

## H10 Marina Barcelona Business Program 2017



## Reuniones de empresa, seminarios, formaciones y eventos

### Salas de Reuniones



Salón	Montajes			Tarifa oficial*	
	Teatro	Escuela	Montaje U	Completa	Media
Icaria	220	110	44	750 €	550 €
Chardonnay	60	40	26	525 €	380 €
Xarel.lo	40	26	18	415 €	320 €
Garnatxa	35	20	15	415 €	320 €

\*Estas son nuestras tarifas oficiales  
 Pueden encontrar mejores ofertas en nuestras cotizaciones

## Reuniones de empresa, seminarios, formaciones y eventos

### Meeting Package 2017

(Jornadas de trabajo todo incluido)

Alquiler Salón  
+  
Coffee Break  
(Básico + bollería)  
+  
Menú Ejecutivo  
Nº1-4  
ó Finger buffet Nº1

# 52€\*



### *Incluye*

- ✓ Wi-Fi
- ✓ Proyector
- ✓ Pantalla
- ✓ Flipchart
- ✓ Aguas Minerales
- ✓ Blocs
- ✓ Bolígrafos
- ✓ Caramelos
- ✓ Pañuelos
- ✓ Servicio personalizado
- ✓ Climatización
- ✓ Montaje de la sala
- ✓ Acceso gratuito a Internet
- ✓ Parking (5 plazas gratuitas), bajo disponibilidad
- ✓ Montaje de Coffee Break

✚ Precio por persona y día con IVA incluido. Oferta válida para grupos de mínimo 15 personas  
✚ Oferta válida en baja temporada de ( del 15 de Noviembre al 15 de Marzo), bajo disponibilidad

## Servicios de Coffee Break

<b><u>COFFEE BREAK OPCION A (BÁSICO): 7 €</u></b>  Café, descafeinados, leche e infusiones  Zumos de frutas  Aguas minerales	<b><u>COFFEE BREAK OPCION B: 8,50 €</u></b>  Café, descafeinados, leche e infusiones  Zumos de frutas  Aguas minerales  Surtido de mini pastas dulces (croissants, ensaimadas, napolitanas, palmeras)
<b><u>COFFEE BREAK OPCION C : 12 €</u></b>  Café, descafeinados, leche e infusiones  Zumos de frutas  Aguas minerales  Surtido de mini pastas dulces (croissants, ensaimadas, napolitanas, palmeras)  Brocheta de fruta de temporada	<b><u>COFFEE BREAK DELUXE: 15 €</u></b>  Café, descafeinados, leche e infusiones  Zumos de frutas  Aguas minerales  Cupcakes, cake pops, piruletas de chocolate, donut clásico y de chocolate

### Suplementos adicionales

- ❖ Surtido de pastas de té de diferentes sabores (mantequilla, chocolate, mermelada) - 1.50 €
- ❖ Surtido de minis baguettes de embutidos ibéricos y quesos - 3.50 €
- ❖ Surtido de sándwiches (vegetal atún, pollo con huevo y salmón ahumado con queso) - 3.75 €
- ❖ Refrescos (naranja, limón, tónica, coca-cola, bebidas isotónicas) - 2.00 €
- ❖ Batidos de frutas (fresa, melocotón, leche merengada, chocolate) - 1.80 €

- ✚ IVA incluido
- ✚ El servicio de coffee break elegido será el mismo para todos los comensales
- ✚ El número de asistentes en el coffee break debe ser el mismo que el número de asistentes en la sala de reunión
- ✚ La duración del servicio es de 20 minutos aproximadamente

## Menús de Trabajo

(Mínimo 10 asistentes)

Los menús incluyen:

- ✓ Aperitivo especial del Chef, Entrante, Plato Principal y Postre
- ✓ Bebidas: Aguas minerales, refrescos y vinos con D.O
- ✓ Cafés y Petit Fours

### **OPCION A: PRECIO 30 €**

<p style="text-align: center;"><b><u>Menú Nº 1</u></b></p> <p>Trilogía de arroces en risotto con crema de setas y crujiente de queso &amp; Lomo de bacalao gratinado con all i oli de romesco sobre patata panadera &amp; Dados de fruta de temporada con sorbete de melocotón</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Menú Nº 2</u></b></p> <p>Raviolis rellenos de setas con crema ligera de pesto rojo &amp; Suprema de dorada con lecho de arroz verde y tomates baby &amp; Crema catalana con helado de chocolate</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Menú Nº 3</u></b></p> <p>Wok de verduras, setas de temporada y gambas con salsa Teriyaki &amp; Lomo de buey con salsa oporto y pastelito de patata &amp; Bavaroise de naranja con sopita de fresas</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Menu Nº 4</u></b></p> <p>Ensalada de queso de cabra y mango con vinagreta de nueces &amp; Suprema de salmón grillé con salsa de vino blanco albariño y verduras crujientes &amp; Hojaldre de manzana con helado de vainilla</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Menú Nº 5</u></b></p> <p>Tallarines frescos al huevo con veloute de jamón ibérico y lascas de parmesano &amp; Tournedó de pollo de corral relleno de setas y jamón con salsa de almendras &amp; Crema de panna cotta a la vainilla con crumble de chocolate y toffee</p>	



## **OPCION B: PRECIO 32 €**

### Menú Nº 6

Ensalada de salmón marinado, naranja y virutas de parmesano  
&  
Solomillo de cerdo ibérico con chutney de piña y cremoso de patata  
&  
Crepes de crema y manzana con coulis de fresas

### Menú Nº 7

Arroz meloso de marisco y espárragos trigueros  
&  
Muslo de pato confitado con salsa de naranja y juliana de verduras salteadas  
&  
Mil hojas de chocolate con gelée de menta

### Menú Nº 8

Crema ligera de calabaza con aroma de jengibre, nueces garrapiñados y queso manchego  
&  
Suprema de merluza al papillote con verduras de temporada y anís estrellado  
&  
Clafoutis de frutas con crema de cacao

## **OPCION C: PRECIO 40 €**

### Menú Nº 9

Crepes rellenos de verduras de temporada con salsa de ajos tiernos y trufa  
&  
Lomo de rodaballo sin espinas con cremoso de patata a la vainilla  
&  
Pastel de queso con helado de violeta

### Menú Nº 10

Medias lunas rellenas de salmón con salsa de cava y tomates confitados  
&  
Timbal de meloso de ternera relleno de foie con puré de patatas trufada  
&  
Tiramisú con crema inglesa de café

- ✚ IVA incluido
- ✚ El tiempo del servicio es de 1 hora y 15 minutos aproximadamente
- ✚ El Menú elegido será el mismo para todos los comensales
- ✚ Nuestro restaurante tiene un horario de 13.00 a 16.00 horas



## Opciones de Buffets

(Mínimo 30 asistentes)

Los menús incluyen:

- ✓ Aguas minerales, refrescos, vinos con D.O, cafés e infusiones
- ✓ Variedad de lechugas (escarola, hoja de roble, lollo rosa, trocadero, etc.), zanahoria rallada, tomate, pimientos, pepino, espárragos, palmitos, maíz dulce, brotes de soja, remolacha, atún y aceitunas

### Buffet nº1 - 33 € por persona

#### Entrantes

Ensalada de patata y atún  
Ensalada de pasta con jamón cocido y queso feta  
Crema de verduras de temporada  
Pasta fresca con dos salsas (napolitana y cuatro quesos)

#### Segundos platos

Escalopines de pollo con salsa Teriyaki  
Fingers de mero en tempura

#### Guarniciones

Brócoli salteado y especiado Patatas fritas

#### Postres

Fruta fresca de temporada  
Surtido de yogures  
Pastel de queso con mermelada de fresones



### Buffet nº2 - 39 € por persona

#### Entrantes

Ensalada de patata y atún  
Ensalada de mozzarella, tomate y aceitunas al pesto  
Ensalada de pasta con jamón cocido y queso feta  
Surtido de embutidos ibéricos y pan con tomate  
Surtido de quesos del mundo con frutos secos  
Crema de verduras de temporada  
Pasta fresca con dos salsas (boloñesa y pesto)

#### Segundos platos

Escalopines de pollo con salsa de Teriyaki  
Medallón de solomillo de cerdo  
Sashimi de salmón al eneldo  
Fingers de mero en tempura

#### Guarniciones

Verduras de temporada a la parrilla  
Patatas fritas "parisien" con mantequilla de hierbas

#### Postres

Fruta fresca de temporada

### Buffet nº3 - 49 € por persona

#### Entrantes

Ensalada de patata alemana  
Ensalada con frutos del mar  
Ensalada con vinagreta de aguacate jamón de pato y huevos de codorniz  
Crema de marisco con arroz  
Ensalada de pasta con jamón cocido y queso feta  
Escalibada con anchoas y aceite de olivas negras  
Surtido de embutidos ibéricos y pan con tomate  
Surtido de quesos del mundo con frutos secos  
Surtido de ahumados con mantequilla de hierbas  
Pasta fresca con dos salsas (pesto rojo y setas)

#### Segundos platos

Redondo de ternera con champiñones  
Brochetas de cordero con aromas de curry  
Escalopines de pollo con salsa Teriyaki  
Delicias de rape en salsa verde  
Fingers de merluza en tempura

#### Guarniciones

Verduras de temporada a la parrilla  
Patatas fritas "parisien" con mantequilla de hierbas  
Arroz hervido

#### Postres

Fruta fresca de temporada  
Surtido de yogures Surtido de pastelería

- ✚ IVA incluido
- ✚ Todas las salsas son para celíacos
- ✚ El buffet elegido será el mismo para todos los comensales

## Opciones de Cóctel

(Mínimo 20 asistentes)

Todos los cocteles incluyen:

- ✓ Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas, Vermut, Vinos con D.O. y Cava



### CÓCTEL Nº1 – 32 € por persona

- ✓ Crujientes de hortalizas y verduras & aceitunas manzanilla & surtido de canapés selectos
- ✓ Tostaditas de escalibada con queso de cabra
- ✓ Tostaditas de cangrejo con mayonesa de lima
- ✓ Tartaletas rellenas de cremoso de setas
- ✓ Croquetas de bacalao hechas en casa
- ✓ Crocante de pollo con salsa tex-mex
- ✓ Frituras de calamares a la andaluza
- ✓ Mini hamburguesas de ternera con mayonesa de mostaza
- ✓ Brochetas de tomate, queso bocconcini y anchoas con olivada
- ✓ Triángulos de sándwiches con salmón ahumado y crema de queso
- ✓ Wanto frito y relleno de carne picante con salsa de tomate
- ✓ Brochetas de fruta fresca con chocolate caliente

### CÓCTEL Nº2 – 39€ por persona

- ✓ Crujientes de hortalizas y verduras & aceitunas rellenas de anchoas & surtido de canapés selectos
- ✓ Brochetas de melón con jamón de pato
- ✓ Tartaletas rellenas de mousse de foie mi-cuit
- ✓ Brochetas de verduritas baby con salsa de romesco
- ✓ Tostaditas de sobrasada con huevos fritos de codorniz
- ✓ Croquetas de boletus hechas en casa
- ✓ Brochetas de pollo con coulis de mango
- ✓ Sándwiches de mozzarella, rúcula y olivas negras
- ✓ Mini hamburguesas de pato con mayonesa de foie
- ✓ Brochetas de pulpo con patatas y aceite de pimentón
- ✓ Tempura de rape con caramelo de naranja
- ✓ Wanton frito y relleno de cochinillo confitado y pera
- ✓ Brochetas de frutas frescas con chocolate caliente
- ✓ Sorbete de cactus al limón verde
- ✓ Tarta de temporada

### CÓCTEL Nº3 – 52€ por persona

- ✓ Crujientes de hortalizas y verduras & aceitunas rellenas de anchoas & surtido de canapés selectos
- ✓ Buffet de maki-sushi
- ✓ Virutas de jamón ibérico y pan con tomate
- ✓ Brochetas de verduritas baby con salsa de romesco
- ✓ Bombón de queso con corazón de foie envuelto en manzana
- ✓ Chupito capuchino de setas de temporada (invierno)
- ✓ Chupito de gazpacho de verduras con sorbete de pepino (verano)
- ✓ Flores de queso tête de moine con mermelada de calabaza
- ✓ Cucharitas de steak tartar con germinados de remolacha
- ✓ Cigarrillos caramelizados rellenos de butifarra, queso y compota de tomate
- ✓ Brochetas de espárragos envueltos en solomillo de ternera con salsa de oriental
- ✓ Langostinos en tempura con aceite de curry
- ✓ Brochetas de chipirones con calabacines baby en tinta
- ✓ Croquetas de marisco hechas en casa
- ✓ Brochetas de magret de pato marinado a las finas hierbas
- ✓ Kebab de cordero con salsa de yogurt y pepino
- ✓ Fresones bañados en chocolate negro y blanco
- ✓ Sorbete de mango con coulis de moras
- ✓ Trufas de chocolate amargo

- ✚ IVA incluido
- ✚ La duración del servicio es de entre 1 hora y 30 minutos y 2 horas
- ✚ El servicio de coctel elegido será el mismo para todos los comensales



## Cenas de Trabajo

(Mínimo 10 asistentes)

Los menús incluyen:

- ✓ Aperitivo especial del Chef, Entrante, Plato Principal y Postre
- ✓ Bebidas: Vinos con D.O, aguas minerales
- ✓ Cafés y Petit Fours

### **PRECIO 36 €**

#### Menú cena Nº 1

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco  
&  
Pollo de corral relleno de queso de cabra con salsa de ciruelas y parmentier de patata  
&  
Tatín de manzana con helado de canela

#### Menú cena Nº 2

Raviolis de huevo relleno de crema de queso con salsa de trufa y foie  
&  
Salmón relleno de queso con mermelada de tomate y verduras  
&  
Carpaccio de piña, crema de caramelo y helado de coco

#### Menú cena Nº 3

Tartar de tomate con dátiles y queso de cabra caramelizado  
&  
Escalopines de buey con salsa oporto y atadillos de judías tiernas con bacon  
&  
Brownie de chocolate con nueces y espuma de naranja al ron

#### Menú cena Nº 4

Crema de frutos del mar con trío de arroces y mejillones  
&  
Pierna de cordero deshuesada, cocinada a baja temperatura con patata panadera confitada  
&  
"Opera"  
bizcocho de café con ganache de chocolates

- ✚ El tiempo del servicio es de 1 hora y 15 minutos aproximadamente
- ✚ El Menú elegido será el mismo para todos los comensales
- ✚ Nuestro restaurante tiene un horario de 20.00 a 22.30 horas

