



GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · *****GL

CHRISTMAS 2023
NOËL 2023
CORPORATE MENUS
MENUS D'ENTREPRISE

MENU 1

Appetizer *Apéritif*

Smoked aubergine cream with vanilla
Crème d'aubergine fumée avec vanille

Starter *Entrée*

Salmon tataki with edamame and kimchi sauce
Tataki de saumon avec edamame et sauce kimchi

Main course *Plat principal*

(To choose from) / (À choisir)

Poularde cannelloni with truffled béchamel sauce
and parmesan cloud
Cannelloni de poularde avec béchamel truffée et nuage de parmesan

o

Hake in green sauce with cockles, gnocchi and boletus
Colin au sauce verte avec coques, gnocchi et boletus

Dessert *Dessert*

Carrot and orange sponge cake and coconut froth
Genoise carotte, orange et écume de noix de coco

Nougat, rolled wafers and petit fours
Touron, gaufrettes roulées et petit fours

Cellar / Cellier

White wine Vin blanc - Gregal d'Espieles - DO Penedès
Red wine Vin rouge - Casa Vella - DO Penedès
Sparkling wine Cava - Juvé & Camps Cinto Púrpura

Price: 65€ per person VAT included
Prix: 65€ par personne - TVA incluse

MENÚ 2

Appetizer *Apéritif*

Wild mushrooms cèpes cappuccino and truffle oil
Cappuccino de cèpes et huile de truffe
Ham croquette with paprika mayo
Croquette de jambon avec mayo au poivre rouge

Starter *Entrée*

Farmhouse egg with smoked spinach cream
Oeuf de ferme avec crème fumée d'épinards

Main course *Plat principal*

(To choose from) / (À choisir)

Sea Bass filet in green curry and winter vegetables
Filet de bar au curry vert et aux légumes d'hiver

o

Creamy lamb with sweet potato textures and milk froth
Crémeux d'agneau avec textures de patate douce et écume de lait

Dessert *Dessert*

Apple tarte tatin, vanilla and almonds
Tatin de pomme, vanille et amandes

Nougat, rolled wafers and petit fours
Touron, gaufrettes roulées et petit fours

Cellar / Cellier

White wine Vin blanc - Gregal d'Espells - DO Penedès
Red wine Vin rouge - Casa Vella - DO Penedès
Sparkling wine Cava - Juvé & Camps Cinto Púrpura

Price: 70€ per person VAT included
Prix: 70€ par personne - TVA incluse

MENÚ 3

Appetizer *Apéritif*

Cassava crisps with spices
Chips de manioc avec épices

“Ensaladilla rusa” with red tuna
“Ensaladilla rusa” avec thon rouge

Octopus brochette and Iberian pork neck fat with hoisin sauce
Brochette de poulpe et ibérique lard du cou avec sauce hoisin

Starter *Entrée*

Lobster tartar with scallops and trout caviar
Tartare de homard avec coquilles Saint-Jacques et caviar de truite

Main course *Plat principal*

(To choose from) / (À choisir)

Anglerfish stew with saffron froth and molluscs
Ragoût de lotte de mer avec écume de safran et mollusques

o

Beef tenderloin with beetroot powder and vegetables
Filet de boeuf avec poudre de betteraves et mollusques

Dessert *Dessert*

Chocolate and red berries cake
Gâteau du chocolat et fruits rouges

Nougat, rolled wafers and petit fours
Touron, gaufrettes roulées et petit fours

Cellar / Cellier

White wine Vin blanc - Gregal d'Espieles - DO Penedès
Red wine Vin rouge - Casa Vella - DO Penedès
Sparkling wine Cava - Juvé & Camps Cinto Púrpura

Price: 75€ per person VAT included
Prix: 75€ par personne - TVA incluse

MENÚ CÒCTEL / CÒCTEL

Cold appetizers

Froid apéritif

(to choose 6 options) / (à choisir dans 6 options)

Iberian bacon "Grisines"

"Grisines" de lardons ibérique

Celery tartlet and smoked matjes caviar

Tartelette de céleri et caviar de matjes fumée

Mussels with tiger milk and salicornia

Moules avec lait de tigre et salicornia

Tomato hummus with "papadum"

Hummus de tomate avec "papadum"

Ceviche de corvina y boniato

"Ceviche" de corball i moniato

Mini ciabatta with iberian ham

Mini ciabatta avec jambon ibérique

Warm appetizers

Chauds apéritifs

(to choose 6 options) / (à choisir dans 6 options)

Langoustine gyoza with green curry

Gyoza de langoustine avec curry vert

Ham croquettes

Croquettes de jambon

Panko langoustine with romesco sauce

Langoustine panko avec sauce romesco

Roast mini cannelloni with truffled juice

Mini cannelloni de rôti avec jus truffé

Beef mini burgers with barbecue sauce

Mini burgers de boeuf avec sauce barbecue

Sea and mountain brochettes with hoisin sauce

Brochettes de mer et de montagne avec sauce hoisin

Creamy beef rolls with bittersweet sauce

Rouleaux de crémeaux de boeuf avec sauce aigre-douce

"Santa Pau" beans casserole with pickled cod

Cassolette de haricots de "Santa Pau" avec morue confit

Chicken baos with cucumber and coriander kimchi

Baos de poulet avec kimchi de concombre et coriandre

Stations

Stations

Fish and shellfish rice station

Station de riz de poisson et fruits de mer

"Fideuà" with vegetables

and winter mushrooms station

Station de "fideuà" avec

légumes et champignons d'hiver

Dessert

Dessert

Cremoso de chocolate con naranja

Crémeux de chocolat et orange

Panna cotta de fresa y yogur

Panna cotta de fraise et yaour

Lemon pie

Lemon pie

Nougat, rolled wafers and petit fours

Touron, gaufrettes roulées et petit fours

Cellar / Cellier

White wine Vin blanc

Gregal d'Espells - DO Penedès

Red wine Vin rouge

Casa Vella - DO Penedès

Sparkling wine Cava

Juvé & Camps Cinto Púrpura

Price: 89€ per person VAT included

Prix: 89€ par personne - TVA incluse

CONDITIONS CONDITIONS

Floral decorations in the centre of the table and minutes included.

All guests must choose the same menu.

Minimum menu for 10 people.

The duration of the service is 90 minutes.

Exceeding this time will be charged at €70/hour per waiter.

Open bar for 2 hours at Club Luna:

31€ per person.

For special requests due to food allergies, please contact the event
organisers

the event organising team.

VAT included

Décorations florales au centre de la table et minutes incluses.

Tous les invités doivent choisir le même menu.

Menu minimum pour 10 personnes.

La durée du service est de 90 minutes.

Le dépassement de cette durée sera facturé à 70 €/heure par serveur.

Open bar pendant 2 heures au Club Luna :

31€ par personne.

Pour les demandes spéciales dues à des allergies alimentaires, veuillez
contacter les organisateurs de l'événement

l'équipe organisatrice de l'événement.

TVA incluse

