



REAL CLUB DE GOLF EL PRAT

BARCELONA

REAL CLUB DE GOLF EL PRAT

GASTRONOMÍA EVENTOS 2023



COFFEE BREAKS

COFFEE 1

Café expresso monodosis, Tés e infusiones
Agua mineral
Zumo de naranja
Pastas de té

Precio: 9€/PAX + 10% IVA

COFFEE 2

Café expresso, Tés e infusiones
Agua mineral
Zumo de naranja
Bollería variada
Mini bocadillo (pavo, queso, jamón dulce y fuet)
Pieza de fruta

Precio: 12€/PAX + 10% IVA

COFFEE 3

Café expresso, Tés e infusiones
Agua mineral Zumo de naranja natural
Bollería variada
Mini bocadillos ibéricos
Tabla de quesos
Vaso de fruta fresca cortada

Precio: 17€/PAX + 10% IVA

Duración: 45 minutos

Todos los precios de coffee breaks son para grupos de un mínimo de 20 comensales.

En caso de un número inferior se cobrará suplemento por camarero de servicio de 150€ + IVA.

*VER CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



APERITIVOS

APERITIVO 1

Copa de bienvenida de Cava
Cerveza, refrescos y aguas
Olivas, chips y almendras

Precio: 10€/PAX + 10% IVA

Duración: 30 minutos

APERITIVO 2

Copa de bienvenida de Cava
Cerveza, refrescos, aguas y vino
Tortilla de patatas
Mini Wraps de pollo
Olivas, chips y almendras

Precio: 15€/PAX + 10% IVA

Duración: 45 minutos

Todos los precios de aperitivo son para grupos de un mínimo de 50 comensales.
En caso de número inferior se cobrará suplemento por camarero de servicio de 150€ + IVA.

***VER CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**



COCKTAILS

COCKTAIL 1

Fríos

Piruleta de parmesano

Montadito de carne con mostaza

Tatziki con tostadas

Brocheta de pollo especiado y tomate Cherry

Palitos de verduras con mahonesa de
aceitunas

Calientes

Croquetas de jamón ibérico

Sándwich mixto con huevo

Fideuá del Prat

Postres

Yogurt con miel y almendras

Tarta tatin de manzana

Precio: 40€/PAX + 10% IVA

COCKTAIL 2

Fríos

Delicias de quesos

Tataki de salmón

Mini Wraps de pollo

Hummus con crudités de verduras

Piruletas de parmesano

Calientes

Croquetas de jamón ibérico

Bikini ibérico y brie

Fideuá del Prat

Postres

Brownie

Panna cotta con frutos rojos

Precio: 43€/PAX + 10% IVA

COCKTAIL 3

Fríos

Hummus con crudités de verduras

Piruletas de Parmesano

Tataki de salmón

Buffet de quesos internacionales

Hojaldres de orégano y tomate

Crema de melón con jamón

Calientes

Croquetas de Jamón ibérico

Calamares a la andaluza

Mini Burger con queso

Fideuá del Prat

Postres

Carrot cake

Brocheta de fruta de temporada

Precio: 50/PAX + 10% IVA



Bodega incluida en el precio

Vino blanco (Perelada Només garnatxa blanca)

Vino tinto (Perelada Només garnatxa negra)

Cava (Perelada Stars Brut Nature Reserva)

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Servicio de Cafés e infusiones

Duración cocktail: 90 minutos

El precio del menú es aplicable a grupos de más de 50 comensales. En caso de número inferior se cobrará suplemento por camarero de servicio de 150€ + IVA

**VER CONDICIONES DE CONTRATACIÓN*



MENÚ EMPLATADOS

MENÚ 1

Entrante

Ensalada de langostinos y tomates con vinagreta de cítricos

○

Hojaldre templado de setas y praliné de piñones

Principal

Lubina rellena de verduras, crema de marisco

○

Solomillo de ibérico al Oporto

Postre

Cheesecake de mató

○

Tarta de manzana caramelizada

Bodega

Vino blanco (Perelada Només garnatxa blanca)

Vino tinto (Perelada Només garnatxa negra)

Cava (Perelada Stars Brut Nature Reserva)

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Servicio de Cafés e infusiones

Precio: 55€/PAX + 10% IVA

MENÚ 2

Entrante

Milhojas de foie con compota de manzana

○

Ravioli de trufa con salsa mantequilla de salvia

Principal

Corvina a la plancha con arroz negro

○

Timbal de cochinitillo con peras en texturas

Postre

Tiramisú de baileys

○

Pan con chocolate, aceite y sal

Bodega

Vino blanco (Chivite Legardeta Chardonnay)

Vino tinto (Gran Feudo Ed Lim Reserva Viñas Viejas)

Cava (Privat Brut Nature Reserva Chardonnay)

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Servicio de Cafés e infusiones

Precio: 65€/PAX + 10% IVA

El precio del menú es aplicable a grupos de más de 20 comensales. Se debe escoger las opciones gastronómicas por comensal. En caso de número inferior se cobrará suplemento por camarero de servicio de 150€ + IVA

**VER CONDICIONES DE CONTRATACIÓN*



MENÚ ARROZ

ENTRANTES

Coca de cristal
Tabla de Jamón Ibérico
Patatas bravas
Calamares a la romana
Croquetas de la casa
Tortilla de patata con cebolla
Ensalada César

PRINCIPAL

Paella de mariscos

POSTRE

Cheesecake de la casa

BODEGA

Vino blanco (Perelada Només garnatxa blanca)
Vino tinto (Perelada Només garnatxa negra)
Cava (Perelada Stars Brut Nature Reserva)
Aguas minerales, refrescos y cerveza
Servicio de Cafés e infusiones

SUPLEMENTOS ADICIONALES POR PERSONA

Tartaleta provenzal con anchoa 2,5 €
Vegetales crujientes con hummus 2,5 €
Bocado de guacamole y germinados 3,5 €
Gambas al ajillo 5 €
Tabla de ibéricos 6 €

Precio: 50€/PAX + 10% IVA

El precio del menú es aplicable a grupos de más de 20 comensales. En caso de número inferior se cobrará suplemento por camarero de 150€ + IVA

*VER CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



BUFFETS

Buffet 1

Salad bar
Sopa de temporada
Ensalada caprese
Ensaladilla de la casa
Cesar
Pasta con 3 salsas
Muslitos de pollo a la mostaza
Merluza a la plancha
Guarniciones:
Arroz, Patatas Fritas y Parrillada de
verduras
Fruta cortada
Panna cotta con frutos rojos
Tarta de manzana

Precio: 40€/PAX + 10% IVA

Buffet 2

Salad bar
Sopa de temporada
Ensalada alemana
Empanada de atún
Ensalada de mariscos con salsa
rosa
Pasta con 3 salsas
Ternera estofada con verduritas
Dorada a la plancha
Guarniciones:
Arroz, Patatas fritas y Parrillada
de verduras
Fruta cortada
Brownie con nueces
Islas flotantes

Precio: 45 €/PAX + 10% IVA

Buffet 3

Salad bar
Sopa de temporada
Ensalada de queso de cabra y uvas
Escalivada con romesco
Esqueixada de bacalao
Arroz a la cubana del Club
Jarrete de ternera en salsa
Salmón a la plancha con albahaca
Guarniciones:
Patatas fritas
Verduras a la parrilla
Canelones de carne
Fruta cortada
Carrot cake
Mel i mató

Precio: 50/PAX + 10% IVA

Bodega incluida en el precio

Vino blanco (Perelada Només
garnatxa blanca)
Vino tinto (Perelada Només
garnatxa negra)
Cava (Perelada Stars Brut Nature
Reserva)
Aguas minerales, refrescos y
cerveza
Servicio de Cafés e infusiones

El precio del menú es aplicable a grupos de más de 50 comensales. En caso de número inferior se cobrará suplemento por camarero de servicio de 150€ + IVA

**VER CONDICIONES DE CONTRATACIÓN*



BARRA LIBRE

Barra libre para fiestas, after work, o eventos.

Barra libre: **12€/pers./hora**

Barra premium: **18€/pers./hora**

Barra libre adicional a cualquier cocktail, buffet y menú del RCGP. El precio de la barra libre contempla el personal extra

**VER CONDICIONES DE CONTRATACIÓN*