

MEETINGS & EVENTS



SALLÉS

CIUTAT DEL PRAT

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 ²	Luz natural	Precio
ARANA	20	18	12	10	20	30 m ²	SI	260 €
RICARDA	90	30	20	36	85	95 m ²	NO	330 €
REMOLAR	90	30	25	28	85	120 m ²	SI	390 €
DELTA	150	80	50	50	150	200 m ²	SI	450 €

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
Zumode naranja natural y de mango
Agua mineral
Mini croissants de mantequilla
Mini muffins

PVP 8.95€

SALTY & SWEET COFFEE BREAK

Café e infusiones
Leche entera y de soja
Zumode naranja natural y de mango
Agua mineral
Mini croissants de mantequilla
Flautines de fuet
Mini chapata de jamón

PVP 11.45€

COFFEE BREAK SALLÉS

Café e infusiones
Leche entera y de soja
Zumode naranja natural, de mango y Detox
Agua mineral
Mini croissants de mantequilla
Minichapatas de 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 44,00 €

(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 49,00 €

(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 38.00€
(Mínimo 15 personas)

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

MENÚS DE EMPRESA

MENÚ 1

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de canónigos con queso de cabra gratinado y frutos secos

o

Tortellini a la crema de pesto

o

Esqueixada de bacalao

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo ibérico con salsa de setas

o

Brocheta de pollo de corral con verduras salteadas

o

Salteado de salmón al wok con verduritas y brotes de soja

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 25,95 €

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 2

ENTRANTES A ELEGIR

Crema de temporada

o

Ensalada de guacamole, fresas, queso fresco y vinagreta de miel

o

Noodles salteados con verduras, pollo y soja

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecot de ternera con verduras salteadas

o

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

Requesón con miel y nueces

o

Tarta de queso con arándanos

BODEGA

Agua Mineral.

Vinos blancos y tintos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

PVP 27,95 €

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

Ensalada de frutos del mar

o

Salteado de verduras con jamón ibérico

o

Pimientos del Piquillo rellenos de brandada de bacalao

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Pollo de pagés del Prat con salsa de langostinos

o

Medallón de ternera con salsa de setas y patata gratén

o

Bacalao a la muselina con hilo de miel

o

Timbal de lubina con salsa marinera, almejas y langostinos

POSTRES A ALEGIR

Esfera de chocolate sobre crema inglesa

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

31.00 €

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
Tatakya 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

39.00 €

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