



the art of inspiration

DOLCE

HOTELS AND RESORTS®

BY WYNDHAM

BARCELONA RESORT

WWW.DOLCEBARCELONARESORT.COM



Bienvenida

- Stick de pipas & pimienta de Madagascar
- Stick de parmesano
- Chips de vegetales

Especialidades frías

- Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate
- Tartaleta de ensaladilla rusa
- Mini ensaladitas César
- Tartar de buey con parmesano y toque de mostaza antigua
- Mini blinis de salmón y queso crema
- Hummus con dips de verdura

Especialidades calientes

- Croquetas de rabo de toro
- Croquetas de setas
- Nuestro pan bao con calamares y mayonesa de lima
- Brochetas de pollo teriyaki y sésamo
- Mini lingote de ternera con manzana caramelizada

Postres

- Surtido de repostería
- Turrone y neulas

Bodega

- Aguas minerales, cervezas y refrescos.
- Vino blanco Rabellat Vidal D.O. Penedés, bodega de proximidad
- Vino tinto Rabellat Vidal D.O. Penedés, bodega de proximidad
- Cava Brut Rabellat Vidal bodega de proximidad

CÓCTEL
OPCIÓN 1



Bienvenida

- Stick de pipas & pimienta de Madagascar
- Stick de parmesano
- Chips de vegetales
- Aceitunas de Kalamata

Especialidades frías

- Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate
- Tartaleta de ensaladilla rusa
- Mini ensaladitas César
- Tartar de buey con parmesano y toque de mostaza antigua
- Mini blinis de salmón y queso crema
- Hummus con dips de verduras
- Terrina de foie sobre tosta de pasas
- Buffet de quesos con mermeladas y frutos secos

(Mínimo 50 Pax)

En cazuelitas de barro

- Croquetas de rabo de toro
- Croquetas de setas
- Nuestro pan bao con calamares y mayonesa de lima
- Brochetas de pollo teriyaki y sésamo
- Mini lingote de ternera con manzana caramelizada
- Shot de langostino con romesco
- Canelón de tres carnes con aceite de trufa
- Brochetas de verdura con salsa xató

El rincón dulce

- Brochetas de fruta fresca
- Surtido de repostería
- Turrone y neulas

Bodega

- Aguas minerales, cervezas y refrescos.
- Vino blanco Rabellat Vidal D.O. Penedés, bodega de proximidad
- Vino tinto Rabellat Vidal D.O. Penedés, bodega de proximidad
- Cava Brut Nature Rabellat Vidal bodega de proximidad





Los platos elegidos tienen que ser el mismo para todos los clientes

CENA

OPCIÓN 1

Bienvenida

- Falsa canela de olivas negras
- Bloody Mary con apio y berberechos
- Brick de cereales y pimienta de Madagascar
- Taza de caldo con mini brocheta de carne d'olla
- Chupa-Chups de tomate con queso de cabra

Primero a escoger

- Seafood cream with mascarpone cannelloni and salmon cavieroli
- Mushroom cannelloni with truffled béchamel

(Mínimo 50 Pax)

Segundo a escoger

- Confit de pato con parmentier de manzana y albahaca, pintada con frutos rojos
- Salmón encontrado con sésamo y mini verduritas

Postres

A elegir entre:

- Torrija de dulce de leche con helado de canela
- Coulant de chocolate con helado de cerezas amarena

Locuras dulces para acompañar el café

Bodega

- Vino Blanco y tinto con D.O.
- Aguas minerales
- Café e infusiones
- Cava Brut para los postres



CENA

OPCIÓN 2

Bienvenida

- Crujiente de pipas y pimientas
- Rocas de queso de oro, plata y cobre
- Bombón de salmón de mango
- Brick de cereales y pimienta de Madagascar
- Nuestro caldo con mini brocheta de carn d'olla

Primero a escoger

- Vieiras con tartar de tomate y setas en timbal acompañado de ajo blanco
- Sopa de pera de Puigcerdá con su tartar, láminas de ibérico y perlas de violeta
- Ensalada de langostinos con tomate confitado

(Mínimo 50 Pax)

Segundo a escoger

- Filete ibérico relleno de berenjena y piña con reducción de naranja
- Lubina con puré de celery, salteado de ceps e infusión de regaliz con mosaico de verduritas
- Espaldita de cabrito asada y deshuesada con texturas de manzana

Postres

- Glorias de chocolate
- Tartaleta tango de frambuesa
- Dulce arábica

Locuras dulces para acompañar el café

Bodega

- Cava Brut
- Vino blanco y tinto con D.O.
- Aguas minerales
- Café e infusiones

Los platos elegidos tienen que ser el mismo para todos los clientes



Los platos elegidos tienen que ser el mismo para todos los clientes

CENA

OPCIÓN 3

Bienvenida

- Tempura de frutos secos
- Rocas de queso de oro, plata y cobre
- Bombón de salmón de mango
- Mini madalena de sobrasada
- Nuestro caldo con mini brocheta de carn d'olla

Primero a escoger

- Ravioli de centollo y buey de mar con gamba de Huelva y crema de ceps
- Ensalada de bogavante con contrastes de frutos rojos.
- Terrina de foie con puré de higos y frutas rojas

(Mínimo 50 Pax)

Segundo a escoger

- Magret de pato con rubicuk de frutas y reducción de naranjas con frambuesa
- Rape sobre trigo trufado y salsa de ceps
- Solomillo de ternera al foie sobre mil hojas de patata al Idiazábal

Postres

- Glorias de chocolate
- Piemont de avellana
- Ko Samui de coco y mango

Locuras dulces para acompañar el café

Bodega

- Cava Brut
- Vino blanco y tinto con D.O.
- Aguas minerales
- Café e infusiones



➔ BEBIDA

- Whisky (BALLANTINES, J&B)
- Ginebra (BEEFEATER, BULLDOG, TANQUERAI)
- Vodka (ABSOLUT, MOSKOVSKAYA)
- Ron (BARCELO, BRUGAL)
- Tequila (JOSE CUERVO)
- Cerveza
- Refrescos
- Vino blanco y tinto
- Cava brut

➔ BARRA LIBRE PREMIUM

- Whisky (BLACK LABEL ETIQUETA NEGRA, CARDHU, JACK DANIELS)
- Ginebra (G'VINE, BOTANIC GIN, MARTIN MILLER'S, GIN MARE)
- Vodka (BELVEDERE, CIROC, GREY GOOSE, ERISTOFF PREMIUM)
- Ron (ZACAPA 23, CACIQUE, BARCELO AÑEJO)
- Tequila (DON JULIO)
- Mojitos
- Cerveza
- Refrescos
- Vino blanco y tinto
- Cava brut



*Merry
Christmas*

DURACIÓN DE LOS SERVICIOS

- Cóctel: 1:30h
- Comida y Cena banquete: 2h30

FORMA DE PAGO

- 20% Prepago a la confirmación del evento
- El 50 % 20 días antes de la llegada o del evento
- 30% 7 días laborables antes del día del servicio

CONDICIONES GENERALES

- El menú elegido ha de ser el mismo para todos los comensales
- Disponemos de menús diseñados especialmente para dietas especiales, alérgicos y prácticas religiosas
- Decoración y minutas no incluidas en el precio
- Los precios detallados se podrán ver afectados en caso de que el numero de comensales sea inferior o superior del numero especificado en la propuesta
- Alquiler de la sala incluido, para un mínimo de 50 comensales
- Modificaciones en las características o duración del evento pueden afectar al precio final del menú.
- El menú elegido serán confirmados con al menos 7 días hábiles de antelación.
- La fecha límite para confirmar el número final de comensales es de 7 días antes de la fecha del evento.
- Las horas de personal que superen la duración prevista para cada tipo de servicio se cobrarán a 35,00 € cada uno.



CONTACTO

Events & Groups Manager
Helena Martín
events@dolcebarcelonaresort.com

Tel.: +34 93 775 68 00
www.dolcebarcelonaresort.com

