

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



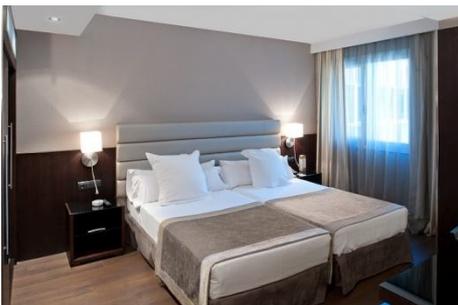
DOSSIER EVENTOS Y CONVENCIONES 2015

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99
rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

HOTEL CATALONIA RIGOLETTO*****

Este moderno hotel se encuentra en pleno **centro comercial y financiero de Barcelona**, junto al Camp Nou y a la nueva Clínica Dexeus. Además, está perfectamente comunicado con el centro histórico de la ciudad. Descubre nuestra elegante y cuidada decoración en todas las habitaciones, el acogedor bar y nuestro atractivo restaurante de cocina mediterránea, La Traviata.

HABITACIÓN DOBLE 22m₂



- *Tv con canal +.
- *Wifi gratuito.
- *Servicio de minibar.
- *Servicio de lavandería.
- *Caja de seguridad gratuita.

HABITACIÓN SUPERIOR 34m₂



Espacio con todas las características de una habitación doble y le incluimos:

- *Prensa gratuita.
- *Ducha y bañera.
- *Zapatillas y albornoz.
- *Amenities VIP.
- *Aguas y perlas de avellana.
- *Servicio de descubierta.
- *Cafetera para realizar cafés y té.

HABITACIÓN JUNIOR SUITE 38 m₂ (En dos ambientes)



El siguiente espacio tiene todas las características de la habitación doble y a parte le incluimos:

- *Prensa gratuita.
- *Ducha y bañera.
- *Zapatillas y albornoz.
- *Amenities VIP.
- *Aguas y perlas de avellana.
- *Servicio de descubierta.
- *Cafetera Nespresso.
- *Pack de bienvenida.
- *Menú de almohadas.

El Restaurante La Traviata es el resultado de una fusión de cocina mediterránea e italiana. Se apuesta por las recetas tradicionales con un toque moderno y los mejores productos frescos de temporada para crear una explosión de sabores y sensaciones en un ambiente elegante, sofisticado de tendencia neoyorquina.



- **El bar del Catalonia Rigoletto **** es un espacio ideal donde encontrar la calma y poder realizar un meeting o disfrutar con los amigos. Dotado con Tv con Canal + y de terraza al servicio de nuestro clientes.**

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona | 93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

ANTESALA



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.

CAPACIDAD SEGÚN DISTRIBUCIÓN

	M2	ESCUELA	TEATRO	BANQUETE	COCKTAIL	U	IMPERIAL
ANTESALA							
	30	12	24	24	30	12	14

PRECIOS DE LA ANTESALA

	Día Completo	Medio Día
ANTESALA	200 €	150 €

-El precio incluye: montaje, blocs de notas, bolígrafos, Flip-Chart, rotuladores, aguas minerales y caramelos.

21% IVA No incluido

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona | 93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

SALA IL TROVATORE



CAPACIDAD SEGÚN DISTRIBUCIÓN

	M ₂	ESCUELA	TEATRO	BANQUETE	CÓCTEL	U	IMPERIAL
SALA TROVATORE							
	80	42	90	60	90	32	34

PRECIOS DE LA SALA TROVATORE

	Día Completo	Medio Día
SALA TROVATORE	350 €	290 €

- El precio incluye: blocs de notas, bolígrafos, Flip-Chart, rotuladores, aguas minerales y caramelos.

AUDIOVISUALES

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% IVA No incluido

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona | 93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

CLASICO COFFEE BREAK

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

Precio por persona: 7 €
IVA incluido



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€
IVA incluido



SALADO COFFEE BREAK

Café nespresso, zumo de naranja, tés 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€ IVA incluido



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.

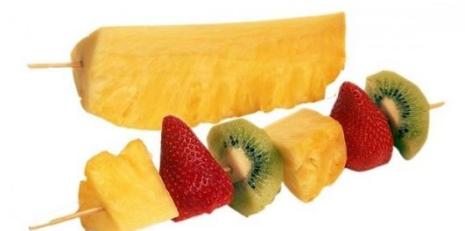
Precio por persona: 13 €

IVA incluido

*Opción bandeja 24 piezas "take away".

26€

IVA incluido

**OPCIONES PARA COMPLEMENTAR SU COFFEE:**

- Sándwiches de jamón y queso.....1,5€
- Mini batidos de fruta natural: (variado de sandía y tomate, melón y papaya, cítricos y cremoso).....1,8€
- Brochetas de fruta.....2€
- Refrescos.....1,5€

* Variedad de capsulas para elegir. Incluida en el precio una cápsula por persona.
Cápsulas adicionales 0,90€ **IVA incluido**

LA BIENVENIDA

Mini Croquetas de asado de verduras

Virutas de recebo con pan con tomate

Loza de manchego semi

Surtido de canapés

Chips de yuca

La bodega

Aguas minerales y Refrescos

Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya

Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Cafés e infusiones

(Duración aprox. 1 hora)

Precio por persona: 17 €

IVA incluido

MENÚ PICA-PICA

Aperitivos

Jamón con pan de cristal con tomate
Montaditos de atún y pimiento
Montaditos de tomate y anchoa
Croquetas de ceps

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

El postre

Helado artesano al gusto
O
Tarta al gusto

La bodega

Aguas minerales
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Cafés e infusiones

Precio por persona: 26 €
IVA incluido

*En sala privada suplemento de 3€ p.p.

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99
rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENÚ TROVATORE

Los primeros

Risotto funghi porcini al parmesano

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 Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya

Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Cafés e infusiones

Precio por persona: 29 €

IVA incluido

*En sala privada suplemento de 3€ p.p.

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENÚ DE 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 y refrescos
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Cafés e infusiones

*****A elegir un plato de cada grupo en un único menú**

Precio por persona: 35 €
IVA incluido

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99
rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENÚ DE 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

Rape 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

Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja
Refrescos y cervezas
Cava Bocchoris

Precio por persona: 50 €
IVA incluido

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99
rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

FINGER BUFFET

“Tapas”

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

Platos 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 y Refrescos
Vino Blanco Ca N'estruc 2012 D.O. Catalunya
Vino Tinto Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Cafés e infusiones

Precio por persona: 34 €
IVA incluido

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99
rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

Buffet Especial

Platos 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

Platos 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

Sutido 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

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MERIENDA

Brioix de mantequilla con jamón dulce

Bikinis de mantequilla con jamón dulce y queso

Mini hamburguesa con ketchup

Triangulitos de Croque Monsieur

Ensaimadas mallorquinas

Croissants

Churros

Chocolate caliente con nata (Suizo)

Pastel de celebración

Refrescos

Zumo de piña, zumo de manzana y zumo de naranja

Cafés e infusiones

*****0 – 3 Años: Gratis**

Adultos: Precio por persona: 20 €
IVA incluido

MENÚ INFANTIL

Los primeros

Canelones Gratinados

Pasta del día a la Napolitana

Los segundos

Nuggets de pollo con nuestras patatas fritas

Hamburguesa con patatas

Los postres

Macedonia de frutas naturales

Helado de vainilla y chocolate

La bodega

Aguas minerales

Refrescos

Precio por persona: 20€
IVA incluid

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99
rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

SERVICIO A LA CARTA

Decoración floral

Centro de flor natural **desde 25 € / centro**

Centro de flor natural con vela **desde 30 € / centro**

Minutas

desde 3 € / unidad

Barra libre de bebidas

12 € / persona / hora

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

Barra libre de licores

15 € / persona / hora

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

Barra libre de licores de grane smarcas

25€ / persona / hora

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 grandes marcas

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

VINOS

Vinos tintos

Valdubón Roble (D.O Rivera del Duero)	3,10 € / persona
Luis Cañas (D.O Rioja)	3,80 € / persona
Fray Guerau (D.O Montsant)	3 € / persona

Vinos blancos

Fray German Verdejo (D. O. Rueda)	2,10 € / persona
Crisalys (D. O Torelló)	2,60 € / persona

CAVAS Y CHAMPAGNES

Canals i Nubiola	3,40 € / persona
Juvé i Camps Rva. Familia Brut Nature	4 € / persona
Brut Barroco	3,40 € / persona
Moët & Chandon	9 € / persona

IVA incluido