



DOSSIER EVENTOS

FOOD AND BEVERAGE - GASTRONOMIA

ABBA GARDEN HOTEL ****

C/Santa Rosa 33 Esplugues de Llobregat 08950 Barcelona

T: (+34) 93 503 54 54 M: (+34) 647 329 795

E: cci-garden@abbahoteles.com



by **abba**
hotels



COFFEE BREAKS

COFFEE BREAK EXPRESS

Cafés-Leche
Infusiones
Aguas Minerales
Zumo de Naranja Natural
Zumos de piña y manzana

7€

COFFEE BREAK SENCILLO

Cafés-Leche
Infusiones
Aguas Minerales
Zumo de Naranja Natural
Zumos de piña y manzana
Surtido de Mini-bollería

8€

COFFEE BREAK COMPLETO

Cafés-Leche
Infusiones
Aguas Minerales
Refrescos
Zumo de Naranja Natural
Zumos de piña y manzana
Surtido Mini-bollería y surtido de Mini-bocadillos

10€

Precio por persona. IVA Incluido

Opción saludable (Supl. 3.-€) Zumos: Arándano + Granada + Pomelo + Manzana Brocheta de fruta

Duración Coffee Break 30 min.

MENÚ CONVENCION

MENÚ 1

26€

Risotto de setas al romero

Carrillera ibérica con cremoso de calabaza y vino tinto

Crema Catalana con espuma de caramelo

MENÚ 2

28€

Crema de calabaza con naranja y polvo de jamón

Merluza con crema suave de guisantes y menta y polvo de olivas

Nuestra versión del cheesecake

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones

**Los menús son cerrados. Todos los comensales deberán tomar un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre.

Duración Menú de Convención 60 min.

MENÚ CONVENCION

MENÚ 3

33€

Ensalada de salmón ahumado, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos

Confit de pato con chutney de manzana y salsa de oporto

Zurito de yogurt griego con coulis de frutos rojos y crumble

MENÚ 4

36€

Ensalada de langostinos rebozados con panko y salsa teriyaki

Bacalao confitado con cremoso de celeri y virutas de jamón ibérico

Brownie con crema de vainilla y bola de helado

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones

**Los menús son cerrados. Todos los comensales deberán tomar un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre.

Duración Menú de Convención 60 min.

MENÚ CONVENCION

48€

MENÚ 5

Coca de hojaldre con migas de bacalao, puerro confitado, olivada y brotes frescos

Solomillo de ternera con setas salteadas y escalopa de foie

Tarta selva negra con coulis de frutos rojos y roca de helado

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones

**Los menús son cerrados. Todos los comensales deberán tomar un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre.

Duración Menú de Convención 60 min.

FINGER BUFFET

FINGER BUFFET A

En frío...

Esfera de ensalada verde (mix lechuga, tomate, zanahoria, maíz, cebolla roja y olivas negras)
Carpaccio de ternera con lascas de parmesano y reducción de Módena
Crudifés de verduras variada con salsa romesco
Taco de salmón ahumado con polvo de yogur ácido y aceite de vainilla
Chupito de crema de temporada
Chips vegetales

En caliente...

Finguer de calamar con mayonesa de tinta negra
Brocheta de pollo Yakitori
Bikinis con aroma de trufa
Nuestras patatas bravas con All i oli
Croquetas de jamón

De postre...

Mini vasito de macedonia con albahaca
Mini brownie con frutos rojos

BODEGA

Aguas Minerales y Refrescos
Vino blanco y vino tinto D.O. Somontano
Cafés e infusiones

30 €

Precio por persona. IVA Incluido

Puede complementar nuestros fingers buffets con las siguientes estaciones:

Estación de fideua con all i oli	4 € por persona
Estación de arroz de pato y setas	4 € por persona
Estación de jamón ibérico con pan de coca	6 € por persona
Estación de quesos con tostaditas y mermeladas	6 € por persona

Duración Finger Buffet entre 50 min y 75 min.

***Estos buffets están pensados a partir de 25 personas hasta 75 personas

FINGER BUFFET

FINGER BUFFET B

En frío...

Esfera de ensalada verde (mix lechuga, tomate, zanahoria, maíz, cebolla roja y olivas negras)
Carpaccio de ternera con lascas de parmesano y reducción de Módena
Nuestra ensaladilla rusa con mayonesa de piquillos
Wrap de pollo con mayonesa de manzana
Crudivés de verduras variada con salsa romesco
Taco de salmón ahumado con polvo de yogur ácido y aceite de vainilla
Chupito de crema de temporada
Chips vegetales

En caliente...

Mini hamburguesa de ternera con salsa Barbacoa
Finguer de calamar con mayonesa de tinta negra
Brocheta de pollo Yakitori
Bikinis con aroma de trufa
Nuestras patatas bravas con All i oli
Croquetas de jamón
Crujiente de gamba y patata con salsa Hoissin

De postre...

Mousse de yogur con frutos exóticos
Mini brownie con frutos rojos

BODEGA

Aguas Minerales y Refrescos
Vino blanco y vino tinto D.O. Somontano
Cafés e infusiones

35 €

Precio por persona. IVA Incluido

Puede complementar nuestros fingers buffets con las siguientes estaciones:

Estación de fideua con all i oli	4 € por persona
Estación de arroz de pato y setas	4 € por persona
Estación de jamón ibérico con pan de coca	6 € por persona
Estación de quesos con tostaditas y mermeladas	6 € por persona

Duración Finger Buffet entre 50 min y 75 min.

***Estos buffets están pensados a partir de 25 personas hasta 75 personas

FINGER BUFFET

FINGER BUFFET C

En frío...

Esfera de ensalada verde (mix lechuga, tomate, zanahoria, maíz, cebolla roja y olivas negras)
Tostadita de escalivada con anchoas
Tataki de atún con mayonesa de Kimchy
Carpaccio de ternera con lascas de parmesano y reducción de Módena
Nuestra ensaladilla rusa con mayonesa de piquillos
Wrap de pollo con mayonesa de manzana
Cruitées de verduras variada con salsa romesco
Taco de salmón ahumado con polvo de yogur ácido y aceite de vainilla
Chupito de crema de temporada
Chips vegetales

En caliente...

Mini hamburguesa de ternera con salsa Barbacoa
Tostadita de berenjena ahumada con pesto
Finguer de calamar con mayonesa de tinta negra
Brocheta de pollo Yakitori
Bikinis con aroma de trufa
Nuestras patatas bravas con All i oli
Croquetas de jamón
Crujiente de gamba y patata con salsa Hoissin
Mini brocheta de pulpo y papada con fruta de la pasión
Croquetas de espinacas con mayonesa de manzana ácida

De postre...

Mousse de yogur con frutos exóticos
Mini brownie con frutos rojos

BODEGA

Aguas Minerales y Refrescos
Vino blanco y vino tinto D.O. Somontano
Cafés e infusiones

40 €

Precio por persona. IVA Incluido

Puede complementar nuestros fingers buffets con las siguientes estaciones:

Estación de fideua con all i oli	4 € por persona
Estación de arroz de pato y setas	4 € por persona
Estación de jamón ibérico con pan de coca	6 € por persona
Estación de quesos con tostaditas y mermeladas	6 € por persona

Duración Finger Buffet entre 50 min y 75 min.

***Estos buffets están pensados a partir de 25 personas hasta 75 personas

BUFFET

30€

BUFFET 1

EN FRIO...

Ensalada de pasta tropical con salsa rosa

**El rincón verde

**Boles individuales de lechugas, tomate, maíz, zanahoria, remolacha y aros de cebolla

**Boles individuales de encurtidos: aceitunas rellenas, cebolletas, pepinillos y alcaparras
Crema fría o caliente según temporada

EN CALIENTE...

Paella mixta servida directamente de la paella

Perca a la plancha con "all i oli" ligero

Pechuga de pollo a baja temperatura con salsa de setas

GUARNICIONES...

Verduras al vapor con aceite de oliva

Patatas asadas

DE POSTRE...

Cremoso de yogurt con coulis de frutos rojos

Fruta fresca de temporada

Tarta de Queso

***El servicio mínimo para el buffet es a partir de 50 personas

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones

Duración Buffet entre 60 min y 75 min.

BUFFET

35€

BUFFET 2

EN FRIO...

Nuestra Ensalada Griega

**El rincón verde

**Boles individuales de lechugas, tomate, maíz, zanahoria, remolacha y aros de cebolla

**Boles individuales de encurtidos: aceitunas rellenas, cebolletas, pepinillos y alcaparras
Crema fría o caliente según temporada

EN CALIENTE...

Paella mixta o Arroz de verduras

Merluza en salsa Verde

Lomo de cerdo a la plancha con salsa de pimienta

GUARNICIONES...

Verduras salteadas al curry

Patatas a panadera

DE POSTRE...

Natillas caseras

Fruta fresca de temporada

Tarta de manzana

***El servicio mínimo para el buffet es a partir de 50 personas

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones
Duración Buffet entre 60 min y 75 min.

BUFFET

39€

BUFFET 3

EN FRIO...

Ensalada Waldorf (manzana, nueces y pasas)

**El rincón verde

**Boles individuales de lechugas, tomate, maíz, zanahoria, remolacha y aros de cebolla

**Boles individuales de encurtidos: aceitunas rellenas, cebolletas, pepinillos y alcaparras
Crema fría o caliente según temporada

EN CALIENTE...

Paella Mixta

Fideuà con su all-i-oli

Bacalao confitado con salsa Vizcaina

Redondo de ternera asada con su salsa

GUARNICIONES...

Verduras salteadas al estilo provenzal

Patatas a gajos adobadas

DE POSTRE...

Arroz con leche

Fruta fresca de temporada

Brownie de Chocolate

***El servicio mínimo para el buffet es a partir de 50 personas

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones
Duración Buffet entre 60 min y 75 min.

COCKTAILS

COCKTAIL 1

35€

En frío...

Surtido de canapés en pan tostado
Comete de salmón relleno de queso de cabra con aceite de albahaca
Cucharita de esqueixada de bacalao con aceite de tapenade
Tartar de patata con calamar aliñado
Tomate, ventresca y cebolla roja

En Caliente...

Surtido de croquetas caseras
Crujiente de sobrasada y miel
Brocheta de bacon y queso en fritura
Brocheta de pollo teriyaki

ESTACIÓN DE ARROZ Y FIDEÚA

Algo Dulce...

Mini brownie de chocolate con mousse
Chupito de crema de yogurt con salsa de melocotón

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones
Duración Cocktails entre 50 min y 75 min.

COCKTAILS

COCKTAIL 2

37€

En frío...

Surtido de canapés en pan tostado
Cornete de salmón relleno de queso de cabra con aceite de albahaca
Ensalada de bacalao
Mini ensalada caprese
Tartar de patata con calamar aliñado
Tomate, ventresca y cebolla roja

En Caliente...

Dado de bacalao con all i oli de curry
Surtido de croquetas caseras
Crujiente de sobrada y miel
Brocheta de bacon y queso en fritura
Brocheta de pollo teriyaki
Wok de ternera y soja salteada

Algo Dulce...

Mini brownie de chocolate con mousse
Chupito de crema de yogurt con salsa de melocotón

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones
Duración Cocktails entre 50 min y 75 min.

COCKTAILS

COCKTAIL 3

39€

En frío...

Surtido de canapés en pan tostado
Cornete de salmón relleno de queso de cabra con aceite de albahaca
Ensalada de bacalao
Mini ensalada caprese
Tartar de patata con calamar aliñado
Tomate, ventresca y cebolla roja
Bolita de jamón rellena de queso y pesto verde

En Caliente...

Dado de bacalao con all i oli de curry
Surtido de croquetas caseras
Crujiente de sobrasada y miel
Brocheta de bacon y queso en fritura
Brocheta de pollo teriyaki
Wok de ternera y soja salteada
Langostino y patata

Algo Dulce...

Mini brownie de chocolate con mousse
Brocheta de fruta fresca de temporada
Tarta de yogurt y chocolate blanco

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones
Duración Cocktails entre 50 min y 75 min.

COCKTAILS

COCKTAIL 4

41€

En frío...

Tataki de atún con ajo blanco
Canelón de gamba blanca relleno de tabulé y piña
Patata, calamar y pulpo
Bolita de jamón rellena de queso y pesto verde
Gel de tomate con bacalao y aceituna negra
Mini ensalada caprese
Carpaccio de ternera y rúcula

En Caliente...

Mini hamburguesa de rabo de ternera
Brocheta de pollo teriyaki
Cazuelita de arroz de bogavante
Wok de ternera salteada
Langostino y patata
Croquetas de morcilla de Burgos

Algo Dulce...

Versión de la tarta de queso
Tarta de manzana 2.0
Brocheta de fruta fresca de temporada

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones
Duración Cocktails entre 50 min y 75 min.

COCKTAILS

COCKTAIL 5

45€

En frío...

Tataki de atún con ajo blanco
Canelón de gamba blanca relleno de tabulé y piña
Patata, calamar y pulpo
Cubalibre de foie
Bolita de jamón rellena de queso y pesto verde
Ceviche de carambola
Gel de tomate con bacalao y aceituna negra
Mini ensalada caprese
Carpaccio de ternera y rúcula

En Caliente...

Mini hamburguesa de ternera
Brocheta de pollo teriyaki
Cazuelita de arroz de bogavante
Wok de ternera salteada
Langostino y patata
Croquetas de morcilla de Burgos

Algo Dulce...

Versión de la tarta de queso
Tarta de manzana 2.0
Brocheta de fruta fresca de temporada

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones
Duración Cocktails entre 50 min y 75 min.

COCKTAILS

ESTACIONES CON SUPLEMENTOS

Estación de arroz y fideúa

Estación de Sushi

Salmón ahumado al corte sobre tosta crujiente

Surtido de embutidos del país con pan y tomate

Estación plancha

Surtido de quesos con tostas

Pulpo con aceite y pimentón

Supl.5,00 € / persona

Supl.4,00 € / persona

Supl.5,00 € / persona

Supl.6,00 € / persona

Supl.7,00€ / persona

Supl.7,50 € / persona

Supl.8,00 € / persona

Precio por persona. IVA Incluido

BODEGA Aguas Minerales · Vino blanco y Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano · Cafés e infusiones

Duración Cocktails entre 50 min y 75 min.

MENÚ PICA PICA

PICA PICA 1

39€

Ensalada de tomate con bacalao y cebolla roja encurtida
Carpaccio de presa ibérica con frutos secos, curry y soja
Tartar de salmón con sus arreglos
Mini burger de ternera con foie y salsa La Abbadía
Yakitori de pollo teriyaki
Croquetas caseras

Confit de pato con salsa de Oporto, patatas puente nuevo y pimientos

○

Atun confitado en soja con verduras escabechadas y ensalada de algas

Nuestra versión de la tarta de queso

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco y Vino tinto
Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona. IVA Incluido

Duración Pica Pica entre 60 min y 75 min.

MENÚ PICA PICA

PICA PICA 2

44€

Ensalada de tomate con bacalao y cebolla roja encurtida
Carpaccio de presa ibérica con frutos secos, curry y soja
Tartar de salmón con sus arreglos
Yakitori de patatas bravas
Ravioli de pato con escabeche de romero y miel
Mini burger de ternera con foie y salsa La Abbadía
Fritura de calamares con mahonesa de limón

Meloso de ternera a baja temperatura con salsa de Ribera del Duero y parmentier trufada

○

Merluza confitada con pimientos rojos asados

Brownie con crema de vainilla y bola de helado

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco y Vino tinto
Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona. IVA Incluido

Duración Pica Pica entre 60 min y 75 min.

MENÚ PICA PICA

PICA PICA 3

47€

Ensalada de tomate con bacalao y cebolla roja encurtida
Carpaccio de presa ibérica con frutos secos, curry y soja
Tartar de salmón con sus arreglos
Patatas bravas
Yakitori de pollo teriyaki
Ravioli de pato con escabeche de romero y miel
Mini burger de ternera con foie y salsa La Abbadía
Fritura de calamares con mahonesa de limón

Rabo de ternera estofado con crema de calabaza y migas crujientes
○
Bacalao confitado con crema de patata asada y refrito de ajetes y panceta

Tarta selva negra con coulis de frutos rojos y roca de helado

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco y Vino tinto
Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona. IVA Incluido

Duración Pica Pica entre 60 min y 75 min.

APERITIVOS

COPA DE BIENVENIDA (precio válido seguido de un menú convención)

6,00 €

Frutos secos
Patatas chips
Aguas, refrescos y Cervezas
Cava Brut Nature

APERITIVO BIENVENIDA

9,50€

Frutos secos
Patatas chips
Olivas
Cava Brut Nature
Refrescos y cerveza
Vino Blanco/ Tinto D.O Somontano

APERITIVO A

14,00€

Surtido de canapés con pan tostado
Brocheta de pollo teriyaki
Croquetas caseras
Cava Brut Nature
Refrescos y cerveza
Vino Blanco/ Tinto D.O Somontano

APERITIVO B

16,00€

Surtido de canapés con pan tostado
Cornete de salmón relleno de queso de cabra y aceite de albahaca
Brocheta de pollo teriyaki
Croquetas caseras

Cava Brut Nature
Refrescos y cerveza
Vino Blanco/ Tinto D.O Somontano

BODEGA OPCIONAL

Bodega 1

Vino blanco Legaris verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal D. O. Rioja
Cava Anna blanc de blancs reserva

4,50 €

Bodega 2

Anima de Raimat blanco D.O. Costers del Segre
Anima de Raimat tinto D.O. Costers del Segre
Cava Prima Vides de Codorniu

9,50 €

Suplemento por persona. IVA Incluido



Yasmina Gallego | (+34) 93.503.54.54 | cci-garden@abbahoteles.com

