

MEETINGS & EVENTS



SALLÉS

CIUTAT DEL PRAT

BARCELONA AIRPORT

EL PRAT DE LLOBREGAT - BARCELONA






# MEETINGS & EVENTS

## MEETING ROOMS



Conectividad y tecnologías audiovisuales.

Espacio flexible y adaptable. Servicios de confort.

	TEATRO	ESCUELA	EN "U"	IMPERIAL	COCKTAIL			
Room						m <sup>2</sup>	Luz natural	Precio
ARANA	15	9	8	10	15	30 m <sup>2</sup>	SI	270 €
RICARDA	70	30	24	30	60	95 m <sup>2</sup>	NO	335 €
REMOLAR	75	40	30	33	60	120 m <sup>2</sup>	SI	399 €
DELTA	120	60	45	30	120	200 m <sup>2</sup>	SI	465 €

Todos los salones incluyen: proyector, pantalla, flip chart, Wi-Fi, aguas, folios y bolígrafos.

21% IVA incluido

# COFFEE BREAKS

## SWEET COFFEE BREAK

Café e infusiones  
Leche entera y de soja  
Zumos de naranja natural y de mango  
Agua mineral  
Mini croissants de mantequilla  
Mini muffins

PVP 9.25€

## SALTY & SWEET COFFEE BREAK

Café e infusiones  
Leche entera y de soja  
Zumos de naranja natural y de mango  
Agua mineral  
Mini croissants de mantequilla  
Mini rústicos de fuet  
Flautín de sésamo con jamón

PVP 11.75€

## COFFEE BREAK SALLÉS

Café e infusiones  
Leche entera y de soja  
Zumos de naranja natural, de mango y Detox  
Agua mineral  
Mini croissants de mantequilla  
Flautín de sésamo con jamón  
Brochetas de fruta natural  
Vasito de yogur con frutos rojos

PVP 13.95€

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# COCKTAILS

## COCKTAIL REMOLAR

Chips de alcachofa del Prat (Temporada)  
Tabla de quesos del país con palitos de pan  
Tabla de ibéricos con pan de cristal y tomate  
Brochetas de tomates con mozzarella y toque de pesto  
Rollito de salmón ahumado con queso cremoso  
Mini val-au-vent de morcilla y huevo glaseado  
Tosta de pan con sobrasada y huevo de codorniz  
Croqueta de cocido  
Langostino envuelto en patata  
Brochetas de pollo con soja y sésamo  
Mini hamburguesa del chef

## POSTRES

Vasito de fruta variada

## BODEGA

Aguas, refrescos, cervezas.  
Selección de vinos de blancos y tintos de nuestra bodega.  
Cafés e infusiones

PVP 47,00 €

(Mínimo 20 personas)

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# COCKTAILS

## COCKTAIL LA RICARDA

Chips de alcachofa del Prat (Temporada)  
Tabla de quesos del país con palitos de pan  
Tabla de ibéricos con pan de cristal y tomate  
Cucharita de pulpo a la gallega  
Cucharita de escalibada con anchoa de L´Escala  
Croqueta de jamón ibérico  
Cucharita de esqueixada de bacalao  
Cucharita de foie con manzana caramelizada  
Taquito de bacalao a la muselina de almendras con hilo de miel  
Cucharita de mermelada de tomate con canelón de espinacas  
Mini hamburguesa del chef

## POSTRES

Vasito de fruta variada

## BODEGA

Aguas, refrescos, cervezas.  
Selección de vinos de blancos y tintos de nuestra bodega.  
Cafés e infusiones

PVP 52,00 €

(Mínimo 20 personas)

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚ FINGERS

## FINGER BUFFET 1

Vasitos de vichyssoise con aceite trufado  
Bastoncitos de verduras con salsa romesco o hummus de garbanzos  
Bol de guacamole con nachos  
Trilogía de croquetas  
Minibocados ibéricos  
Langostino crujiente con salsa romesco  
Brochetas de pollo con soja y sésamo  
Bao de salmón con salsa tártara

Vasitos de fruta variada

Agua, refrescos, vino y cerveza

Cafés e infusiones

PVP 32.00€  
(Mínimo 15 personas)

## FINGER BUFFET 2

Vasitos de vichyssoise con aceite trufado  
Bastoncitos de verduras con salsa romesco o hummus de garbanzos  
Bol de guacamole con nachos  
Trilogía de croquetas  
Minibocados ibéricos  
Cucharita de foie con manzana caramelizada  
Cucharita de mermelada de tomate con canelón de espinacas  
Mini hamburguesa del chef  
Cazuelita de fideuá

Vasitos de fruta variada y yogur griego con frutos rojos

Agua, refrescos, vino y cerveza

Cafés e infusiones

PVP 39.00€  
(Mínimo 15 personas)

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚS DE EMPRESA

## MENÚ 1

### ENTRANTES A ELEGIR

Espárragos con jamón de bodega

o

Tortellini a la crema de pesto

o

Crema de temporada

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecot de ternera con guarnición

o

Brochetas de pollo de corral con verduritas salteadas

o

Suprema de dorada con salsa de romesco

### POSTRES A ALEGIR

Coulant de chocolate belga

o

Mural de frutas

o

Crema catalana casera

### BODEGA

Agua Mineral.

Vinos blancos y tintos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

PVP 26,45 €

Persona IVA incluido

A elegir con anterioridad un entrante, un principal y un postre para todos los comensales.

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚ DE EMPRESA

## MENÚ 2

### ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de canónigos con queso de cabra gratinado y frutos secos

o

Crema de temporada

o

Noddles salteados con verduras, pollo y soja

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo ibérico con salsa de mostaza antigua

o

Atún a la plancha con salteado de setas y jamón

o

Suprema de salmón sobre bouquet de ensalada

### POSTRES A ALEGIR

Coulant de chocolate

o

"Mel i mató" con nueces

o

Tarta de queso con arándanos

### BODEGA

Agua Mineral.

Vinos blancos y tintos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

PVP 28,95 €

Persona IVA incluido

A elegir con anterioridad un entrante, un principal y un postre para todos los comensales.

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.



# MENÚS DE EMPRESA

## MENÚ 3

### ENTRANTES A ELEGIR

Salteado de verduras con jamón ibérico

o

Raviolis de pasta fresca con salsa de quesos

o

Canelón de pollo con foie y trufa en su jugo

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Pollo de pagés del Prat con salsa de langostinos

o

Bacalao a la muselina con hilo de miel

o

Timbal de lubina con salsa marinera, almejas y langostinos

### POSTRES A ALEGIR

Tarta de quesos con frutos rojos

o

Trufas caseras

o

Macedonia de frutas con sorbete de mango

### BODEGA

Agua Mineral.

Vinos blancos y tintos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

PVP 37,95 €

Persona IVA incluido

A elegir con anterioridad un entrante, un principal y un postre para todos los comensales.

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# BUFFETS

## BUFFET 1

Productos de la huerta (Parc Agrari del Prat)

### CRUDITÉS

Mezclum de lechugas

Tomate cortado

Zanahoria en juliana

Cebolla en juliana

### ENCURTIDOS

Atún

Espárragos blancos

Olivas

Pepinillo

### ENSALADAS COMPUESTAS

Ensalada de pasta y atún

Ensalada de esqueixada de bacalao

Ensalada César

Ensalada de legumbres

### SELECCIÓN DE EMBUTIDOS

Jamón serrano

Jamón york

Queso manchego

### ENTRANTES

Crema o sopa de temporada

Espinacas salteadas con setas y bacon

Pasta con salsa napolitana

### PRINCIPAL CALIENTE

Hamburguesas de ternera a la brasa con cebolla caramelizada

Pechugas de pollo d.o. Prat plancha

Suprema de salmón noruego

Supremas de dorada con romesco

Patatas caliu, verduritas salteadas, arroz blanco

### POSTRES

Surtido de tartas variadas

Macedonia de fruta natural

Yogurts

### BODEGA

Aguas

Vinos blancos y tintos de nuestra bodega

Cafés e infusiones

34.50 €

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

\* Mínimo 25 pax  
IVA incluido

# BUFFETS

## BUFFET 2

Productos de la huerta (Parc Agrari del Prat)

### CRUDITÉS

Mezclum de lechugas

Tomate cortado

Zanahoria en juliana

Cebolla en juliana

### ENCURTIDOS

Atún

Espárragos blancos

Olivas

Pepinillo

### ENSALADAS COMPUESTAS

Ensalada Rusa

Ensalada Griega

Endivias con roquefort

Ensalada tropical de fustilis, gambas, piña y salsa cóctel

### ENTRANTES

Jamón ibérico

Chorizo y salchichón.

Surtido de quesos

Crema o sopa de temporada

Pasta fresca con crema al pesto

Canelones de espinacas con mermelada de tomate

### PRINCIPAL CALIENTE

Entrecotte de ternera de Girona en tiras

Costillas de cordero a la plancha

Bacalao con samfaina

Tataky de atún con salteado de brotes de soja.

Patatas caliu, verduritas salteadas, arroz blanco

### POSTRES

Tarta de manzana

Profiteroles de nata con chocolate

Fruta natural

Requesón con miel

Vasito de helados artesanos

Yogurts

### BODEGA

Aguas

Vinos blancos y tintos de nuestra bodega

Cafés e infusiones

40.95 €

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

\* Mínimo 25 pax  
IVA incluido

SALLÉS

CIUTAT DEL PRAT

Información y reservas  
+34 933 788 333 - restcdp@salleshotels.com  
[www.hotelciutatdelprat.com](http://www.hotelciutatdelprat.com)