

# CATALONIA




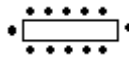

• HOTELS & RESORTS •



## DOSSIER EVENTOS Y CONVENCIONES 2015

**HOTEL CATALONIA PARK PUTXET**  
C/ Putget, 68 -74 | 08023 Barcelona | 93.212.51.58  
[putxet.reservas@hoteles-catalonia.es](mailto:putxet.reservas@hoteles-catalonia.es) | [www.hoteles-catalonia.com](http://www.hoteles-catalonia.com)

## CAPACIDAD SEGÚN DISTRIBUCIÓN

	M <sup>2</sup>	TEATRO	MONTAJE "U"	COCKTAIL	REUNIÓN	ESCUELA
						
SALÓN PAU CASALS	40	40	25	50	20	30

## PRECIOS DE LOS SALONES

	Día Completo	Medio Día
SALÓN PAU CASALS	200 €	150 €

21% IVA incluido

- El precio de la sala incluye: Montaje, blocks de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, copas, aguas minerales y caramelos.

## AUDIOVISUALES

Pantalla	42 €
Cañón resolución XGA, 1200 lúmenes	169 €
DVD reproductor	42 €
Ordenador portátil P4	169 €
Equipo megafonía de 25 a 75 personas	118 € (desde)
Micrófono inalámbrico de mano o solapa UHF	42 €

21% IVA incluido

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 24 horas. Servicio de urgencia suplemento de 36€. Gastos de cancelación sin previo aviso 50%.

### COFFEE BREAK Nº1

Café, leche, infusiones, zumo de naranja y aguas minerales.

**Precio por persona: 5,50 €**

IVA incluido

### COFFEE BREAK Nº2

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, aguas minerales, mini croissant, napolitana, mini donuts y mini muffins.

**Precio por persona: 7'50 €**

IVA incluido

### COFFEE BREAK Nº3

Café, leche, infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral y surtido de fruta de temporada.

**Precio por persona: 8'50 €**

IVA incluido

### COFFEE BREAK Nº4

Café, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales, mini croissant, napolitana, mini-donuts, mini muffins, mini bocadillo rústico de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva, manchego con pan de nueces y pasas, de tortilla y bikini de jamón y queso.

**Precio por persona: 9'50 €**

IVA incluido

### COFFEE BREAK Nº5

Café, leche, infusiones, zumo de naranja natural, aguas minerales, mini croissant, napolitana, mini-donuts, mini muffins, mini bocadillo rústico de paleta ibérica con tomate y aceite de oliva, manchego con pan de nueces y pasas, de tortilla y bikini de jamón y queso y surtido de fruta de temporada.

**Precio por persona: 15,00 €**

IVA incluido

### **OPCIONES ADICIONALES**

- Brocheta de frutas variadas: 1,5€ suplemento por persona.
- Batidos variados: 1,5€ suplemento por persona.
- Sándwich mixto caliente: 1€ suplemento por persona.

# CÓCTEL I

## Los fríos

Brochetita de melón con jamón de pato  
Tostadita de bacalao ahumado con salmorejo  
Bombón de foie con confitura de frambuesa  
Cucharitas de tartar de salmón marinado  
Tostadita con Baba Ganoush (crema de berenjena) y rulo de cabra

## Los calientes

Bolitas de pollo con frutos secos  
Daditos de tortilla con "all i oli"  
Torpedo de gamba con patata  
Mini croquetas de jamón  
Rabas de calamar con mahonesa de Wasabi  
Medallón de patata con pulpo "A Feira"

## Los dulces

Pequeños bocaditos dulces  
Mini brocheta de fruta fresca

## La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Vino tinto Valdubon (D.O. Rivera del Duero)  
Vino blanco Rene Barbier Mediterranean (D.O. Penedès)  
Cava Canals & Nubiola Brut (D.O. Cava)

**Precio por persona: 30 €**  
IVA incluido

\*\*Duración aproximada: 45 minutos  
Número mínimo de servicios a contratar: 25

## ALMUERZO I

### Los primeros

Crema de puerros y champiñones con polvo de jamón serrano

Ensalada de frutos del mar a la vinagreta de mango

Mézclum de silvestres con salmón ahumado y espárragos blancos

Timbal de tomate y queso fresco a la vinagreta de rúcula

### Los segundos

Barca de pollo al aroma de limón y tomillo con salteado de verduras mediterráneas

Suprema de merluza a l'all Cremat

Solomillo de cerdo ibérico a la crema de setas de temporada

Suprema de lubina sobre lecho de rúcula y vinagreta tibia de sidra

### Los postres

Taco de piña con crema quemada

Macedonia de frutas con sorbete de Limón

Brownie de chocolate con helado de Vainilla

### La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino tinto Valdubon (D.O. Rivera del Duero)

Vino blanco Rene Barbier Mediterranean (D.O. Penedès)

Cava Canals & Nubiola Brut (D.O. Cava)

**Precio por persona: 28 €**

IVA incluido

\*\* A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales.

