



# *Festive Menus*

2024

*Gastronomie  
Célébration  
Soin  
Magie*

**S O F I T E L**  
BARCELONA SKIPPER



## Festive Menu

Le chef vous propose 5 entrées, plats principaux et desserts différents pour composer votre menu.

### ENTRÉES

*Ramen catalan*  
avec *pilota*, légumes d'hiver et pâtes *galets* traditionnels.

Cannellonis de poulet *Pota Blava du Prat* IGP  
au sot l'y laisse et béchamel au foie.

Carpaccio de bar mariné,  
tartare de pomme vert et avocat, gel de citron vert et crème d'amandes.

Salade Caprese de homard,  
tomates confites, burrata fait-maison et basilic.

 Pâtes fraîches farcies de légumes,  
au pesto de brocoli, bimi grillé et fromage de chèvre Petit Nevat.

### PLATS PRINCIPAUX

Bar sauvage,  
beurre blanc au sherry, crème de panais et gnocchi sans farine au safran.

Fricassé de thon,  
mousserons et parmentier de pommes de terre frites.

Agneau farci  
de trompettes de la mort, céleri-rave et myrtilles, et son jus de cuisson.

Filet de bœuf du Moianès  
à la Rossini.

 Riz crémeux  
de cèpes de Bordeaux, légumes d'hiver et champignons de saison sautés.

### DESSERTS

Bûche de Noël  
farcie de crème de chocolat 70%, d'orange et de mousse au nougat de Jijona.

Flan crémeux à la vanille,  
chantilly et caramel au beurre salé.

Notre version du fondant au chocolat  
accompagnée de glace aux noisettes.

Petit gâteau Catalan,  
farcie de mousse de crème catalane, crumble à la cannelle et agrumes.

Ananas aromatisé  
au rhum, glace à la noix de coco.

### LE VIN

Vin blanc Gregal d'Espiells. Muscat, Gewürztraminer - D.O. Penedès.

Vin rouge Ocho Dos Dos 822. Tempranillo - D.O. Ribera del Duero.

Cava Juvé & Camps Reserva de la Família.

Bière et boissons gazeuses.

Eau minérale, café ou infusion.

Sélection de nougats et de cigarettes russes.

95,00€  
par personne

Le menu de fête est servi avec la même composition pour tous les convives de l'événement.  
Des options de plat d'entrée, de plat principal et de dessert végétarien sont disponibles sur demande préalable.  
Veuillez signaler les cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires lors de la réservation.



# Menu Cocktail La Barceloneta

Le chef vous propose des menus type cocktail pour une célébration plus informelle.

## **APÉRITIF DE BIENVENUE**

Cornet d'amandes caramélisées au curry.

Riz croustillant au sel d'agrumes.

## **FROIDS**

Montadito de crevette à l'ail en version froide.

Aspic de moules en escabèche légère.

Épaule de jambon ibérique de bellota et *pan con tomate*.

Salade d'*esqueixada* de cabillaud confit, olives d'Aragon et sauce *xató*.

Roulé de saumon fumé au fromage crémeux, céleri vert et aneth.

## **ANIMATION CULINAIRE**

Riz crémeux aux cèpes et au parmesan

## **CHAUDS**

Croquette maison de jambon ibérique.

*Patatas bravas* Tendiez.

Mini brioche de *pulled pork* et sauce barbecue.

Beignets de cabillaud à la catalane.

Gyozas de légumes de saison.

## **DESSERTS**

Mini bûche de Noël.

Satay d'ananas aromatisé au rhum et copeaux de noix de coco.

## **LE VIN**

Vin blanc Gregal d'Espiells. Muscat, Gewürztraminer - D.O. Penedès.

Vin rouge Ocho Dos Dos 822. Tempranillo - D.O. Ribera del Duero.

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia.

Bière et boissons gazeuses.

Eau minérale, café ou infusion.

Sélection de nougats et de cigarettes russes.

95,00€

par personne

Des options alternatives pour les végétariens et/ou les végétaliens sont disponibles sur demande préalable.  
Veuillez signaler les cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires lors de la réservation.



# Menu Cocktail Incontournables

Le chef vous propose des menus type cocktail pour une célébration plus informelle.

## **APÉRITIF DE BIENVENUE**

Chips de pommes de terre à l'anis étoilé.  
Amandes enrobées de fromage Manchego.

## **FROIDS**

Montadito de steak tartare de fuet de Vic avec pickles.  
Gilda de boquerón mariné, piments marinés et anchois de L'Escala.  
Épaule de jambon ibérique de bellota et pan con tomate.  
Petit Suisse de foie mi-cuit et pomme verte.  
Brochette de crevette, mangue et sauce cocktail.

## **ANIMATION CULINAIRE**

Rossejat de nouilles dorées au four à la lotte, aux crevettes et aux palourdes

## **CHAUDS**

Croquette crémeuse aux champignons d'hiver.  
*Bombas de la Barceloneta*, sauce romesco épicée.  
Calamars à l'andalouse et aioli à l'ail noir.  
Sandwich de bar mariné et avocat.  
Brochette de porc ibérique en marinade accompagné de piments de Padrón.

## **DESSERTS**

Lemon pie.  
Mini *crema catalana*.

## **LE VIN**

Vin blanc Gregal d'Espiells. Muscat, Gewürztraminer - D.O. Penedès.  
Vin rouge Ocho Dos Dos 822. Tempranillo - D.O. Ribera del Duero.  
Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia.  
Bière et boissons gazeuses.  
Eau minérale, café ou infusion.  
Sélection de nougats et de cigarettes russes.

95,00€  
par personne

Des options alternatives pour les végétariens et/ou les végétaliens sont disponibles sur demande préalable.  
Veuillez signaler les cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires lors de la réservation.



## Vin Premium

Faites de votre menu de Noël un moment encore plus spécial.  
Demandez nos vins Premium ou incluez un verre de champagne Veuve  
Clicquot à la fin du repas.

### ***BODEGA PREMIUM***

Vin blanc Therasia Propietat d'Espiells.  
Xarel.lo, Chardonnay, Voigner.  
D.O. Penedès.

Vin rouge Iohannes Propietat d'Espiells.  
Cabernet Sauvignon, Merlot.  
D.O. Penedès.

11,00€  
par personne

### ***CHAMPAGNE VEUVE DE CLICQUOT***

Verre de champagne Veuve de Clicquot Brut.

15,00€  
par personne

Le supplément pour les vins premium comprend 1 bouteille de vin pour chaque 3 personnes.  
Le service de champagne Veuve Clicquot comprend 1 verre de champagne par personne.  
Veuillez consulter l'hôtel les prix des bouteilles de vin, des boissons non alcoolisées,  
des bières, du cava ou du champagne supplémentaire à déguster pendant le menu.



## Service de Bar

L'option parfaite pour prolonger la soirée.  
Profitez de votre propre service de bar,  
choisissez parmi des options avec  
ou sans alcool et pour la durée dont vous avez besoin.

### **SERVICE DE BAR 1**

Boissons gazeuses et bières  
Vin blanc et vin rouge D.O.  
Cava  
Eau minérale

Service 1/2 heure: 12,00€/personne  
1 heure de service: 16,50€/personne  
Extra 1/2 heure : 10,50€/personne

### **SERVICE DE BAR 2**

Boissons gazeuses et bières  
Vin blanc et vin rouge D.O.  
Cava  
Sangría  
Eau minérale

1/2 heure: 13,50€/personne  
1 heure de service: 17,50€/personne  
Extra 1/2 heure: 11,00€/personne

### **SERVICE DE BAR SANS ALCOOL**

Boissons gazeuses  
Bière sans alcool  
Jus d'orange naturel  
Eau minérale

1/2 heure de service: 11,00€/personne  
1 heure de service: 14,50€/personne  
1/2 heure: 10,00€/personne

Il est nécessaire de réserver un service de bar tant que vous souhaitez rester dans la salle.



## Services de Bar

L'option parfaite pour prolonger la soirée.  
Profitez de votre propre service de bar,  
choisissez parmi des options avec  
ou sans alcool et pour la durée dont vous avez besoin.

### **SERVICE DE BAR À LIQUEURS 1**

Boissons gazeuses et bière

Rhum Bacardi

Vodka Moskovskaya

Rhum Havana 2 años

Gin Beefeater

Whiskey Ballantine's

1 heure de service: 19,00€/personne

2 heures de service: 26,50€/personne

1/2 heure: 12,00€/personne

### **SERVICE DE BAR À LIQUEURS 2**

Boissons gazeuses et bière

Rhum Flor de Caña

Rhum Havana 7

Tequila Sauza

Vodka Skyy

Vodka Absolut

Gin Bombay Sapphire

Gin Tanqueray

Bourbon Jack Daniel's

1 heure de service: 22,00€/personne

2 heures de service: 31,00€/personne

Extra 1/2 heure : 13,50€/personne

### **BAR À MOJITOS OU CAIPIRINHAS**

Faits sur place

Service 1 heure: 23,50 €/personne

Supplément 1/2 heure: 13,50 €/personne

Il est nécessaire de réserver un service de bar tant que vous souhaitez rester dans la salle.



## Services Complémentaires

Consultez les conditions du service de vestiaire.

Possibilité de contacter des prestataires externes pour:

Décoration florale : à partir de 50,00€ par table

Divertissement (acteurs, comédiens, spectacles en direct)

Musique en directe et DJ

Photographe avec photocall ou vidéocall

## Conditions de Réservation

Le menu assis à une durée de 120 minutes.

Les menus type cocktail ont une durée de 105 minutes.

Une bouteille de vin est servie pour chaque tranche de 3 personnes.

Une bouteille de cava est servie pour chaque tranche de 6 personnes.

2 unités de boissons non alcoolisées  
ou de bière sont servies par personne.