
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Atocha

Atocha, 81 | 28012 - Madrid

atocha@cataloniahotels.com | 91 420 37 70

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

CATALONIA



CATALONIA ATOCHA






El Hotel Catalonia Atocha se inauguró en 2011. Tiene una situación estratégica gracias a su accesibilidad desde distintos puntos y su cercanía a la Estación de Atocha. El hotel se complementa con un restaurante privatizable, un Corner Gourmet con una variada carta y su terraza en 7º planta con Jacuzzi. El hotel tiene dos salas de reunión que se pueden unir llegando a una capacidad de hasta 120 personas en escuela. Es un espacio multifuncional y acogedor, que cuenta con todos los servicios necesarios para que su reunión sea todo un éxito.

4* hotel opened in February 2011. It is located in the city centre very close to the main Atocha train station that is 500 m away. Catalonia Atocha has a restaurant, a chill-out area, Gourmet Corner and a terrace on the seventh floor with a seasonal hot tub and wonderful views of Madrid. The hotel has two meeting rooms that can be joined reaching the capacity of 120 attendees in school set up. It is a multifunctional and cozy space with all the necessary services to make your meeting.



TABLA CAPACIDADES

CAPACITY CHART

	M ²	Cocktail Cocktail 	Banquete Banquet 	Escuela School 	Teatro Theatre 	Reunión Meeting 	1 día 1 day	½ día ½ day
Salón Atocha	75	80	60	60	80	35	A consultar	
Salón Delicias	75	80	60	60	80	35	A consultar	
Salón Atocha+Delicias	150	180	120	120	180	70	A consultar	

MATERIAL AUDIOVISUAL

AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla / Screen	Gratuita
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€

21% IVA incluido
21% VAT included

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 h.

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

ATOCHA + DELICIAS



180 pax



180 pax



70 pax



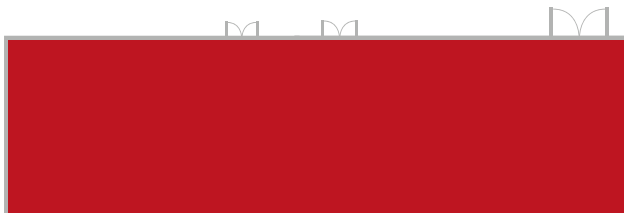
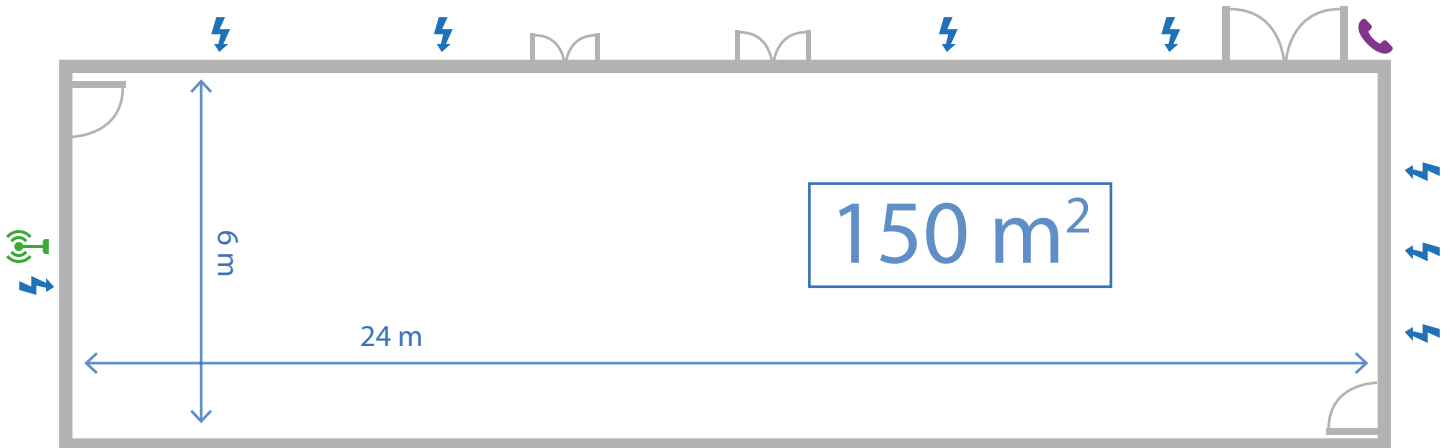
120 pax



X



120 pax



DELICIAS



80 pax



60 pax



35 pax



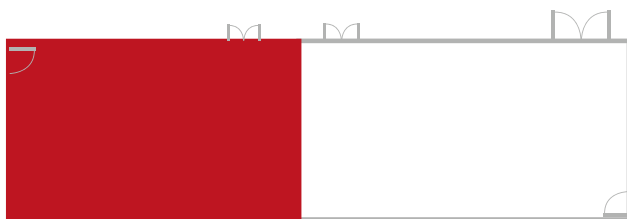
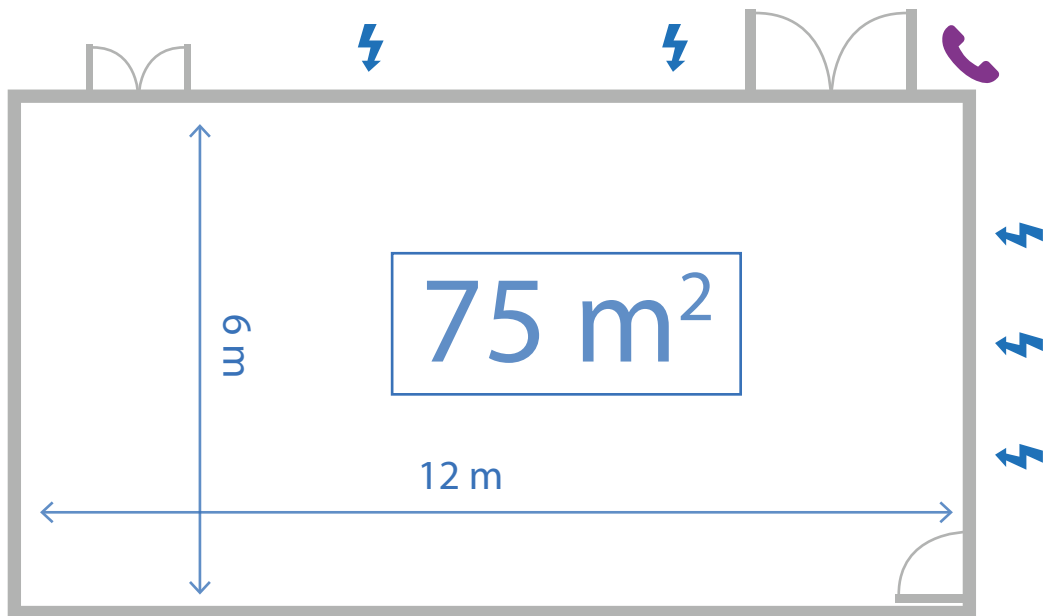
60 pax



X



60 pax



ATOCHA



80 pax



60 pax



35 pax



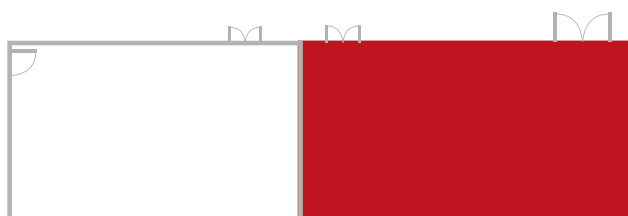
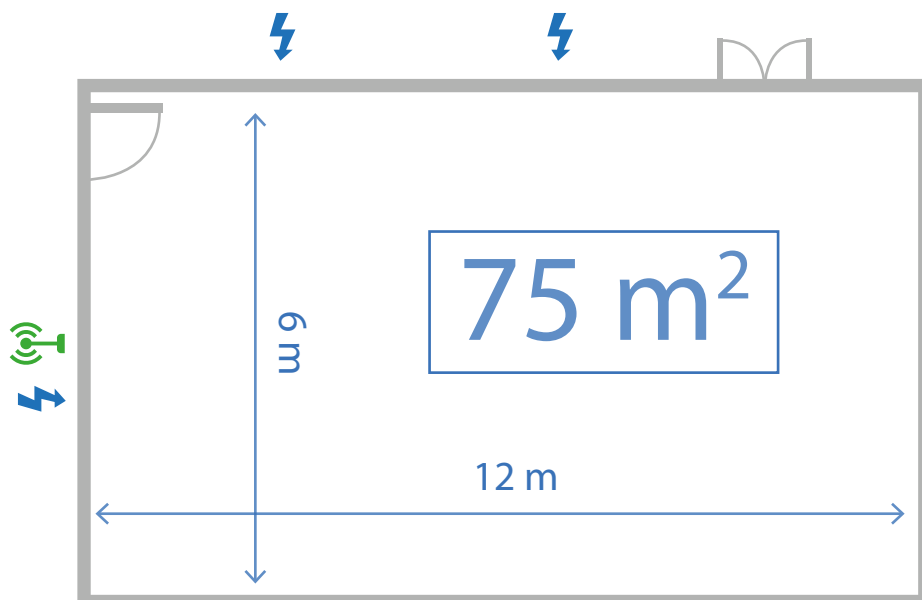
60 pax



X



60 pax



DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Atocha

Atocha, 81 | 28012 - Madrid

atocha@cataloniahotels.com | 91 420 37 70

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

Precio por persona: 8 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK DULCE

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

DULCES

Mini Croissant de mantequilla
Mini Caña de crema
Mini Tulipes de sabores
Mini Snecken de pasas y nueces

Precio por persona: 9,50 € (IVA Incluido)

BASIC COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

Fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

Price per person: 8 € (VAT included)

SWEET COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

Price per person: 9,50 € (VAT included)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK DULCE Y SALADO

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

DULCES

Mini Croissant de mantequilla
Mini Caña de crema
Mini Tulipes de sabores
Mini Snecken de pasas y nueces

SALADOS

Mini bocadillo de fuet ecológico en pan de espelta
Mini bocadillo de jamón ibérico con pan rustico de cerveza
Mini bocadillo de queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

SWEET AND SALTY COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage
Rustic bread with Iberian ham
Raisins and walnut bread with cow's cheese

Price per person: 15 € (VAT included)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK COMPLETO

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

DULCES

Mini Croissant de mantequilla
Mini Caña de crema
Mini Tulipes de sabores
Mini Snecken de pasas y nueces

SALADO

Mini bocadillo de fuet ecológico en pan de espelta
Mini bocadillo de jamón ibérico con pan rustico de cerveza
Mini bocadillo de pan bao con salmón ahumado
Mini bocadillo de queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Mini bocadillo de tortilla francesa en pan de cristal
Mini wrap de pavo

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

COMPLETE COFFEE BREAK

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage
Rustic bread with Iberian ham
Raisins and walnut bread with cow's cheese
Bao bread with smoked salmon
Special bread with French omelette
Turkey wrap

Price per person: 20 € (VAT included)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK LUNCH

BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso
Leche de vaca entera
Leche de avena
Surtido de infusiones Gourmet Cash

BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural
Agua con gas y agua mineral
Surtido de 3 zumos especiales (Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión, zumo de naranja, zanahoria y jengibre y zumo de manzana, espinaca, pepino y lima)

DULCES

Mini Croissant de mantequilla
Mini Caña de crema
Mini Tulipes de sabores
Mini Snecken de pasas y nueces
Croissant de cereales
Croissant relleno de chocolate
Pan Bao de chocolate y avellanas

SALADO

Mini bocadillo de fuet ecológico en pan de espelta
Mini bocadillo de jamón ibérico con pan rustico de cerveza
Mini bocadillo de pan bao con salmón ahumado
Mini bocadillo de queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Mini bocadillo de tortilla francesa en pan de cristal
Mini wrap de pavo

Precio por persona: 26 € (IVA Incluido)

COFFEE BREAK LUNCH

HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules
Milk
Oat milk
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

SOFT DRINK

fresh-squeezed orange juice
Mineral water
Selection of 3 special juices (Mango, apple, banana and passion fruit juice, orange, carrot and ginger and apple juice, spinach, cucumber and lime juice)

SWEETS

Bite-size croissant
Bite-size cereal croissant
Bite-size chocolat croissant
Bao bread with chocolat and hazelnut
Bite-size pain au cream
Bite-size "muffins"
Bite-size Snecken of raisins and walnut

SALTYS (Bite –size sandwiches)

Spelt bread with ecology spicy sausage
Rustic bread with Iberian ham
Raisins and walnut bread with cow's cheese
Bao bread with smoked salmon
Special bread with French omelette
Turkey wrap

Price per person: 26 € (VAT included)

COCKTAIL I: ATOCHA

LOS FRÍOS

Gazpacho de sandía con un toque de menta
Cucharita de tartar de pulpo con sus verduritas
Brocheta de tomate cherry y mozzarella
con aceite de albahaca
Tartaleta de salmón marinado con guacamole
Wrap de berenjena asada con
queso de cabra y agua-miel
Hojaldre de manzana caramelizada
con foie y frutos secos

LOS CALIENTES

Mini burger de buey con tomate
deshidratado y parmesano
Mini croquetas de jamón ibérico
Torpedo de gamba con patata crujiente
Bizcocho de queso azul caramelizado
con chutney de mango
Bacalao en tempura con emulsión de ajo-negro
Mini tacos crujientes de lomo
adobado y pico de gallo

LOS DULCES

Rocas de dos chocolates con frutos secos
Brochetas de fruta variada
Dados de leche frita con gelatina de tinto

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja)
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O.
Penedès)
Cava Aria Segura Viudas (D.O. Cava)

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€
Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

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

COLD

Watermelon gazpacho with a touch of mint
Tasting spoon of octopus tartare
with baby vegetables
Cherry tomato and mozzarella
brochette with basil oil
Marinated salmon tartlet with guacamole
Roasted aubergine wrap with
goats' cheese and honeywater
Caramelised apple mille-feuille with
foie gras and nuts

HOT

Bite-size beef burger with sun-dried
tomato and parmesan
Bite-size Iberian ham croquettes
Torpedo shrimp with crispy potato
Blue cheese sponge caramelised
with mango chutney
Salt cod in tempura with black garlic emulsion
Bite-size crispy nuggets of marinated
pork and hot salsa

DESSERTS

Chocolate duo rocks with nuts
Mixed fruit brochette
Fried milk cubes with red wine gelatin

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)
Segura Viudas Viña Heredia white wine
(D.O. Penedès)
Aria Segura Viudas cava (D.O. Cava)

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€
Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 32 € (VAT included)
At least 25 people
Approx. 45 minutes

COCKTAIL II: DELÍCIAS

LOS FRÍOS

Sashimi de atún aromatizado al jengibre con brotes verdes
Mini blinis con queso brie y confitura de higos
Tartaleta de salmón con guacamole
Jamón Ibérico sobre pan de cristal
Tosta de queso trufado

LOS CALIENTES

Crujiente de langostinos con salsa Romesco
Arroz crujiente de tinta con all-i-oli verde
Mini croquetas de jamón y foie con boletus
Tosta de boletus confitados con ibéricos
Brocheta de pulpo rustido con patata a la vainilla
Bacalao en tempura con emulsión de ajo negro
Ravioli crujiente de buey con cremoso de zanahoria

LOS DULCES

Rocas de dos chocolates con frutos secos
Dados de leche frita con gelé de vino dulce
Brochetitas de frutas de temporada
Degustación de Macarons

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja)
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)
Cava Aria Segura Viudas (D.O. Cava)

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 6€

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

Precio por persona: 42 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 25 pax
Duración máxima del servicio: 45 minutos

COLD

Ginger-flavoured tuna sashimi with green shoots
Bite-size blinis with brie and fig jam
Salmon tartlet with guacamole
Iberian ham on crispy bread
Truffled cheese on toast

HOT

Crispy king prawns with romesco sauce
Crispy squid-ink rice with green aioli
Bite-size ham and foie gras with wild mushroom croquettes
Confit wild mushrooms on toast with Iberian cold meats
Roast octopus brochette with vanilla potato
Salt cod in tempura with black garlic emulsion
Crispy beef ravioli with carrot cream sauce

DESSERTS

Chocolate duo rocks with nuts
Fried milk cubes with dessert wine gelatin
Seasonal fruit skewers
Selection of macarons

DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)
Aria Segura Viudas cava (D.O. Cava)

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 6€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)
Cava Freixetet Brut Barroco (D.O. Cava)

Price per person: 42 € (VAT included)
At least 25 people
Approx. 45 minutes

ALMUERZO I / LUNCH I

LOS PRIMEROS

Ensalada de brotes verdes, con gambones, frutos secos y aliño dulce de naranja

Burrata fresca con canónigos, salmón marinado y fruta aromatizada

Crema de hortalizas asadas a 120º con migas de pankó crujiente y sal de ajos tiernos

Espuma de patata ahumada, con huevo a baja temperatura y aceite de olivas negras

LOS SEGUNDOS

Taco de bacalao confitado al romero con salteado de ajetes y tomate parrilla

Salmón crujiente al horno con patata cremosa y trigueros en tempura

Meloso de ternera con puré de boniato rustido

Presá ibérica con agridulce de frutos rojos y mousse de patata a la trufa

Salteado de hongos y trigueros con quinoa

LOS POSTRES

Coulant de chocolate belga con helado de café blanco

Bizcocho de zanahoria al aroma de canela con cremoso de arroz con leche

Finguer de té Matcha con fruta de la pasión

Ensalada de frutas osmotizadas con menta y jengibre

LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o

Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)

Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

Precio por persona: 32 € (IVA Incluido)

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

FIRST COURSES

Green shoot salad with king prawns, nuts and a sweet orange dressing

Fresh burrata with lamb's lettuce, marinated salmon and flavoured fruit

Cream of vegetable soup baked at 120º with crispy pankó breadcrumbs and spring onion salt

Smoked potato foam, with slow-cooked egg and black olive oil

MAIN COURSES

Confit salt cod nugget in rosemary with sautéed garlic shoots and grilled tomato

Crispy baked salmon with creamed potato and green asparagus in tempura

Succulent beef with roasted sweet potato purée

Iberian pork shoulder with sweet and sour berries and truffled potato mousse

Sautéed wild mushrooms and green asparagus with quinoa

DESSERTS

Belgian chocolate fondant with white coffee ice-cream

Carrot cake flavoured with cinnamon with creamy rice pudding

Matcha tea finger with passion fruit

Fruit salad osmotised with mint and ginger

DRINKS

Mineral water

Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)

Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)

Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)

White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 32 € (VAT included)

A choice in advance of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

ALMUERZO II / LUNCH II

APERITIVOS

Tartar de salmón con mahonesa de eneldo
Cremoso de foie sobre pan de especias

LOS PRIMEROS

Ensalada de brotes verdes con gambones a la plancha y aceite cítrico de pistacho
Carpaccio de bacalao negro con láminas de naranja en vivo, brotes verde y aceite de tapenade
Tosta de pan payes con foie de pato, ceps salteados y láminas de trufa
Arroz Carnaroli meloso con almeja gallega y verduritas

LOS SEGUNDOS

Jarrete de cordero a baja temperatura con espuma de mango y boniato cremoso
Lomo de rape con all-i-oli de tinta y hongos confitados
Solomillo de ternera con reducción de sus jugos y risotto de tinto
Corvina salvaje en infusión de cítricos, con frutas perfumadas de melocotón
Magret de pato laqueado con chutney de piña y jengibre

LOS POSTRES

Coulant de chocolate tradicional con helado de café blanco
Finguer oriental con fruta de la pasión y bizcocho de te Matcha
Bizcocho de zanahoria con frutos secos y cremoso de arroz con leche
Frutas osmotizadas en menta con helado de miel

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)
Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

Precio por persona: 42 € (IVA Incluido)
A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

APPETIZERS

Salmon tartare with dill mayonnaise
Foie gras parfait on gingerbread

FIRST COURSES

Green shoot salad with griddled king prawns and citrus pistachio oil
Black salt cod carpaccio with slivers of orange, green shoots and tapenade oil
Toasted country loaf with duck liver, sautéed wild mushrooms and truffle shavings
Carnaroli risotto with Galician clams and baby vegetables

MAIN COURSES

Slow-cooked lamb shank with mango foam and creamy sweet potato
Monkfish fillet with squid-ink aioli and confit wild mushrooms
Sirloin steak with a jus reduction and red wine risotto
Wild croaker in a citrus infusion with peach-perfumed fruit
Duck breast lacquered with pineapple and ginger chutney

DESSERTS

Traditional chocolate fondant with white coffee ice-cream
Oriental finger with passion fruit and matcha tea cake
Carrot cake flavoured with cinnamon
with creamy rice pudding
Fruit osmotised in mint with honey ice-cream

DRINKS

Mineral water
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)
Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 42 € (VAT included)
A choice in advance of one starter, one main dish and a dessert so that each guest has a unique meal.

FINGER BUFFET

LOS FRÍOS

Tramezzini vegetal con queso cremoso, nueces y pasas
Tramezzini de pollo al curry con un toque de albahaca
Pincho de tortilla con pimiento frito de Guernica y jamón curado
Mini rolls de salmón ahumado con brotes verdes y eneldo
Variedad de hummus con sus bastones de crudités
Chupito de salmorejo Cordobés con su picada de huevo y jamón

LOS CALIENTES

Croquetitas variadas de jamón y boletus
Brocheta crujiente de langostino con un toque de coco
Raviolis crujientes de ternera y verduras con cremoso de zanahoria
Tosta de queso brie con crismi de bacón y cebolla caramelizada
Brochetitas de pollo de estilo Yakitori con ciboulette

DULCES

Leche helada frita con miel
Brochetas variadas de fruta de temporada
Degustación de tocinillos de cielo y trufas de chocolate

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

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

COLD

Vegetarian tramezzini with cream cheese, walnuts and raisins
Curried chicken tramezzini with a touch of basil
Spanish omelette with Guernica fried pepper and cured ham
Bite-size smoked salmon rolls with green shoots and dill
Selection of hummus with crudités
Shot of thick Cordoban gazpacho with finely chopped egg and ham

HOT

Selection of ham and wild mushroom croquettes
Crispy king prawn brochette with a touch of coconut
Crispy beef and vegetable ravioli with carrot cream sauce
Brie on toast with crispy bacon and caramelised onion
Yakitori-style chicken skewers with chives

SWEETS

Fried iced milk with honey
Seasonal fruit skewers
Selection of custard flans and chocolate truffles

DRINKS

Mineral water
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)

Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 32 € (VAT included)
At least 25 people
Approx. 45 minutes

BUFFET I

LOS PRIMEROS

Selección de crudités de temporada con diferentes vinagretas
Ensalada Caprese de tomate y mozzarella
Tallarines de pasta fresca con salsa boloñesa y pesto
Tabla de quesos del país
Arroces salteados con frutos secos
Gazpacho de tomates de la huerta (verano)
Crema de calabaza y zanahoria (invierno)

LOS SEGUNDOS

Estofado de cerdo tradicional con sus hortalizas
Contras de pollo de corral en pepitoria
Bacalao a la Vizcaína con su ajo-frito
Vacío de ternera a la plancha con aderezo argentino

LAS GUARNICIONES

Patatas panaderas al estilo tradicional
Champiñones salteados con jamón curado
Verduritas al vapor

LOS POSTRES

Tarta de queso con frutos rojos
Fruta de temporada al natural
Yogur cremoso con diferentes confituras

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

Precio por persona: 32 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 25 pax
Duración máxima del servicio: 60 minutos

FIRST COURSES

Selection of seasonal crudités with various vinaigrettes
Tomato and mozzarella Caprese salad
Fresh tagliatelle with Bolognese sauce and pesto
Cheese board
Fried rice with nuts
Kitchen garden tomato gazpacho (summer)
Cream of pumpkin and carrot soup (winter)

MAIN COURSES

Traditional pork stew with vegetables
Free-range chicken thighs in a wine, garlic and almond sauce
Bay of Biscay salt cod with fried garlic
Griddled flank steak with Argentinian dressing

GARNISHES

Traditional sautéed potatoes
Sautéed mushrooms with cured ham
Steamed vegetables

DESSERTS

Cheesecake with red berries
Seasonal fruit
Creamy yoghurt with a selection of jams

DRINKS

Mineral water
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)

Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 32 € (TAX included)
At least 25 people
Approx. 60 minutes

BUFFET II

LOS PRIMEROS

Variedad de lechugas con diferentes crudites y aliños
Ensalada Caprese de mozzarella y tomate Raff con aceite de albahaca
Selección de quesos del país con diferentes confituras
Tabla de ahumados (atún, salmón y bacalao)
Gazpacho de frutos rojos (verano)
Crema ligera de puerro y coliflor (invierno)

LOS SEGUNDOS

Merluza al cava con gambones salteados
Presa ibérica al horno con salsa dulce de tinto
Pollo de corral con puerros confitados, lascas de parmesano y salsa de sus jugos
Medallones de solomillo de ternera a la plancha con cristal de sal

LAS GUARNICIONES

Chop-Suey de verduras y hortalizas salteadas con soja y sésamo
Patatitas asadas rellenas de queso y bacón críspi
Cous-cous de verduras con un toque de lima y cilantro
Arroces salteados con frutos secos

LOS POSTRES

Vasitos de Cheesecake con galleta crujiente
Estación de tartas
Fruta exótica preparada

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM - SUPLEMENTO 2,5€

Vino tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)

Precio por persona: 40 € (IVA Incluido)
Mínimo de servicios a contratar 25 pax
Duración máxima del servicio: 60 minutos

FIRST COURSES

Lettuce mix with a selection of crudités and dressings
Mozzarella and Raf tomato Caprese salad with basil oil
Selection of local cheeses with various jams
Board of smoked fish (tuna, salmon and salt cod)
Red berry gazpacho (summer)
Light cream of leek and cauliflower soup (winter)

MAIN COURSES

Hake in cava with sautéed king prawns
Roast Iberian pork shoulder with sweet red wine sauce
Free-range chicken with confit leeks, parmesan shavings and jus sauce
Griddled sirloin steak with salt crystals

GARNISHES

Vegetable chop-suey stir fried in soya and sesame
Baked new potatoes stuffed with cheese and crispy bacon
Vegetable couscous with a touch of lime and coriander
Fried rice with nuts

DESSERTS

Cheesecake shots with crispy biscuit
Pastry trolley
Tropical fruit

DRINKS

Mineral water
Arnegui Crianza 2011 red wine (D.O. Rioja)
Segura Viudas Viña Heredia white wine (D.O. Penedès)

Coffees and teas

PREMIUM CELLAR - SUPPLEMENTS 2,5€

Red Wine Orube Crianza (D.O. Rioja)
White wine Agnus Dei (D.O. Albariño)

Price per person: 40 € (VAT included)
At least 25 people
Approx. 60 minutes

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Atocha

Atocha, 81 | 28012 - Madrid

atocha@cataloniahotels.com | 91 420 37 70

www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •