



Propuestas gastronómicas

Hotel Barcelona Golf
Ctra. de Martorell a Capellades, Km 19,5
08635 Sant Esteve Sesrovires – Barcelona
Tel. (+34) 937 756 800
Fax (+34) 937 756 806
www.hotelbarcelonagolf.com
info@hotelbarcelonagolf.com



Coffee breaks

Hotel Barcelona Golf
Ctra. de Martorell a Capellades, Km 19,5
08635 Sant Esteve Sesrovires – Barcelona
Tel. (+34) 937 756 800
Fax (+34) 937 756 806
www.hotelbarcelonagolf.com
info@hotelbarcelonagolf.com

Coffee líquido

Café expreso en cápsulas, leche, infusiones y zumos de frutas

Precio: 5€ por persona

(IVA incluido)

1

Surtido de bollería dulce: mini croissant, mini palmeritas, mini chips de chocolate

Surtido de pastas de té

Café expreso en cápsulas, leche, infusiones y zumos de frutas

Precio: 7,5€ por persona

(IVA incluido)

2

Surtido de hojaldres salados: jamón y queso, atún y sobrasada

Mini chips de chocolate

Surtido de pastas de té

Café expreso en cápsulas, leche, infusiones y zumos de frutas

Precio: 8,5€ por persona

(IVA incluido)

3

Mini flautas de jamón del país

Mini flautas de fuet

Mini flautas de queso

Nudos de hojaldre

Café expreso en cápsulas, leche, infusiones y zumos de frutas

Precio: 9,5€ por persona

(IVA incluido)

4

Sándwiches de salmón y queso Philadelphia

Sándwiches vegetales

Mini flautas de jamón del país

Surtido de pastas de té

Brochetas de fruta natural

Café expreso en cápsulas, leche, infusiones y zumos de frutas

Precio: 12€ por persona

(IVA incluido)

Coffee líquido permanente en sala: suplemento de 2,6€ por persona - I.V.A. incluido

Fruta variada cortada: suplemento de 3€ por persona - I.V.A. incluido



Menús para grupos

Hotel Barcelona Golf
Ctra. de Martorell a Capellades, Km 19,5
08635 Sant Esteve Sesrovires – Barcelona
Tel. (+34) 937 756 800
Fax (+34) 937 756 806
www.hotelbarcelonagolf.com
info@hotelbarcelonagolf.com

MENÚ 1

Primero

Ensalada caprese de tomate y mozzarella

Segundo

Brocheta de solomillo ibérico a la pimienta

Postre

Sorbete de limón a la menta

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 24€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ 2

Primero

Parrillada de la huerta al aceite de romero y almendras

Segundo

Suprema de salmón al cava

Postre

Ensalada de frutas de temporada

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 24€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ 3

Primero

Ensalada campestre con vinagreta de mostaza

Segundo

Carrilleras ibéricas al tinto del Penedés

Postre

Profiteroles de nata con chocolate

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 26€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ 4

Primero

Fideuá al estilo marinero

Segundo

Bacalao gratinado con mouselina de ajos

Postre

Crema a la catalana con fresas

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 26€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ 5

Primero

Brick crujiente de pato y setas de bosque

Segundo

Rollitos de merluza a la donostiarra

Postre

Fondant de chocolate con helado de frambuesa

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 29€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ 6

Primero

Timbal de escalivada al carbón y rulo de queso de cabra gratén

Segundo

Brocheta de Ibéricos al vino tinto con patatas mortero y pimientos del padrón

Postre

Tarta de almendras con helado de miel

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 29€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ 7

Primero

Risotto de setas al parmesano

Segundo

Dorada al horno con verduritas

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 31€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ 8

Primero

Ensalada de queso de cabra y nueces con vinagreta de frutos rojos

Segundo

Costilla de cordero al eneldo

Postre

Tarta de manzana con helado de canela

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 31€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ 9

Primero

Ensalada mediterránea de bacalao, naranja y anchoas de l'Escala

Segundo

Rape estilo Santurce

Postre

Cheesecake con helado de frambuesa

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 35€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ 10

Primero

Ensalada templada de habitas, setas y jamón Ibérico a la menta

Segundo

Entrecot de ternera con salsa de foie y muffing de patata graten

Postre

Tarta de chocolate con chocolate

Bodega

Vino de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

Precio: 35€ por persona

(IVA incluido)



Finger buffets

Hotel Barcelona Golf
Ctra. de Martorell a Capellades, Km 19,5
08635 Sant Esteve Sesrovires – Barcelona
Tel. (+34) 937 756 800
Fax (+34) 937 756 806
www.hotelbarcelonagolf.com
info@hotelbarcelonagolf.com

1

Sándwich de salmón y crema de queso

Sándwich vegetal

Bocadillos de jamón del país

Mini bocadillos de queso manchego

Tortilla de patatas

Croquetas caseras

Surtido de ensalada

Ravioli con salsa roquefort

Brocheta de pollo Yakitori

Fruta fresca

Bodega

Agua mineral, vino de la casa, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Precio: 22€ por persona

(IVA incluido)

2

Sándwich de sobrasada y queso brie
Sándwich de pollo y nueces
Brioche de jamón dulce y queso cremoso
Mini bocadillos de jamón del país
Dados de tortilla de calabacín
Croquetas de cocido
Tabulé con salsa de yogurt
Tagliatella con salsa napolitana
Brocheta de ternera con padrones
Dados de tarta de 3 chocolates

Bodega

Agua mineral, vino de la casa, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Precio: 24€ por persona

(IVA incluido)

3

Sándwich de bikini
Sándwich campestre (atún, huevo duro y pimiento rojo)
Mini bocadillos de longaniza de pagés
Mini bocadillos de queso emmental
Pincho de salmón marinado
Croquetas de merluza y gambas
Ensalada César
Tortellinis a los 4 quesos
Brocheta de butifarra de ceps
Dados de brownie de chocolate y nueces

Bodega

Agua mineral, vino de la casa, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Precio: 24€ por persona

(IVA incluido)

4

Sándwich de bacon y pollo
Sándwich hortelano (lechuga, tomate, huevo duro y atún)
Brioche de catalana
Croquetas de setas
Mini bocadillos de jamón serrano y queso manchego
Alitas de pollo especiadas
Brocheta capresse al pesto Genovés
Espirales a la marinera
Brocheta de pincho moruno
Crema catalana con fresas

Bodega

Agua mineral, vino de la casa, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Precio: 26€ por persona

(IVA incluido)

5

Sándwich mediterráneo (langostinos, lechuga y mayonesa)

Sándwich Club frío

Mini bocadillos de bull negro

Mini bocadillos de salmón ahumado y queso brie

Calamares a la Andaluza

Brocheta de melón y jamón

Zuritos de ensaladilla rusa

Macarrones a la carbonara

Brocheta de solomillo ibérico a la pimienta

Dados de tarta de San Marcos

Bodega

Agua mineral, vino de la casa, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Precio: 29€ por persona

(IVA incluido)



Buffets

Hotel Barcelona Golf
Ctra. de Martorell a Capellades, Km 19,5
08635 Sant Esteve Sesrovires – Barcelona
Tel. (+34) 937 756 800
Fax (+34) 937 756 806
www.hotelbarcelonagolf.com
info@hotelbarcelonagolf.com

Buffet 1

Rincón de ensaladas y crudités
Rincón de embutidos y quesos
Ensalada de pasta a la griega con salsa de yogur
Zuritos de ensalada César
Gazpacho con su picadillo
Hojaldre relleno de ensaladas de frutos de mar
Mini sándwiches de pollo al curry cremoso
Ensaladilla rusa al estilo tradicional

Aros de calamar a la andaluza
Espaguetis con salsa boloñesa
Dados de tortilla y calabacín
Mini coca de escalibada con queso de cabra
Crema de puerros
Gajos de patata asados con ajo y romero
Salteado de arroz con ternera y soja
Fideuá a la marinera con "all i oli"

Canelones gratinados
Rollitos de merluza a la donostiarra
Muslos de pollo con salsa cazadora

Surtido de tartas de la casa
Surtido de fruta pelada y cortada
Yogures variados

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cafés e infusiones

Precio: 27€ por persona

(IVA incluido)

Buffet 2

Rincón de ensaladas y crudités
Rincón de embutidos y quesos
Milhojas de tomate y queso con salsa pesto
Zuritos con cocktail de gambas y salsa de naranja perrins
Salmorejo con pimentón de la Vera y picatostes
Mejillones con picadillo de verduras y vinagre de manzana
Zuritos de guacamole con dados de tomate y nachos
Ensalada alemana con salsa de mostaza de Dijón

Fetuchini con salsa roquefort
Crema de calabaza
Verduras braseadas con romesco
Gratén de patata y piquillos
Albóndigas guisadas al vino tinto
Aros de calamares a la andaluza
Paella de marisco
Fritura a la andaluza

Lasaña napolitana
Salmón a la sidra
Redondo de ternera guisado con setas al oporto

Surtido de tartas de la casa
Surtido de fruta pelada y cortada
Yogures variados
Profiteroles con chocolate

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cafés e infusiones

Precio: 32€ por persona

(IVA incluido)

Buffet 3

Rincón de ensaladas y crudités
Rincón de embutidos y quesos
Langostinos cocidos con salsa tártara
Zuritos de rúcula, tomate y parmesano con vinagreta de balsámico
Vichyssoise al Stilton
Mini bocaditos de sobrasada y queso brie
Zuritos de tabulé con salsa de yogurt y cebollino
Carpaccio de ternera con pimienta de Jamaica

Ravioli con salsa napolitana al aroma de albahaca
Brochetas de pollo y verduras con salsa yakitori
Espárragos trigueros a la brasa con salsa de romesco
Mini coca de escalibada con queso de cabra
Croquetas caseras de cocido
Dados de tortilla al estilo tradicional
Risoto de setas con parmesano
Fritura a la andaluza

Canelones gratinados con bechamel de setas
Supremas de dorada a la mediterránea
Dados de entrecot al oporto

Surtido de tartas de la casa
Surtido de fruta pelada y cortada
Yogures variados
Profiteroles con chocolate
Crema catalana

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cafés e infusiones

Precio: 36€ por persona

(IVA incluido)



Menú especial empresas

Hotel Barcelona Golf
Ctra. de Martorell a Capellades, Km 19,5
08635 Sant Esteve Sesrovires – Barcelona
Tel. (+34) 937 756 800
Fax (+34) 937 756 806
www.hotelbarcelonagolf.com
info@hotelbarcelonagolf.com

Menú especial 1

Aperitivos

Aceitunas arbequinas al orégano
Tabla de embutidos Catalanes
Surtido de queso del Pirineo
Pan de coca con tomate
Buñuelos caseros de bacalao
Coca de escalivada con anchoas de la Escala
Langostinos crujientes con romesco
Fideua a la marinera con allioli
Croquetas de jamón ibérico

Plato principal

Meloso de ternera al vino tinto sobre Parmentier trufado
o
Mil hojas de dorada y langostinos a la marinera

Postre

Ensalada de frutas de temporada

Bodega

Selección de vinos de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral, cafés y cava con los postres.

Precio: 36€ por persona

(IVA incluido)

Menú especial 2

Aperitivos

Aceitunas arbequinas al orégano
Tabla de embutidos Catalanes
Surtido de queso del Pirineo
Pan de coca con tomate
Brocheta de salmón y queso fresco
Focaccia de berenjena y setas confitadas
Brocheta de pollo Teriyaki
Buñuelos de bacalao con romesco
Croquetas caseras de jamón ibérico
Degustación de fideos àrrossejats con Alliloi

Plato principal

Dúo de ibéricos. Solomillo y secreto a la salsa de queso de cabra.
o
Tronco de merluza a la ampurdanesa

Postre

Crema a la catalana con fresas

Bodega

Selección de vinos de la casa, refrescos, cervezas, agua mineral, cafés y cava con los postres.

Precio: 36€ por persona

(IVA incluido)



Aperitivo especial Empresas

Hotel Barcelona Golf
Ctra. de Martorell a Capellades, Km 19,5
08635 Sant Esteve Sesrovires – Barcelona
Tel. (+34) 937 756 800
Fax (+34) 937 756 806
www.hotelbarcelonagolf.com
info@hotelbarcelonagolf.com

APERITIVO ESPECIAL

EMPRESAS

Piruleta de parmesano
Chips de verduras
Aceitunas a las Hierbas de Montserrat
Estación de embutidos ibéricos
Queso manchego con grissines
Pan de coca con tomate
Brocheta de mozzarella y tomate al pesto
Surtido de ensaladas mini (verde, aguacate con langostinos y cesar)
Pincho de salmón marinado al eneldo
Montadito de txaca de marisco
Rabas de calamar a la andaluza
Croquetas de jamón ibérico
Chupitos de Brocoli y Gorgonzola
Chupitos de crema de calabaza con queso de cabra
Chupitos de crema de tomate al aroma de albahaca
Mix de Tramezzinis (vegetal, atun y salmón ahumado)
Brick de chistorra al cava
Camenbert con mermelada de tomate
Alitas de pollo especiadas
Jamón asado estilo canario al corte
Brocheta de ternera y pimientos de padrón
Degustación de risotto de setas
Fondant de Chocolate con helado de frambuesa

Bodega incluida

Agua, refrescos, cervezas, vino de la casa y cava con los postres. Cafés e infusiones.

Precio: 32€ por persona

(IVA incluido)

El precio incluye servicio tipo cocktail.

Suplemento servicio en mesa, tipo banquete, 5 € por persona (IVA incluido).



Menú barbacoa

Hotel Barcelona Golf
Ctra. de Martorell a Capellades, Km 19,5
08635 Sant Esteve Sesrovires – Barcelona
Tel. (+34) 937 756 800
Fax (+34) 937 756 806
www.hotelbarcelonagolf.com
info@hotelbarcelonagolf.com

Buffet de ensaladas

Rincón de ensaladas y crudités
Rincón de embutidos y quesos
Ensalada de pasta a la griega con salsa de yogur
Zuritos de ensalada César
Gazpacho con su picadillo
Ensalada de tabulé
Ensaladilla rusa al estilo tradicional

Parrillada de carne

Butifarra de ceps
Butifarra de roquefort
Chuletas de cerdo
Chorizos y morcilla
Muslo de pollo
Palpis de cordero
Conejo

Guarniciones

Patatas al grill
Pimientos al grill
All i oli

Postres

Crema catalana
Tarta de tres chocolates
Brocheta de fruta fresca

Bodega

Vino de la casa, cerveza, refrescos, agua mineral y cafés

Precio: 47€ por persona

(IVA incluido)