HOTEL BARCELONA GOLF ★★★★S RESORT

DOSSIER MICE

TEMPORADA 2022

Hotel Barcelona Golf Resort **** Superior & Spa

SALAS DE REUNIONES

Sala Penedès

Con 204 m2, se trata de un espacio con vistas panorámicas al campo de golf y que cuenta con el equipamiento necesario de trabajo para realizar cómodamente las reuniones en un ambiente totalmente acogedor además de una rampa de acceso para coches y posibilidad de realizar presentaciones de coches en el interior.

Sala Terra Alta

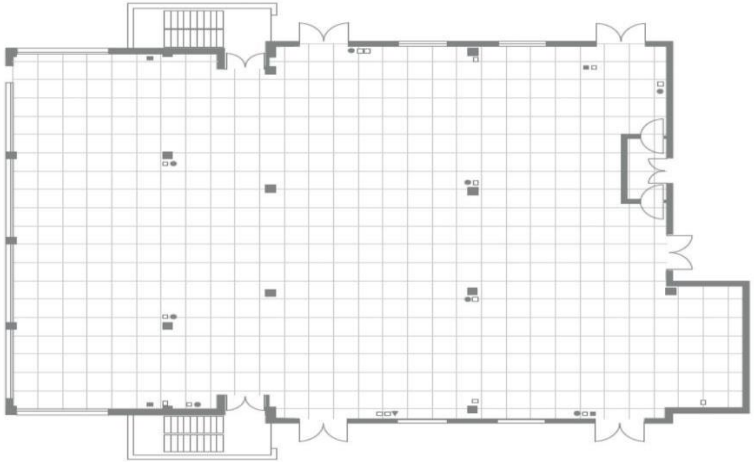
Esta sala de 133 m2, se trata de un espacio luminoso con vistas a nuestra piscina donde se pueden realizar todo tipo de eventos, reuniones e incluso talleres formativos.

Sala Empordà

Con 115 m2, se trata de una sala con vistas a nuestro pequeño jardín ofreciendo una sensación acogedora y tranquila donde se pueden llevar a cabo distintos tipos de conferencias.

Sala Tarragona

Se trata de la sala con mayor tamaño del hotel ya que es una combinación de la Sala Penedès, la Sala Terra Alta y la Sala Empordà. Gracias a su gran tamaño se puede acoger todo tipo de eventos de empresa hasta 300 delegados.

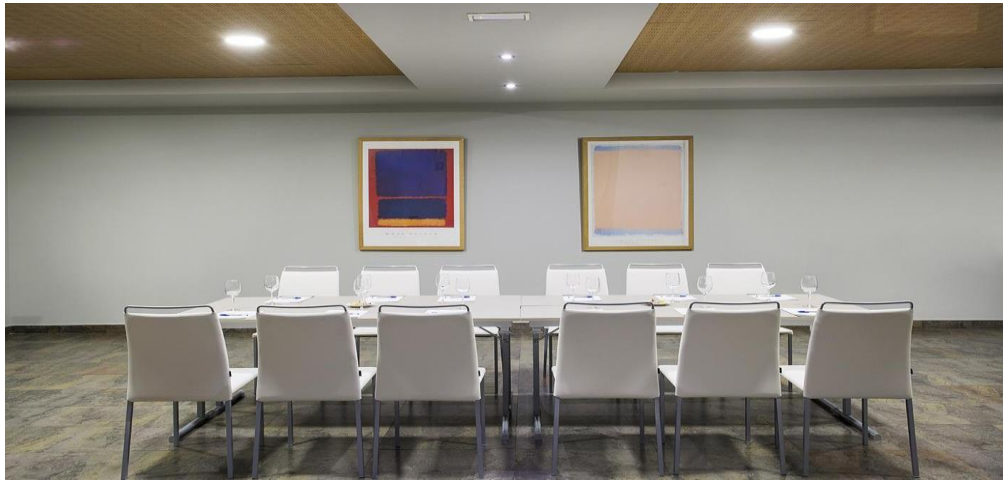


Sala Anoia

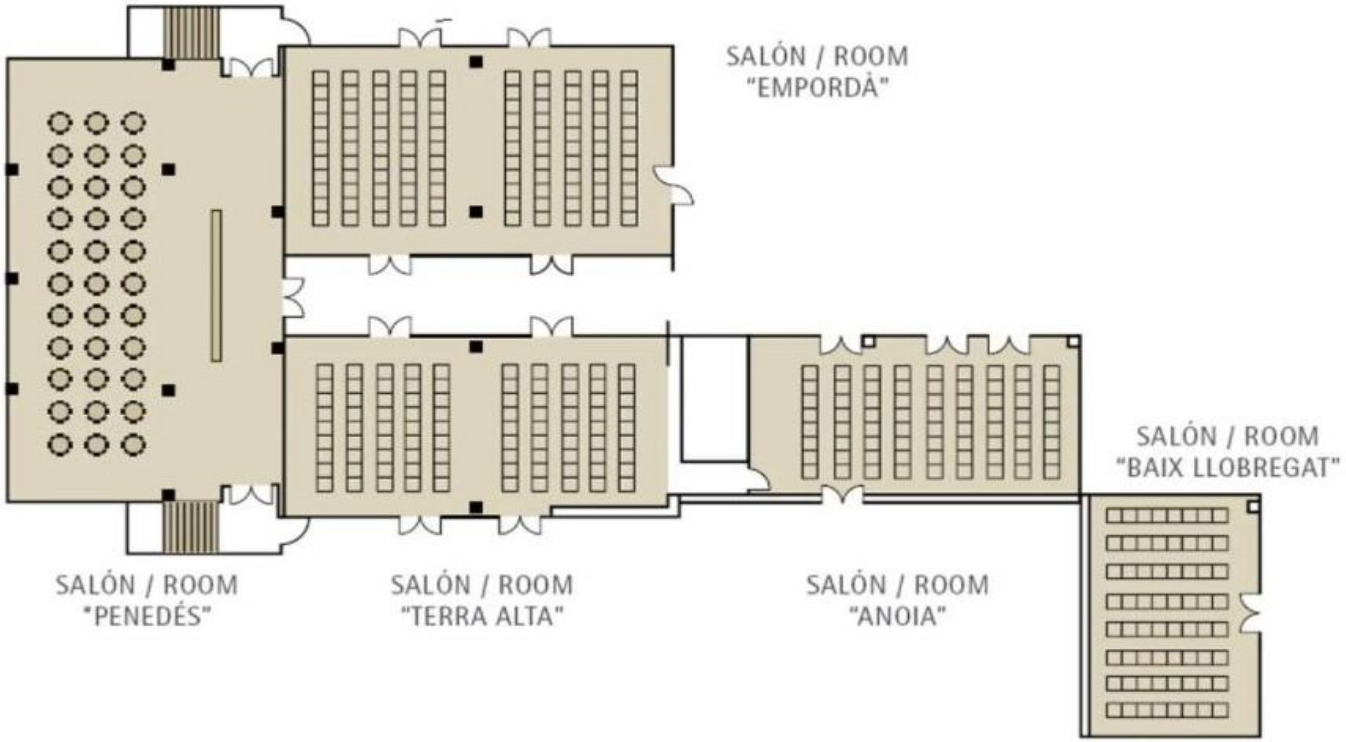
Con 55 m2, nuestra sala más pequeña pero a la vez más acogedora, que garantiza un espacio tranquilo y discreto con todo el equipamiento de trabajo necesario para realizar cómodamente reuniones en un ambiente acogedor.

Sala Baix Llobregat

Sala de 60 m2 equipada con soporte multimedia y adecuada para conferencias discretas y todo tipo de reuniones pequeñas.



* Salón Tarragona: Salón Penedès + Salón Terra Alta + Salón Empordà



Salón Saló | Room name	Superficie m2 Superficie | Surface	Altura Alçada | Height	Banquete Banquet | Banquet	Teatro Teatre | Theatre	Cóctel Còctel | Cocktail	U U | U Style	Escuela Escola | School
Tarragona*	500	2,80	300	280	450	---	222
Penedès	205	2,80	88	100	150	36	72
Terra Alta	133	2,80	66	110	100	42	72
Empordà	115	2,80	55	88	90	30	60
Baix Llobregat	60	2,70	---	40	30	25	30
Anoia	55	2,80	30	30	20	15	30

COFFEE BREAKS

COFFEE BREAKS

Coffee Break Líquido	Coffee Break Dulce	Coffee Break Salado
Agua Cafés en cápsula normal y descafeinado Surtido de tés e infusiones Leche entera, desnatada, vegetal y sin lactosa Zumo de naranja y melocotón	Agua Cafés en cápsula normal y descafeinado Surtido de tés e infusiones Leche entera, desnatada, vegetal y sin lactosa Zumo de naranja y melocotón 1 Croissant mini artesano de mantequilla 1 Croissant mini artesano de chocolate 1 Mini donut glaseado	Agua Cafés en cápsula normal y descafeinado Surtido de tés e infusiones Leche entera, desnatada, vegetal y sin lactosa Zumo de naranja y melocotón 1 Flautín de jamón reserva con AOVE y tomate 1 Flautín de manchego semi curado con AOVE y tomate 1 Corte de wrap de pavo con queso fresco, lechuga de Batavia y tomate

Consulta nuestros precios

COFFEE BREAKS

Coffee Break Mix

Agua
Cafés en cápsula normal y descafeinado
Surtido de tés e infusiones
Leche entera, desnatada, vegetal y sin lactosa
Zumo de naranja y melocotón
1 Flautín de jamón reserva con AOVE y tomate
1 Corte de wrap de pavo con queso fresco, lechuga de Batavia y tomate
1 Surtido de mini donuts
1 Bowl de fruta fresca de temporada con semillas de amapola

Healthy Coffee Break

Energy boost Juice
(Kiwi, mango y piña con polen de abeja y semillas de chía)
Agua
Cafés en cápsula normal y descafeinado
Surtido de tés e infusiones
Leche entera, desnatada, vegetal y sin Lactosa
Zumo de naranja y melocotón
1 Flautín de jamón ibérico Guijuelo con rúcula
1 Corte de wrap de salmón ahumado Noruego, lechuga de Batavia y tomate
1 Bowl de yogurt ECO con granola y mermelada sin azúcar añadido
1 Corte de fruta de temporada

Consulta nuestros precios

COFFEE BREAKS

EXTRAS

Show cooking de bikinis de nutella

Show cooking de bikinis de jamón dulce y cheddar

Show cooking de huevos revueltos con dados de pavo y cebolla caramelizada

Surtido de quesos Europeo con sus mermeladas y panecillos

Surtido de embutidos del Pirineo con sus panecillos

Creperie al momento con recetas dulces y saladas

Mini gofres al momento con diferentes toppings

Consulta nuestros precios

BUFFET

Horario	
Desayuno	Lunes a Viernes: 07:00h a 9:30h Sábados, Domingos y Festivos: 08:00h a 10:30h
Almuerzo	Lunes a Domingo: 13:00 a 15:00h
Cena	Lunes a Domingo: 19:30h a 23:00h

BUFFET N1

Buffet de ensaladas: mix de lechugas, tomates KM.0, zanahoria rallada, cebollita morada, olivas, tiras de pechuga de pollo, atún y dados de queso

Primeros (a escoger uno):

Crema de calabaza y jengibre con ralladura de naranja.

Revuelto veggie de calabacín y setas

Noodles thai de pollo con sésamo

Ñoquis en salsa de tomate con atún y mozzarella

Principales (a escoger dos):

Butifarra rustidas con cebolla caramelizada y patata caliu.

Supremas de pavo con hierbas provenzales y arroz jazmín salteado con guisantes

Merluza con reducción de Albariño y patatas panaderas

Dorada con pisto de verduritas

Postres:

Cesta de fruta de temporada

Mousse de chocolate Belga con fresa

Panna Cotta con caramelo

Red velvet

Consulta nuestros precios

BUFFET N2

Buffet de ensaladas: mix de lechugas, tomates KM.0, zanahoria rallada, cebollita morada, olivas, tiras de pechuga de pollo, atún y dados de queso, Tabouleoriental con cebolla crunchy y ensalada de quinoa con tirabeques y pasas, bulgur y trigo con edamames.

Primeros (a escoger dos):

Crema de gamba roja de costa con avellanas tostadas

Fideuá marinera con alioli de gamba

Rigatoni con bolognesa de chorizo de León ahumado

Arroz de montaña con butifarra de perol

Principales (a escoger dos):

Hamburguesa del Pallars Jussá rustida con patatas al pimentón dulce

Brochetas de pollo rustidas con romero y miel

Suquet Con tiras de choco

Atún con verduritas asadas y chalotas

Postres:

Cesta de fruta de temporada

Mousse de chocolate Belga con fresa

Panna Cotta con caramelo

Red velvet

Cheesecake con ralladura de lima y galleta de canela

Yogurt natural con mermelada de arándanos

Consulta nuestros precios

BUFFET N3

Buffet de ensaladas: mix de lechugas, tomates KM.0, zanahoria rallada, cebollita morada, olivas, tiras de pechuga de pollo, atún y dados de queso Tabouleoriental con cebolla crunchy y ensalada de quinoa con tirabeques y pasas, bulgur y trigo con edamames, ensaladitas queso de cabra caramelizado con arándanos y ensaladitas thai de fideos con vinagreta de cacahuetes

Primeros (a escoger uno):

Crema de zanahoria al curry de indias

Arroz meloso con pulpo y pimentón de la Vera

Salteado de alcachofas salteadas con gárgolas y jamón

Canelón de setas con mozzarella, bechamel y cebolla crispy

Totiglionia la carbonara

Principales (a escoger dos):

Hamburguesa del Pallars Jussá rustida con patatas al pimentón dulce

Brochetas de pollo rustidas con romero y miel

Suquet con tiras de choco

Atún con verduritas asadas y chalotas

Postres:

Panna Cotta con caramelo

Cesta de fruta de temporada

Mousse de chocolate Belga con fresa

Red velvet

Cheesecake con ralladura de lima y galleta de canela

Yogurt natural con mermelada de arándanos

Mousse de fresa artesanal

Tiramisú con crumble de galleta

Consulta nuestros precios

FINGER FOOD

FINGER FOOD

Finguer Nº1

Mini ensaladitas con gambas marinadas en soja y sésamo tostado
Torrada de jamón Guijuelo en pan de coca y AOVE ahumado en haya
Dados de brie con mermelada de tomates KM. 0 y regañas
Cestitos de samosas de ternera al curry de indias
Bocaditos de bonito con pimientos del piquillo y tierra de oliva negra
Focaccia de verduritas de temporada con queso de cabra caramelizado en miel de caña
Gyozas de verduras y carne con salsa soja y sésamo tostado
Mousse de chocolate Belga con fresa liofilizada
Vasitos de cortes de fruta de temporada
Bodega: vino blanco o tinto, refrescos, agua

FinguerNº2

Mini ensaladitas thai de fideos de arroz, verduritas y vinagreta de cacahuete
Torrada de jamón Guijuelo en pan de coca y AOVE ahumado en haya
Bocaditos de roastbeef con mézclum, mostaza y chiilimayo
Cestitos de samosas de ternera al curry de indias
Vasitos de hummus de remolacha con aceite de menta y regañas
Brochetas de calamar con cebollitas perla
Wrap de pato con dados de mango y salsa de su reducción
Brochetas de de pollo marinado en satay
Vasitos de chessecake con Gran Padano y mermelada de arándanos
Vasitos de cortes de fruta de temporada
Bodega: vino blanco o tinto, refrescos, agua

Consulta nuestros precios

FINGER FOOD

Finguer Nº3

Mini ensaladitas de Xatonada de Sitges con balacalao y romescu
Torrada de jamón ibérico Guijuelo en pan de coca y AOVE ahumado en haya
Surtido de quesos Europeo con sus mermeladas y panecillos
Panacotta salada de queso de la Garrotxa con mermelada de tomate KM. 0
Tosta de foie con cebollita pochada y micro mézclum
Piruletas de langostinos con salsa cóctel y semillas de amapola
Mini burguers de ternera del Pallars Jussá con queso de cabra y pimientos
Mini canelón de boletus con bechamel y cebolla crunchy
Tiramisú con crumble de galleta Oreo
Vasitos de cortes de fruta de temporada
Bodega: vino blanco o tinto, refrescos, agua

FinguerNº4

Mini ensaladitas de salmón ahumado, perlas de mozzarella y vinagreta de cítricos
Torrada de jamón ibérico Guijuelo en pan de coca y AOVE ahumado en haya
Surtido de quesos Europeo con sus mermeladas y panecillos
Panacotta salada de queso de la Garrotxa con mermelada de tomate KM. 0
Tosta de foie con cebolla caramelizada y micro mézclum
Vasitos de hummus de remolacha con aceite de menta y regañas
Brochetas de entraña del PallarsJussàa baja temperatura con chimichurri artesanal
Brochetas de pulpo la brasa con papatas baby rustidas y vinagreta de pimentón de la Vera
Mini canelón de bogavante con bechamel de mariscos
Vasitos de chessecake con Gran Padano y mermelada de arándanos
Mousse de chocolate blanco con dados de pera caramelizados
Vasitos de cortes de fruta de temporada
Bodega: vino blanco o tinto, refrescos, agua

Consulta nuestros precios

MENÚ EJECUTIVO

*** Propuesta no válida desde el 12/12 hasta el 31/12

Hotel Barcelona Golf Resort **** Sup & Spa

MENÚ Nº1

Opción 1

Primero

Mezclum de temporada con bombones de mozzarella,
tiras de salmón ahumado y vinagreta de cítricos
Gazpacho de fresas silvestres con aceite de cebollino

Segundo

Carrillera ibérica confitada a baja temperatura y cremoso
de patata con pimentón y AOVE
Medallones de merluza en salsa de gambitas

Postre

Creppe de chocolate belga con glasse
Crema de limón intensa con crumble de galletas de canela

Opción 2

Primero

Crema de champiñones con brocheta de langostinos y sal de jamón Guijuelo

Risotto cremoso de con queso añejo, lascas de Grana Padano, setas y peras ecológicas

Segundo

Laminado de ternera del Pallars Jussá con crema de portobello
Satay de pollo con cilantro y arroz jazmín salteado con guisantes

Postre

Crema de chocolate blanco con peras

Carpaccio de frutas de temporada con sorbete de mandarina

Consulta nuestros precios

MENÚ Nº2

Opción 1

Primeros

Canelón artesano XL de ternera e Idiazabal con bechamel ahumada en haya

Burata Puglia con vinagreta de maracuyá y piñones tostados, carpaccio de tomate y mézclum de temporada

Segundo

Lomo bajo de ternera del Pallars Jussá con patata Hasselback al orégano

Bacalao con muselina de membrillo gratinada y falso ravioli de queso de cabra

Postres

Carpaccio de frutas de temporada con sorbete de mandarina
Chessecake con Grana Padano y petazetas de frambuesa

Opción 2

Primeros
Canelón artesano XL de setas y queso con bechamel

Arroz meloso de pulpo con pimentón de la Vera

Segundo
Solomillo de lechón a baja temperatura napado en Oporto

Bacalao con muselina de membrillo gratinada y falso ravioli de queso de cabra

Postres

Crema de limón intensa con crumble de galletas de canela

Creppe de chocolate belga con glasse

Consulta nuestros precios

MENÚ Nº3

Opción 1

Primero

Canelón XL de pato y foie con bechamel de manzanas asadas

Tartar de salmón con arroz japonés y vinagreta de soja y arándanos

Segundo

Solomillo de ternera Ganadería familiar con patata panadera y sal de ibéricos

Rolls de lenguado y langostino en salsa de almendras tostadas y lingote de parmentier

Postre

Crema de chocolate blanco con peras

Carpaccio de frutas de temporada con sorbete de mandarina

Opción 2

Primero

Tosta crujiente de sardina ahumada con base de pimientos escalibados y chips de ajo

Ensalada de ahumados con vinagreta de piñones y frutos secos (2,00€+IVA) Canelón XL de bogavante y marisco con bechamel de Txangurro (+2,00€+IVA)

Segundo

Secreto de Guijuelo con salsa de cebollita caramelizada y flan de boletus

Caracolas de pasta rellenas de rape y champiñones

Tarrina de cordero asado en salsa de reducción de cebolla y parmentier

Postre

Sacher con relleno de frambuesa

Carpaccio de frutas de temporada con sorbete de mandarina

Consulta nuestros precios

CONDICIONES GENERALES

La duración del evento será de 2 horas desde la llegada de los asistentes.

La elección del menú definitivo se confirmará 15 días antes del evento.

- Hasta 60 comensales: elegir entre 2 primeros y 2 segundos
- A partir de 60 comensales: elegir 1 primero y 1 segundo

Bodega incluida; Vino blanco o tinto, agua y café

NUESTRA BBQ

Propuesta válida para un mínimo de 60 personas

BBQ

Pica Pica

Ensalada de queso de cabra caramelizado a la miel con sésamo tostado y vinagreta de soja y arándanos

Ensalada de lentejas con tomates cherry, perlas de mozzarella y vinagreta de cacahuete

Poke de arroz de sushi con tiras de pollo, pepino, maíz, cebolla morada, queso crema y mayo de soja

Xatonada de Sitges con Romescu

Ensalada de salmón ahumado, pipas de calabaza Km0 y cítricos

Ensalada de jamón de pato, lascas de grana Padano y dados de naranja

A escoger dos opciones por grupo

BBQ

Opciones	Salsas artesanales	Bebidas
Tira de churrasco de ternera Entraña de ternera Hamburguesa 100% de ternera Solomillo de cerdo rebozado en especias Pollo marinado al ajillo Pollo marinado en satay Tiras de entrecot de ternera Tiras de secreto de cerdo	Alioli Romescu (almond) Brava Sauce Incluye: verduras y patatas Km0	Agua mineral Vino de la casa Café $upl. cervezas y refrescos 4.00 €
A escoger cuatro opciones por grupo	Consulta nuestros precios	

COCKTAIL MENÚ

Propuesta válida para un mínimo de 60 personas

COCKTAIL MENÚ

Cocktail Golf

Pitas de salmón ahumado, queso crema y arándanos

Bocadito de bonito con pimientos del piquillo y tierra de oliva negra

Pan de coca, tomate, jamón ibérico y aceite de oliva ahumado en haya

Cortes de queso Manchego puro de oveja con regañas

Cuadraditos de empanada gallega

Samosas de ternera al curry de indias

Dados de foie con mermelada sobre tosta con pasas

Piruletas de langostinos marinados con salsa cocktail y semillas de amapola

Croquetas artesanas de rustido

Croquetas artesanas de gamba al ajillo suave

Gyozas japonesas con salsa de soja

Foccacia de verduritas de temporada con queso de cabra a la miel y sésamo tostado

Miniburguer de ternera con queso cheddar y cebollita crunchy

Consulta nuestros precios

COCKTAIL MENÚ

Cocktail Barcelona

Crujientes vegetales de yuca, remolacha y zanahoria

Ceviche peruano con langostinos

Pitas con salmón ahumado, queso crema y arándanos

Bocaditos de queso de cabra con cebolla caramelizada

Virutas de jamón ibérico con sus panecillos

Surtido de quesos Europeo con sus mermeladas

Piruletas de langostinos marinados con salsa cocktail y semillas de amapola

Tartar de gambas envuelto en pimientos baby

Croquetas artesanales de rape y gambas

Miniburguer de ternera con queso cheddar y cebollita crunchy

Montadito de solomillo ibérico con foie a la plancha y sal Maldon

Vol au vent de foi en almendras y mermelada de pimientos asados

Crujientes de pato con salsa Teriyaki Trompetitas de langostino con salsa de sweet chilies

Canelón de calçots con bechamel de romesco

Consulta nuestros precios

COCKTAIL MENÚ

Cocktail Montserrat

Brochetas de bombon con mozzarella, membrillo y uva
Ceviche peruano con langostinos
Virutas de jamón ibérico con sus panecillos
Dado de salmón macerado en eneldo sobre blini con mascarpone
Pulpo a la gallega con patata cremosa
Gofre de patata con dado de bacalao con muselina de membrillo
Conitos de calamares a la andaluza con mayonesa de soja y cítricos

Montadito de solomillo ibérico con foie a la plancha y sal Maldon
Langostino crujiente con salsa de parma
Brocheta de pollo macerado en soja y miel a los dos sésamos
Saquitos de confit de pato con mermelada de naranja
Miniburguer de ternera con queso de cabra caramelizado y coulis de arándanos
Canelón de calçots con bechamel de romesco

Consulta nuestros precios

COCKTAIL MENÚ

Corners Degustación

Degustación de fideuà a la marinera al estilo Palamós

Degustación de arroz negro con mayonesa picante con limón

Degustación de rissotto cremoso de setas y parmesano

Huevos estrellados con ibéricos y sobrasada de Mallorca

Surtido de quesos Europeo

Estación de jamón ibérico de bellota al corte

Vermut corner con latitas de aperitivo y patatas chip con salsa Espinaler

Buffet BBQ de pinchos artesanales

Rincón asiático con niguiris, makis y uramakis, wasabi y jengibre

Abridor de ostras y sus salsas

Consulta nuestros precios

MENÚ GALA

APERITIVOS

Aperitivo Nº 1

Sticks de masa quebrada con tomate liofilizado y sésamo

Crujientes de plátano canario especiados

Virutas de jamón bodega con pan de coca, tomate y AOVE

Triángulos de queso DOP Manchego semicurado

Panna Cotta salada con mermelada de tomates KM. 0

Wrap de pato y mango con salsa demiglace

Focaccia con queso de cabra caramelizado en miel y verduritas

Minicanelonis de setas con bechamel y cebollita crispy

Duración : 30-45 minutos

Aperitivo Nº 2

Chips de plátano canario especiados

Piruletas de Grana Padano

Virutas de jamón bodega con pan de coca, tomate y AOVE

Triángulos de queso DOP Manchego semicurado

Dado de salmón ahumado de cítricos sobre blini con mascarpone

Wrap de pato y mango con salsa demiglace

Tosta de foie con cebolla caramelizada y micromezclum

Focaccia con queso de cabra caramelizado en miel y verduritas

Minicanelonis de setas con bechamel y cebollita crispy

Gyozas de langostinos y verduritas de temporada con reducción de soja y miel

Duración: 60-75 minutos

Los aperitivos deben ir acompañados a una propuesta de menú

Consulta nuestros precios

APERITIVOS

Aperitivo Nº 3

Chips de plátano canario especiados

Piruletas de Grana Padano crujiente

Virutas de jamón ibérico con pan de coca, tomate y AOVE

Dado de salmón ahumado sobre blini con mascarpone a la miel y pepino

Pimientos babys rellenos de tartar de gambas

Wrap de pato y mango con salsa demiglace

Vol au vent con esfera de foie mi cuit en almendras y foie mi-cuit

Parmentier con pimentón de la Vera con pulpo a baja temperatura

Foccacia con queso de cabra caramelizado en miel y verduritas

Croquetas artesanas de gambas al ajillo suave

Minicanelonis de setas con bechamel y cebollita crispy

Cestitos de samosas de ternera al curry de indias

Basquets con surtidos de gyozas hechas al vapor, soja y sésamo

Los aperitivos deben ir acompañados a una propuesta de menú

Duración : 60-75 minutos

Consulta nuestros precios

MENÚ GOLF

Primeros

Canelón de ternera e Idiazábal con bechamel

de pimientos asados Km.0

Crema de marisco y calabaza de langostinos

Burrata Puglia con pesto rosso, rúcula y gelées

de tomate y albahaca

Cheesecake de cabra con mézclum de lechugas de temporada

y vinagreta de arándanos y soja

Platos Principales

Solomillo Ibérico en salsa de pimienta aromática de Sichuan

y pastel de patata al Grana Padano

Carrilleras a baja temperatura al Oporto con parmentier

de patata y piripiri

Lomos de merluza de pincho con reducción

de albariño y panadera

A escoger dos opciones de primeros y principales por grupo

Consulta nuestros precios

MENÚ BCN

Primeros

Canelón de confit de pato, foie y bechamel
de manzanas asadas

Crema de bogavante y marisco con aroma de vainilla
bourbon y vieira a la plancha

Rolls de lenguado con gamba, salsa suave
de almendras y langostino

Tosta crujiente de sardinas ahumadas con pimientos
escalibados y chips de ajo

Platos Principales

Lingote de meloso de ternera de Girona en salsa con
patata Hasselback con orégano y tomillo

Secreto Guijuelo con salsa de cebolla caramelizada
a fuego lento

Lomo bajo en reducción de Guinner Draught
y parmentier trufada

Tataki de atún salvaje marinado en soja y Kumquat

A escoger dos opciones de primeros y principales por grupo

Consulta nuestros precios

MENÚ RESORT

Pica-Pica

Bloody Mery con navaja y aroma de romero

Virutas de jamón ibérico

Pan de coca con tomate y AOVE

Guacamole fresco con manzana liofilizada y polvo de nachos

Tosta crujiente de sardina ahumada con pera y romesco

Vol au vent de bonbon foie con almendras y mermelada de pimientos KM.0

Croqueta de gamba al ajillo suave

Tartar de gambas envueltas en pimineto baby

Platos Principales

Terrina deshuesada de cordero rustido en tomillo y laurel

Solomillo añojo Gallego a baja temperatura con flan de setas y sésamo negro tostado

Corte Brasileño de pincanha aromatizada en humo de haya con zanahorias glaseadas en comino

Bacalao Islandes con sanfaina y chipironcitos

A escoger dos opciones de primeros y principales por grupo

Consulta nuestros precios

Postres

Crema de chocolate blanco con peras

Carpaccio de frutas de temporada con sorbete de mandarina

Cheesecake de Grana Padano y petazetas de frambuesa

Copa de crema de chocolate con cookies

Miniaturas de sacher con chocolate belga

Tarta de nata, trufa y yema quemada

Crema de limón intensa con crumble de galletas de canela

Copa Martini de petit-suïsse con ralladura de cítricos

Creppe de chocolate belga con glassé

Complementos

Cambio primer plato por aperitivo Resort
Aperitivo de pie, interior o exterior
Barra libre por hora nacional (dos horas mínimo)
Barra libre Premium Internacional (por hora /2h mín.)
Barra de cocktelería, precio hora (min 1 hora)
Horas barra extra
Centros de mesa desde…
Pase de licores
Servicio de Dj durante evento
Servicio de fotógrafo
Resopón

Consulta nuestros precios

Servicios incluidos

Agua, refrescos, bodega, cerveza, cava, cafés e infusiones

Mobiliario, menaje, mantelería y personal necesario para el desarrollo del evento

Copa de cava de bienvenida

Minutas de servicio

Duración evento: máximo 3.5 horas

CONTACTO:

Departamento de Eventos
+34 680 792 532 / +34 937 756 800
Av. Golf Masía Bach S/N
eventos@hotelbarcelonagolf.com
www.hotelbarcelonagolf.com

Hotel Barcelona Golf Resort **** Sup & Spa