

the art of inspiration

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT

WWW.DOLCEBARCELONARESORT.COM



CÓCTEL

SIGNATURE

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
- Turrones 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

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
- Turrones 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



CÓCTEL

PREMIUM



SIGNATURE

Propuesta gastronómica para comidas o cenas

Bienvenida (Centrales en mesa)

- Jamón ibérico con pan de coca y AOVE
- Burrata cremosa con tomates confitados, rúcula, pesto y piñones
- Nuestras patatas bravas
- Calamar crujiente con emulsión cítrica y toque de kimchi
- Croquetas de cocido

Principal a escoger

- Entrecot de ternera con mantequilla Café de parís y parmentier
- Bacalao gratinado con alioli y patatas panadera

(Mínimo 10 Pax)

Postre

- Cremoso de chocolate, avellanas caramelizadas y helado de vainilla
- Turrones y neulas

Bodega

- Vino Blanco y tinto Bodega Clot dels Oms D.O. Penedès
- Aguas minerales y refrescos
- Café e infusiones
- Copa de cava Brut nature





PREMIUM

Propuesta gastronómica para comidas o cenas

Bienvenida (Centrales en mesa)

- Jamón ibérico con pan de coca y AOVE
- Burrata cremosa con tomates confitados, rúcula, pesto y piñones
- Steak tartar de ternera, encurtidos y tostadas crujientes
- Calamar a la andaluza con emulsión cítrica
- Croquetas cremosas de jamón ibérico

Principal a escoger

- Solomillo ibérico a baja temperatura, parmentier de patata y salsa Oporto
- Lubina asada con patata panadera, verduritas de temporada y salsa al cava

(Mínimo 10 Pax)

Postre

- Tarta cremosa de queso, frutos rojos y crumble de almenda
- Turrones y neulas

Bodega

- Vino blanco Clot dels Oms D.O Penedès
- Vino tinto Vizcarra D.O. Ribera de Duero
- Aguas minerales y refrescos
- Café e infusiones
- Copa de cava Brut Nature



GRAND PREMIUM

Propuesta gastronómica para comidas o cenas

Bienvenida (Centrales en mesa)

- Copa de cava y aperitivos del chef
- Jamón ibérico con pan de coca y AOVE
- Burrata cremosa con tomates confitados, rúcula, pesto y piñones
- Tartar de atún rojo con aguacate y sésamo
- Pulpo a la brasa con parmentier ahumada y aceite de pimentón
- Croquetas cremosas de jamón ibérico

Principal a escoger

- Solomillo de ternera con gratén de patata, verduras de temporada y salsa Oporto
- Rodaballo asado con patata confitada, verduritas baby y beurre blanc

(Mínimo 10 Pax)

Postre

- Texturas de chocolate, caramelo salado y helado de vainilla
- Turrones y neulas

Bodega

- Vino blanco Gran Clot dels Oms Chardonay D.O. Penedés
- Vino tinto Vizcarra D.O. Ribera de Duero
- Aguas minerales y refrescos
- Café e infusiones
- Copa de cava Brut nature

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 llegado 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.

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT

CONTACTO

Events & Groups Manager
Helena Martín
events@dolcebarcelonaresort.com

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

