

Price per person: 6,5 € (Tax included)

COFFEE BREAK II

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water and y mini pastries (mini croissant, mini-donuts, mini muffins).

Price per person: 9€ (Tax included)

COFFEE BREAK Nº3

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water and y mini pastries (mini croissant, mini-donuts, mini muffins) and selection of sandwiches.

Price per person: 12 € (Tax included)

COFFEE BREAK Nº4

Nespresso coffee capsules, milk, tea, fresh-squeezed orange juice and mineral water and y mini pastries (mini croissant, mini-donuts, mini muffins) and selection of sandwiches and fresh fruit

Price per person: 15 € (Tax included)

COCKTAIL I

LOS FRÍOS

Chupito de crema de calabaza, langostino crujiente y huevas de salmón

Montadito de ensaladilla rusa

Salmorejo y crujiente de ibérico

Tartar de atún con reducción de Pedro Ximenez

Virutas de jamón recebo y su "Pa amb tomàquet"

LOS CALIENTES

Croquetas caseras

Bienmesabe de cazón con pipirrana

Bombón de queso de cabra sobre tartar de tomate

Brocheta de pollo en salsa de mostaza y miel

Brocheta de tortilla a la Rioja y chistorra

LOS DULCES

Mousse de chocolate con corazón de frambuesa

Profiteroles con chocolate

Brochetas de frutas frescas

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)

Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)

Cava Lavit rosado (D.O. Penedés)

COLD

Shot of cream of pumpkin, crispy shrimp and salmon roe

Russian salad sandwich

Gazpacho with crispy ham

Tuna tartare with "Pedro Ximenez"

Ham and bread with tomato

HOT

Home-made croquettes

Dogfish with pipirrana (onion, tomato, green pepper and cucumber)

Bonbon goat cheese and tomato tartare

Skewer of chicken in mustard sauce and honey

Skewer of "Rioja" omelette and spicy pork sausage

DESSERTS

Chocolate mousse with raspberry

Profiterol with chocolate

Skewers of fresh fruit

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer

Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja)

René Barbier white wine (D.O. Penedés)

Cava Lavit rosé wine (D.O. Penedés)

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 20 pax
Duración máxima del servicio: 45 minutos

Price per person: 25 € (TAX included)
At least 20 people
Approx. 45 minutes

COCKTAIL II

LOS FRÍOS

Stick de verduras con crema de yogur al eneldo
Surtidos de ibéricos (Jamón, caña de lomo y queso viejo)
Tartaleta de ensaladilla de salmón y cangrejo
Chupito de crema de mejillón con crujiente de pulpo
Cornete de palomitas de pollo al jengibre

LOS CALIENTES

Mini hamburguesa de buey
Empanadilla de morcilla y manzana
Cucharita de bonito en escabeche
Brocheta de langostino y rape
Fideuá de bogavante

LOS DULCES

Daditos de Tiramisú
Chupito de café al Bailey
Tartita de manzana
Brocheta de frutas tropical

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza,
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosado (D.O. Penedés)

COLD

Stick vegetables with yogurt and dill cream
Assortments of Iberian (ham, loin and old cheese)
Tartlet salmon and crab salad
Cup of cream of mussel and octopus
Turbinated chicken popcorn with ginger

HOT

Mini beef burger
Blood sausage and apple dumpling
Marinated bonito Teaspoon
Shrimp and monkfish skewer
Lobster "Fideua"

DESSERTS

Tiramisú
Bailey shot of coffee
Apple pie
Tropical fruit Skewer

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Arnegui Crianza red wine(D.O. Rioja)
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Cava Lavit rosé wine (D.O. Penedés)

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 20 pax
Duración máxima del servicio: 45 minutos

Price per person: 30 € (TAX included)
At least 20 people
Approx. 45 minutes

ALMUERZO I / LUNCH OR DINNER I

LOS PRIMEROS

Crema de calabaza, lombarda y langostino
Ensalada templada de bacalao a la vinagreta de miel y naranja
Fideuá a la tinta de calamar
Parrillada de verduras con salsa Romesco
Bísquet de gambas

LOS SEGUNDOS

Entrecot de ternera con tempura de berenjena y patata panadera
Solomillo ibérico a la cerveza "Guinness"
Lubina al horno con tomatitos cherry marinados y pimientos asados
Chipirones con salsa de bacón
Brandada de coliflor con membrillo

LOS POSTRES

Tarta de queso
Macedonia natural
Profiteroles con chocolate
Bomba dos chocolates con mandarina

LA BODEGA

Agua mineral,
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) ó
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Café e infusiones

Precio por persona: 30 € (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre,
creando un menú único para todos los
comensales.

FIRST COURSES

Cream of pumpkin, cabbage and shrimp
Warm cod salad with honey and orange
vinaigrette
Squid "fideua"
Grilled vegetables with Romesco sauce
Shrimp cream

MAIN COURSES

Beefsteak with aubergine and potato
Iberian pork with beer "Guinness"
Baked sea bass with cherry tomatoes and
roasted peppers
Squid with bacon sauce
Pureed cauliflower with quince

DESSERTS

Cheesecake
Natural Macedonia
Profiteroles with chocolate
Two chocolate with mandarin

DRINKS

Mineral water,
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja) or
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Coffee or tea

Price per person: 30 € (TAX included)
Make your menu selecting a starter, a main
course and a dessert.

ALMUERZO II / LUNCH OR DINNER II

LOS PRIMEROS

Crema de calabaza con crujiente de langostinos
Ensalada templada con gambas, jamón y tempura de verduras
Carpaccio de solomillo de buey con virutas de foie
Espagueti negro con gulas y huevo roto
Arroz con bogavante

LOS SEGUNDOS

Magret de pato con nido de manzana confitada y salsa de frutos rojos
Solomillo de ternera con ramilletes de espárragos y setas salteadas
Pulpo a la parrilla con parmentier a la gallega
Dorada a la plancha sobre lecho de verduras
Lasaña verde de hortalizas (calabaza, calabacín, tomates secos, cebolla, piñones y albahaca)

LOS POSTRES

Soufflé helado de mandarina Imperial
Tiramisú
Bomba de violeta (Mousse de queso con corazón de violeta)
Granizado de rebujito

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) ó
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Café e infusiones

Precio por persona: 40 € (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

FIRST COURSES

Pumpkin cream with prawns
Shrimp, ham and vegetables tempura salad
Carpaccio of beef tenderloin with foie
black spaghetti with baby eels and egg
Rice with lobster

MAIN COURSES

Duck breast with caramelized apple and red fruit sauce
Beef tenderloin with asparagus and mushrooms
Grilled octopus with Galician parmentier
Dorada grilled with vegetables
Vegetable Lasagna (pumpkin, zucchini, dried tomatoes, onions, pine nuts and basil)

DESSERTS

Mandarin ice cream souffle
Tiramisu
Cheese mousse with violet
Rebujito Granita

DRINKS

Mineral water,
Arnegui Crianza red wine (D.O. Rioja) or
René Barbier white wine (D.O. Penedés)
Coffee or tea

Price per person: 40 € (TAX included)
Make your menu selecting a starter, a main course and a dessert.

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaza Mayor

Atocha, 36 | 28012 - Madrid

plazamayor@cataloniahotels.com | 91 369 44 09

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •