

HOTEL
hcc montblanc
BARCELONA



Oferta Gastronómica

hcchotels
BARCELONA

Coffee Break

Sencillo

- Café
- Leche entera y desnatada
- Bebida vegetal
- Surtido de té e infusiones
- Zumos de frutas

6,60 €

por persona (10% IVA incluido)

Dulce

- Café
- Leche entera y desnatada
- Bebida vegetal
- Surtido de té e infusiones
- Zumos de frutas
- Surtido de bollería dulce

9,35 €

por persona (10% IVA incluido)

Mixto

- Café
- Leche entera y desnatada
- Bebida vegetal
- Surtido de té e infusiones
- Zumos de frutas
- Surtido de bollería dulce
- Surtido de Minibocadillos

14,90 €

por persona (10% IVA incluido)

Suplementos

• Coffe Break permanente en sala	<i>A consultar</i>	• Surtido de mini bocadillos	5,55 €
• Selección de Frutas	4,00 €	• 1 Termo de café extra	7,00 €
• Yogurt Natural con cereales i frutos secos	3,00 €	• 1 Termo de leche extra	7,00 €
• Refrescos	3,50 €	• Surtido de bollería / bollería integral	3,25 €
• Surtido de galletas	2,00 €		

Por persona (10% IVA incluido)

*Los servicios de coffee break se pueden ofrecer: dentro de sala, en el piano bar o en la terraza.
La ubicación del servicio dependerá de las dimensiones y disponibilidades del evento.*



Menús de Empresa

Menú 1

Crema de zanahoria y puerro con pipas de calabaza
Jarrete de ternera asada con sus hortalizas
Vasito de yogurt natural con puré de mango

Menú 2

Ensalada de bouquet de hojas con queso de cabra gratinado y vinagreta de frutos secos
Solomillo ibérico al Oporto con cebollitas perla
Dados de fruta natural con helado de vainilla

Menú 3

Canelón meloso de confit de pato
Suprema de salmón plancha con aceite de cítricos
Tarta Sacher con culís de frutos rojos

26,00 €

por comensal (10% IVA incluido)
Incluye: agua, pan, vino y café

Menú exclusivo en restaurante para eventos con sala de reuniones contratada.

Se requiere un mismo menú para todos los comensales.

Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.

Se pueden intercambiar platos entre menús.

Extra de tarta (además del postre): de 4,50 € por comensal, 10% IVA incluido.

Suplementos: Cava 4,00 € / Chupito de Licor 5,00 € por comensal, 10% IVA incluido.



** disponible opción menú vegano*

Business Lunch

Vasito de ensalada César con sus picatostes
Ensaladilla de atún y aceite de virgen extra
Selección de quesos españoles
Rock&roll de bocaditos salados

Rollito de primavera con cordón de crema balsámica
Croquetas de cocido
Rings de pollo crujiente con salsa barbacoa
Mini tortillas gourmet

Fruta fresca cortada
Vasito de yogurt con puré de mango

29,00 €

por comensal (10% IVA incluido)

Incluye: agua, cerveza, refrescos, vino y café

Menú exclusivo para eventos con sala de reuniones contratada.

Se requiere un mismo menú para todos los comensales.

Extra de tarta (además del postre): de 4,50 € por comensal, 10% IVA incluido.

Suplementos: Cava 4,00 € / Chupito de Licor 5,00 € por comensal, 10% IVA incluido.



Cóctel 1

Mini blinis de salmón ahumado

Vasito de ensalada César

Brioques salados

Tabla de quesos nacionales con su maridaje

Cucharita de escalivada con anchoa

Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Cesta de queso Brie con compota de tomate

Raviolis crujientes de secreto ibérico

Brocheta de pollo con salsa teriyaki

Croquetas de cocido

Brochetas de fruta natural

Lionesas de nata y trufa

39,00 €

por comensal (10% IVA incluido)

Incluye: agua, cerveza, refrescos, vino, cava y café

Se requiere un mismo menú para todos los comensales.

Se puede sustituir el postre por tarta de celebración (Sacher o Massini)

Extra de tarta (además del postre): de 4,50 € por comensal, 10% IVA incluido.

Suplementos: Chupito de Licor 5,00 € por comensal, 10% IVA incluido.



Cóctel 2

Montadito de pan con tomate y jamón ibérico
Mini brioches salados
Cucharita de esqueixada de bacalao con perlas de AOVE
Cuñas de quesos nacionales
Montadito de pepino y salmón ahumado

Mini tortillas gourmet
Croquetas de cocido
Mini hot dogs
Krustyllant de tinta de calamar con punto de romesco
Raviolis crujientes de secreto ibérico
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Platito de mar y montaña

Brochetas de fruta natural
Vasito de mousse de chocolate y crumble de vainilla
Vasito de mousse de cheesecake con perla de mango

50,00 €

por comensal (10% IVA incluido)

Incluye: agua, cerveza, refrescos, vino, cava y café

Se requiere un mismo menú para todos los comensales.

Se puede sustituir el postre por tarta de celebración (Sacher o Massini)

Extra de tarta (además del postre): de 4,50 € por comensal, 10% IVA incluido.

Suplementos: Chupito de Licor 5,00 € por comensal, 10% IVA incluido.



Menús de Celebración

Menú 1

Canelón de confit de pato con bechamel y crujiente de parmesano
Lomo de bacalao a la llauna con pimientos
Tarta Sacher con culís de frutos rojos

Menú 2

Selección de hojas con salmón ahumado sobre tartar de tomate y
perlas de mango
Carrillera ibérica confitada al aroma de provenza
Finger de coco y piña

35,00 €

por comensal (10% IVA incluido)
Incluye: agua, pan, vino y café

Se requiere un mismo menú para todos los comensales.

Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.

Servicio en Restaurante, consultar suplemento en sala privada.

Se pueden intercambiar platos entre menús.

Extra de tarta (además del postre): de 4,50 € por comensal, 10% IVA incluido.

Suplementos: Cava 4,00 € / Chupito de Licor 5,00 € por comensal, 10% IVA incluido.



** disponible opción menú vegano*

Menús de Gala

Menú 1

Canelón de pollo trufado

Meloso de ternera con reducción de Oporto al aroma de romero

Cúpula de chocolate blanco, mango y maracuyá

Menú 2

Crema de bogavante asado

Timbal de cochinillo con costra crujiente, patatas laminadas y
champiñones al estragón

Sorbete de frambuesa y limón

Menú 3

Selección de hojas sobre carpaccio de tomate y salmón ahumado

Lomo de bacalao con emulsión de lima, aceituna negra y perlas de AOVE

Lingote de chocolate y avellanas

45,00 €

por comensal (10% IVA incluido)

Incluye: agua, pan, vino y café

Se requiere un mismo menú para todos los comensales.

Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.

Servicio en restaurante o sala privada.

Se pueden intercambiar platos entre menús.

Extra de tarta (además del postre): de 4,50 € por comensal, 10% IVA incluido.

Suplementos: Cava 4,00 € / Chupito de Licor 5,00 € por comensal, 10% IVA incluido.



** disponible opción menú vegano*

Menús de Gala

Menú 4

Flor de alcachofas confitadas con jamón ibérico y virutas de foie
Rodaballo al horno con patata panadera y aceite de romero
Lingote de crema de vainilla bourbon y caramelo

Menú 5

Pimientos rellenos de marisco con muselina de carabineros
Secreto ibérico confitado con miel y mostaza
Cesta de sorbete de limón

50,00 €

por comensal (10% IVA incluido)
Incluye: agua, pan, vino y café

Se requiere un mismo menú para todos los comensales.

Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.

Servicio en restaurante o sala privada.

Se pueden intercambiar platos entre menús.

Extra de tarta (además del postre): de 4,50 € por comensal, 10% IVA incluido.

Suplementos: Cava 4,00 € / Chupito de Licor 5,00 € por comensal, 10% IVA incluido.



** disponible opción menú vegano*

Pica Pica en Mesa 1

Pica-Pica

Montadito de pan con tomate y jamón ibérico

Crema de bogavante

Vasito de ensalada César

Mini canelón de pollo trufado

Croquetas de cocido

Krustyllant de tinta de calamar con punta de romesco

Segundo a elegir

Meloso de ternera al Pedro Ximénez

o

Lomo de bacalao con emulsión, aceituna negra y perlas de AOVE

Postre

Lingote de crema de vainilla, bourbon y caramelo

47,00 €

por comensal (10% IVA incluido)

Incluye: agua, pan, vino y café

Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.

Servicio en restaurante o sala privada.

Máximo 30 comensales

Extra de tarta (además del postre): de 4,50 € por comensal, 10% IVA incluido.

Suplementos: Cava 4,00 € / Chupito de Licor 5,00 € por comensal, 10% IVA incluido.



Pica Pica en Mesa 2

Pica-Pica

Montadito de pan con tomate y jamón ibérico

Crema de bogavante

Vasito de ensalada César

Mini canelón de pollo trufado

Croquetas de cocido

Krustyllant de tinta de calamar con punta de romesco

Segundo a elegir

Secreto ibérico confitado a la naranja y toque de soja

o

Rodaballo al horno con patata panadera y aceite de romero

Postre

Cesta de sorbete de limón

52,00 €

por comensal (10% IVA incluido)

Incluye: agua, pan, vino y café

Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.

Servicio en restaurante o sala privada.

Máximo 30 comensales

Extra de tarta (además del postre): de 4,50 € por comensal, 10% IVA incluido.

Suplementos: Cava 4,00 € / Chupito de Licor 5,00 € por comensal, 10% IVA incluido.



Opciones Menú Vegano / Vegetariano

Menú 1

Ensalada verde con dados de aguacate y vinagreta de hortalizas
Garbanzos salteados con verduras brócoli y arroz al curry
Sorbete de cesta de limón

Menú 2

Timbal de espinacas salteados con pasas
Fideos salteados con tofu y pimientos
Mosaico de fruta natural

Incluye: agua, pan, vino y café

*Opciones de platos combinables con cualquier menú de la oferta gastronómica.
Condiciones aplicables según el menú principal seleccionado.*



Welcome drink

Only Drink

Copa de bebida a elección del cliente (cerveza, refrescos, vino o cava)

4,50 €

por persona (10% IVA incluido)

Welcome drink

Copa de bebida a elección del cliente (cerveza, refrescos, vino o cava)

Patatas chips

Olivas

Frutos secos

8,50 €

por persona (10% IVA incluido)

Welcome Snack

Copa de bebida a elección del cliente (cerveza, refrescos, vino o cava)

Patatas chips

Olivas

Frutos secos

Selección de hojaldres salados

Mini quiches

11,50 €

por persona (10% IVA incluido)

Los servicios de welcome drink se pueden ofrecer: dentro de sala, en el piano bar o en la terraza.

Debe indicar la elección mínimo 1 semana antes.

La ubicación del servicio dependerá de las dimensiones y disponibilidades del evento.





hcc montblanc

★ ★ ★

Via Laietana 61
08003- Barcelona

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

hcchotels

BARCELONA