

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT
Barcelona

MENÚS DE GRUP I ESDEVENIMENTS



L'Hotel Claris es complau a oferir diverses opcions d'esmorzars, menús i serveis per al vostre esdeveniment. A les següents pàgines podreu trobar totes les propostes del nostre xef, així com les possibilitats de canvis sobre els menús base.

ÍNDIX DE REFERÈNCIA:

- 1.- PORTADA
- 2.- ÍNDIX
- 3.- COFFEE BREAKS I ESMORZAR EXECUTIU
- 4.- WELCOME DRINKS I AFTERWORKS
- 5.- BUFFET
- 6.- MENÚ GRUPS
- 7.- MENÚ VEGÀ
- 8.- MENÚ DE GALA
- 9.- MENÚ INFANTIL
- 10.- MENÚ DE CASAMENT
- 11.- TAILOR MADE COCKTAILS
- 12.- SELECTOR DE PASSIS
- 15.- CANVIS I SUPLEMENTS
- 17.- BARRA LLIURE
- 18.- CONDICIONS DE RESERVA



Totes les opcions inclouen: Cafè Nespresso, Cafè americà, Selecció de tes i infusions, Aigües minerals, Llet i Beguda vegetal (civada, soja).

COFFEE BREAK BASIC : 17.00€ PER PERSONA

Suc de taronja.

Selecció de brioixeria.

Mini brioix de pollastre amb mostassa i espinacs.

COFFEE BREAK PREMIUM : 23.00€ PER PERSONA

Suc de taronja.

Rustik cake brownie.

Mini bretzel de salmó fumat, scamorza i canonges.

Mini xapata de pernil.

Fruita trossejada.

COFFEE BREAK HEALTHY : 27.00€ PER PERSONA

Sucs de taronja i detox.

Low carb banana bread.

Granola casolana amb iogurt.

Torrada d'alvocat, tomàquet km.0 i salmó fumat.

Fruita trossejada.

ESMORZAR EXECUTIU : 35.00€ PER PERSONA

Selecció de brioixeria.

Plumcake.

Mini xapata de pernil.

Torrada d'alvocat, tomàquet km.0 i salmó fumat.

Granola casolana amb iogurt.

Broquetes de fruita.



CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT
Barcelona

Acompanyeu aquests moments més desenfadats i socials amb les nostres propostes. Totes les opcions inclouen refrescs, suc, cava i aigua mineral. Els afterworks també inclouen cervesa i vi.

WELCOME DRINK BASIC : 14.00€ PER PERSONA

Gilda d'anxova i seitó.
Karagee de gamba dolça.

WELCOME DRINK PREMIUM : 22.00€ PER PERSONA

Gilda d'anxova i seitó.
Karagee de gamba dolça.
Espiral mediterrània de pasta de full.
Assortiment de mini croquetes.

AFTERWORKS : 46.00€ PER PERSONA

Panino de porchetta.
Assortiment de mini croquetes.
Uramaki de tempura de gamba.
Broquetes de pollastre teriyaki.
Selecció de mini pastisseria.

Els serveis de Welcome Drink tindran una durada de 30 minuts i requereixen un mínim de 10 persones.

El servei d'afterwork tindrà una durada de 60 minuts i requereix un mínim de 20 persones.

WELCOME DRINKS I AFTERWORKS



BUFFET DEL CLARIS : 68.00€ PER PERSONA

El nostre bufet es compon d'entrant, plat principal i postres, oferint dues referències a cada passí.

ENTRANTS (TRIAR-NE DOS)

Amanida de l'hort de temporada; o
Amanida Cèsar; o
Canelons de rostit tradicional.

PLATS PRINCIPALS

Lluç amb salsa verda de mol·luscs.
Contracuixa de pollastre pagès a la mostassa.

PRINCIPALS AMB SUPLEMENT

Salmó brasat amb adobats (+5.00€ p.p.)
Melós de vedella glacejada amb tubercles (+5.00€ p.p.)

POSTRES

Broquetes de fruita.
Selecció de mini pastisseria.

BEGUDES INCLOSES

Vins negre i blanc, refrescos, cerveses, aigua mineral i cafè Nespresso.

El servei de bufet requereix un mínim de 20 persones.



MENÚ DEL CLARIS : 68.00€ PER PERSONA

El nostre menú es compon de copa de benvinguda, entrant, plat principal i postres. A la pàgina 15 d'aquest dossier trobareu les opcions si voleu modificar algun dels plats proposats.

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I APERITIU

ENTRANT

Ravioli de llagostí de La Ràpita i bullabessa d'estragó i pinyons.

PRINCIPAL

Lluç del Cantàbric amb vinagreta tèbia de cítrics i verduretes.

POSTRES

Crema de coco, fruita de la passió i mango.

Mignardises, cafè premium i infusions.

BEGUDES INCLOSES

Vins negre i blanc, cava.

El servei de menú requereix un mínim de 20 persones.



MENÚ VEGÀ : 68.00€ PER PERSONA

El menú vegà es compon de copa de benvinguda, entrant, plat principal i postres. A la pàgina 15 d'aquest dossier trobareu les opcions si voleu modificar algun dels plats proposats.

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I APERITIU

ENTRANT

Vichyssoise, porro al miso i pera rostida.

PRINCIPAL

Milfulls de celeri, bolets de temporada i tòfona.

POSTRES

Una cosa fresca: Cogombre, poma i cítrics.

Cafè premium i infusions.

BEGUDES INCLOSES

Vins negre i blanc, cava.

El menú vegà es pot sol·licitar per a qualsevol participant que no vulgui el menú contractat per a la resta del grup.



MENÚ DE GALA : 88.00€ PER PERSONA

El menú de gala es compon de copa de benvinguda, dos entrants, un plat principal i dues postres. A la pàgina 15 d'aquest dossier trobareu les opcions si voleu modificar algun dels plats proposats.

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I APERITIU

ENTRANTS

Gaspatxo verd, anguila fumada, crème fraîche i caviar d'alfàbrega.
Vieira, cansalada Maldonado, bolets i mantega blanca de Chardonnay.

PRINCIPAL (TRIAR-NE UN)

Mero salvatge amb saltat de tubercles i anisats; o
Espatlla de xai confitada 24h amb cremós d'Idiazabal i mini pastanagues.

POSTRES

Mojito, llima i gingebre.
Sacher de gerds.

Cafè premium i infusions.

BEGUDES INCLOSES

Vins negre i blanc, cava.

El servei de menú de gala requereix un mínim de 20 persones.



MENÚ INFANTIL : 44.00€ PER PERSONA

El menú infantil està format per aperitiu, entrant, plat principal i postres.

APERITIU

Croquetes de pernil ibèric.

ENTRANT (TRIAR-NE UN)

Tagliatelle amb ragú casolà; o

Caneló de rostit de pollastre.

PRINCIPAL (TRIAR-NE UN)

Salmó a la planxa amb verdures de temporada; o

Filet de vedella amb patates fregides; o

Fingers de pollastre de corral amb patates fregides.

POSTRES

Se serveixen les mateixes postres que al menú d'adults.

BEGUDES INCLOSES

Refrescs i aigua.



MENÚ DE CASAMENT : 98.00€ PER PERSONA

El menú de casament es compon de sis aperitius a escollir, dos entrants, un plat principal i dues postres. A la pàgina 12 d'aquest dossier trobareu el selector d'aperitius, i a la pàgina 15 les opcions si voleu modificar algun dels plats proposats.

APERITIU

Sis (6) passis a triar del selector a la pàgina 12.

ENTRANTS

Carxofa confitada amb holandesa ibèrica i pernil de gla.
Caneló de llamàntol a la bullabessa.

PRINCIPAL (TRIAR-NE UN)

Llobarro salvatge amb nage trufada i minestrone; o
Filet de vedella amb gratén de patata i tòfona.

POSTRES

Kefir de cirera i fruits vermells.
Pastís a l'ancienne de cacau i praliné.

BEGUDES INCLOSES

Vins negre i blanc, cava.

El menú de casament requereix un mínim de 40 persones.



Amb els nostres cocktails 'tailor made' podeu seleccionar lliurement les opcions que preferiu entre el selector que trobareu a la següent pàgina. Tots els serveis de cocktail inclouen cava, vins blanc i negre, cervesa i refrescs.

COCKTAIL BASTET : 68.00€ PER PERSONA

Inclou nou (9) passis al vostre gust. El servei tindrà una durada de 75 minuts.

COCKTAIL AMON : 88.00 PER PERSONA

Inclou dotze (12) passis al vostre gust. El servei tindrà una durada de 90 minuts.

COCKTAIL I BARRA LLIURE : 83.00€ PER PERSONA

Inclou set (7) passis al vostre gust i un servei de barra lliure posterior. El servei de cocktail tindrà una durada de 60 minuts i la barra lliure posterior de 45 minuts (en total 105 minuts).

Composició de la barra lliure:

Gin - Port d'Índies, Bombai Sapphire, Seagram's.

Vodka - Grey Goose, Kettel One.

Whisky - Tullamore Dew, Dewar's.

Rom - Santa Teresa, Bacardí.



Teniu a la vostra elecció tota la nostra varietat d'aperitius i passis per configurar el vostre menú de casaments o cocktail 'tailor made' segons la quantitat indicada a cadascun d'ells. Podeu seleccionar lliurement opcions fredes, calentes o dolces fins a totalitzar la quantitat indicada al menú.

OPCIONES FREDES

- Pernil ibèric 'Arturo Sánchez' i pa amb tomàquet.
- Torrada de salmó fumat marinat amb tàrtara d'algues.
- Torrada d'hummus de mango.
- Roastbeef de filet a les fines herbes amb maitake.
- Brioix d'anxova 00 amb mantega fumada.
- Tataki de ventresca de tonyina 'Balfegó'.
- La nostra russa de bonítol, xips i caviar de salmó.
- Nem de llagostins i verdures.
- Tartaleta de sardina fumada i poma.
- Broqueta de burrata, tomàquet i maionesa d'alfàbrega.
- Macaron de foie.
- Gilda d'anxova i seitó.
- Con de sèsam amb tàrtar de tonyina 'Balfegó'.
- Uramaki japonès vegà.



OPCIONES CALENTES

- Cullereta de vieira amb cansalada ibèrica.
- Croqueta d'alvocat amb maionesa de chipotle.
- Croqueta de pernil ibèric.
- Croqueta de gamba vermella a l'allet.
- Bunyol negre de bacallà amb allioli escalivat.
- Gyoza d'ànec.
- Broqueta de pollastre teriyaki.
- Dim sum de verdures.
- Bao de xai.
- Mini burger de pollastre, brie i piquillos.
- Mini 'Beyond Burger' vegetal.
- Broqueta de pop a feira.
- Broqueta de llagostins en panko.

OPCIONES DOLCES

- Macarons variats.
- Mini pastís tatin.
- Semi-esfera de xocolata.
- Selecció de mini rebosteria.
- Brownie amb nous de pecan.
- Broqueta de fruites.
- Mini cannoli de vainilla i pistatxo.
- Mini carrot cake.
- Mini lemon pie.
- Mini pastís sacher.



ESTACIONS ADDICIONALS

A més dels passis del selector anterior, també podeu afegir si ho desitgeu una o més estacions tematitzades que aportaran un toc de distinció únic al vostre esdeveniment.

Tallador de pernil ibèric 'Arturo Sánchez' : 900.00€ el servei.

Estació de formatges nacionals: 15.00€ per persona.

Estació d'embotits ibèrics o catalans: 15.00€ per persona.

Estació asiàtica: 20.00€ per persona.

Estació de steak tàrtar : 20.00€ per persona.

Estació mexicana: 18.00€ per persona.

Estació peruana de ceviches: 18.00€ per persona.

Estació d'ostres: Consultar preus segons temporada i disponibilitat.



Us oferim la possibilitat de modificar qualsevol dels nostres menús, en base a les opcions i suplementes per persona que reflecteix la taula següent.

ENTRANTS	CLARIS	GALA	BODA
Vichyssoise de Txangurro i caviar oscietra	+10€	+8€	=
Foie en escabetx, mango i envinagrats	+15€	+8€	+3€
Tàrtar de tonyina 'Balfegó' amb textures de tomàquet	+15€	+8€	+3€
Amanida de llamàntol, enciam viu i cítrics	+20€	+15€	+5€
PEIXOS			
Lluç amb salsa verda de mol·luscs	=	=	=
Escòrpora rostida a la brasa amb velouté marina	+5€	=	=
Turbot salvatge brasat a la bilbaïna	+8€	+5€	+3€
Suquet de llagosta	s/m	s/m	s/m
CARNS			
Magret d'ànec gla, escabetx de nabius i kale	=	=	=
Costella de bou Angus confitada 36h amb saltat de mini panotxes i cebetes	+5€	+3€	=
Jarret de garrí ibèric confitat amb fruita de la passió i poma rostida	+8€	+5€	=
Filet 'Rossini' amb foie i salsa de Porto	+20€	+10€	+5€
Autèntic wgayu japonès A5 amb saltat de bolets oriental	s/m	s/m	s/m



VEGANS

	CLARIS	GALA	BODA
Albergínia confitada al ras-el-hanout, Idiazabal i sèsam ..	=	=	=
Ratatoullie de verdures de temporada km. 0	=	=	=
Saltat de vegetals de temporada km. 0	=	=	=

PRE-POSTRES

Fruita de la passió i vainilla	=	=	=
Cheesecake	=	=	=

POSTRES

Crema catalana amb nous i cítrics	+3€	=	=
Sandwich de vainilla, maduixa i mango	+3€	=	=
Cúpula de xocolata blanca, mandarina i caramel	+3€	=	=
Tartaleta de lemon pie, vainilla y alfàbrega	+3€	=	=
Massini tradicional	+3€	=	=
Pastís de xocolata vegana	+3€	=	=



Podeu afegir el servei de barra lliure de begudes a qualsevol esdeveniment que vulgueu.

BARRA LLIURE SOFT : 18.00€ PER PERSONA

Durada 60 minuts. Hora extra +9.00€ per persona.
Inclou refrescs, cervesa, vi negre i blanc, cava.

BARRA LLIURE BASIC : 22.00€ PER PERSONA

Durada 60 minuts. Hora extra +12.00€ per persona.
Inclou refrescs, cervesa, vi negre i blanc, cava.
Gin - Puerto de Índias, Bombay Sapphire, Seagram's.
Vodka - Grey Goose, Kettel One.
Whisky - Tullamore Dew, Delawar's.
Rom - Santa Teresa, Bacardí.

BARRA LLIURE PREMIUM : 32.00€ PER PERSONA

Durada 90 minuts. Hora extra +15.00€ per persona.
Inclou refrescs, cervesa, vi negre i blanc, cava.
Gin - Nordés, Brockman's, Hendrick's.
Vodka - Grey Goose, Beluga.
Whisky - Oban 14, Bulleit Rye, Talisker 10.
Rom - Zacapa 23, Santa Teresa 1796.



A tots els menús s'haurà de triar els mateixos entrants, plats i postres per a tots els comensals; i la tria ha de ser realitzada 15 dies abans de l'esdeveniment.

Els serveis de Coffee Break i Finger Buffet es realitzen al mateix espai de les reunions. En cas de preferir el servei en un altre espai diferent, consulteu opcions i suplementos.

L'hotel necessitarà saber amb antelació qualsevol al·lèrgia o intolerància a tenir en compte abans de l'esdeveniment. Tenim a la vostra disposició tota la informació relativa a al·lèrgens.

Disposem de menús especials adaptats a necessitats especials de qualsevol convidat (celíacs, al·lèrgies, etc.). El preu d'aquests menús serà el mateix que el seleccionat per a la resta de comensals.

La impressió de minutes i decoració base de l'esdeveniment és cortesia de l'hotel.

Tots els preus d'aquest document s'han calculat per a la temporada 2024-25 i inclouen l'IVA aplicable.

L'hotel es reserva el dret de modificar sense previ avís els preus en cas de canvis en els impostos aplicables, inflació anual, pujades imprevistes de costos o altres factors que puguin afectar la seva operativa.

HOTEL CLARIS 5*GL

Pau Claris, 150 - 08009 Barcelona

www.hotelclaris.com

banclaris@derbyhotels.com

(+34) 934 876 262