




FIESTAS DE INVIERNO

*La Navidad siempre
es mejor en compañía*

DICIEMBRE 2024

CELEBRACIONES ÚNICAS PARA OCASIONES ESPECIALES

Hemos elaborado una fantástica selección de menús para celebraciones en grupo durante la temporada navideña.

Ya sea un encuentro festivo en familia, con amigos o compañeros, nuestros menús, cuidadosamente seleccionados, están diseñados para hacer que tu evento sea inolvidable. Desde platos tradicionales navideños hasta delicias culinarias modernas, con nosotros encontrarás una amplia variedad de opciones para todos los gustos y ocasiones. Deja que nos  encarguemos de los detalles, para que tú puedas crear recuerdos inolvidables.

¡Celebra el espíritu de la Navidad junto a los tuyos!

CENA DE NAVIDAD

¿Buscas una experiencia única sin pasarte de presupuesto? Te presentamos la solución perfecta, ofreciendo platos de alta calidad y un excelente servicio a precios competitivos. Disfruta de una celebración festiva que combina autenticidad con una experiencia gastronómica memorable para tu grupo.

¿Qué incluye?

Menú de tres platos con bebidas incluidas por 75€ por persona.

Diferentes propuestas para elegir un entrante, un plato principal y un postre por persona.

Paquete Silver Wine (vino blanco, vino tinto y cava) con aguas incluidas (2 horas).

La selección del menú debe hacerse con antelación y se aplicará a todo el grupo.

Podemos adaptarnos a restricciones dietéticas y alergias con previo aviso.

¿Cómo mejorar tu experiencia?*

Entrante adicional al menú desde 19€ p.p.

Copa de bienvenida desde 8€ p.p.

Variedad de propuestas con diferentes selecciones de vino.

Barra libre desde 20€ p.p. durante 2 horas.

*Consulta los detalles de las opciones complementarias en las páginas 8 y 9. Todos los precios son por persona (p.p.) con el 21% IVA incluido. Pueden aplicarse Términos y Condiciones. Contacta directamente con el hotel para más información.

PROPUESTAS DE MENÚ

ENTRANTES

Raviolo de rabo de toro
con setas salteadas y jugo de trufa

Canelón de gamba roja
relleno de duxelle de ceps, salsa bullabesa,
crumble de hinojo y salicornia

Canelón de berenjena ahumada
con puré de tupinambo, crumble de hinojo y
trufa negra laminada

PLATOS PRINCIPALES

Merluza del Cantábrico al horno
con pimientos y berenjenas asadas, salsa de cava y
romesco

Magret de pato con salsa de trufa y regaliz
con parmentier trufado y alcachofas confitadas

Risotto de setas silvestres
con castañas, trufa laminada y crujiente de parmesano

POSTRES

Esponjoso de Jijona
con cremoso de mango, gelée de cava con crujiente
de pan de higos

Mousse ligera de chocolate blanco
con pistacho y texturas de naranja y crumble cítrico

Parfait de chocolate
con falso membrillo de pera, cremoso de leche
y regaliz

FIESTA DE NAVIDAD

¿Buscas el lugar perfecto para la celebración de tu grupo? Ofrecemos una propuesta ideal para grupos grandes, combinando un ambiente acogedor y elegante con una disposición flexible. Disfruta de un espacio que se ajusta a tus necesidades, asegurando una experiencia memorable y sin complicaciones.

¿Qué incluye?

Menú cóctel con bebidas incluidas por 80€ por persona.

Paquete Silver Wine (vino blanco, vino tinto y cava) con aguas incluidas (2 horas).

El menú se aplicará a todo el grupo.

Podemos adaptarnos a restricciones dietéticas y alergias con previo aviso.

¿Cómo mejorar tu experiencia?*

Estaciones de comida adicionales, escoge tu favorita - 12€ p.p.

Copa de bienvenida desde 8€ p.p.

Variedad de propuestas con diferentes selecciones de vino.

Barra libre desde 20€ p.p. durante 2 horas.

Dj y servicios audiovisuales – consultar con el hotel.

*Consulta los detalles de las opciones complementarias en las páginas 7, 8 y 9. Todos los precios son por persona (p.p.) con el 21% IVA incluido. Pueden aplicarse Términos y Condiciones. Contacta directamente con el hotel para más información.

PROPUESTA DE MENÚ

CANAPÉS FRÍOS

Salmón marinado con mayonesa de rábano picante y huevas de salmón

Pan suflado con jamón ibérico y tomate

Royale de foie, gelatina de vino rancio y quinoa crujiente.

Tataki de atún, salsa ponzu y mayonesa de wasabi

CANAPÉS CALIENTES

Mini quiche de alcachofa con trufa

Croquetas cremosas de cangrejo

Mini canelón de pollo con bechamel trufada

Buñuelos de bacalao con alioli de piquillos

BUFET CALIENTE

Risotto con setas silverstres y zamburiñas

BUFET DE POSTRES

Tronco de Navidad de chocolate con praliné de nueces pecanas

Mini cannoli relleno de crema de turrón de Jijona

Sabayón de cava y frutos rojos con crumble de avellana y especias

Bombón-nougat de pistacho con flor de sal

ESTACIONES DE COMIDA ADICIONALES

ESTACIÓN DE PORCHETTA

Asada lentamente con una corteza crujiente, cortada al momento y servida con una selección de salsa de mostaza, chutney de manzana y alioli de ajo asado.

Guarniciones:

Patatas asadas al romero: patatas doradas y crujientes condimentadas con romero y sal marina

Verduras de temporadas a la parrilla: surtido de calabacines, pimientos, cebollas rojas y berenjenas asadas a la parrilla y rociadas con glaseado balsámico

ARROZ CREMOSO DE BOGAVANTE MEDITERRÁNEO

Arroz arborio cocido hasta obtener una consistencia cremosa con trozos de bogavante, ajo salteado, vino blanco, tomates secos y hierbas mediterráneas. Adornado con corazones de alcachofa crujientes

SELECCIÓN DE VINOS

COPA DE BIENVENIDA

20min - 8€ p.p.

Cava Parés Baltà, zumo de naranja

SELECCIÓN SILVER

**Incluido en los packs de menús durante 2 horas
Hora extra (3 horas totales) - suplemento de 5€ p.p.**

Blanc de Pacs, Mas Petit, Cava Parés Baltà

SELECCIÓN GOLD

2 horas - suplemento de 5€ p.p.

3 horas - suplemento de 11€ p.p.

Cosmic, Mas Elena, Cava Parés Baltà

SELECCIÓN DIAMOND

2 horas - suplemento de 25€ p.p.

3 horas - suplemento de 40€ p.p.

José Pariente, Azpilicueta, Cava Històric
Parés Baltà

SELECCIÓN PLATINUM

2 horas - suplemento de 33€ p.p.

3 horas - suplemento de 45€ p.p.

Terras Gauda, Camino Romano, Cava Blanca Cusiné

OPCIONES DE BARRA LIBRE

OPEN BAR

2 horas - 20€ p.p. | 3h - 28€ p.p.

Hora extra - 10€ p.p.

Absolut, Beefeater, Havana Club 3, Ballantine's y refrescos

OPEN BAR SELECTION

2 horas - 30€ p.p. | 3 horas - 40€ p.p.

Hora extra - 15€ p.p.

Grey Goose, Belvedere, Bombay Sapphire, Bulldog, Havana Club 7, Dewar's 8, Jack Daniels, Olmeca Gold y refrescos

OPEN BAR PREMIUM

2 horas - 34€ p.p. | 3 horas - 46€ p.p.

Hora extra - 20€ p.p.

Belvedere, Absolut Elyx, Gin Mare, Monkey 47, Havana Club 3 & 7, Johnnie Walker Red, Deward's 8, Chivas 12, Olmeca Gold, Patrón Añejo y refrescos

Estas opciones son válidas solamente con la contratación de una previa selección de vinos para el menú.



Contáctanos para más información

barcelonadiagonalmar.events@hilton.com

T. +34 935 070 070