

Menús 2024





En el CCIB disponemos de un servicio propio de restauración que opera en exclusiva una cocina de 3.000 m² y varias cámaras frigoríficas ubicadas en el centro.

Nuestra propuesta gastronómica se inspira en la cocina catalana actual, incorporando el concepto de contemporaneidad e innovación que rige en todo el edificio.



Os acompañamos en cualquier momento y lugar, en el CCIB o con nuestro servicio externo en espacios emblemáticos de la ciudad.

En CCIB F&B somos perfeccionistas por naturaleza y mimamos cada detalle y cada momento, por eso contamos con grandes profesionales del sector que crean un menú especial para cada evento.



Evolucionamos, creamos e innovamos para poder idear propuestas muy especiales, de acuerdo con las nuevas tendencias gastronómicas, ofreciendo una extraordinaria variedad de menús y de servicios que se adaptan a cualquier tipo de evento.





Índice

Coffee Breaks y Desayunos	4	Bag Lunch	23
Healthy Coffee Break	6	Crea el Bag Lunch a tu gusto. Opción 1	24
Catalan Coffee Break	6	Crea el Bag Lunch a tu gusto. Opción 2	25
Coffee Líquido + Crea tu café	7	Precios Bag Lunch	27
Corner de Yogures	8	Cócteles	28
Corner de Gourmet Bun	8	Copa de Cava	29
Precios Coffee Break	9	Cóctel 1	29
Café Permanente	10	Cóctel 2	30
Desayuno Especial 1	11	Gran Cóctel	31
Desayuno Especial 2	12	Spanish Cocktail	32
Buffets	13	Buffets Opcionales	33
Buffet 1	14	Buffets Opcionales	35
Buffet 2	15	Precios Cócteles	36
Precios Buffet	16	Cena de Gala	37
Almuerzos de Trabajo	17	Aperitivos Cena de Gala	38
Almuerzo de Trabajo 1	18	Cena de Gala 1	39
Almuerzo de Trabajo 2	19	Cena de Gala 2	40
Precios Almuerzos de Trabajo	20	Precios Cena de Gala	41
Light Lunch	21	Condiciones Generales	42
		Fechas Confirmación & Política Cancelación	43
		F&B Sostenible	44
		Moodboard	45

Coffee Breaks y Desayunos



Coffee Break 1

Duración del servicio: 30 min

A escoger 2 opciones:

- Mini croissant
- Mini croissant crema
- Mini croissant fresa
- Mini croissant de cereales
- Mini napolitana de chocolate o crema
- Mini Chausson de manzana
- Mini donut de azúcar o chocolate
- Mini palmerita de cereales
- Mini maple pecan
- Mini croissants salados
Frankfurt / tortilla / jamón y queso / chistorra

Bebidas

- Café
- Leche
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Aguas minerales

Coffee Break 2

Duración del servicio: 30 min

A escoger

1 unidad dulce, 1 unidad salada, 1 fruta

- Mini croissant de mantequilla
- Pop Dots de azúcar y chocolate
- Mini duo de grosella y albaricoque
- Mini croissant de chocolate relleno de chocolate

- Gourmet Bun vegetariano
- Gourmet Bun de pavo, rúcula y salsa pesto

- Brocheta de fruta fresca

Bebidas

- Café
- Leche
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Aguas minerales



Catalan Coffee Break

Duración del servicio: 30 min

- Mini chucho de crema
- Buñuelos de viento

- Mini chapata con tomate y fuet
- Mini flauta con tomate y jamón ibérico

Bebidas

- Café
- Leche
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Aguas minerales

Healthy Coffee Break

Duración del servicio: 30 min

- Surtido de bizcocho casero
Manzana / zanahoria / plátano / limón
- Gourmet Bun de hummus y pimiento asado
- Mini pan de cereales con jamón ibérico
- Barritas de cereales
- Brochetas de fruta fresca

Bebidas

- Café
- Leche
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Aguas minerales





Coffee Líquido + ¡Crea tu Café!

Duración del servicio: 30 min

- Café
- Leche
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Aguas minerales

Referencias dulces

(2 unidades por persona): 3,10€

- Pieza de mini bollería
- Mini muffins
- Pop Dots de azúcar y chocolate
- Pink donut
- Cookie tradicional

Bizcocho casero

- Bizcocho de manzana
- Bizcocho de zanahoria
- Bizcocho de limón

Referencias saladas

(1 unidad por persona): 3,00€

- Mini reminis (2 unidades)
- Mini brioches salados (2 unidades)
- Mini pulguitas de jamón ibérico (1 unidad)
- Mini Gourmet Bun salado (1 unidad)

O un toque saludable:

- Pieza de fruta: **1,70€**
- Brocheta de fruta fresca: **3,20€**
(2 unidades por persona)
- Barrita de cereales: **2,70€**
- Smoothie: **4,15€**

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.



Corner de Yogures

Duración del servicio: 30 min

Yogures:

- Yogur griego con granola y mermelada de fresa
- Yogur griego con trozos de fruta fresca
- Yogur griego con crema de chocolate y frutos secos
- Yogur griego con frutos secos

Toppings:

- Miel
- Sirope de chocolate

Precio por persona: **4,50€**

Corner de Gourmet Bun

Duración del servicio: 30 min

- Gourmet Bun clásico

Crema de queso, salmón ahumado, cebolla y tomate

- Green Gourmet Bun

Tomate verde, cheddar, aguacate, rúcula y frutos secos

- Turkey Gourmet Bun

Pavo braseado, pepinillo y mostaza Dijon

- Sweet Gourmet Bun

Crema de cacao, plátano en rodajas y almendras laminadas

- Strawberry Gourmet Bun

Crema de queso fresco y mermelada de fresa

Precio por persona: **7,60€**

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.
Buffets para un mínimo de 100 personas

Precios Coffee Breaks

Coffee Break	Hasta 100pax	101 - 400 pax	401 a 600 pax	601 a 1.000 pax	Más de 1.000 pax
Coffee Líquido	12,80 €	10,90 €	9,30 €	7,85 €	6,55 €
Coffee Break 1	14,40 €	11,80 €	10,95 €	10,55 €	8,40 €
Coffee Break 2	17,10 €	14,05 €	13,95 €	13,75 €	12,00 €
Catalan Coffee Break	17,15 €	14,00 €	13,95 €	13,80 €	11,85 €
Healthy Coffee Break	22,75 €	19,65 €	17,55 €	17,05 €	16,90 €

Precios de Servicios Extra (por persona)		
Ampliación de 15 minutos extra en todas las opciones de coffee break	1,70 €	El suplemento sólo incrementa en bebida y personal, no en comida
Ampliación de 30 minutos extra en todas las opciones de coffee break	2,45 €	El suplemento sólo incrementa en bebida y personal, no en comida
Eliminar zumo	0,95 €	
Añadir refrescos	1,75 €	

NOTAS:
IVA no incluido. Precios revisables.



Café Permanente

Solo bebidas

- Café
- Leche
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Aguas minerales

Café Permanente	Hasta 100 pax	101–400 pax	401 a 600 pax	601 a 1.000 pax	Más de 1.000 pax
4 horas	19,45 €	18,65 €	16,05 €	15,20 €	14,45 €
8 horas	24,40 €	24,25 €	22,10 €	21,95 €	21,85 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.

Reposición cada 2 horas de bebida, no de comida.

Ampliación o reducción de 1 hora = **2,50€** por persona + IVA.



Desayuno 1

Duración del servicio: 1 hora

- Surtido de bollería
- Surtido de embutidos
- Surtido de quesos
- Surtido de panes (bagels, pan de molde, de semillas, blanco e integral)

*Acompañado de mantequilla, mermelada y crema de cacao

Bebidas

- Café
- Leche
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Aguas minerales

Hasta 100 pax	De 101 – 400 pax	De 401 a 600 pax	De 601 a 1000 pax	Más de 1000 pax
28,30 €	25,50 €	24,90 €	24,75 €	23,95 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.

Desayuno 2

Duración del servicio: 1 hora

Dulce

- Surtido de bollería
- Churros
- Fruta laminada
- Surtido de yogures

Salado

- Surtido de embutidos
- Surtido de quesos
- Surtido de panes (bagels, pan de molde, de semillas, blanco e integral)

*Acompañado de mantequilla, mermelada y crema de cacao

- Nueces
- Queso crema
- Granola
- Tomate a rodajas
- Aguacate

Buffet Caliente

- Hash browns
- Huevos revueltos
- Bacon

Bebidas

- Café
- Leche
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Aguas minerales

Hasta 100 pax	De 101 – 400 pax	De 401 a 600 pax	De 601 a 1000 pax	Más de 1000 pax
31,65 €	30,10 €	28,10 €	27,95 €	27,50€

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.

Buffets





Buffet 1

Buffet Frío

Ensaladas

- Ensalada de manzana, zanahoria, pasas, piñones y espinacas
- Ensalada de bulgur, tomate, aceituna, picadillo de vegetales y aceite de oliva

Salsas y vinagretas

Selección de panes & mantequilla

Buffet Caliente

Carne y Pescado

- Pollo braseado al estilo caribeño
- Suprema de salmón, hinojo confitado, patata y salsa de mango

Vegetariano

- Farfalle al pisto (berenjena, tomate, calabacín y pimiento)

Guarnición

- Salteado de col, shitake, cebolla, kale frita y cremoso de zanahoria
- Patatas gajo asadas al romero

Postres

- Macedonia en su almíbar natural
- Cremoso de Oreo
- Financier de almendra y albaricoque con quenelle de chocolate

Bebidas

- Aguas Minerales
- Refrescos
- Café e infusiones



Buffet 2

Buffet Frío

Ensaladas

- Ensalada de quinoa, dados de tofu salteados y tomate con verduritas
- Ensalada de berenjenas, gremolata de vegetales y arroz integral

Salsas y vinagretas

Selección de panes & mantequilla

Buffet Caliente

Carne y Pescado

- Prensado de ternera, cremoso de judías blancas y espárragos trigueros
- Suprema de merluza, velouté de pescado y guisantes a la menta

Vegetariano

- Risotto verde de arroz, boniato confitado y anacardos tostados

Guarnición

- Mini parrillada de verduras
- Patatas gajo asadas al tomillo

Postres

- Macedonia de frutas con almíbar de lima y menta
- Milhojas caramelizadas con crema de pistacho y nueces pecanas
- Mousse de 3 chocolates con frutos rojos

Bebidas

- Aguas Minerales
- Refrescos
- Café e infusiones

Precios Buffets

Buffet Sentado	Hasta 100pax	101 - 400 pax	401 a 600 pax	601 a 1.000 pax	Más de 1.000 pax
Buffet 1	56,25 €	54,05 €	53,65 €	52,95 €	51,85 €
Buffet 2	60,80 €	58,50 €	57,85 €	57,45 €	55,30 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables. Duración del servicio: 2 horas.
 Mesas de 1,70m con máximo 10 personas cada una.
 Suplemento por añadir crudités: **2,10€** por persona.

Almuerzos de trabajo





Almuerzo de Trabajo 1

Entrante

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Rollitos de pasta de arroz translúcido, verduritas al estilo vietnamita y tagliatelle de pollo
- Milhojas de verduras, cremoso de mascarpone y soja, perlas de yogur y tapioca con micro vegetales

Principal

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Cilindro de pollo, trigo dulce, avellanas, esponjoso de pistachos y aceite de praliné
- Lomo de dorada con milhojas de patata panadera y jugo de perejil

Postres

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Ipanema de lima y ganache de chocolate
- Panna cotta de fruta de la pasión y arenas blancas

- Café e infusiones

Bebidas

- Vino Blanco (Selección CCIB)
- Vino Tinto (Selección CCIB)
- Aguas Minerales

Almuerzo de Trabajo 2

Entrante

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Prensado de verduras asadas al romesco, con ahumados al perfume de lima
- Tartar de quinoa, coliflor, remolacha, tofu, edamame, esferificación de mango y jengibre

Principal

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Milhojas de carrillera de ternera con idiazábal y manzana confitada, polenta de ceps y bizcocho de calabaza.
- Suprema de merluza en ragú de alcachofas y crujiente de hierbas aromáticas

Postres

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Mousse de crema catalana con núcleo de caramelo
- Esfera de vainilla cubierta de chocolate e interior de mango
- Café e infusiones

Bebidas

- Vino Blanco (Selección CCIB)
- Vino Tinto (Selección CCIB)
- Aguas Minerales



Precios Almuerzos de Trabajo

Almuerzos de trabajo	Hasta 100pax	101 - 400 pax	401 a 600 pax	601 a 1.000 pax	Más de 1.000 pax
Almuerzo de Trabajo 1	61,80 €	53,70 €	53,25 €	52,20 €	51,90 €
Almuerzo de Trabajo 2	68,95 €	58,95 €	56,70 €	56,15 €	55,30 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables. Duración del servicio: 1 hora y 30 minutos.

Mesas de 1,70m con máximo 10 personas cada una.

El agua y el vino estarán servidos en mesa, no por camareros.

Light Lunch





Light Lunch

Sandwiches

(A escoger 3 opciones de las siguientes)

- Pan Polar con salmón ahumado a las finas hierbas
- Wrap de espinacas, queso fresco y tomate seco
- Mini chapata de jamón ibérico
- ½ Baguette de pollo, espárragos verdes y tomate italiano
- ½ baguette de hummus, mix de lechugas y tomate
- ½ baguette de pollo, lechuga y mayonesa
- Gourmet bun de hummus y pimiento asado
- Gourmet bun de pavo, rúcula y salsa pesto
- Gourmet bun de roastbeef con mostaza

Postres

(A escoger 2 opciones de las siguientes)

- Macedonia en su almíbar natural
- Surtido de bizcochos caseros
- Chiboust de limón y merengue
- Banana Split 3,0
- Chupito de selva negra

Ensaladas

(A escoger 2 opciones de las siguientes)

- Ensalada de mezzo rigatoni con aceituna negra y alcaparras
- Ensalada de cous cous, edamame, aceituna Kalamata, maíz, guisantes, tirabeques y vinagreta de soja y cilantro
- Ensalada de verduras al wok, fideos de arroz con edamame y tofu
- Ensalada de arroz con piña, pasas, apio y salsa curry
- Pita con babaganoush
- Ensalada de pasta con pollo, tomate seco, mozzarella y albahaca

Bebidas

- Refrescos
- Aguas Minerales

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.

Light Lunch	Hasta 100 pax	De 101– 400 pax	De 401 a 600 pax	De 601 a 1000 pax	Más de 1000 pax
Light Lunch	37,75 €	37,35 €	37,00 €	36,50 €	35,50 €

Bag Lunch



Crea el Bag Lunch a tu gusto

Opción 1:

Escoge 1 bocadillo:

- 1/2 Baguette de tomate y mozzarella
- 1/2 Baguette de pavo
- 1/2 Baguette de hummus, mix de lechugas y tomate
- 1/2 Baguette integral, lechuga, tomate, espárrago blanco y mayonesa
- 1/2 Baguette de jamón y queso
- 1/2 Baguette de pollo, tomate italiano y espárragos verdes
- 1/2 Baguette de roastbeef con salsa de mostaza
- 1/2 Baguette de queso brie y verduras

Completa el Bag Lunch con 1 ensalada

- Ensalada de pasta con tomate y albahaca
- Ensalada de cous cous con tomate y menta
- Ensalada de garbanzos con picadillos vegetales
- Ensalada mediterránea (patata, pimiento verde y rojo)
- Ensalada de tomate y queso fresco con aceitunas y aceite de albahaca
- Ensalada de mezzo rigatoni con aceituna negra y alcaparras
- Ensalada de judías verdes, alcachofas y verduritas

Agua mineral 33cl

Pieza de fruta del tiempo

Kit de cubiertos y servilleta



Crea el Bag Lunch a tu gusto

Opción 2:

Escoge 1 bocadillo:

- 1/2 Baguette de tomate y mozzarella
- 1/2 Baguette de pavo
- 1/2 Baguette de hummus, mix de lechugas y tomate
- 1/2 Baguette integral, lechuga, tomate, espárrago blanco y mayonesa
- 1/2 Baguette de pollo, lechuga y mayonesa
- 1/2 Baguette de jamón y queso
- 1/2 Baguette de pollo, tomate italiano y espárragos verdes
- 1/2 Baguette de roastbeef con salsa de mostaza
- 1/2 Baguette de queso brie y verduras

Añadimos 1 sandwich

- Mixto CCIB
Pan blanco, jamón cocido, queso en lonchas y mayonesa.
- Atún CCIB
Pan integral, atún, acetunas, cebolla roja, espinaca, lechuga iceberg y salsa mayonesa mostaza Dijón.
- Club CCIB
Pan integral, jamón cocido, huevo, bacon, tomate fresco en rodajas, lechuga Iceberg y salsa BBQ.
- Pollo CCIB
Pan integral, pechuga de pollo fileteada, tomate fresco en rodajas, lechuga Iceberg y salsa French con pepinillos.
- Vegetal CCIB
Pan de pimiento, queso crema, queso fundido, cebolla caramelizada, tomate, zanahoria, huevo laminado y espinacas.
- Vegano CCIB
Pan blanco, hummus, zanahoria rallada, tomate fresco en rodajas y espinacas.





Crea el Bag Lunch a tu gusto

Completa el Bag Lunch con 1 ensalada

- Ensalada de pasta con tomate y albahaca
- Ensalada de cous cous con tomate y menta
- Ensalada de garbanzos con picadillos vegetales
- Ensalada mediterránea /patata, pimiento verde y rojo)
- Ensalada de arroz con piña, pasas, apio y salsa curry
- Ensalada de mezzo rigatoni con aceituna negra y alcaparras
- Ensalada de judías verdes, alcachofas y verduritas

Agua mineral 33cl

Bolsas Patatas chips

Pieza de fruta del tiempo

Kit de cubiertos y servilleta

Bag Lunch	Precio por persona
Opción 1	19,35 €
Opción 2	23,50 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables. El precio incluye la bolsa de tela con el logo de CCIB F&B.

La distribución de las bolsas se realizará dentro de las salas.

El servicio de camarero sólo incluye la entrega de las bolsas en las zonas especificadas, pero no la entrega individual a cada asistente.

En caso que la cantidad solicitada sea inferior a 20 Bag Lunch, todas las unidades deberán tener el mismo contenido.

Precios Bag Lunch

Servicios Adicionales (precio por menú)	
Servicio en cajas (box lunch)	2,20€
Reducción por eliminar bocadillo o sandwich o ensalada	1,40€
Añadir chocolatina o barrita de cereales	2,50€
Substituir agua por refresco	1,50€
Substituir pieza de fruta por macedonia de frutas frescas	3,10€

Servicio de Camareros (precio por camarero)	
Suplemento de camarero (4 horas de servicio)	152,00€
Hora extra de camarero	38,00€

*Tarifas sujeta a modificaciones según legislación laboral.

OTROS SERVICIOS:

El servicio de Bag Lunch puede implicar la contratación de un servicio de limpieza para la recogida posterior de las bolsas, así como la contratación de catenarias para limitar la zona de entrega.

Precio a consultar.

Cócteles



Copa de cava

Duración del servicio: 30 min

- Cava
- Vino Blanco
- Vino Tinto
- Cerveza
- Refrescos
- Aguas Minerales

Las bebidas se acompañarán con snacks:

- Surtido de sticks de hojaldres
- Chips de tubérculos
- Tortilla de patatas española
- Piruletas de parmesano

Cóctel 1

Duración del servicio: 45 min

- Empanada gallega
- Tortilla de patatas española
- Jamón ibérico con aceite de arbequina y pan de coca
- Surtido de croquetas
- Sardina ahumada sobre coca, escalivada y gel de salmorejo
- Focaccia vegetariana de champiñones, tomate cherry y aceitunas Kalamata.

Postres

- Chupito de “mel i mató”
- Parfait de avellana

Bebidas

- Cava (Selección CCIB)
- Vino Blanco (Selección CCIB)
- Vino Tinto (Selección CCIB)
- Cerveza
- Refrescos
- Aguas Minerales



Cóctel 2

Duración del servicio: 45 min

Frío

- Montadito de anchoas con pimiento del piquillo
- Brocheta de langostino al perfume de cítricos
- Jamón ibérico con aceite de oliva y pan de coca
- Bacalao en tempura con polvo de aceitunas y crema de membrillo
- Tataki de atún con caramelo de soja
- Tartar de champiñones, aguacate, langostinos con vinagreta de lima y mandarina
- Gazpacho de cerezas
- Esqueixada de bacalao al romesco

Caliente

- Cono de mini calamares a la andaluza
- Surtido de croquetas
- Mini hamburguesita de ternera con all-i-oli suave de manzana
- Rollito de queso de cabra con confitura de tomate

Postres

- Crema de maracuyá, quenelle de chocolate blanco y bizcocho de piña
- Chupito de semifrío de fresa

Bebidas

- Cava (Selección CCIB)
- Vino Blanco (Selección CCIB)
- Vino Tinto (Selección CCIB)
- Cerveza
- Refrescos
- Aguas Minerales

Gran Cóctel

Duración del servicio: 1h y 30 min

Frío

- Jamón ibérico con aceite de oliva y pan de coca
- Focaccia de aceitunas verdes, champiñones y orégano
- Mini brioche de marisco con mayonesa wasabi
- Montadito de pollo con mermelada de albaricoque y crema de rábano picante
- Mini ensalada de caviar de berenjena y curry, mermelada de tomate
- Hummus y pan de pita
- Brocheta de alcachofa y tomate cherry con vinagreta de miel

Caliente

- Brocheta de gamba, calabaza, cebolleta y aceite de tomate seco
- Fish & Chips
- Bikinis cubo
Sobrasada y brie / Ternera, mantequilla trufada y mozzarella
Jamón ibérico y tomate seco / Setas y cheddar
- Pulpo a la brasa con mermelada de tomate y chorizo
- Surtido de croquetas
- Brocheta de ternera Satay con salsa de coco
- Coca de recapte

Estaciones de Degustación

(A escoger 2 opciones de las siguientes)

- Risotto de ceps y Grana Padano
- Tajine de verduras con cous cous
- Noodles con tempura de vegetales

Postres

- Brocheta de fruta fresca en macetero
- Ipanema de lima
- Chupito de coco y fruta de la pasión

Bebidas

- Cava (Selección CCIB)
- Vino Blanco (Selección CCIB)
- Vino Tinto (Selección CCIB)
- Cervezas
- Refrescos
- Aguas Minerales



Spanish Cóctel

Duración del servicio: 1h y 30 min

Pasado por camareros

- Gazpacho (chupito)
- Patatas bravas
- Brocheta de chistorra y pimiento verde
- Surtido de croquetas
- Bomba de la Barceloneta
- Mini brioche de papada con salsa Espinaler

Estación de jamón al corte

1 punto de cortador cada 250 pax

- Jamón Ibérico al corte
- Pan de coca de cristal con tomate

Estación de quesos y embutidos

- Surtido de quesos nacionales
- Surtido de embutidos ibéricos

Estación de tapas frías

- Montadito de pollo con mermelada de albaricoque y crema de rábano picante
- Tortilla española con cebolla caramelizada
- Coca de escalivada
- Montadito de cangrejo
- Ensaladilla rusa
- Pincho de seitán con tomate Cherry, mini alcachofa y aceite de especias

Estaciones de Degustación

- Fideuá del Delta
- Paella de verduras

Estación de postres

- Crema catalana con ron cremat
- Chupito de chocolate con nata
- Torrijas
- Macedonia en su almíbar natural

Bebidas

- Sangría de vino
- Cava (Selección CCIB)
- Vino Blanco (Selección CCIB)
- Vino Tinto (Selección CCIB)
- Cervezas
- Refrescos
- Aguas Minerales

Buffets Opcionales

La Charcutería

- Selección de embutidos nacionales
Jamón ibérico, fuet de Vic, salchichón, lomo ibérico
- Selección de quesos nacionales artesanos
- Surtido de panes
- Pan con tomate
- Mermeladas
- Frutos secos y uvas
- Surtido de aceites de oliva y sales.

Precio por pax 13,80 €

Arroces del Mediterráneo

Elegir 2 opciones:

- Paella Mediterránea
- Fideuà del Delta
- Arroz negro con emulsión de all-i-oli
- Risotto de ceps y parmesano

Precio por pax 8,85 €

Jamón al Corte

Incluye servicio de cortador profesional durante 2 horas

- Jamón ibérico de Recebo reserva Personal (aprox 7-8kg)
- Pan con tomate
- Selección de aceites de oliva

Precio por 100 pax 995,00 €

Frituras de la Barceloneta

- Latas de patatas bravas
- Chocos a la andaluza
- Bombas de la Barceloneta
- Banderillas tradicionales
- Paperina de patatas fritas de churrería con salsa Espinaler
- Pollo rebozado con mayonesa picante

Precio por pax 12,60 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.
Buffets para un mínimo de 100 pax.

Buffets Opcionales

Burguers y Hot dogs

Las burguers

- Mini hamburguesa de ternera
- Mini hamburguesa vegana
- Selección de panes de hamburguesa

Los Hot Dogs

- Mini hot dog
- Mini pan de hot dog

Acompañamientos

- Queso cheddar en lonchas
- Cebolla crujiente
- Cebolla caramelizada
- Bacon ahumado
- Patatas chips

Las salsas

- Kétchup
- Mayonesa
- Mostaza
- Barbacoa

Precio por pax **14,50 €**

Bao's & Gyozas

Los Baos

- Mini panes Bao

Sus Rellenos

- Pulled Pork BBQ
- Pollo Teriyaki
- Vegetariano

Gyozas

- Gyoza de verduras
- Gyozas de langostinos
- Gyozas de pollo

Las salsas

- Teriyaki
- Sweet Chili
- Hoisin

Precio por pax **16,50 €**

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.
Buffets para un mínimo de 100 pax.

Buffets Opcionales

Pasta y Focaccias

Las pastas

- Stringoli
- Fagotti de queso y pera
- Caramelle de ricotta y espinacas

Sus salsas

- Pesto
- Funghi
- Pomodoro y albahaca

Las Focaccias

- Champiñones con tomate Cherry y aceitunas kalamata
- Jamón ibérico

Los complementos

- Queso rallado
- Aceite picante
- Hierbas Frescas

Precio por pax 16,10 €

Tacos y Nachos

Las Tortillas

- Tortillas de trigo
- Tortillas de maíz

Sus Rellenos

- Tinga de pollo
- Cochinita Pibil
- Fajitas veganas

Toppings

- Pico de gallo
- Maíz dulce
- Frijoles negros
- Jalapeños
- Crema agria
- Queso cheddar fundido
- Nachos
- Guacamole

Precio por pax 16,90 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.
Buffets para un mínimo de 100 pax.

Precios Cócteles y Gran Cóctel

Copa de Cava & Cóctel	Hasta 100pax	101 - 400 pax	401 a 600 pax	601 a 1.000 pax	Más de 1.000 pax
Copa de Cava	25,95 €	23,15 €	22,50 €	21,90 €	20,90 €
Cóctel 1	35,95 €	35,15 €	34,50 €	33,65 €	32,35 €
Cóctel 2	49,55 €	49,10 €	48,75 €	48,15 €	47,30 €
Gran Cóctel	72,50 €	72,10 €	71,75 €	70,95 €	70,30 €
Spanish Cóctel	76,65 €	76,10 €	75,75 €	75,45 €	74,75 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.

La Copa de Cava, los Cócteles 1 y 2, no sustituyen una comida o una cena.

Sugerimos servir el Gran Cóctel o el Tapas Cóctel un si el servicio es en horario de almuerzo o de cena

Cenas



Aperitivo

Duración del servicio: 30 min

Frío

- Chips de vegetales variadas
- Jamón ibérico con aceite de oliva y pan de coca
- Surtido de sticks de hojaldre
- Sardina ahumada sobre coca, escalivada y gel de salmorejo
- Crujiente de pasta wanton, tartar de atún, cítricos y mayonesa de yuzu

Caliente

- Surtido de croquetas
- Pulpo a la brasa con mermelada de tomate y chorizo
- Mini samosa vegetal con salsa de cúrcuma

Bebidas

- Cava (Selección CCIB)
- Vino Blanco (Selección CCIB)
- Vino Tinto (Selección CCIB)
- Aguas Minerales

NOTAS:

Este aperitivo solo se comercializa junto con la Cena de Gala.



Cena 1

Entrante

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Gelée de mango aguacate, cangrejo, queso fresco con teja de Yuzu y parmesano
- Canelón de gambas y bacalao, vinagre balsámico de cacao y gremolata de frutos secos

Principal

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Rulo de pollo con puré de patata violeta, tirabeques y puerros
- Suprema de dorada con salteado de verduras mediterráneas y aceite de albahaca e hinojo

Postres

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Pavlova con núcleo de limón y frutos rojos
- Capricho de Ferrero Rocher

- Petit fours
- Café e infusiones

Bebidas

- Aguas Minerales
- Vino Blanco (Selección CCIB)
- Vino Tinto (Selección CCIB)
- Cava (Selección CCIB)



Cena 2

Entrante

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Salpicón de bogavante con vinagreta cremosa de su jugo, frescor de apio y lima
- Tartar toreado de atún y trufa con velo de papada ibérica y cremoso de yema

Principal

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Solomillo, cremoso de patata, castañas y su jugo
- Lubina con salsa bouillabaise, queso scamorza ahumado y vegetales escalivados

Postres

(a elegir una misma opción para todos los comensales)

- Cheesecake con núcleo de frambuesa, bizcocho de té matcha, quenelle de chocolate y frutos rojos
- Mousse de chocolate blanco con mascarpone, galleta de avellana y cacao con frutos rojos, y coulis de mango
- Petit fours
- Café e Infusiones

Bebidas

- Aguas Minerales
- Vino Blanco (Selección CCIB)
- Vino Tinto (Selección CCIB)
- Cava (Selección CCIB)

Precios Aperitivo y Cenas

Aperitivos / Cenas de Gala	Hasta 100pax	101 - 400 pax	401 a 600 pax	601 a 1.000 pax	Más de 1.000 pax
Aperitivo	21,50 €	20,25 €	19,75 €	19,25 €	18,70 €
Cena 1	96,50 €	93,95 €	93,65 €	93,35 €	90,45 €
Cena 2	120,85 €	113,10 €	112,80 €	112,35 €	109,40 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.

Duración del servicio de Cena: 2 horas. Mesas de 1,70m con máximo 10 personas cada una.

Barra libre (precio por persona)	
1 hora de Barra Libre	22,00 €
2 horas de Barra Libre	26,00 €
1 hora extra de Barra Libre	14,00 €

Suplemento por carrito de licores	
Precio por persona (1 consumición por persona)	2,50 €

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables. 41

Condiciones Generales

Servicios Complementarios (precio por persona)	
Funda de silla blanca (unidad)	3,30€
Minutas	Bajo presupuesto
Suplemento de vino blanco y tinto	2,10€
Suplemento de café e infusiones	1,60€
Suplemento de cerveza	1,60€
Suplemento de sangría El vino puede sustituirse por sangría sin coste adicional	1,30€

Servicio de Camareros (precio por camarero)	
En servicios inferiores a 100 pax es obligatorio la contratación de un camarero (4 horas de servicio)	152,00€
Hora extra de camarero	38,00€

*Tarifas sujeta a modificaciones según legislación laboral.

NOTAS:

IVA no incluido. Precios revisables.

Se aplicará suplemento en servicios durante días festivos o en horario nocturno (desde las 22 horas).

Mínimo de 15 personas para solicitar los servicios.

Para servicios inferiores a 15 personas se aplicará un coste extra.

Personal incluido

- Maître, personal de servicio, camareros, cocineros y bodegueros.
- Personal de montaje, desmontaje y recogida.
- Coordinador durante el evento

Material incluido

- Material CCIB hasta 2.500 personas (mesas, sillas, mantelería)
- Servicios de coffee break: material desechable ECO
- Servicios de cocktail:
 - Planta P0: material desechable ECO
 - Planta P1: material desechable ECO
 - Planta P2: material de loza
- Servicios de buffet, almuerzo de trabajo y cenas: material de loza

Otros

- Si hay entretenimiento previsto durante el servicio que requiere la paralización momentánea del mismo, representando una extensión de las horas programadas inicialmente, rogamos nos informen ya que puede afectar al precio final.
- En caso de que el evento esté confirmado (servicio mínimo para 100 personas), se podrá realizar una degustación del menú sin coste adicional para un máximo de 6 personas. Para dos o más degustaciones se cargará el 100% del menú elegido.

Fechas de Confirmación y Política de Cancelación

Confirmación de los servicios

Confirmación de los menús

10 días laborables antes del primer servicio, así como el número de personas para cada servicio.

En caso de no recibir confirmación dentro del plazo indicado, no se garantiza el servicio.

Confirmación del número definitivo de personas 4 días laborables antes del primer servicio.

Se aceptará una variación de +20% o -10% del número de personas confirmadas 10 días laborables antes del primer servicio.

Confirmación de los servicios

Cancelación de comensales a los 4 días laborables Cargo del 50% de los comensales cancelados.

Cancelación de comensales a las 72 horas laborables Cargo del 75% de los comensales cancelados.

Cancelación de comensales en 48 horas laborables Cargo del 100% de los comensales cancelados

Todas las cancelaciones, cambios, etc. se deberán indicar por escrito dentro de los plazos establecidos. En caso contrario, se facturará el 100%.

Otros

Los precios están basados en el menú, horarios y número de personas especificados. Cualquier modificación supondrá la revisión del precio.

El CCIB se reserva el derecho de presentar un cargo adicional en caso de retraso del servicio contratado.

F&B Sostenible



El CCIB es el primer Centro de Convenciones en Europa que ha conseguido obtener el certificado ISO 22000 de Seguridad Alimentaria.

Además, el CCIB mantiene un gran compromiso con el medioambiente. Por ello, los servicios de F&B integran diferentes opciones sostenibles:

- El material utilizado puede ser reutilizable o desechable, siendo los productos 100% ecológicos, biodegradables o compostables.
- Los productos que compramos provienen de proveedores locales y/o nacionales.
- Ofrecemos productos de Km0 y ecológicos (bajo petición del cliente).
- Los productos de limpieza utilizados en cocinas son ecológicos
- Segregamos los residuos que generan todos los servicios en cada evento (papel, plástico, cristal, metal y orgánico).
- Donamos los excedentes de alimentos de los eventos que cumplen con los requisitos adecuados a asociaciones sin ánimo de lucro localizadas en nuestro entorno más inmediato.



Moodboard





Un equipo cualificado con el buen gusto de sorprender



CCIB F&B es un servicio del CCIB - Centre de Convencions Internacional de Barcelona Plaça de Willy Brandt, 11-14 • 08019 Barcelona
Telf. +34 932 30 10 00 • www.ccib.es