

HOTEL
hcc montblanc
BARCELONA



Oferta Gastronòmica

hcchotels
BARCELONA

Coffee Break

Senzill

- Cafè
- Llet sencera i desnatada
- Beguda vegetal
- Assortiment de tes i infusions
- Sucs de fruites

6,60 €

per persona (10% IVA inclòs)

Dolç

- Cafè
- Llet sencera i desnatada
- Beguda vegetal
- Assortiment de tes i infusions
- Sucs de fruites
- Assortiment de brioixeria dolça

9,35 €

per persona (10% IVA inclòs)

Mixt

- Cafè
- Llet sencera i desnatada
- Beguda vegetal
- Assortiment de tes i infusions
- Sucs de fruites
- Assortiment de brioixeria dolça
- Assortiment de mini entrepans

14,90 €

per persona (10% IVA inclòs)

Suplements

- | | | | |
|--|-------------|---|--------|
| • Coffee break permanent a sala | A consultar | • Assortiment de mini entrepans | 5,55 € |
| • Selecció de fruites | 4,00 € | • 1 Termo de cafè extra | 7,00 € |
| • logurt natural amb cereals i fruits secs | 3,00 € | • 1 Termo de llet extra | 7,00 € |
| • Refrescs | 3,50 € | • Assortiment de brioixeria / brioixeria integral | 3,25 € |
| • Assortiments de galetes | 2,00 € | | |

per persona (10% IVA inclòs)

*Els serveis de coffee break es poden oferir: dins de sala, al piano bar o a la terrassa.
La ubicació del servei dependrà de les dimensions i disponibilitats de l'esdeveniment.*



Menús d'Empresa

Menú 1

Crema de pastanaga i porro amb pipes de carbassa
Jarret de vedella rostit amb les seves hortalisses
Gotet de iogurt natural amb puré de mango

Menú 2

Amanida de bouquet de fulles amb formatge de cabra gratinat i
vinagreta de fruits secs
Rellom ibèric a l'Oporto amb cebetes perla
Daus de fruita natural amb gelat de vainilla

Menú 3

Caneló melós de confit d'ànec
Suprema de salmó a la planxa amb oli de cítrics
Pastís Sacher amb culís de fruits vermells

26,00 €

per comensal (10% IVA inclòs)
Inclou: aigua, pa, vi i cafè

Menú exclusiu al restaurant per a esdeveniments amb sala de reunions contractada.

Es requereix un mateix menú per a tots els comensals.

Cal indicar l'elecció com a mínim 10 dies abans.

Es poden intercanviar plats entre els diferents menús.

Extra de pastís (a més de les postres): 4,50 € per comensal, IVA 10% inclòs.

Suplement: Cava 4,00 € / Xarrup de licor 5,00 € per comensal, IVA 10% inclòs.



** disponible opció de menú vegà*

Business Lunch

Gotet d'amanida Cèsar amb els seus crostons
Amanida russa de tonyina i oli d'oliva verge extra
Selecció de formatges espanyols
Rock&roll de mossets salats

Rotllet de primavera amb crema balsàmica
Croquetes carn d'olla
Anelles de pollastre cruixent amb salsa barbacoa
Mini truites gourmet

Fruita fresca tallada
Gotet de iogurt amb puré de mango

29,00 €

per comensal (10% IVA inclòs)
Inclou: aigua, cervesa, refrescs, vi i cafè

Menú exclusiu per a esdeveniments amb sala de reunions contractada.

Es requereix un mateix menú per a tots els comensals.

Extra de pastís (a més de les postres): per 4,50 € per comensal, 10% IVA inclòs.

Suplements: Cava 4,00 € / Xarrup de licor 5,00 € per comensal, 10% IVA inclòs.



Còctel 1

Mini blinis de salmó fumat

Gotet d'amanida Cèsar

Brioixos salats

Taula de formatges nacionals amb el seu maridatge

Cullereta d'escalivada amb anxova

Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Cistella de formatge Brie amb compota de tomàquet

Raviolis cruixents de secret ibèric

Broqueta de pollastre amb salsa teriyaki

Croquetes de carn d'olla

Broquetes de fruita natural

Lioneses de nata i trufa

39,00 €

per comensal (10% IVA inclòs)

Inclou: aigua, cervesa, refresc, vi, cava i cafè

Es requereix un mateix menú per a tots els comensals.

Es pot substituir les postres per pastís de celebració (Sacher o Massini).

Extra de pastís (a més de les postres): per 4,50 € per comensal, 10% IVA inclòs.

Suplements: Xarrup de licor 5,00 € per comensal, 10% IVA inclòs.



Còctel 2

"Montadito" de pa amb tomàquet i pernil ibèric
Mini brioixos salats
Cullereta d'esqueixada de bacallà amb perles d'AOVE
Talls de formatges nacionals
"Montadito" de cogombre i salmó fumat

Mini truites gourmet
Croquetes de carn d'olla
Mini hot dogs
Krustyllant de tinta de calamar amb punt de romesco
Raviolis cruixents de secret ibèric
Broqueta de pollastre amb salsa teriyaki
Platet de mar i muntanya

Broquetes de fruita natural
Gotet de mousse de xocolata i crumble de vainilla
Gotet de mousse de cheesecake amb perla de mango

50,00 €

per comensal (10% IVA inclòs)

Inclou: aigua, cervesa, refresc, vi, cava i cafè

Es requereix un mateix menú per a tots els comensals.

Es pot substituir les postres per pastís de celebració (Sacher o Massini).

Extra de pastís (a més de les postres): per 4,50 € per comensal, 10% IVA inclòs.

Suplements: Xarrup de licor 5,00 € per comensal, 10% IVA inclòs.



Menús de Celebració

Menú 1

Caneló de confit d'ànec amb beixamel i cruixent de parmesà
Llom de bacallà a la llauna amb pebrots
Pastís Sacher amb culís de fruits vermells

Menú 2

Selecció de fulles amb salmó fumat sobre tàrtar de tomàquet i
perles de mango
Galta d' ibèric confitada a l'aroma de Provença
Finger de coco i pinya

35,00 €

per comensal (10% IVA inclòs)
Inclou: aigua, pa, vi i cafè

Es requereix el mateix menú per a tots els comensals.

Cal indicar l'elecció com a mínim 10 dies abans.

Servei al restaurant, consultar suplement per a sala privada.

Es poden intercanviar plats entre menús.

Extra de pastís (a més de les postres): per 4,50 € per comensal, 10% IVA inclòs.

Suplements: Cava 4,00 € / Xarrup de licor 5,00 € per comensal, 10% IVA inclòs.



** disponible opció de menú vegà*

Menús de Gala

Menú 1

Caneló de pollastre trufat
Melós de vedella amb reducció d'Oporto a l'aroma de romaní
Cúpula de xocolata blanca, mango i maracujà

Menú 2

Crema de llamàntol rostit
Timbal de garrí amb crosta cruixent, patates laminades i xampinyons a l'estragó
Sorbet de gerds i llimona

Menú 3

Selecció de fulles sobre carpaccio de tomàquet i salmó fumat
Llom de bacallà amb emulsió de llima, oliva negra i perles d'AOVE
Lingot de xocolata i avellanes

45,00 €

per comensal (10% IVA inclòs)
Inclou: aigua, pa, vi i cafè

Es requereix el mateix menú per a tots els comensals.

Cal indicar l'elecció com a mínim 10 dies abans.

Servei al restaurant o sala privada.

Es poden intercanviar plats entre menús.

Extra de pastís (a més de les postres): per 4,50 € per comensal, 10% IVA inclòs.

Suplements: Cava 4,00 € / Xarrup de licor 5,00 € per comensal, 10% IVA inclòs.



** disponible opció de menú vegà*

Menús de Gala

Menú 4

Flor de carxofes confitades amb pernil ibèric i encenalls de foie
Turbot al forn amb patata panadera i oli de romaní
Lingot de crema de vainilla bourbon i caramel

Menú 5

Pebrots farcits de marisc amb mussolina de carabiners
Secret ibèric confitat amb mel i mostassa
Cistella de sorbet de llimona

50,00 €

per comensal (10% IVA inclòs)
Inclou: aigua, pa, vi i cafè

Es requereix el mateix menú per a tots els comensals.

Cal indicar l'elecció com a mínim 10 dies abans.

Servei al restaurant o sala privada.

Es poden intercanviar plats entre menús.

Extra de pastís (a més de les postres): per 4,50 € per comensal, 10% IVA inclòs.

Suplements: Cava 4,00 € / Xarrup de licor 5,00 € per comensal, 10% IVA inclòs.



** disponible opció de menú vegà*

Pica-Pica a taula 1

Pica-Pica

"Montadito" de pa amb tomàquet i pernil ibèric
Crema de llamàntol
Gotet d'amanida Cèsar
Mini caneló de pollastre trufat
Croquetes de carn d'olla
Krustyllant de tinta de calamar amb punt de romesco

Segon a escollir

Melós de vedella al Pedro Ximénez
o
Llom de bacallà amb emulsió, oliva negra i perles d'AOVE

Postres

Lingot de crema de vainilla, bourbon i caramel

47,00 €

per comensal (10% IVA inclòs)
Inclou: aigua, pa, vi i cafè

Cal indicar l'elecció com a mínim 10 dies abans.

Servei al restaurant o sala privada.

Màxim 30 comensals.

Extra de pastís (a més de les postres): per 4,50 € per comensal, 10% IVA inclòs.

Suplements: Cava 4,00 € / Xarrup de licor 5,00 € per comensal, 10% IVA inclòs.



Pica-Pica a taula 2

Pica-Pica

"Montadito" de pa amb tomàquet i pernil ibèric
Crema de llamàntol
Gotet d'amanida Cèsar
Mini caneló de pollastre trufat
Croquetes de carn d'olla
Krustyllant de tinta de calamar amb punt de romesco

Segon a escollir

Secret ibèric confitat a la taronja i toc de soia
o
Turbot al forn amb patata panadera i oli de romaní

Postres

Cistella de sorbet de llimona

52,00 €

per comensal (10% IVA inclòs)
Inclou: aigua, pa, vi i cafè

Cal indicar l'elecció com a mínim 10 dies abans.

Servei al restaurant o sala privada.

Màxim 30 comensals.

Extra de pastís (a més de les postres): per 4,50 € per comensal, 10% IVA inclòs.

Suplements: Cava 4,00 € / Xarrup de licor 5,00 € per comensal, 10% IVA inclòs.



Opcions Menú Vegà / Vegetarià

Menú 1

Amanida verda amb daus d'alvocat i vinagreta d'hortalisses
Cigrons saltats amb verdures, bròcoli i arròs al curri
Cistella de sorbet de llimona

Menú 2

Timbal d'espínacs saltats amb panses
Fideus saltats amb tofu i pebrots
Mosaic de fruita natural

Inclou: aigua, pa, vi i cafè

*Opcions de plats combinables amb qualsevol menú de l'oferta gastronòmica.
Condicions aplicables segons el menú principal seleccionat.*



Welcome drink

Only Drink

Copa de beguda a elecció del client (cervesa, refrescs, vi o cava)

4,50 €

per persona (10% IVA inclòs)

Welcome drink

Copa de beguda a elecció del client (cervesa, refrescs, vi o cava)

Patates xips

Olives

Fruits secs

8,50 €

per persona (10% IVA inclòs)

Welcome Snack

Copa de beguda a elecció del client (cervesa, refrescs, vi o cava)

Patates xips

Olives

Fruits secs

Selecció de pastes fullades salades

Mini quiches

11,50 €

per persona (10% IVA inclòs)

Els serveis de welcome drink es poden oferir: dins de sala, al piano bar o a la terrassa.

Cal indicar l'elecció com a mínim 1 setmana abans.

La ubicació del servei dependrà de les dimensions i disponibilitats de l'esdeveniment.





hcc montblanc

★ ★ ★

Via Laietana 61
08003- Barcelona

+34 933 435 555
comercialmontblanc@hcchotels.es
www.hcchotels.com

hcchotels

BARCELONA