

MEETINGS & EVENTS



SALLÉS

PERE IV






BARCELONA

MEETINGS & EVENTS

MEETING ROOMS



Conectividad y tecnologías audiovisuales. Espacio flexible y adaptable. Servicios de confort.

Room	m ²	Luz natural	TEATRO	EN "U"	BANQUETE	IMPERIAL	ESCUELA	Precio Día completo	Precio Medio día
									
MARE NOSTRUM 1 + 2	200	SÍ	100	42	60	50	80	488€	393€
MARE NOSTRUM 1	110	SI	35	24	30	26	35	332€	272€
MARE NOSTRUM 2	90	SÍ	35	22	30	24	32	332€	272€
BARCINO	65	SI	40	20	30	20	24	332€	272€
CALYPSO	60	SÍ	40	24	40	30	30	332€	272€

La sala incluye:

Montaje, blocs de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, vasos, agua mineral, megafonía, proyector y pantalla.

21% IVA incluido

COFFEE BREAKS

COFFEE BREAK BÁSICO

Zumos de frutas variados
Selección de cafés
Estación de té e infusiones
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa
Agua mineral y agua con gas

8.95 €
Por persona y servicio. IVA incluido

COFFEE BREAK PREMIUM

Zumos de frutas variados
Selección de cafés
Estación de té e infusiones
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa
Agua mineral y agua con gas
Surtido de mini bollería
Selección de mini bocadillos de panes variados
Vasitos de fruta fresca

12.95 €
Por persona y servicio. IVA incluido

COFFEE BREAK ESTÁNDAR

Zumos de frutas variados
Selección de cafés
Estación de té e infusiones
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa
Agua mineral y agua con gas
Surtido de mini bollería

10.95 €
Por persona y servicio. IVA incluido

COFFEE BREAK HEALTHY CORNER

Zumos detox
Selección de cafés
Estación de té e infusiones
Variedades de leche: entera, soja, avena y sin lactosa
Agua mineral y aromatizada
Estación de muesli y frutos secos
Mini ensalada de cous-cous de manzana y nueces
Foccacia de olivas
Salmón Nórdico ahumado y aguacate
Mini sándwiches vegetales con pan de cereales
Plum cake de limón
Vasito de fruta natural

13.50 €
Por persona y servicio. IVA incluido

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

MENÚS DE EMPRESA

MENÚ GÀRUM

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de burrata con tomates secos y salsa de pesto

o

Crema de calabaza asada con huevo ecológico pochado a baja temperatura y pipas de calabaza crujientes

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Tagliata de onglet a la parrilla con wok de verduras y salsa criolla de kimchee y soja

o

Suprema de salmón asado sobre risotto de trigo tierno y salsa suave de ají amarillo

POSTRES A ALEGIR

Crema catalana infusionada de tomillo con helado de chocolate

o

Piña con espuma de coco y lima

BODEGA

Agua mineral, cerveza o refresco.

Vinos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

31,50 €

Precio por persona IVA incluido

Máximo 40 pax.

* Puede haber alguna modificación de producto en función de la temporada.

Los comensales deberán confeccionar con anterioridad un único menú para todos, compuesto de un primero, un segundo y un postre.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

MENÚS DE EMPRESA

MENÚ ÁGORA

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de aguacate con mango y jamón ibérico

o

Rigatoni con salsa cremosa de gambas y tomates cherrys asados

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecote de ternera (350gr) a la brasa con patatas asadas y láminas de parmesano

o

Lomo de bacalao asado al vacío con escalibada y salsa romesco

POSTRES A ALEGIR

Coulant de chocolate con helado de vainilla y sopa fría de maracuyá

o

Coctel de frutas con cremoso de mascarpone y miel

BODEGA

Agua mineral, cerveza o refresco.

Vinos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

36,50 €

Precio por persona IVA incluido

Máximo 40 pax.

* Puede haber alguna modificación de producto en función de la temporada.

Los comensales deberán confeccionar con anterioridad un único menú para todos, compuesto de un primero, un segundo y un postre.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

MENÚ DE EMPRESA

FINGER FOOD

Pan de cristal tostado con tomate y jamón ibérico

Cucharitas de guacamole con polvo de nachos y pipas de calabaza

Mini vaso de ensalada con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel

Bao de panceta confitada y salsa BBQ

Surtido de croquetas artesanas

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchee

Cazuelita de fideuá de sepia con "all i oli" de lima

Brocheta de pollo curri thai

Dados de brownie de chocolate

Vasitos de fruta natural

Agua mineral, refrescos y cerveza

Selección de vinos de nuestra bodega

Cafés e infusiones

41,00€

Precio por persona IVA incluido

Mínimo 25 personas

* Puede haber alguna modificación de producto en función de la temporada.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

MENU VEGANO

ENTRANTES A ELEGIR

Gyozas de verduras con alga wakame, sésamo, gengibre y salsa teriyaki de maracuyá (6u.)



o

Crema de calabaza asada con pipas caramelizadas y chips de verduras



PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Tacos de maíz con wok de tofu, verduras y espárragos



o

Falso risotto de trigo tierno con verduras y setas al estilo thai



POSTRES A ELEGIR

Sorbete de cítricos

o

Fruta natural de temporada

Agua mineral, copa de vino y café incluido

39,00 €

Por persona IVA incluido

Máximo 40 pax.

* El menú puede cambiar en función de la temporada.

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal

