
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Rigoletto

Sabino Arana, 22-24 | 08028 - Barcelona
rigoletto@hoteles-catalonia.es | 93 339 19 99
www.hoteles-catalonia.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



CATALONIA RIGOLETTO



TABLA DE CAPACIDADES

CAPACITY CHART

	M ²	Cocktail Cocktail	Banquete Banquet	U U Shape	Escuela School	Teatro Theatre
Antesala	30	30	24	12	12	24
Sala Trovatore	80	90	60	32	42	90

MATERIAL AUDIOVISUAL

AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla	22€
Cañón de ordenador 1200 lúmenes	120€
Retroproyector de transparencias	45€
DVD	30€
Televisión	45€
Proyector de diapositivas	45€
Equipo megafonía	desde 130€
Micrófono de mesa o de pie	30€
Micrófono inalámbrico de mano o solapa	75€

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.

The price of the conference room includes: Notepads, pens, paper flipchart, markers, glasses, mineral water and candies.

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

ANTESALA



30 pax



24 pax



X



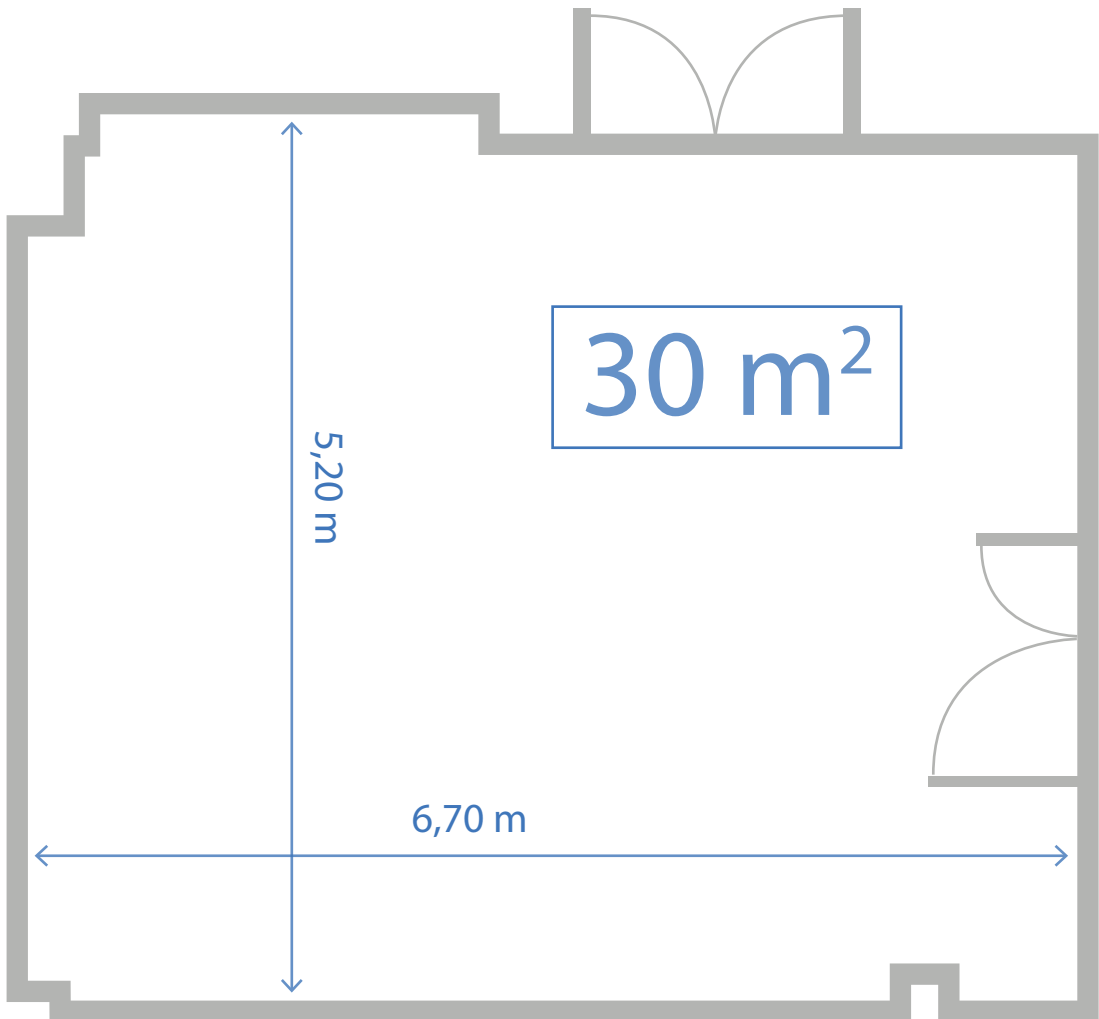
24 pax



12 pax



12 pax



SALA TROVATORE



80 pax



9 pax



X



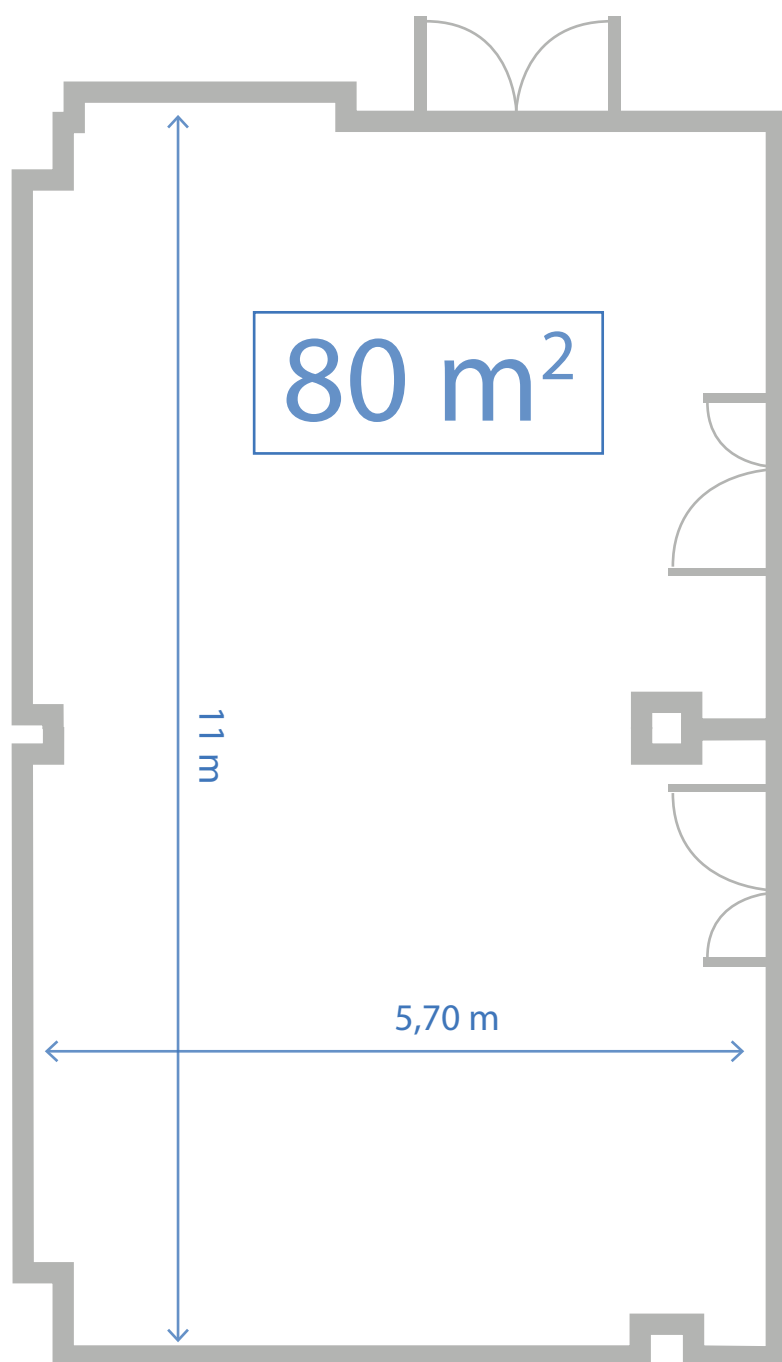
60 pax



32 pax



42 pax



DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Rigoletto

Sabino Arana, 22-24 | 08028 - Barcelona
rigoletto@hoteles-catalonia.es | 93 339 19 99
www.hoteles-catalonia.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

Café nespresso, zumo de naranja, tés e infusiones y aguas minerales.

Precio por persona: 7 € (IVA incluido)

COFFEE BREAK Nº1

Nespresso coffee , tea , orange juice , herbal teas and mineral waters.

Price per person: 70 € (Tax included)

DULCE COFFEE BREAK

Café nespresso, zumo de naranja, tés e infusiones y aguas minerales, napolitanas de chocolate, mini croissant de mantequilla y mini snecken.

Precio por persona: 9 € (IVA Incluido)
Opción bandeja 24 piezas "take away" 20€

SWEET COFFEE BREAK

Nespresso Coffee, tea , orange juice , herbal teas and mineral waters, Neapolitan chocolate, butter croissant and mini snecken.

Price per person: 9 € (Tax included)
Option tray 24 pieces "take away"

SUPLEMENTOS

Bikini	1,50€
Mini batidos de fruta natural	1,80€
Brocheta de fruta	2,00€
Refrescos	1,50€

SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	0,75€/person
Extra coffee capsule	0,95€/unit
Fruit skewer	1,90€/unit
Smoothies	2,00€/person

COFFEE BREAK

SALADO COFFEE BREAK

Café nespresso, zumo de naranja, té e infusiones y aguas minerales, mini rústicos de jamón de recebo, pan de nueces y pasas con queso manchego y mini mollete de tortilla francesa.

Precio por persona: 10 € (IVA incluido)
Opción bandeja 24 piezas "take away" 24€

SALTY COFFEE BREAK

Nespresso Coffee, tea, orange juice, herbal teas and mineral water, mini rustic recebo ham, nuts and raisin bread with manchego cheese and mini muffin omelet.

Price per person: 10 € (Tax included)
Option tray 24 pieces "take away" 24€

MIXTO COFFEE BREAK

Café nespresso, zumo de naranja, té e infusiones y aguas minerales, napolitanas de chocolate, mini croissant de mantequilla y mini snecken, mini rústico de jamón de recebo, pan de nueces y pasas con queso manchego y mini mollete de tortilla francesa.

Precio por persona: 13 € (IVA Incluido)
Opción bandeja 24 piezas "take away" 26€

MIXED COFFEE BREAK

Nespresso Coffee, tea, orange juice, herbal teas and mineral waters, Neapolitan chocolate, butter croissant and snecken mini, mini rustic recebo ham, nuts and raisin bread with manchego cheese and mini muffin omelet.

Price per person: 13 € (Tax included)
Option tray 24 pieces "take away" 26€

SUPLEMENTOS

Bikini	1,50€
Mini batidos de fruta natural	1,80€
Brocheta de fruta	2,00€
Refrescos	1,50€
Cápsula extra	0,90€

SUPPLEMENTS

Ham&Cheese sandwich (hot)	1,50€
Mini natural fruit smoothies	1,80€
Fruit skewer	2,00€
Soft drinks	1,50€
Additional capusles	0,90€

MENU PICA-PICA

APERITIVOS

Jamón con pan de cristal con tomate
Montaditos de atún y pimiento
Montaditos de tomate y anchoa
Montadito de sobrasada con queso brie
Croquetas de jabugo

LOS SEGUNDOS

Suprema de merluza en costra de finas hiervas
con lecho de patata panadera y cebolla
o
Faux-Filet de buey con nuestras patatas fritas
y setas de temporada

LOS POSTRES

Helado artesano al gusto
o
Tarta al gusto

LA BODEGA

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

APETIZERS

Ham with tomato bread glass
Tuna sandwiches and pepper
Tomato and anchovy sandwiches
Montadito with sobrasada and cheese brie
Iberian ham Croquettes

MAIN COURSE

Hake thin crust Supreme herbs with bed of
potato boulangere and onion
or
Faux-Filet of beef with our chips and seasonal
mushrooms

DESSERTS

Artisan ice cream to taste
o
Cake to taste

CELLAR

Mineral Water
White Wine René Barbier (D.O.Penedés),
Wine Mantibre (D.O.Rioja)
Coffee and tea

Precio por persona: 26 € (IVA Incluido)

Suplemento en sala privada de 3€/persona

Price per person: 26 € (Tax included)

3€ supplement per person for private area

MENU TROVATORE

LOS PRIMEROS

Risotto funghi porcini al parmeseano

o

Ensalada de queso brie con tomate seco italiano con aceto balsámico de Módena

o

Parpadelle a la carbonara trufada

LOS SEGUNDOS

Suprema de merluza al pesto rojo

o

Solomillo de cerdo ibérico la Broché con verduritas

o

Entrecôte de ternera grillé con patatas en gratén y salsa de Oporto

LOS POSTRES

Tarta de brownie al caramelo

o

Abanico de fruta fresca de temporada

o

Helado de tiramisú y chocolate blanco

LA BODEGA

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

STARTERS

Mushroom risotto with parmesan and porcini
or

Brie cheese salad with italian dried tomatoes with balsamic modena vinegar

or

Parpadelle carbonara with truffles

MAIN COURSES

Suprema of hake with red pesto

or

Solomillo pork tenderloin with vegetables brooch

or

Grilled veal entrecot with potatoes gratin and oporto sauce

DESSERTS

Brownie caramel cake

or

Fresh seasonal fruit

or

Tiramisú and White chocolate ice cream

CELLAR

Mineral Water and Soft Drinks
White Wine René Barbier (D.O.Penedés),
Wine Mantibre (D.O.Rioja)
Coffee and tea

Precio por persona: 29 € (IVA Incluido)

Suplemento en sala privada de 3€/persona

Price per person: 29 € (Tax included)

3€ supplement per person for private area

MENU TRABAJO

LOS PRIMEROS

Ensalada tibia de setas y gambas a la vinagreta de estragón
Fiochi de pera y parma al funghi porchini
Risotto de gambas al pecorino

LOS SEGUNDOS

Magret de pato al oporto con patatas gratén
Medallones de rape a la cazuela
Solomillo de buey a la provenzale

LOS POSTRES

Textura de tres chocolates
Panacotta italiana
Carpaccio de piña del monte

LA BODEGA

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

STARTERS

Warm salad mushrooms and prawns
Fiochi pear and parma to funghi porchini
Pecorino risotto with prawns

MAIN COURSES

Duck breast with potato gratin and Port wine sauce
Medallions of monkfish
Fillet of beef with sauce provenzole

DESSERTS

Three chocolate texture
Panacotta Italian
Pineapple Carpaccio Mt.

CELLAR

Mineral Water and Soft Drinks
White Wine René Barbier (D.O.Penedés),
Wine Mantibre (D.O.Rioja)
Coffee and tea

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

A elegir un plato de cada grupo en un único menú

Price per person: 35€ (Tax included)

To choose one dish from each group in a single menu

MENU GALA

LOS PRIMEROS

Ensalada de delicias de pato con vinagreta de Pedro Jiménez

Mil hojas de langostinos, patata y tomate de Montserrat con salsa tártara

LOS SEGUNDOS

SRape gratinado con salsa holandesa y crujiente de verduras

Solomillo de ternera con salsa española y reducción de verdura

Milhojas de verduras con aceite de sésamo

LOS POSTRES

Delicia de chocolate con crema inglesa

LA BODEGA

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

STARTERS

Duck salad with vinaigrette Pedro Jimenéz

Mille feuille of shrimps, potatoes and tomatoes from Montserrat with tartar sauce

MAIN COUSES

Monkfish gratinated with hollandaise sauce and crunchy vegetables

Fillet of beef with Spanish sauce and vegetables reduction

Vegetables slrudel with sesame oil

DESSERTS

Chocolate with custard

CELLAR

MiMineral water
White wine René Barbier (D.O.Penedés),
Red wine Mantibre (D.O.Rioja)
Coffee and tea

Precio por persona: 50 € (IVA Incluido)

Price per person: 50€ (Tax included)

FINGER BUFFET

PLATOS FRÍOS

Mini brocheta de Caprese
Mini brocheta de Pulpo a Feira
Mini brocheta de queso feta, pepino y oliva negra
Surtido de quesos con grisinnis

LOS CALIENTES

Mejillones al vapor
Piruleta de Langostino al Coco-Curry
Caramelitos de primavera
Mini brocheta de pollo teriyaki y sésamo
Pintxo rústico de txistorra vasca
Mini croquetas de jabugo
Cucharita de risotto al fungí
Cucharita de esqueixada de bacalao

LOS POSTRES

Brocheta de frutas
Trufitas artesanas

LA BODEGA

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

COLD DISHES

Mini Caprese brochette
Mini skewer octopus Feira
Mini skewer of feta cheese, cucumber and black olives
Assorted cheeses with grisinnis

HOT DISHES

Steamed Mussels
Prawn Lollipop at Coco-Curry
Spring Caramelitos
Mini skewer of chicken teriyaki and sesame
Pintxo rustic Basque txistorra
Mini croquettes of jabugo
Mini cakes ponySpoon risotto I served
Esqueixada teaspoon of cod

DESSERTS

Skewer fruit
Artisans Trufitas

CELLAR

Mineral Water
White Wine René Barbier (D.O.Penedés),
Wine Mantibre (D.O.Rioja)
Coffee and tea

Precio por persona: 34€ (IVA Incluido)

Price per person: 34€ (Tax included)

BUFFET ESPECIAL

LOS FRÍOS

Ensalada Crudités
Ensalada César
Timbal de tomate y mozzarella al orégano con aceite de oliva
Jamón ibérico de recebo con pan de payes y tomate

*Salsa: Mostaza, mahonesa y vinagreta de balsámico

LOS CALIENTES

Medallones de buey a la plancha
Supremas de merluza a la plancha
Salteado de verduras
Canelones de ricotta y espinacas
Croquetas de gambas y rape (Supl. 2€)
Medallones de rape a la crema (Supl. 3€)

LOS POSTRES

Surtido de pastelería
Frutas naturales laminadas
Yogures Pastoret

LA BODEGA

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

Precio por persona: 36€ (IVA Incluido)

COLD DISHES

Salad Crudités
Caesar Salad
Timbale tomato and mozzarella with oregano olive oil
Recebo Iberian ham with bread and tomato payes

* Sauce: mustard, mayonnaise and balsamic vinaigrette

WARM DISHES

Medallions of beef grilled
Supreme grilled hake
Sautéed vegetables
Cannelloni with ricotta and spinach
Broiled prawns and monkfish (Suppl. 2 €)
Monkfish medallions cream (Suppl. 3 €)

DESSERTS

Sutido pastry
Natural fruit laminated
Yoghurt Pastoret

CELLAR

Mineral water
White wine René Barbier (D.O.Penedés)
Red wine Mantibre (D.O.Rioja)
Coffee or herbal tea

Price per person: 36 € (Tax included)

MERIENDA - TEA TIME

Brioix de mantequilla con jamón dulce

Bikinis de mantequilla con jamón dulce y queso

Mini hamburguesa con ketchup

Triangulitos de Croque Monsieur

Ensaïmadas mallorquinas

Croissants

Churros

Chocolate caliente con nata (Suizo)

Pastel de celebración

REFRESCOS

Zumo de piña

Zumo de manzana

Zumo de naranja

Cafés e infusiones

Brioix butter with ham

Bikinis butter with ham and cheese

Mini burger with ketchup

Croque Monsieur Triangles

Majorcan ensaïmadas

Croissants

Churros

Hot chocolate with cream (Swiss)

Celebration cake

DRINKS

Pineapple juice

Apple juice

Orange juice

Coffee and tea

Precio por persona:

Adultos: 20€ (IVA Incluido)

Niños de 0-3 años: Gratis

Price per person:

Adults: 20 € (Tax included)

Children from 0 to 3 years old: Free

MENU INFANTIL

LOS PRIMEROS

Canelones Gratinados

Pasta del día a la Napolitana

LOS SEGUNDOS

Nuggets de pollo con nuestras patatas fritas

Hamburguesa con patatas

LOS DULCES

Macedonia de frutas naturales

Helado de vainilla y chocolate

LA BODEGA

Aguas minerales

Refrescos

STARTERS

Canelloni au gratin

Pasta of the day with Napolitana sauce

MAIN COURSE

Chicken nuggets with our fries

Hamburguer with our fries

DESSERTS

Fruit salad

Vanilla and chocolate ice-cream

CELLAR

Mineral water

Softdrinks

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Price per person: 20 € (Tax included)

WELCOME DRINK

LA BIENVENIDA

Mini Croquetas de asado de verduras

Virutas de recebo con pan con tomate

Loza de manchego semicurado

Surtido de canapés

Chips de yuca

LA BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés)

Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)

Cafés i infusiones

Precio por persona: 17 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora

WELCOME

Mini croquettes Roasted Vegetables

Recebo chips with tomato bread

Manchego semi Loza

Assorted canapes

Cassava Chips

CELLAR

Mineral Water

White Wine René Barbier (D.O.Penedés)

Wine Mantibre (D.O.Rioja)

Coffee and tea

Price per person: 17 € (Tax included)
1 hour service

BARRA DE BEBIDAS

BARRA LIBRE

Barra libre
Refrescos
Cervezas
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Aguas minerales
Zumos de frutas

Se debe garantizar un mínimo de copas

OPEN BAR

Open bar
Soft drinks
Beers
Wine white Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Red wine Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Mineral waters
Fruit juices

A minimum consumption should be guarantee for this service

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos
Cervezas
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Aguas minerales
Zumos de frutas
Licores

SUPLEMENTOS

Grandes marcas 10€/persona/hora

Precio por persona (IVA incluido):
15€/persona/hora

OPEN BAR WITH SPIRITS

Refrescos
Cervezas
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Aguas minerales
Zumos de frutas
Licores

SUPPLEMENTS

Great brandy spirits 10€/persona/hora

Price per person (Tax included):
15€/persona/hora

EXTRAS

Centro de flor natural 25€/u
Centro de flor natural con vela 30€/u
Minutas 3€/u

EXTRAS

Natural flower arrangement 25€/u
Natural flower arrangement with candle 30€/u
Minutes 3€/u

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Rigoletto

Sabino Arana, 22-24 | 08028 - Barcelona
rigoletto@hoteles-catalonia.es | 93 339 19 99
www.hoteles-catalonia.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •