



 THE GOLDEN HOTEL BARCELONA
* * * *



**Menús
empresa**

Menús Empresa

Menú Sagrada Familia

Bisqué de bogavante con tropezones de langostinos

Elegir entre pescado o carne

Lubina con puré de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales

o

Solomillo de ternera con salsa de ceps y graten de patata

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Agua, refrescos y cafés

Audentia Murviedro D.O. Valencia

Cava Bach Brut Nature

36€/persona

Menú Montserrat

Ensalada templada de queso de cabra y crujiente de jamón

Elegir entre pescado o carne

Bacalao confitado con tomate concasé y verduritas

o

Carrillera de cerdo con salsa de setas

Tarta de queso con coulis de frutos del bosque

Agua, refrescos y cafés

Audentia Murviedro D.O. Valencia

Cava Bach Brut Nature

40€/persona

Menú Montjuïc

Tabla de jamón y queso
Alcachofas con salsa romesco
Croquetas de cocido

Elegir entre pescado o carne

Lubina con salsa olio y salteado de verduras

o

Pluma ibérica con salsa de chimichurri y graten de patata

Apple Pie

Agua, refrescos y cafés

Audentia Murviedro D.O. Valencia

Cava Bach Brut Nature

41€/persona

Menú Batlló

Tabla de jamón y queso
Croquetas de bacalao
Bolitas de mozzarella con tomate cherry y pesto
Cucharita de manzana caramelizada con foie

Crema de alcachofa con aceite de gamba

Elegir entre pescado o carne

Salmón a la naranja con trigueros

o

Solomillo de ternera con salsa ceps y graten de patata

Tiramisú

Agua, refrescos y cafés

Audentia Murviedro D.O. Valencia

Cava Bach Brut Nature

42€/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

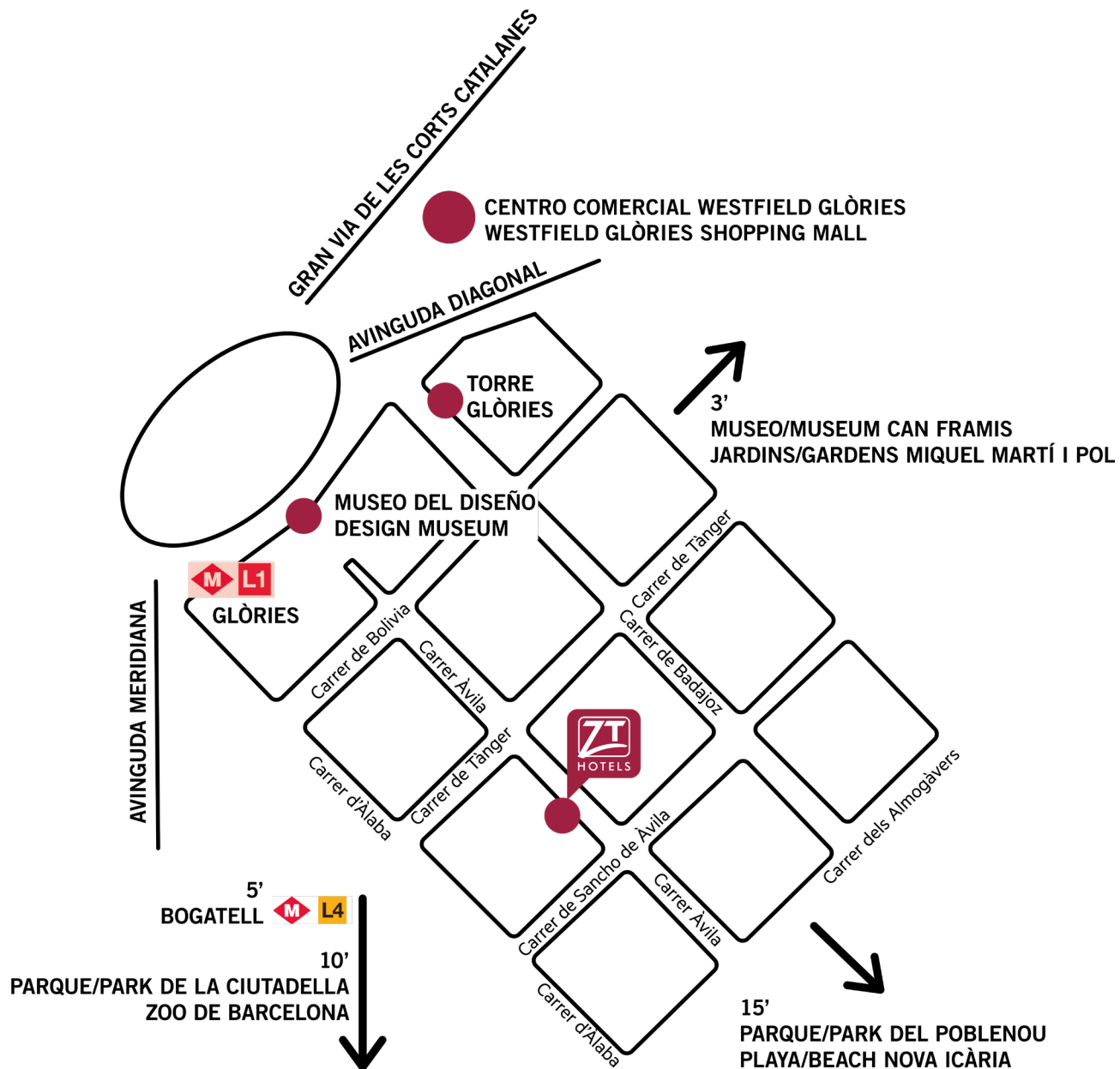
- Estos menús están definidos y cerrados.
- Se requiere un mínimo de 20 personas y están disponibles solo para eventos profesionales.
- En caso de tratarse de un evento privado, tendrá un recargo máximo de 10€ por persona y una duración máxima de 1h30m.
- El servicio se realiza fuera del horario de comidas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