

hcchotels
BARCELONA

*Oferta
gastronòmica
2026*

hcc st.moritz
★★★★



Coffee break

Senzill

7.60€

Cafè

Llet sencera i desnatada

Beguda vegetal

Assortiment de tes i infusions

Sucs de fruites

Dolç

10.30€

Cafè

Llet sencera i desnatada

Beguda vegetal

Assortiment de tes i infusions

Sucs de fruites

Assortiment de brioixeria dolça

Mixt

15.90€

Cafè

Llet sencera i desnatada

Beguda vegetal

Assortiment de tes i infusions

Sucs de fruites

Assortiment de brioixeria dolça

Assortiment de mini entrepans

Healthy

9.00€

Cafè

Llet sencera i desnatada

Beguda vegetal

Sucs detox

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

Preus indicats per persona i IVA inclòs.

Supplements coffee break

Begudes

Refrescs	3.50€
1 Termo de cafè extra	7.00€
1 Termo de llet extra	7.00€

Dolç / salat

Selecció de fruites	4.00€
Assortiment de mini entrepans	5.50€
Pastís	5.00€
Assortiment de brioixeria	3.25€

Altres

Cafetera de càpsules + termos de llet a la sala	10.00€
Reposició de càpsules de cafè + termos de llet	8.00€
Coffee senzill permanent jornada completa	12.00€
Coffee dolç permanent jornada completa	15.00€
Coffee mixt permanent jornada completa	19.90€

Menú business

Menú 1

30.00€

ENTRANT

Pasta fresca saltada amb bolets i pesto

PRINCIPAL

Filet de porc ibèric amb minestra de verdures

o

Escalopins de salmó amb vi blanc, llimona i musclos

POSTRES

Carpaccio de pinya amb toc de canyella

o

Pastís de Sacher

Celler

Aigües minerals

Vi blanc 3404 (DO Somontano)

Vi negre Eguía (DO Rioja)

Cafès o infusions

Menú exclusiu al restaurant per a esdeveniments amb sala de reunions contractada.
Es requereix el mateix menú per a tots els comensals.
Cal indicar l'elecció amb un mínim de 10 dies d'antelació.
Extra de pastís (a més de les postres): 5,00 € per comensal, IVA inclòs.
Suplements: Cava: 4,00 € per comensal, IVA inclòs.

Preus indicats per persona i IVA inclòs

Menú business

Menú 2

35.00€

ENTRANT

Amanida d'alvocat, tonyina, salmó fumat i vinagreta de llavors de carabassa

PRINCIPAL

Medallons de vedella rostida amb bolets

o

Filets de llobarro amb gambes i oli de festucs

POSTRES

Sorbet de llimona

o

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Celler

Aigües minerals

Vi blanc 3404 (DO Somontano)

Vi negre Eguía (DO Rioja)

Cafès o infusions

Menú exclusiu al restaurant per a esdeveniments amb sala de reunions contractada.
Es requereix el mateix menú per a tots els comensals.
Cal indicar l'elecció amb un mínim de 10 dies d'antelació.
Extra de pastís (a més de les postres): 5,00 € per comensal, IVA inclòs.
Suplements: Cava: 4,00 € per comensal, IVA inclòs.

Preus indicats per persona i IVA inclòs

Business lunch

Menú

35.00€

Amanida de pasta vegetal amb cranc i salsa rosa

Endívies amb guacamole i perles de mozzarella

Brètzels variats

Fusta de formatges i bastonets de pa

Croquetes

Bocinets de truita de patates i verdures

Fideuà marinera

Broquetes de fruita natural

Pastisset Sacher

Celler

Aigües minerals

Refrescs

Vi blanc 3404 (DO Somontano)

Vi negre Eguía (DO Rioja)

Cafès o infusions

*Menú exclusiu per a esdeveniments amb sala de reunions contractada.
Extra de pastís (a més de les postres): 5,00 € per comensal, IVA inclòs.
Suplements: Cava: 4,00 € per comensal, IVA inclòs.*

Preus indicats per persona i IVA inclòs

Còctel

Menú 1

42.00€

Pernil ibèric i pa de vidre amb tomàquet

Amanida russa de pop

Torrades amb guacamole i gamba

Cullereta de tàrtar de salmó amb mango i toc cítric

Gotet de crema de carabassa amb llavors

Croquetes

Flamenquí amb salsa teriyaki

Piruleta de llagostins

Broquetes de fruita natural

Celler

Aigües minerals

Refrescs

Cervesa

Vi blanc 3404 (DO Somontano)

Vi negre Eguía (DO Rioja)

Cava St. Gorg Brut Nature

Cafès o infusions

Suplement: Fideuà 6€ / Risotto de bolets 4€

Servei al restaurant o sala privada.

Extra de pastís (a més de les postres): 5,00 € per comensal, IVA inclòs.

Preus indicats per persona i IVA inclòs

Còctel

Menú 2

50.00€

Pernil ibèric i pa de vidre amb tomàquet
Cullereta de tàrtar de salmó amb mango i toc cítric
Broqueta de mozzarella, cirerol i pesto
Croquetes
Gambes amb allada
Cruixent de bolets
Carpaccio de pop
Esfera de patata brava amb romesco
Llagostí i fil de patata
Petits medallons de formatge de cabra cruixent

Selecció de mini dolços

Celler

Aigües minerals
Refrescs
Cervesa
Vi blanc 3404 (DO Somontano)
Vi negre Eguía (DO Rioja)
Cava St. Gorg Brut Nature
Cafès o infusions

Suplement: Fideuà 6€ / Risotto de bolets 4€

Servei al restaurant o sala privada.

Extra de pastís (a més de les postres): 5,00 € per comensal, IVA inclòs.

Preus indicats per persona i IVA inclòs

Menú celebració

Menú 1

40.00€

ENTRANT

Crep de petxines de pelegrí i gambes amb salsa de marisc

PRINCIPAL

Entrecot de vedella, patata gratinada i suc de vi dolç

o

Suprema de bacallà a la catalana amb verduretes

POSTRES

Gelat de cafè irlandès amb nata

o

Selecció de mini dolços

Celler

Aigües minerals

Vi blanc 3404 (DO Somontano)

Vi negre Eguía (DO Rioja)

Cava St. Gorg Brut Nature

Cafès o infusions

*Es requereix el mateix menú per a tots els comensals.
Cal indicar l'elecció amb un mínim de 10 dies d'antelació.
Servei al restaurant; consulteu el suplement per a sala privada.
Extra de pastís (a més de les postres): 5,00 € per comensal, IVA inclòs.*

Preus indicats per persona i IVA inclòs

Menú celebració

Menú 2

45.00€

ENTRANT

Mosaic d'endívies, pinya, mousse de foie-gras i
vinagreta de figues

PRINCIPAL

Jarret de xai confitat amb verduretes saltades

o

Medalló de rap amb crema de porros confitats i
llagostins

POSTRES

Broqueta de fruita

o

Gelat de xocolata blanca amb puré de mango

Celler

Aigües minerals

Vi blanc 3404 (DO Somontano)

Vi negre Eguía (DO Rioja)

Cava St. Gorg Brut Nature

Cafès o infusions

Es requereix el mateix menú per a tots els comensals.
Cal indicar l'elecció amb un mínim de 10 dies d'antelació.
Servei al restaurant o sala privada.
Extra de pastís (a més de les postres): 5,00 € per comensal, IVA inclòs.

Preus indicats per persona i IVA inclòs

Pica-pica a taula

Menú

42.00€

PICA-PICA

Pernil ibèric i pa de vidre amb tomàquet

Cullereta de tàrtar de salmó amb mango i toc cítric

Natxos amb guacamole

Croquetes

Broqueta de pollastre teriyaki

Esfera de patata brava

PRINCIPAL

Entrecot de vedella, patata gratinada i suc de vi dolç

o

Tronc de lluç a la meunière de taronja

POSTRES

Sorbet de llimona

o

Pastís semifred de maracujà

Celler

Aigües minerals

Vi blanc 3404 (DO Somontano)

Vi negre Eguía (DO Rioja)

Cava St. Gorg Brut Nature

Cafès o infusions

Cal indicar l'elecció amb un mínim de 10 dies d'antelació.

Menú disponible per a un màxim de 30 persones.

Servei al restaurant o sala privada.

Extra de pastís (a més de les postres): 5,00 € per comensal, IVA inclòs.

Preus indicats per persona i IVA inclòs

Opcions menú vegà

Menú 1

Amanida verda amb daus d'alvocat i vinagreta
d'hortalisses

Cigrons saltats amb verdures, bròquil i arròs al curri

Sorbet de llimona

Menú 2

Timbal d'espínacs saltats amb panses

Fideus amb tofu i pebrots

Mosaïc de fruita natural

Celler

Aigües minerals

Vi blanc 3404 (DO Somontano)

Vi negre Eguía (DO Rioja)

Cafès o infusions

Welcome drink

Welcome drink 1 8.00€

Copa de beguda a elecció del client:

- Vi
- Cava
- Refresc

Fruits secs.

Welcome drink 2 14.00€

Copa de beguda a elecció del client:

- Vi
- Cava
- Refresc

Patates xips, olives i fruits secs.

Welcome drink 3 16.00€

Copa de beguda a elecció del client:

- Vi
- Cava
- Refresc

Assortiment de formatges, fuet laminat, pa de vidre amb tomàquet, olives i fruits secs.

Cal indicar l'elecció amb un mínim de 10 dies d'antelació.
Els serveis de welcome drink s'ofereixen al bar.

Preus indicats per persona i IVA inclòs.

hcchotels

BARCELONA

Diputació 264
08007 - Barcelona
+34 934 12 15 00
comercialfb@hcchotels.es
www.hcchotels.com

hcc st.moritz

★ ★ ★ ★

