

Menús Còctel 2026

Hotel Atenea Barcelona Aparthotel ****
Joan Güell 207-211, 08028 Barcelona
Centraleta recepció: Tel (+34) 934906640

Informació i Reserves: Departament de Convencions i Banquets:
(+34) 637.894.449
(Horari de dilluns a divendres de 08.00 a 16.00 – visites concertades)
O via mail: convencions.ateneaBCN@cityhotels.es



Còctel -1-

Plats freds

Gilda de cogombret, oliva i anxova

Puça d'espatlla de pernil ibèric amb tomàquet

Tartar de salmó marinat amb mostassa i toc picant

Roll de roastbeef amb vinagreta de mostassa Antiga

Vaset de *guacamole* amb *pico de gallo* i natxos

Plats calents

Braves Atenea (salsa romesco *hot* i allioli)

Brioix de *pulled* de pollastre

Cucurutxo de calamars a l'andalusa

Mini hamburguesa de vedella 2cero7

Degustació d'arrós melós de sípia i gambes

Postres

Trufes de xocolata amb *coulís* de gerds i *peta zetas* de xocolata

Semi-fred de pinya amb crema de coco

De beguda durant el còctel

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

Vi Massaluca Blanc i Massaluca Negre - D.O. Terra Alta

Cava Celler Kripta Fran Brut Reserva - D.O. Corpinnat

Preu per persona: 45€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada:195€/hora.



Còctel -2-

Plats freds

Puça d'espatlla de pernil ibèric amb tomàquet

La nostra amanida russa de llagostins

Cassoleta de mousse de foie

Daus de salmó marinat amb aroma de cítrics

Canonet d'ànec Pequín i salsa Hoisín

Plats calents

Gyoza de trompetes de la mort i ceps amb la seva salsa

Croqueta de secret i mel

Llagostí crocant d'arròs verd vietnamita

Mini hamburguesa Atenea

Broqueta de verdura amb romesco

Degustació d'arròs del *senyoret*

Postres

Vaset de tiramisú

Daus de meló-mojito osmotitzat

De beguda durant el còctel

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

Vino *Massaluca Blanc i Massaluca Negre* - D.O. Terra Alta

Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

Preu per persona: 50€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.



Còctel -3-

Plats freds

Hummus d'edamame amb natxos

Puça d'espatlla de pernil ibèric amb tomàquet

Vaset de brandada de bacallà i melmelada de Piquillo

Carpaccio de vedella amb daus de poma caramelitzada, mousse de foie i reducció de P.X.

Mini xatonada amb ventresca de tonyina i anxova

Foccacia d'olives amb albergínia rostida i tomàquet sec

Plats calents

Bikini trufat

Croqueta de sobrassada i formatge de Maó

Calamars a l'andalusa amb maionesa de wasabi

Bomba de la Barceloneta

Vaset de pop i papada amb parmentier de patata

Degustació de fideuà marinera

Postres

Mini xurros amb xocolata blanca i festuc

Tartar de fruites amb coulís de fruits vermells

De beguda durant el còctel

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

Vi blanc *Raventós Pansa Blanca* - D.O. Alella

Vi negre *Viña Pomal Selección 500* - D.O. Ca Rioja

Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

Preu per persona: 55€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.

Preu hora extra de sala privada: 195€/hora.



*Còctel
Infantil*

Plats freds

Patates xip

Pernil amb pa amb tomàquet

Mini puça de pa de nous amb formatge

Plats calents

Croquetes de pollastre

Mini hamburguesa Atenea

Broqueta de pollastre amb salsa barbacoa

Calamars a l'andalusa

Postres

Bola de gelat de xocolata

Begudes

Aigua mineral

Refrescs

Sucs

Preu per persona: 27€ (10% IVA inclòs)



El preu del menú inclou 2 hores de servei de sala privada.

Lloguer de sala horas extres / serveis externs: 195 €/hora.

Confirmació i Reserva:

Es sol·licita el pagament del 25% del total del banquet per a la seva confirmació.

En cas de cancel·lació amb menys de 15 dies per la data de l'esdeveniment, aquest dipòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.

Serveis addicionals a les celebracions:

- Servei de DJ professional: inclou animació del banquet i posterior ball de 2 hores: 700,00 € (inclou SGAE i impostos).

- Consumició durant el ball: combinat o licor 9€ unitat / refresc: 3€ unitat.

Per normativa sanitària, no oferim barra lliure a preu tancat.

- Servei de projector i pantalla: 75,00 €

- Minuttes personalitzades.

L'hotel és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.

Disposem d'un ampli ventall de serveis d'animació tant per a adults com per a nens; fotògrafs, audiovisuals i qualsevol altre servei relatiu a les celebracions.

Consulteu pressupost o informació sense compromís.

No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel, a excepció del servei de fotografia, sempre que es compleixi el pagament del cànon corresponent i el comprovant de serveis professionals.

No s'admet l'accés ni el consum d'aliments ni begudes externes al hotel.

L'Hotel es reserva el dret d'admissió dins els límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i una altra normativa vigent.