

the art of inspiration

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT

WWW.DOLCEBARCELONARESORT.COM



CÒCTEL

SIGNATURE

Benvinguda

- Bastonets de pipes i pebre de Madagascar
- Bastonets de parmesà
- Xips de verdures

Especialitats fredes

- Pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet
- Tartaleta d'ensaladilla russa
- Mini amanides Cèsar
- Tàrtar de bou amb parmesà i un toc de mostassa antiga
- Mini blinis de salmó i formatge cremós
- Hummus amb dips de verdures

Especialitats calentes

- Croquetes de cua de bou
- Croquetes de bolets
- El nostre pa bao amb calamars i maionesa de llima
- Broquetes de pollastre teriyaki i sèsam
- Mini lingot de vedella amb poma caramel·litzada

Postres

- Assortiment de rebosteria
- Torrons i neules

Bodega

- Aigües minerals, cerveses i refrescos
- Vi blanc Rabellat Vidal D.O. Penedès, celler de proximitat
- Vi negre Rabellat Vidal D.O. Penedès, celler de proximitat
- Cava Brut Rabellat Vidal, celler de proximitat

Benvinguda

- Bastonets de pipes i pebre de Madagascar
- Bastonets de parmesà
- Xips de verdures
- Olives de Kalamata

Especialitats fredes

- Pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet
- Tartaleta d'ensaladilla russa
- Mini amanides Cèsar
- Tàrtar de bou amb parmesà i un toc de mostassa antiga
- Mini blinis de salmó i formatge cremós
- Hummus amb dips de verdures
- Terrina de foie sobre torradeta de panses
- Buffet de formatges amb melmelades i fruits secs

(Mínim 50 persones)

En cassoletes de fang

- Croquetes de cua de bou
- Croquetes de bolets
- El nostre pa bao amb calamars i maionesa de llima
- Broquetes de pollastre teriyaki i sèsam
- Mini lingot de vedella amb poma caramel·litzada
- Shot de llagostí amb romesco
- Caneló de tres carns amb oli de tòfona
- Broquetes de verdures amb salsa xató

El racó dolç

- Broquetes de fruita fresca
- Assortiment de rebosteria
- Torrons i neules

Bodega

- Aigües minerals, cerveses i refrescos
- Vi blanc Rabellat Vidal D.O. Penedès, celler de proximitat
- Vi negre Rabellat Vidal D.O. Penedès, celler de proximitat
- Cava Brut Nature Rabellat Vidal, celler de proximitat



CÒCTEL

PREMIUM



SIGNATURE

Proposta gastronòmica per a dinars o sopars

Benvinguda (Centrals a la taula)

- Pernil ibèric amb pa de coca i AOVE
- Burrata cremosa amb tomàquets confitats, ruca, pesto i pinyons
- Les nostres patates braves
- Calamar cruixent amb emulsió cítrica i un toc de kimchi
- Croquetes de carn d'olla

Principal a escollir

- Entrecot de vedella amb mantega Café de París i parmentier
- Bacallà gratinat amb allioli i patates panadera

(Mínim 10 persones)

Postres

- Cremós de xocolata, avellanes caramel·litzades i gelat de vainilla
- Torrons i neules

Bodega

- Vi blanc i negre del Celler Clot dels Oms D.O. Penedès
- Aigües minerals i refrescos
- Cafè i infusions
- Copa de cava Brut Nature





PREMIUM

Proposta gastronòmica per a dinars o sopars

Benvinguda (Centrals a la taula)

- Pernil ibèric amb pa de coca i AOVE
- Burrata cremosa amb tomàquets confitats, ruca, pesto i pinyons
- Steak tàrtar de vedella, adobats i torradetes cruixents
- Calamar a l'andalusa amb emulsió cítrica
- Croquetes cremoses de pernil ibèric

Principal a escollir

- Filet de porc ibèric a baixa temperatura, parmentier de patata i salsa de Porto
- Llobarro rostit amb patata panadera, verduretes de temporada i salsa de cava

(Mínim 10 persones)

Postres

- Pastís cremós de formatge, fruits vermells i crumble d'ametlla
- Torrons i neules

Bodega

- Vi blanc Clot dels Oms D.O. Penedès
- Vi negre Vizcarra D.O. Ribera del Duero
- Aigües minerals i refrescos
- Cafè i infusions
- Copa de cava Brut Nature



GRAND PREMIUM

Proposta gastronòmica per a dinars o sopars

Benvinguda (Centrals a la taula)

- Copa de cava i aperitius del xef
- Pernil ibèric amb pa de coca i AOVE
- Burrata cremosa amb tomàquets confitats, ruca, pesto i pinyons
- Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat i sèsam
- Pop a la brasa amb parmentier fumat i oli de pebre vermell
- Croquetes cremoses de pernil ibèric

Principal a escollir

- Filet de vedella amb gratinat de patata, verdures de temporada i salsa de Porto
- Turbot rostit amb patata confitada, verduretes baby i beurre blanc

Postres

- Textures de xocolata, caramel salat i gelat de vainilla
- Torrons i neules

Bodega

- Vi blanc Gran Clot dels Oms Chardonnay D.O. Penedès
- Vi negre Vizcarra D.O. Ribera del Duero
- Aigües minerals i refrescos
- Cafè i infusions
- Copa de cava Brut Nature

(Mínim 10 persones)

BEGUDES

- Whisky (Ballantine's, J&B)
- Ginebra (Beefeater, Bulldog, Tanqueray)
- Vodka (Absolut, Moskovskaya)
- Rom (Barceló, Brugal)
- Tequila (José Cuervo)
- Cervesa
- Refrescos
- Vi blanc i negre
- Cava Brut

BARRA LLIURE PREMIUM

- Whisky (Black Label, Cardhu, Jack Daniel's)
- Ginebra (G'Vine, Botanic Gin, Martin Miller's, Gin Mare)
- Vodka (Belvedere, Cîroc, Grey Goose, Eristoff Premium)
- Rom (Zacapa 23, Cacique, Barceló Añejo)
- Tequila (Don Julio)
- Mojitos
- Cervesa
- Refrescos
- Vi blanc i negre
- Cava Brut



Merry Christmas

DURADA DELS SERVEIS

- Còctel: 1 h 30 min
- Dinar i sopar de banquet: 2 h 30 min

FORMA DE PAGAMENT

- 20 % de bestreta en confirmar l'esdeveniment.
- 50 % 20 dies abans de l'esdeveniment.
- 30 % 7 dies hàbils abans del dia del servei.

CONDICIONS GENERALS

- El menú escollit haurà de ser el mateix per a tots els comensals.
- Disposem de menús dissenyats especialment per a dietes especials, persones al·lèrgiques i pràctiques religioses.
- La decoració i les minutas no estan incloses en el preu.
- Els preus detallats es podran veure afectats en cas que el nombre de comensals sigui inferior o superior al nombre especificat en la proposta.
- El lloguer de la sala està inclòs per a un mínim de 50 comensals.
- Les modificacions en les característiques o en la durada de l'esdeveniment poden afectar el preu final del menú.
- El menú escollit haurà de ser confirmat amb almenys 7 dies hàbils d'antelació.
- La data límit per confirmar el nombre final de comensals és de 7 dies abans de la data de l'esdeveniment.
- Les hores de personal que superin la durada prevista per a cada tipus de servei es cobraran a 35,00 € per hora i persona.

DOLCE
HOTELS AND RESORTS
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT

CONTACTE

Events & Groups Manager
Helena Martín
events@dolcebarcelonaresort.com

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

