



**Programa
Ejecutivo
2019**

H10 urquinaona plaza

★★★★

Reuniones de empresa, seminarios, formaciones y eventos

Salas de Reuniones con **luz natural**

Palmera

Jornada completa: **470 €**

Media jornada: **450 €**

Hivernacle

Jornada completa: **390 €**

Media jornada: **350 €**








Biblioteca

(Salón Biblioteca – Espacio polivalente)

Jornada completa: **425 €**

Las salas de reuniones incluyen:

- 21% IVA incluido
- Flipchart
- Pantalla y proyector
- Aguas Minerales
- Bolígrafos, Blocs de notas y caramelos
- **WIFI gratuito en las salas de reunión**

Espacios para eventos	m2	Altura	 Cóctel	 Teatro	 Escuela	 Tipo "U"	 Imperial	 Banquete	 Cabaret
LA PALMERA	60	2,65 m	70	50	34	30	30	27	20
L'HIVERNACLE	31	2,65 m	-	30	15	15	15	-	-
TERRAZA EL JARDÍ	138	-	100	-	-	-	-	-	-
TERRAZA LLUNA	110	-	50	-	-	-	-	-	-
REST. NOVECENTO	130	2,65 m	100	-	-	-	-	30	-
BIBLIOTECA	35	2,80 m	-	30	15	15	15	-	-

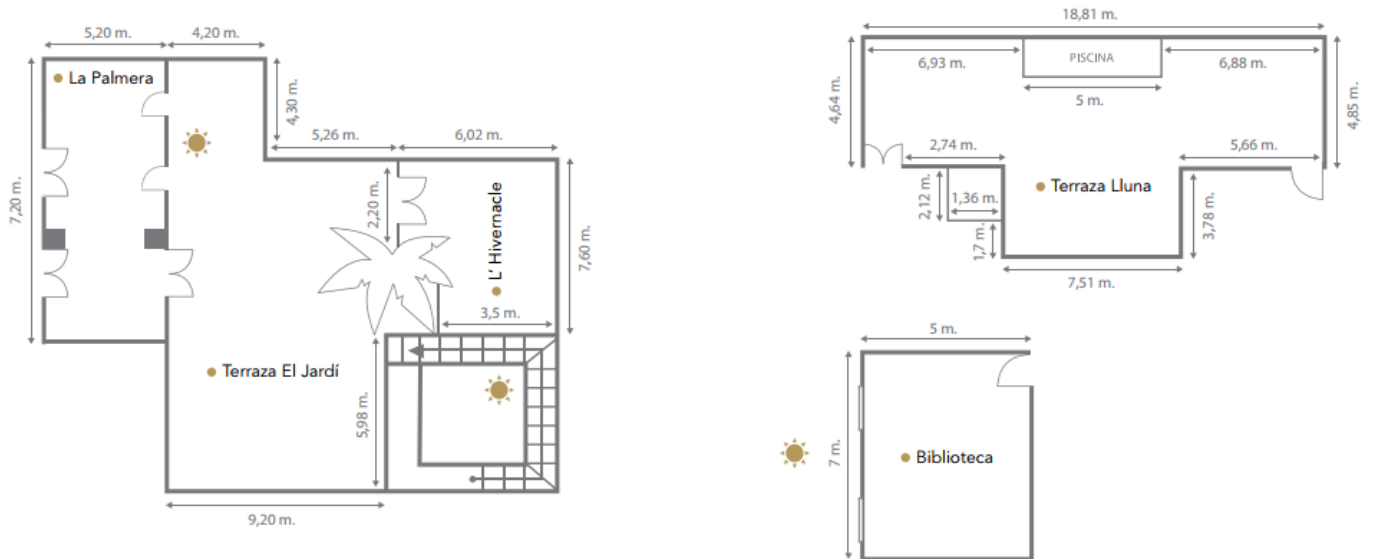
PALMERA:



HIVERNACLE:



BIBLIOTECA:



Àrea y Capacidad · Area and Capacity

Luz Natural · Natural Light

Plaça Urquinaona, 2
E-08010 Barcelona
T. (+34) 93 238 20 40
F. (+34) 93 238 20 42



Coffee Breaks

Mínimo: 10 personas

Duración del servicio: 30 minutos

Precio por persona. 10% IVA incluido

	Coffee Time	Sweet Moment	Gourmet Taste	Healthy Life
·Cafetera Nespresso	✓	✓	✓	✓
·Leche	✓	✓	✓	✓
·Bebida vegetal	✓	✓	✓	✓
·Infusiones	✓	✓	✓	✓
·Zumos	✓	✓	✓	
·Zumo de naranja natural	✓	✓	✓	✓
·Aguas minerales	✓	✓	✓	✓
·Batido natural	✓	✓	✓	
·Surtido de bollería dulce		✓	✓	
·Surtido de bollería salada		✓	✓	
·Surtido de minibaguettes			✓	
·Brochetas de fruta	Supl. 2€ / persona	Supl. 2€ / persona	✓	✓
· Pancake de avena y plátano con sirope de arce				✓
·Galletas diet				✓
·Smoothie vegetal				✓
·Surtido de tostadas de arroz y maíz				✓
·Vasito de yogurt con fruta fresca (Toppings: avena, miel, frutos secos, mermelada natural)				✓
·Refrescos	Supl. 3€ / persona	Supl. 3€ / persona	Supl. 3€ / persona	Supl. 3€ / persona
	8 €	12 €	17 €	18 €

Coffee Break Permanente

Suplemento del 50% del coffee break escogido

Duración: jornada completa

Incluye 1 reposición

En caso de coffee break permanente, será servido dentro de la sala



Condiciones: El Coffee break elegido será el mismo para todos los comensales. El número definitivo de comensales para servicios de restauración, se confirmará con 48 horas de antelación, siendo el número definitivo a considerar a efectos de facturación.

Finger Lunch

Mínimo: 10 personas

Duración del servicio: 1 hora

Precio por persona. 10% IVA incluido

Los menús incluyen:

- Aguas minerales, Zumos y Refrescos.
- Café o Infusiones.
- Suplemento Vino/Cerveza: 3 € por persona.
 - *Vino Tinto: 3 Fincas Perelada D.O. Empordà
 - *Vino Blanco: Cigonyes D.O. Empordà

Palmera 27 €

Patatas chips

Ensalada de brotes verdes con hortalizas - **V**

Crema fría de garbanzos y calabaza - **V**

Tostas de tomate con queso gallego y cebolla
caramelizada - **V**

Mini quiches de setas variadas - **V**

Langostinos en crujientes de patata con salsa de mango

Croquetas caseras de cocido

Brochetas de pollo rebozadas en sésamo y mayonesa de
mostaza

Frutas variadas de temporada - **V**

Olivera 29 €

Patatas chips

Ensalada de arroz y quinoa con hortalizas - **V**

Mini flauta de jamón ibérico y tomate

Montadito de boniato y aguacate - **V**

Mini quiche Lorraine de pollo

Bocaditos de espinacas y queso parmesano - **V**

Croquetas caseras de pescado y marisco

Hamburguesitas de ternera con mayonesa de aguacate

Vasito de yogurt griego con confitura casera - **V**

Frutas frescas variadas de temporada - **V**

Jardí 31 €

Patatas chips

Ensalada de rúcula con pollo crujiente y mango

Tostas de hortalizas rostizadas y salsa romesco - **V**

Hummus de boniato con crudités variados - **V**

Steak Tartar

Sándwich de aguacate y queso Edam - **V**

Croquetas caseras de jamón ibérico

Delicias de polenta a la parmesana - **V**

Piruletas de langostino marinado con emulsión de piquillo

Petit Fours variados

Frutas variadas de temporada - **V**

Lluna 32 €

Patatas chips

Hummus de aguacate con crudités - **V**

Ensalada de espinacas con manzana y vinagreta de
mostaza y miel - **V**

Crema de calabaza con coco y jengibre - **V**

Canelón de salmón ahumado relleno de crema de
berenjena

Frittata de espinaca y queso cheddar - **V**

Mini blinis con beicon ahumado caramelizado en sirope
de arce

Langostino en crocanti de panko y salsa agridulce

Bocaditos de patata y cebolla caramelizada con escamas
de foie

Albóndigas de ternera al estilo de la abuela

Petit Fours variados

Frutas variadas de temporada - **V**

Condiciones: El Finger lunch elegido será el mismo para todos los comensales / El número definitivo de comensales para servicios de restauración, se confirmará con 7 días de antelación, siendo el número definitivo a considerar a efectos de facturación.

Menú Ejecutivo

Mínimo: 10 personas

Duración del servicio: 1 hora y 30 minutos

Precio por persona. 10% IVA incluido

Espacio privado con luz natural

Minutas

Los menús incluyen:

- Aperitivo del Chef, Primer plato, segundo plato, postre.
- Aguas minerales, Zumos y Refrescos.
- Vino o cerveza
 - *Vino Tinto: 3 Fincas Perelada D.O. Empordà
 - *Vino Blanco: Cigonyes D.O. Empordà
- Café o Infusiones.

Roger de Llúria 35 €

Ensalada de brotes verdes, mango y vinagreta de aguacate y manzana

...

Lomos de lubina con crocanti de almendras y salteado de espinacas con piñones y pasas

...

Sacher de albaricoque

Pau Claris 35 €

Ensalada tibia de salmón marinado en soja y sésamo

...

Pollo en salsa de manzana y gratén de calabacín y zanahoria

...

Milhojas de crema y fresas

Laietana 38 €

Pasta fresca rellena de espinacas y ricotta con pesto de espárragos y tomatitos secos

...

Bacalao al teriyaki cocinado a baja temperatura

...

Mousse de chocolate negro y bizcocho

Urquinaona 38 €

Crema de setas variadas y cebollino con crocanti de polenta

...

Solomillo de ternera sobre puré de boniato y calabaza

...

Lemon Pie

Condiciones: El Menú elegido será el mismo para todos los comensales / El número definitivo de comensales para servicios de restauración, se confirmará con 7 días de antelación, siendo el número definitivo a considerar a efectos de facturación.

Copa de bienvenida

Mínimo: 10 personas
Duración del servicio: 30 minutos
Espacio reservado en el jardín
Precio por persona. 10% IVA incluido

Moments 9 €

Copa de cava: Perelada Brut Reserva
Olivas verdes

Delicatessen 14 €

Copa de cava: Perelada Brut Reserva
Crujiente de hortalizas y verduras
Olivas verdes
Surtido de canapés

Gourmet 20 €

Copa de cava Perelada Brut Reserva, Refrescos, Cerveza y
Vino con D.O.:

*Vino Tinto: 3 Fincas Perelada D.O. Empordà

*Vino Blanco: Cigonyes D.O. Empordà

Crujiente de hortalizas y verduras
Patatas chips
Olivas verdes
Surtido de canapés

*Duración: 45 minutos

Jardí



Plaça Urquinaona, 2
E-08010 Barcelona
T. (+34) 93 238 20 40
F. (+34) 93 238 20 42



Lluna



Palmera



Plaça Urquinaona, 2
E-08010 Barcelona
T. (+34) 93 238 20 40
F. (+34) 93 238 20 42



Management System
ISO 9001:2008
www.h10.com
ID: 910046302



Biblioteca



Hivernacle





Contacto

reservas2.hup@h10hotels.com

comercial.hup@h10hotels.com

93 238 20 40

Plaça Urquinaona, 2

08010 Barcelona