

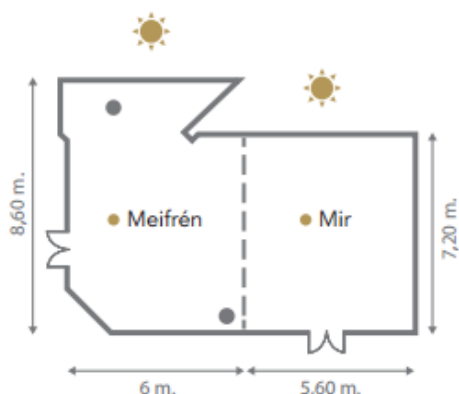
H1O casanova

★★★★

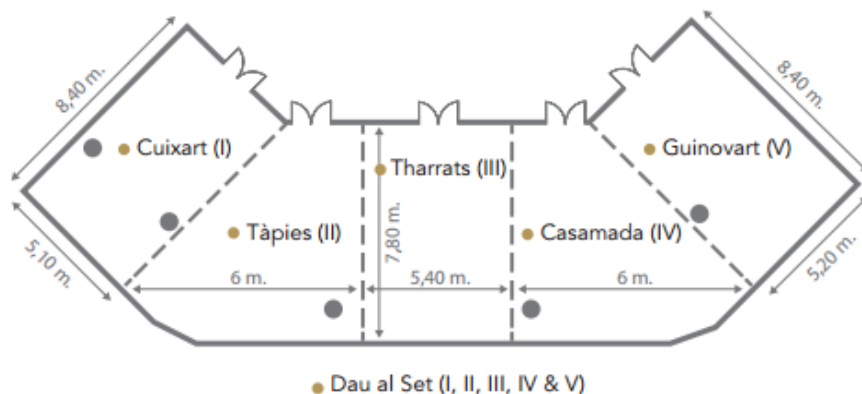
Events Program 2021



SALES DE REUNIÓ



Luz Natural · Natural Light



Espacios para eventos Event areas	m ²	Altura Height																
			Círcul	Receptor	Teatre	Theatre	Escuela	Classroom	Inspirat	Boardroom	Banquete	Banquet	Cabaret	Cabaret	Tipó "U"	Tipó "U" Shape	Tipó "O"	Tipó "O" Shape
• MEIFRÉN	48	2,50 m	30	30	18	22	-	-	15	18								
• MIR	38	2,50 m	28	28	18	16	-	-	15	18								
• CUIXART (I)	43	2,50 m	25	24	18	16	-	-	15	16								
• TÀPIES (II)	43	2,50 m	30	30	24	22	-	-	15	18								
• THARRATS (III)	40	2,50 m	30	30	24	22	-	-	15	18								
• CASAMADA (IV)	44	2,50 m	30	30	24	22	-	-	15	18								
• GUINOVART (V)	44	2,50 m	30	30	18	18	-	-	15	18								
• MEIFRÉN & MIR	86	2,50 m	86	80	51	36	54	36	36	42								
• THARRATS & TÀPIES	83	2,50 m	80	72	40	26	45	30	27	30								
• THARRATS & TÀPIES & CASAMA	127	2,50 m	150	130	93	43	90	48	40	42								
• DAU AL SET I, II, III, IV & V	214	2,50 m	250	-	-	-	153	-	-	-								
• ONA LOUNGE	100	-	80	-	-	-	-	-	-	-								
• TERRAZA SKY BAR	120	-	100	-	-	-	-	-	-	-								

WELCOME DRINK

Copa de vi, cava
refrescs i cervesa

7 €

SUPLEMENTS

- Pa de xapata amb tomàquet, oli d'oliva verge i pernil ibèric: 5€
- ✓ Chips vegetals i olives: 3€
- Daus de formatge: 3€
- Daus de truita de patates: 5€

*Duració del servei: 30 minuts
Preus per persona amb IVA inclòs
Servei realitzat a l'Ona Lounge Bar*

Condicion: El menú escollit serà el mateix per a tots els comensals i el nombre definitiu d'assistents per als serveis de restauració es confirmarà amb almenys 15 dies d'antelació.

CÒCTEL

CÒCTEL N°1

BENVINGUDA

Piruletes de parmesà

Chips vegetals ✓

FREDS

“Nachos” amb guacamole ✓

Pa de xapata amb tomàquet, oli d'oliva verge i pernil ibèric

Xarrup de vichyssoise i pera ✓

Pop amb cremós de patata i pebre roig

Dau de salmó marinat amb *tzatziki*

Cullereta d'hummus de remolatxa i sèsam ✓

CALENTS

Croqueta de pollastre amb trufa

Broqueta de carxofa en tempura amb romesco ✓

Arancini de bolets ✓

Torrada de sobrassada amb ou de guatlla

Mini hamburguesa de vedella amb melmelada de tomàquet i gorgonzola

Broquetes de llagostí amb quikos i maionesa de llima

POSTRES

Brownie de xocolata amarga

Broqueta de fruita fresca ✓

CELLER

Aigua mineral, sucs, cerveses i refrescs

Castillo Perelada Cigonyes Blanc D.O. Empordà

Baluart Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Castillo Perelada Brut Reserva

36 €

IVA Incluido

CÓCTEL N°2**BENVINGUDA**

Piruletes de parmesà

Chips vegetals ✓

"Nachos" amb guacamole ✓

FREDS

Torrada de foie amb ceba caramelitzada al Oporto

Xarrup de Bloody Mary amb piparra ✓

Torrada de chutney de tomàquet i gingebre amb ceba perla ✓

Dau de tonyina en escabetx

Pa de xapata amb tomàquet, oli d'oliva verge i pernil ibèric

Pop amb cremós de patata i pebre roig

CALENTS

Broqueta de carxofa en tempura i romesco ✓

Caneló d'ànec amb beoxamel de foie

Mini falàfel amb llet de coco i curri ✓

Mini-hamburguesa de vedella, ceba amb gorgonzola i melmelada de tomàquet

Broquetes de llagostins amb kikos i maionesa de llima

Arancini de bolets ✓

Croquetes de pollastre i trufa

Minientrepà de filet de vedella amb pebrots del Padró

POSTRES

Brownie de xocolata amarga

Broqueta de fruita fresca

Tast de cheese cake

BODEGA

Aigua mineral, sucs, cerveses i refrescs

LoboLove Xarel·lo D.O Penedés

Perelada 5 Fincas Reserva D.O Empordà

Cava Stars Brut Nature

47 €

IVA Incluido

PECULIARITATS

Mínim: 30 persones.

Duració del servei: 2 hores / Hora addicional: consultar tarifes.

Suplement de cafès i infusions: 2 € per persona.

Preus amb IVA inclòs

Condicions: El menú escollit serà el mateix per a tots els comensals i el nombre definitiu d'assistents per als serveis de restauració es confirmarà amb almenys 15 dies d'antelació.

SERVEIS ADDICIONALS

Terrassa Sky Bar:

Horari del servei de còctel: dinars i sopars durant tot l'any, excepte els mesos de juliol i agost en els que només és realitzaran serveis de sopar a partir de les 20 h.

Fins a 40 persones confirmades: s'aplicarà un suplement de 4€ per persona i es semi-privatitzarà una zona de la terrassa.

A partir de 41 persones: es privatitzarà la terrassa completa amb un suplement de 600 €.

Servei de discoteca/DJ: 600 €

BEGUDES: PREUS ESPECIALS MITJANÇANT RESERVA PRÈVIA

Barra Lliure:

Servei de barra lliure 2 hores: 24 € per persona

Hora extra servei barra lliure: 10 € per persona

Consumicions (tickets):

Vi, cervesa, refresc: 3 € per consumició

Combinats gama Mitja/còctels: 6 € per consumició

Combinats Prèmium i còctels: 9 € per consumició

Ubicació del servei: Ona Lounge Bar o Sky Bar

Mínim 50% del total de comensals

Preus amb IVA inclòs

MENÚ CELEBRACIÓ



CONDICIONS

Mínim 15 persones

Duració del servei: 2 hores i mitja

El menú escollit serà el mateix per a tot el grup

Menú celebració N°1

APERITIUS SERVITS A TAULA

Taula d'embotits ibèrics amb pa de coca

Dau de tonyina marinat i tomàquet

Xarrup de *vichysoisse* amb pera ✓

Cullereta de pop a *feira*

Hummus amb pa de pita ✓

Broqueta de carxofa en tempura i romesco ✓

Croquetes de pollastre i trufa

Broqueta de llagostí amb *kikos* i maionesa de llima

SEGON (a escollir)

Galta de vedella desossada amb foie, patates palla i demi-glace

Corbina amb gules, nyoquis i salsa de safrà

POSTRE (a escollir)

Pastís de crema catalana

Brownie de xocolata amarga amb cacauets i festucs

Petit fours

CELLER

Agua mineral

Hermanos Lurton Verdejo D.O Rueda

Finca Cucó Selección Crianza D.O Montsant


Cava Stars Brut Nature

Cafès i infusions

45 €
IVA Inclòs

Menú celebració N°2

APERITIUS SERVITS A TAULA

Tonyina marinada am tomàquet
Xarrup de sopa de tomàquet amb llagostins i festucs
Arancini de bolets i trufa 
Xapata amb tomàquet, aceite oli d'oliva i pernil ibèric

ENTRANT (a escollir)

Canelons casolans d'ànec, poma i verdures amb salsa lleugera de tòfona
Amanida de llamàntol amb brots i vinagreta suau de cítrics

SEGON (a escollir)

Rap en suquet
Garrí cuinat a baixa temperatura amb poma, espàrrags i cebetes confitades

POSTRE (a escoger)

Capritx de xocolata amb fruits vermells
Maduixots marinats amb sorbet de mandarina

Petit fours

CELLER

Agua mineral
LoboLover Xarel-lo D.O Penedès
Finca Espolla D.O. Empordà
Cava Perelada Brut Naturel Cuvee Especial

Cafès i infusions

60 €
IVA Inclòs

INCLOU

Minutades personalitzades i targetes d'invitats a taula
Espai privat
Decoració de les taules inclosa

SERVEIS ADICIONALS

Servei de discoteca o DJ: 600€

BEGUDES: PREUS ESPECIALS MITJANÇANT RESERVA PRÈVIA

Barra Lliure:

Servei de barra lliure de dos hores: 24€ per persona
Hora extra: 10 € per persona

Consumicions (tickets):

Vi, cervesa, refresc: 3 € per consumició
Combinats i còctels: 6 € per consumició
Combinats i còctels Premium: 9 € per consumició
Ubicació del servei: Ona Lounge Bar o Sky Bar

PASTÍS DE CELEBRACIÓ:

Possibilitat de canviar el postre per pastís: suplement addicional de 4€ per persona

Pastís de celebració: suplement addicional de 6€ per persona

Pastís a escollir:

- Sacher de xocolata:
Pa de pessic de xocolata amb melmelada d'albercoc
- Massini:
Pa de pessic de nata
- Selva Negre:
Capes de pa de pessic, genovesa de xocolata amb nata i cireres al licor amb nata
- San Marcos:
Pastís de trufa de xocolata

*IVA Inclòs
Mínim 50% del total de comensals*

Menú infantil



20 €
IVA Inclòs

PLAT COMBINAT

Macarrons a la Napolitana
Escalopa de pollastre amb patates fregides

POSTRE

Gelats variats

BEGUDA

Aigua mineral, zucs i refrescs

CONDICIONS

Menú disponible fins als 12 anys

Vegetarià / Vegano

ENTRANT

Fideus Thai amb llet de coco i curri
Cuscús de verdures amb panses i oli de cítrics
Graella de verdures amb salsa romesco

PRINCIPAL

Ravioli de carabassó amb verdures i vinagreta de fruits secs
Hamburguesa de lleties amb patates palla
Cigrons amb tofu i verdures

POSTRE

Fruita fresca

CONDICIONS

S'aplicarà el mateix preu que la resta del grup