

MEETINGS & EVENTS



SALLÉS

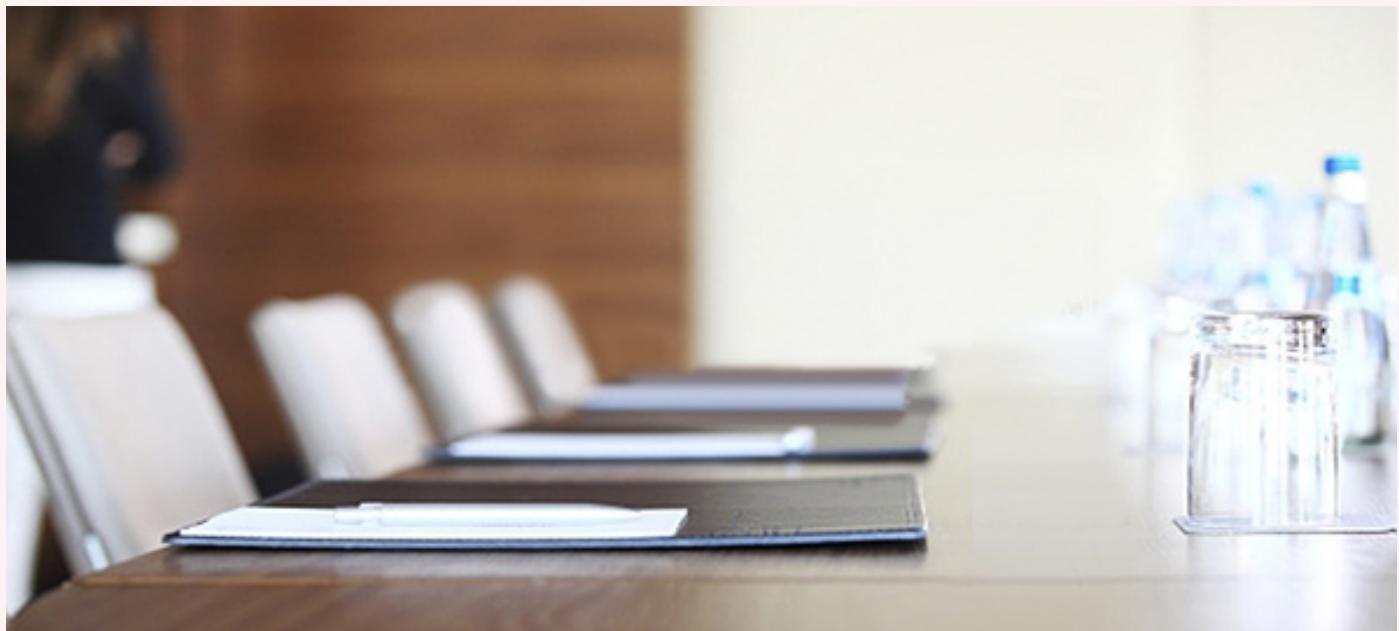
CIUTAT DEL PRAT

BARCELONA AIRPORT

EL PRAT DE LLOBREGAT - BARCELONA

# MEETINGS & EVENTS

## MEETING ROOMS



Conectividad y tecnologías audiovisuales.

Espacio flexible y adaptable. Servicios de confort.

Room	TEATRO	ESCUELA	EN "U"	IMPERIAL	COCKTAIL	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
- Zumo de naranja natural y de mango
- Aqua mineral
- Mini croissants de mantequilla
- Mini muffins

PVP 9.25€

## SALTY & SWEET COFFEE BREAK

- Café e infusiones
- Leche entera y de soja
- Zumo de naranja natural y de mango
- Aqua 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
- Zumo de naranja natural, de mango y Detox
- Aqua 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

Aqua, 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

Aqua, 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.

# MENÚS DE EMPRESA

## MENÚ 2

### ENTRANTES A ELEGIR

- Ensalada de canónigos con queso de cabra gratinado y frutos secos
  - 
  - Crema de temporada
  - 
  - Noddles salteados con verduras, pollo y soja

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

- Solomillo ibérico con salsa de mostaza antigua
  - 
  - Atún a la plancha con salteado de setas y jamón
  - 
  - Suprema de salmón sobre bouquet de ensalada

### POSTRES A ALEGIR

- Coulant de chocolate
  - 
  - "Mel i mató" con nueces
  - 
  - 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

○

Raviolis de pasta fresca con salsa de quesos

○

Canelón de pollo con foie y trufa en su jugo

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Pollo de pagés del Prat con salsa de langostinos

○

Bacalao a la muselina con hilo de miel

○

Timbal de lubina con salsa marinera, almejas y langostinos

### POSTRES A ALEGIR

Tarta de quesos con frutos rojos

○

Trufas caseras

○

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 fussilis, 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](mailto:restcdp@salleshotels.com)  
[www.hotelciutatdelprat.com](http://www.hotelciutatdelprat.com)