



 THE GOLDEN HOTEL BARCELONA
* * * *



Cócteles

Cócteles

Cóctel Gaudí

SELECCIÓN DE 13 APERITIVOS

Aperitivos fríos

Tabla de jamón ibérico
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Croquetas de cocido
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Cucharita de salmón y mango
Esferas de gorgonzola, manzana y pistacho
Cucharita de manzana confitada con foie

Aperitivos calientes

Crujiente de ternera y teriyaki
Fideuá
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón
Canelón de calçot con salsa romesco

Postres

Repostería variada

Bodega

Agua, refrescos
Audentia Murviedro
Cava Bach Brut Nature

35€/persona

Cóctel Dalí

SELECCIÓN DE 16 APERITIVOS

Aperitivos fríos

Tabla de jamón ibérico
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Croquetas de cocido
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Cucharita de salmón y mango
Esferas de gorgonzola, manzana y pistacho
Cucharita de manzana confitada con foie
Ensaladilla rusa con anguila ahumada

Aperitivos calientes

Crujiente de ternera y teriyaki
Fideuá
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón
Canelón de calçot con salsa romesco
Crujiente de langostino
Ortigas de mar

Postres

Repostería variada

Bodega

Agua, refrescos
Audentia Murviedro
Cava Bach Brut Nature

38€/persona



Cócteles

Cóctel Picasso

SELECCIÓN DE 21 APERITIVOS

Aperitivos fríos

Tabla de jamón ibérico
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Croquetas de cocido
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Cucharita de salmón y mango
Esferas de gorgonzola, manzana y pistacho
Cucharita de manzana confitada con foie
Ensaladilla rusa con anguila ahumada
Atún marinado con soja y semillas
Sardina ahumada con guacamole
Cucharita de bacalao con muselina de ajo negro
Cuadradito de foie con mermelada de higos

Aperitivos calientes

Crujiente de ternera y teriyaki
Fideuá
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón
Canelón de calçot con salsa romesco
Ortigas de mar
Crujiente de langostino
Crujiente de pollo y yuzu

Postres

Repostería variada

Bodega

Agua, refrescos
Audentia Murviedro
Cava Bach Brut Nature

41€/persona



La letra pequeña

Notas de los Coffee Breaks

- Estos menús están definidos y cerrados.
- El servicio de coffee break se sirve puntualmente a la hora solicitada por el cliente y solo se repone durante la duración del servicio.

Notas de los Menús de empresa

- Estos menús están definidos y cerrados.

Notas de los Cócteles

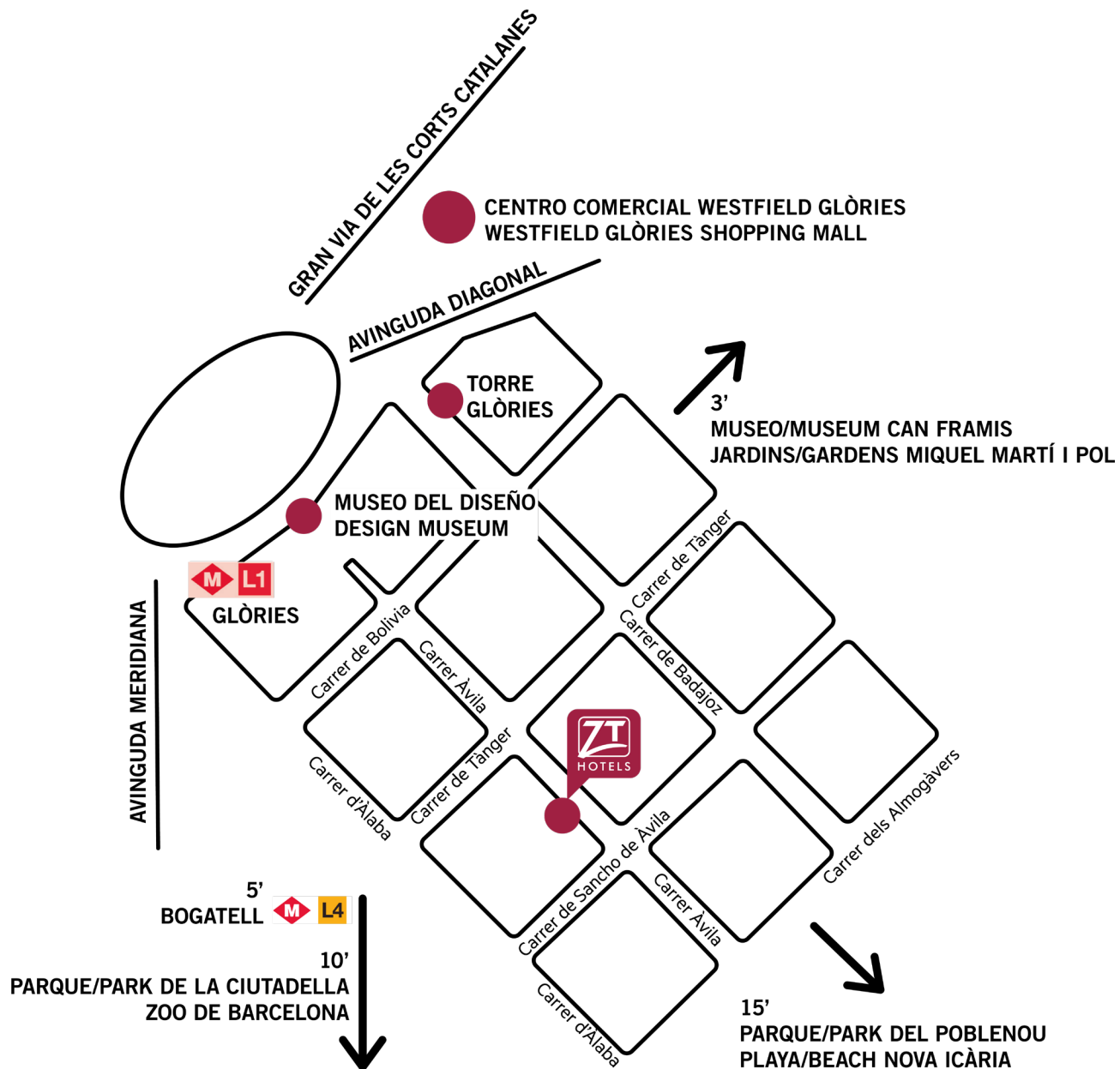
- Estos menús están definidos y cerrados.
- Se requiere un mínimo de 20 personas y están disponibles solo para eventos profesionales.
- En caso de tratarse de un evento privado, tendrá un recargo máximo de 10€ por persona y una duración máxima de 1h30m.
- El servicio se realiza fuera del horario de comidas y cenas, en modalidad "de pie" y con mesas de apoyo.
- Tendrá una duración máxima de 45 minutos.

Condiciones generales

- El cliente debe informar con 15 días de antelación si hay asistentes con intolerancias, alergias o preferencias; de lo contrario, no será posible atender sus necesidades. Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015.
- Para confirmar los servicios se requiere un prepagado del 50% en el momento de hacer la reserva y el restante 50% se abona 10 días antes del evento. Cancelación sin gastos hasta 15 días antes del evento.
- La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 10 días antes de la celebración. Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.
- Los servicios extras (orquestas, decoración, equipos especiales, etc.) no están incluidos en el precio y se facturarán aparte.
- Se aplicarán descuentos especiales para el caso de necesitar alojamiento para invitados.
- Este dossier estará vigente para eventos realizados durante 2024.

Muchas gracias.

Mapa



ZT The Golden Hotel Barcelona

Calle Àvila, 135 - 08018 Barcelona
thegoldenhotelbarcelona@zthotels.com
+34 934 83 38 76
goldenbarcelona.zthotels.com