



*the art of inspiration*

**DOLCE**

HOTELS AND RESORTS®

BY WYNDHAM

BARCELONA RESORT

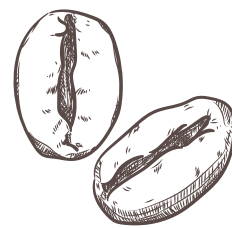
WWW.DOLCEBARCELONARESORT.COM

# DESCOBREIX AMB NOSALTRES NOUS SABORS



# ELS NOSTRES PRODUCTES ECOLÒGICS

El nostre hort i la il·lusió d'un grup humà incomparable, fan realitat aquest ambiciós projecte on podem oferir als nostres esdeveniments i restaurants una gastronomia exclusiva amb productes 100% lliures de químics.



# COFFEE BREAK

## OPCIÓ 1

### Begudes

- Sucs de Fruites
- Cafe I Infusions
- Aigües Minerals

**Durada 30 minuts**



# COFFEE BREAK

## OPCIÓ 2

### Beguda

---

- Sucs de Fruites
- Cafè I Infusions
- Aigües Minerals

### Dolç

---

- Mini Ensaimada
- Mini Croissant De Mantega
- Mini Xapata De Fuet
- Mini Flauta De Pernil ibèric
- Broqueta de Fruites Fresques



**Durada 30 minuts**

# COFFEE BREAK

## OPCIÓ 3



**Durada 30 minuts**

## Beguda

---

- Sucs de Fruites
- Cafè I Infusions
- Aigües Minerals

## Dolç

---

- Mini Ensaimada Amb Sucre Glass
- Mini Donuts De Sucre I Xocolata
- Flautí De Pernil Ibèric
- Mini Baguet De Pernil De Pavo Brassejat, Formatge I Cogombre
- Panets Integrals De Llavors I Semola Amb Guacamole, Tomàquet I Formatge Fresc
- Broqueta de Fruites Fresques De Temporada

# COFFEE HEALTHY



## Beguda

---

- Sucs de fruites
- Smoothies de fruites i verdures de temporada
- Cafè I Infusions
- Aigües Minerals

## Menjar

---

- Baguet de salmó amb crema de formatge
- Mini Torra d'avocat i ou poche
- Nous, iogurt i kiwi
- Galetes de civada
- Poma especiada amb canyella i taronja
- Macedònia de pinya i grosella

**Durada 30 minuts**

# FINGER BUFFET

## OPCIÓ 1

### Especialitats fredes

---

- Foccacia de Roastbeef amb Mostassa
- Truita de Patates
- Batecs d'Amanida Russa
- Mini Briox d'embotits variats
- Coca de Recapte
- Pa suec de salmó amb salsa Tàrtar
- Mini amanida de tomàquet raff i formatge de cabra amb vinagreta d'alfàbrega
- Torrada de Hummus especiat
- Volaven d'escalivada coca del casar amb mel de taronja



### Especialitats calentes

---

- Broqueta de botifarra amb mel de canya
- Fideua de ceps



### L'hora dolça

---

- Gotet de Fruita Fresca
- Crema Catalana



### Beguda

---

- Vi Blanc o Vi negre DO
- Refrescos
- Aigües Minerals amb i sense gas

\*Proposta vàlida per a un màxim de 50 persones.



# FINGER BUFFET

OPCIÓ 2

## Especialitats fredes

---

- Wrap De Salmó I Rúcula Enrotllat
- Vienès De Pavo I Albergínia
- Mini Entrepà De Fuet De Vic Mini Sandvitx Vegetal Amb Tonyina
- Broqueta de Roast Beef I Poma Àcida
- Assortiment De Formatges Artesans I Pans
- Diversos Sandvitx De Pollastre I Nous
- Floquet De Salpicón De Marisc



## Especialitats calentes

---

- Rissotto De Ceps I Parmesà
- Broqueta de rap i carbassó amb oli d'herbes aromatitzades
- Mini Entrepà d'Hamburguesa amb els seus topping



## L'hora dolça

---

- Gotet de Fruita Fresca
- Mini Brownies Mini
- Pastís Sacher

## Beguda

---

- Vi Blanc o Vi negre DO
- Refrescos
- Aigües Minerals amb i sense gas

\*Proposta vàlida per a un màxim de 50 persones.

# FINGER BUFFET

OPCIÓ 3

## Especialitats fredes

---

- Mini Ensalada César
- Mini Dados De Salmón Con Espuma De Cítricos
- Ensalada De Tabulé Con Boquerones En Vinagre
- Pincho De Atún Y Mango
- Empanada Gallega
- Pincho De Langostinos Y Melón
- Ensalada De Manzana, Apio Y Queso Azul Con Vinagreta Dulce
- Sandwich De Pollo Confitado Con Hierbas Frescas

## Especialitats calentes

---

- Fideuá De Ceps Con Hígado De Pato
- Borecks De Pollo A Las Finas Especies
- Pincho De Entrecot Y patatas Pont Neuf

## L'hora dolça

---

- Gotes De Fruites Fresques
- Mini Cheese Cake Mini
- Pastís De Santiago

## Beguda

---

- Vi Blanc o Vi negre DO
- Refrescos
- Aigües Minerals amb i sense gas



\*Proposta vàlida per a un màxim de  
50 persones.

# FINGER BUFFET

OPCIÓ 4

## Especialitats fredes

---

- Mini Amanida De Passa, Tofu I Dadets De Salmó Noru
- Amanida De Tomàquet I Formatge Fresc Amb Vinagreta Albahaca
- Mini Entrepà De Pernil Ibèric
- Wrap De Pollastre I Curry
- Enrotllat De Salmó I Wasabi
- Amanida Hummus Amb Làmines De Bacallà I Oli Pebrot
- Mosaic de sopes fredes o calentes (segons temporada)
- Muntadet de Guacamole i Anxova
- Bloody Mary Amb Escopinyes I Pebre

## Especialitats calentes

---

- Durum De Xai Espaiat
- Arròs Negre Amb Tallarins De Sípia Cassoleta
- Gnochis Als 4 Formatges

## L'hora dolça

---

- Gotet de Fruites Fresques
- Mousse De Xocolata Blanca I Negra
- Floquet De Tiramisu

## Beguda

---

- Vi Blanc o Vi negre DO
- Refrescos
- Aigües Minerals amb i sense gas



\*Proposta vàlida per a un màxim de  
50 persones.



## OPCIÓ 1

# BUFFET DE TREBALL

### › Buffet de primers

- Amanida de verdures i crudités: ruca, radixos, espinacs, mesclum, tomàquet, cogombres, xampinyons, nous, panses, prunes, olives acompanyada amb salsa vinagreta de mostassa, romesco
- Coca de verdures
- Macarrons a la bolognesa
- Crema de verdures o sopa freda segons temporada

### › Buffet segons

- Rodó de vedella amb verdures saltejades
- Bacallà a la Llauna

### › Buffet de postres

- Crema catalana
- Fruita fresca

### › Celler

- Vi Rosat DO
- Refrescs
- Aigües minerals
- Cafè i infusions



## OPCIÓ 2

# BUFFET DE TREBALL

### ➤ Buffet de primers

- Amanida de verdures i crudités: ruca, radixos, espinacs, mesclum, tomàquet, cogombres, xampinyons, nous, panses, prunes, olives acompanyada amb salsa vinagreta de mostassa, romesco
- Amanida de taronja i bacallà
- Amanida de quinoa i alvocat
- Crema de carbassa

### ➤ Buffet segons

- Confit d'ànec amb puré de patata amb oli d'oliva
- Jarret de vedella, mil fulles de patata i xips de verdures
- Arròs amb verdures

### ➤ Buffet de postres

- Crema catalana
- Pastís de formatge
- Pastís sacher

### ➤ Celler

- Vi Rosat DO
- Refrescs
- Aigües minerals
- Cafè i infusions



## OPCIÓN 3

# BUFFET DE TREBALL

### ➤ Buffet de primers

- Amanida de verdures i crudités: ruca, radixos, espinacs, mesclum, tomàquet, cogombres, xampinyons, nous, panses, prunes, olives acompanyada amb salsa vinagreta de mostassa, romesco
- Amanida Cèsar
- Daus de salmó fumat amb amanida de la nostra
- Ressò horta i vinagreta de cítrics.
- Gaspatxo

### ➤ Buffet segons

- Vedella tendra amb puré de patata i ceba confitada
- Daurada amb puré i xips de moniato i verdures saltejades
- Verdures a la planxa amb formatge de cabra

### ➤ Buffet de postres

- Crema catalana
- Pastís de formatge
- Pastís sacher

### ➤ Celler

- Vi Rosat DO
- Refrescs
- Aigües minerals
- Cafè i infusions

# MENÚ DE TREBALL

## OPCIÓ 1



### ➤ Primer

Crema de verdura amb cruixent d'ibèrics

### ➤ Segon

Pollastre farcit, amb parmentier de patates

### ➤ Postres

Amanida de fruites amb crema de formatge fresc

### ➤ Celler

- Vi blanc o negre
- Aigües minerals
- Cafè i infusions

# MENÚ DE TREBALL

OPCIÓ 2



## ➤ Primer

Ravioli de peix mantega amb sopa de mango i brots

## ➤ Segon

Jarret de vedella amb milfulls de patates

## ➤ Postre

Mel i Mato , amb fruits secs

## ➤ Celler

- Vi blanc o negre
- Aigües minerals
- Cafè i infusions



# MENÚ DE TREBALL

OPCIÓ 3



## ➤ Primero

Caneló de pollastre rostit amb  
beixamel a l'oli de tòfona

## ➤ Segundo

Bacallà amb samfaina

## ➤ Postre

Pastís Sacher

## ➤ Celler

- Vi blanc o negre
- Aigües minerals
- Cafè i infusions

# MENÚ DE TREBALL

## OPCIÓ 4



### ➤ Primer

Daus de salmó fumat amb amanida del nostre hort Eco i vinagreta de cítrics

### ➤ Segon

Melós de vedella amb puré de patata i ceba confitada

### ➤ Postre

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

### ➤ Celler

- Vi blanc o negre
- Aigües minerals
- Cafè i infusions



# CÒCTEL

## OPCIÓ 1

## Snacks

---

- Bastonets Frits Amb Sal De Ceps
- Cruixents De Curry

## Especialitats fredes

---

- Tartaleta De Txangurro
- Airbag de pernil ibèric
- Roll De Salmó Noruec Amb Wasabi
- Lloms D'Anxova sobre torra de tomàquet confitat
- Durum D'Amanida Cessar
- Tàrtar De Bou Amb Parmesà I Gotes De Mostassa Verda
- Brioche Amb Deliciosa Carn Rustida, Maioneses de Jalapeños i Rodanxes de tomàquet

## Especialitats calentes

---

- Saltejat De Cous Cous I Carxofes
- Broqueta de Llagostins Amb Xampinyons
- Melós De Vedella Amb Poma Caramelitzada

## Postres

---

- Broqueta de Fruites Naturals De Temporada
- Mini Gofre Amb Crema Patisserie I Gerds

## Celler

---

- Vi Blanc & Vi Negre DO
- Cava Brut Nature
- Cerveses amb i sense alcohol
- Refrescos
- Aigües Minerals
- Cafè i Infusions



# CÒCTEL

## OPCIÓ 2

## Snacks

---

- Cruixent de Pipes I Pebre
- Brick De Gerds i Pebre De Madagascar

## Especialitats fredes

---

- Daus De Salmó Al G-VINE
- Lingot de Foie I Pols De Festucs
- Ceviche Amb Verdures I Essències Orientals
- Bastonets De Pa Enrotllat En Pernil Ibèric De Bellota
- Cucurutxo De Tomàquet I Escuma D'Idiazabal
- Crunch de Bacallà i Anxoves del Cantàbric
- Durum D'Amanida Cessar
- Patata Brava De Sergi Arola

## Especialitats calentes

---

- Dau De Rape Amb Lima i Sal Negra
- Crema De Carabassa, Trufa Melanosporum I Pols De Pernil Ibèric
- Dau De Vedella Gallegues Saltejat Amb Salsa D'Alls Tendres
- Broqueta de pollastre Yakitori amb salsa de soja i llavors de sèsam

## Postres

---

- Mini Mandela De Xocolata I Cafè
- Crema Catalana Amb Toffee I Llimona
- Broqueta de Fruites Fresques De Temporada

## Celler

---

- Vi Blanc & Vi Negre DO
- Cava Brut Nature
- Cerveses amb i sense alcohol
- Refrescos
- Aigües Minerals
- Cafè i Infusions



**CÒCTEL**  
OPCIÓ 3

## Snacks

---

- Falsa Canyella De Olives Negres
- Brick De Gerds Amb Pebre De Madagascar
- Roques de Parmesà, Or, Plata I Coure

## Especialitats fredes

---

- Airbag De Pernil Ibèric
- Pipeta De Llagostins Amb Màneg
- Bombó De Foie Amb Gerds
- Steak Tàrtar Amb Escuma De Mostassa
- Mini Tataki De Tonyina Amb Sèsam I Alvocat
- Floquet De Pop Amb Parmesà De Patata
- Salmó Al Gin Tonic De G-Vine
- Brotxa Capresse De Tomàquet, Morzarella i Fulla d'Albahaca
- Macaró Amb Amanida De Llagostins I Caviar

## Especialitats calentes

---

- Llagosta, Sobrassada, Patata I Ous Poché
- Taco De Cochinita Pibil
- Daus De Rape Amb Lima I Sal Negra
- Daus De Filet De Vedella Amb Alls Tendres
- Arròs Del Senyoret Amb Gamba Vermella I Ceps
- Caneló Trufat

## Postres

---

- Mini "Torrija" Clàssica
- Pa, Xocolata, Oli I Sal
- Pastís De Formatge De la Vinya I Gerds
- Gotet de Fruites Fresques

## Celler

---

- Vi Blanc & Vi Negre DO
- Cava Brut Nature
- Cerveses amb i sense alcohol
- Refrescos
- Aigües Minerals
- Cafè i Infusions



# COPA DE CAVA

## OPCIÓ 1

### Snacks

---

- Roques de formatge d'or, plata i coure
- Falsa Canyella Amb Olives Negres
- Brocheta Caprese Amb Pipeta D'Albahaca

### Beguda

---

- Cava Brut Nature
- Vi blanc i negre
- Cerveses
- Refrescs o Sucs
- Aigües minerals



# COPA DE CAVA

## OPCIÓ 2

### Snacks

---

- Xips Vegetals Variats
- Stics De Formatge I Festucs
- Punxo De Tomàquet Ecològic I  
Formatge Bocconcini
- Stick De Fuet De Vic

### Beguda

---

- Cava Brut Nature
- Vi blanc i negre
- Cerveses
- Refrescs o Sucs
- Aigües minerals



# COPA DE CAVA

## OPCIÓ 3

### Snacks

---

- Xips Vegetals Variats
- Stick De Formatge I Festucs
- Xips de Plàtan Mascle Fregit
- Stick De Fuet De Vic
- Pernil Ibèric Enrotllat A Grissines

### Beguda

---

- Cava Brut Nature
- Vi blanc i negre
- Cerveses
- Refrescs o Sucs
- Aigües minerals





# APERITIU

## OPCIÓ 1

### Aperitiu a taula

---

- Falsa Canyella De Olives Negres
- Stick De Formatge I Festucs

### Especialitats fredes

---

- Mini Entrepà de Pollastre Fumat  
Amb Salsa
- Punxo De Llagostins I Tomàquet  
Cherry Amb Salsa Romesco
- Mini Entrepà de Bull Negre I Rucula
- Broqueta de Tonyina Amb Soja I  
Sèsam

### Especialitats Calentes

---

- Broqueta de pollastre amb salsa yakitori
- Xafadet de bacó fumat i formatge emmental

### Beguda

---

- Vi Blanc DO
- Vi Negre DO
- Suc de fruites
- Aigües Minerals amb i sense gas



# APERITIU

## OPCIÓ 3

### Aperitiu a taula

---

- Cruixent De Pa Amb Oli I Sucre
- Xips de Plàtan Fregits
- Tagliatelle De Pasta Fresca Amb Sal Grossa I Sucre

### Especialitats Calentes

---

- Xafadet Calent De Llom Confitat I Ceba Caramelitzada
- Mini Enrotllat De Salmó Al Iogurt 5 Espècies
- Wonton De Vedella Amb Salsa Gorgonzala

### Especialitats fredes

---

- Encenalls de pernil ibèric enrotllat en grissines al parmesà
- Emparedat De Salmó Noruec I Cogombres
- Entrepà De Llom Ibèric 5 Bellotes
- Montadito De Brie Amb Melmelada De Violetes
- Les nostres Mini Amanida Cessar

### Beguda

---

- Vi Blanc DO
- Vi Negre DO
- Sucs de fruites
- Aigües Minerals amb i sense gas

**Preu per persona:  
30,15 € + 10% IVA**



# DINAR / SOPAR BANQUET

## OPCIÓ 1

### Primer plato

---

- Milfulls de bacallà amb tomàquet fresc i alfàbrega
- Tallarins Amb Verduretes i Olives Arbequines
- Crema De "Trigueros" Amb Sanfaina De Verduretes I Essències De Farigola

\*El menú triat ha de ser el mateix per a tots els clients

### Segon plat

---

- Suprema De Salmó Amb Patata I Crema A l'Anet
- Filet De Porc Amb Mostassa Dolç I Patates Fondant
- Saltejat de Vedella I Verduretes Wok

### Postres

---

- Tiramisú Amb Salsa De Cafè I Cacao Amarg
- Macedònia De Fruites De Temporada Amb Reducció De Taronja
- Sorbet de Mandarina I Menta Fresca

### Beguda

---

- Vi Blanc & Vi Negre DO
- Cava Brut Nature
- Aigües Minerals
- Cafè i Infusions



# DINAR / SOPAR BANQUET

## OPCIÓ 2

### Primer plat

---

- Graellada de verdures amb formatge de cabra gratinat
- Amanida De Rúcula I Formatge Manxec Al Romero
- Crema De Carbassa Amb Cruixent D'Iberic

\* El menú triat ha de ser el mateix per a tots els clients

### Segon plat

---

- Daurada Al Grill Amb Parmentier De Patata I Reducció De Merlot
- Jarret de Vedella Amb Bolets Al seu Suc
- Confit D'Ànec Amb Pera Caramel·litzada I Reducció De Cítrics

### Postres

---

- Broqueta de Fruites Sobre Crema Anglesa
- Entrepà De Sacher
- Gelat D'Avellanes Pralinér

### Beguda

---

- Vi Blanc & Vi Negre DO
- Cava Brut Nature
- Aigües Minerals
- Cafè i Infusions



# DINAR / SOPAR BANQUET

## OPCIÓ 3

### Primer plat

---

- Tàrtar De Tomàquet, Gamba I La seva Essència
- Amanida De Salmó Fumat, Fruites I Vinagreta De Cítrics
- Tàrtar De Tonyina I Guacamole Amb Brots Verds

\* El menú triat ha de ser el mateix per a tots els clients

### Segon plat

---

- Lubina Amb Patata Fondant I Oli D'Herbes I Tomàquets Ecològics
- Entrecot de Vedella amb patata al forn i mantega d'herbes
- Xai A Baixa Temperatura Amb Humus I Daus De Carbassa Especiats

### Postres

---

- Piràmide De Xocolata Amb Coulis De Toffee
- Sabre De Maduixes I Crema Anglesa
- Sorbet De Pinya Colada

### Beguda

---

- Vi Blanc & Vi Negre DO
- Cava Brut Nature
- Aigües Minerals
- Cafè i Infusions



# SOPAR DE GALA

## OPCIÓ 1

### Primer plat

---

- Amanida De Llagostins Amb Làmines De Mànec I Vinagreta De Fruits Vermells
- Coca De Salmó Marinat Sobre Tàrtar D'Alvocat I Picada De Fruits Secs

### Segon plat

---

- Bacallà Al Punt De Sal A l'Estil Mediterrani Amb Pebrots Rostits I Picada Llevantina
- Carrillera Ibèrica Amb Cremós De Patata I Trufa Acompanyat De Mini Verdures

### Postres

---

- Mànec Amb Textures
- Espurneig de Fruits Vermells

### Beguda

---

- Vi Blanc & Vi Negre DO
- Cava Brut Nature
- Aigües Minerals
- Cafè i Infusions

\*El menú triat ha de ser el mateix per a tots els clients



# SOPAR DE GALA

## OPCIÓ 2

### Primer plat

---

- Amanida D'Ànec, Meló I Carxofes Amb Mel D'Eucaliptus
- Tàrtar De Duo De Atunes (Fresc I Salat)
- Gelat d'Albahaca i Amanida Wakame

### Segon plat

---

- Compactat de Garrí amb Matisos Dolços
- Corvina a Crosta de Festuc i Textures de Taronja



### Postres

---

- Piemont Amb Textures D'Avellana Cruixent I Xocolata
- Citroen a Textures

\*El menú triat ha de ser el mateix per a tots els clients

### Beguda

---

- Vi Blanc & Vi Negre DO
- Cava Brut Nature
- Aigües Minerals
- Cafè i Infusions

# SOPAR DE GALA

## OPCIÓ 3

### Primer plato

---

- Amanida “Xató” De Bacallà Fumat, Arbequines i Cítrics
- Foie d'Oca sobre Pa de pessic, reducció de vi dolç i confitura de ceba de figueres

### Segon plat

---

- Filet De Vedella Al Pedro Ximénez Amb Foie, Làmines De Tòfona Fresca Sobre Risotto De Trigo
- Llom De Lubina Amb Velo De Quinoa Cítrica, Fils De I Mango

### Postres

---

- Avellana D'Or
- Textures de Xocolates

### Beguda

---

- Vi Blanc & Vi Negre DO
- Cava Brut Nature
- Aigües Minerals
- Cafè i Infusions

\*El menú triat ha de ser el mateix per a tots els clients





# ELS NOSTRES CÒRNERES



## "Sweet Dreams Are Made of Cheese"

---

### **Bufet de Formatges:**

De Cabra, Maó, Idiazábal, Teta Gallega, Manxec, Tete De Moine, Tronchón, Muntanyola, Cabrals, Brie, Coca de Casar, Crema De Tupí amb Cerveses Artesanes (Acompanyat amb pans diversos, fruites i fruits secs)



## "I Like the way you roll"

---

### **Buffet Japonès:**

Pissarres De Sushi Variat: Makis, Sashimi, nigiri Enrotllat de Salmó i Wasabi (Acompanyat de Soja, Wasabi o Gíngebre confitat)



## "Keep Woking"

---

### **Bufet de Wok Oriental & Lekue**

Saltejat Wok De Diferents tipus de Pastes i Salses Orientals A Lekué Al Vapor; SauMai i Momo Dimsum



## "Ostras tú!"

---

### **Showcooking De Ostres**

Obertes al momento

# ELS NOSTRES CÒRNERES



## “La Xarcuteria Moderna”

---

### **Bufet d'Embotits:**

Selecció d'Embotits Catalans i Ibèrics tallats al moment en mini Conos; Caramels d'embotits i formatges



## “Keep Calm it's Vermut time”

---

### **Bufet de Vermut**

Escopinyes, Cloïsses, Musclos en Escabetx, Navaixes, Anxoves del Cantàbric en oli d'olives, Tonyina de Orrio, Polp, Aladrocs en Vinagre, Olives Arbequines, Olives Partides de Jaén, Banderilles, Gildas, Alls confitats, Patates de Xurreria i a la Sal amb Salsa Espinaler i Vermut Izaguirre

## “Foie is always the answer”

---

### **Bufet de Foie**

- només disponible per a Coctel Opció 3  
Terrina de Foie amb Festucs, Foie Mi-Cuit a "Armañac", Foie amb Licores dolços i Mousse de Foie amb Gelée de Moscatell

## BEGUDA

- 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, BARCEL ANYELL)
- Tequila (DON JULIOL)
- Mojitos
- Cervesa
- Refrescs
- Vi blanc i negre
- Cava brut

## BARRA LLIURE 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, BARCEL ANYELL)
- Tequila (DON JULIOL)
- Mojitos
- Cervesa
- Refrescs
- Vi blanc i negre
- Cava brut

# PERSONALITZACIÓ

Brindem l'opció personalitzada des de; les minutes, cartelleria, fins als centres de taules, arranjaments de flors i tota mena de decoració per brindar un servei únic. Juntament amb professionals del món dels esdeveniments, el nostre equip ofereix un servei proper i personal, perquè cada esdeveniment sigui un esdeveniment únic com el somni els nostres clients.

Totes les estacions de menjar i begudes tenen la seva pròpia decoració fent que cada esdeveniment sigui diferent i únic. Cuidem cada detall i l'adaptem al desig del client, jugant amb el color de l'empresa i tenint en compte qualsevol altre aspecte important per al client. Volem que el nostre client se senti identificat en tots els aspectes de l'esdeveniment com la gastronomia, el muntatge...

# 1

## DECORACIÓ

Oferim l'opció de personalitzar des d'arranjaments florals, llums, instal·lacions d'art i tota mena de decoració per oferir un servei que faci únic cada esdeveniment.

# 2

## MINUTES & CARTELLS

Oferim minutes amb logo, al·lèrgens i missatges personalitzats. Així mateix, oferim l'opció de minutes mitjançant codis QR en diferents idiomes.



SERVEIS  
EXTRA



## DURACIÓ DELS SERVEIS:

- Coffee break / Copa de cava: 30 minutos
- Aperitius: 45 minutos
- Coctel , Finger lunch: 2h
- Dinar y Sopar banquete: 2h30
- Sopar de gala: 3h

## FORMA DE PAGAMENT

- 20% Prepagament a la confirmació de l'esdeveniment
- El 50% 20 dies abans de l'arribat o de l'esdeveniment
- 30% 7 dies laborables abans del dia del servei

## CONDICIONS GENERALS

- El menú escollit ha de ser el mateix per a tots els comensals
- Disposem de menús dissenyats especialment per a dietes especials, al·lèrgics i pràctiques religioses
- Decoració i minutes no incloses al preu (consulta preu)
- Els preus detallats es podran veure afectats en cas que el nombre de comensals sigui inferior o superior del número especificat a la proposta

# CONTACTE

**Events & Groups Manager**  
**Helena Martín**  
events@dolcebarcelonaesort.com

---

**Tel.: +34 93 775 68 00**  
[www.dolcebarcelonaesort.com](http://www.dolcebarcelonaesort.com)

