

the art of inspiration

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT

WWW.DOLCEBARCELONARESORT.COM



COCKTAIL

SIGNATURE

Bienvenue

- Stick de gressins aux graines de tournesol & poivre de Madagascar
- Stick de parmesan
- Chips de légumes

Spécialités froides

- Jambon ibérique sur pain de coca à la tomate
- Tartelette de salade russe
- Mini salades César
- Tartare de bœuf au parmesan et touche de moutarde à l'ancienne
- Mini blinis au saumon et fromage frais
- Houmous accompagné de crudités

Spécialités chaudes

- Croquettes de queue de bœuf
- Croquettes aux champignons
- Notre pain bao aux calamars et mayonnaise au citron vert
- Brochettes de poulet teriyaki et sésame
- Mini lingot de bœuf à la pomme caramélisée

Desserts

- Assortiment de pâtisseries
- Nougats et neulas

Boissons

- Eaux minérales, bières et boissons sans alcool
- Vin blanc Rabellat Vidal D.O. Penedès, cave locale
- Vin rouge Rabellat Vidal D.O. Penedès, cave locale
- Cava Brut Rabellat Vidal, cave locale

Bienvenue

- Stick de graines de tournesol & poivre de Madagascar
- Stick de parmesan
- Chips de légumes
- Olives de Kalamata

Spécialités froides

- Jambon ibérique sur pain de coca à la tomate
- Tartelette de salade russe
- Mini salades César
- Tartare de bœuf au parmesan et touche de moutarde à l'ancienne
- Mini blinis au saumon et fromage frais
- Houmous accompagné de crudités
- Terrine de foie gras sur toast aux raisins secs
- Buffet de fromages avec confitures et fruits secs

Minimum 50 personnes

En cassolettes

- Croquettes de queue de bœuf
- Croquettes aux champignons
- Notre pain bao aux calamars et mayonnaise au citron vert
- Brochettes de poulet teriyaki et sésame
- Mini lingot de bœuf à la pomme caramélisée
- Shot de crevettes au romesco
- Cannelon aux trois viandes, huile de truffe
- Brochettes de légumes avec sauce xató

Le coin sucré

- Brochettes de fruits frais
- Assortiment de pâtisseries
- Nougats et neulas

Bodega

- Eaux minérales, bières et boissons sans alcool
- Vin blanc Rabellat Vidal D.O. Penedès, cave locale
- Vin rouge Rabellat Vidal D.O. Penedès, cave locale
- Cava Brut Nature Rabellat Vidal, cave locale



COCKTAIL

PREMIUM



SIGNATURE

Offre gastronomique pour le déjeuner ou le dîner

Bienvenue (À partager)

- Jambon ibérique avec pain de coca et huile d'olive vierge extra
- Burrata crémeuse, tomates confites, roquette, pesto et pignons de pin
- Nos pommes de terre bravas
- Calamar croustillant, émulsion aux agrumes et touche de kimchi
- Croquettes de cocido

Plat principal au choix

- Entrecôte de bœuf, beurre Café de Paris et parmentier
- Morue gratinée à l'aïoli, pommes de terre à la boulangère

(Minimum 10 personnes)

Dessert

- Crémeux au chocolat, noisettes caramélisées et glace à la vanille
- Nougats et neulas

Boissons

- Vin blanc et rouge de la Bodega Clot dels Oms, D.O. Penedès
- Eaux minérales et boissons sans alcool
- Café et infusions
- Coupe de cava Brut Nature





PREMIUM

Offre gastronomique pour le déjeuner ou le dîner

Bienvenue (À partager)

- Jambon ibérique avec pain de coca et huile d'olive vierge extra
- Burrata crémeuse, tomates confites, roquette, pesto et pignons de pin
- Steak tartare de bœuf, pickles et toasts croustillants
- Calamar à l'andalouse, émulsion aux agrumes
- Croquettes crémeuses au jambon ibérique

Plat principal au choix

- Filet de porc ibérique cuit à basse température, parmentier de pommes de terre et sauce au porto
- Bar rôti, pommes de terre à la boulangère, petits légumes de saison et sauce au cava

Dessert

- Gâteau crémeux au fromage, fruits rouges et crumble aux amandes
- Nougats et neulas

Boissons

- Vin blanc Clot dels Oms, D.O. Penedès
- Vin rouge Vizcarra, D.O. Ribera del Duero
- Eaux minérales et boissons sans alcool
- Café et infusions
- Coupe de cava Brut Nature

(Minimum 10 personnes)



GRAND PREMIUM

Offre gastronomique pour le déjeuner ou le dîner

Bienvenue (À partager)

- Coupe de cava et amuse-bouches du chef
- Jambon ibérique avec pain de coca et huile d'olive vierge extra
- Burrata crémeuse, tomates confites, roquette, pesto et pignons de pin
- Tartare de thon rouge à l'avocat et au sésame
- Poulpe grillé, parmentier fumé et huile de paprika
- Croquettes crémeuses au jambon ibérique

Plat principal au choix

- Filet de bœuf, gratin de pommes de terre, légumes de saison et sauce au porto
- Turbot rôti, pommes de terre confites, petits légumes et beurre blanc

(Minimum 10 personnes)

Dessert

- Textures de chocolat, caramel salé et glace à la vanille
- Nougats et neulas

Boissons

- Vin blanc Gran Clot dels Oms Chardonnay, D.O. Penedès
- Vin rouge Vizcarra, D.O. Ribera del Duero
- Eaux minérales et boissons sans alcool
- Café et infusions
- Coupe de cava Brut Nature

BOISSONS

- Whisky (BALLANTINE'S, J&B)
- Gin (BEEFEATER, BULLDOG, TANQUERAY)
- Vodka (ABSOLUT, MOSKOVSKAYA)
- Rhum (BARCELÓ, BRUGAL)
- Tequila (JOSÉ CUERVO)
- Bière
- Boissons sans alcool
- Vin blanc et rouge
- Cava Brut

BARRE LIBRE PREMIUM

- Whisky (BLACK LABEL, CARDHU, JACK DANIEL'S)
- Gin (G'VINE, BOTANIC GIN, MARTIN MILLER'S, GIN MARE)
- Vodka (BELVEDERE, CIROC, GREY GOOSE, ERISTOFF PREMIUM)
- Rhum (ZACAPA 23, CACIQUE, BARCELÓ AÑEJO)
- Tequila (DON JULIO)
- Mojitos
- Bière
- Boissons sans alcool
- Vin blanc et rouge
- Cava Brut



Merry Christmas

DURÉE DES SERVICES

- Cocktail : 1 h 30
- Déjeuner et dîner : 2 h 30

MODALITÉS DE PAIEMENT

- 20 % d'acompte à la confirmation de l'événement
- 50 % 20 jours avant l'arrivée ou la date de l'événement
- 30 % 7 jours ouvrables avant la date du service

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Le menu choisi doit être identique pour tous les convives.
- Nous proposons des menus spécialement conçus pour les régimes alimentaires particuliers, les allergies et les pratiques religieuses.
- La décoration et les menus imprimés ne sont pas inclus dans le prix.
- Les tarifs indiqués pourront être révisés si le nombre de convives est inférieur ou supérieur au nombre spécifié dans la proposition.
- La location de la salle est incluse pour un minimum de 50 convives.
- Toute modification des caractéristiques ou de la durée de l'événement pourra entraîner une modification du prix final du menu.
- Le menu choisi devra être confirmé au moins 7 jours ouvrables à l'avance.
- La date limite pour confirmer le nombre définitif de convives est fixée à 7 jours avant la date de l'événement.
- Les heures de personnel dépassant la durée prévue pour chaque type de service seront facturées à 35,00 € par heure et par personne.

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT

CONTACT

Events & Groups Manager
Helena Martín
events@dolcebarcelonaresort.com

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

