
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Reina Victoria

Jerez, 25 | 29400 Ronda (Málaga)

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

95 287 12 40 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



CATALONIA REINA VICTORIA

El Catalonia Reina Victoria está enmarcado en un entorno inigualable, entre un precioso pinar en medio de la localidad, muy cerca de los principales atractivos de Ronda y dominando el famoso "Tajo de Ronda". Alrededor del Hotel hay una maravillosa zona ajardinada de 3000 m2, donde podrá disfrutar de nuestra piscina y la terraza.

The hotel is located in a unique environment, between a lovely pine forest in the middle of the town, very close to Ronda's landmarks and the famous Tajo de Ronda. Around the hotel, there is an amazing 3,000sqm garden in which our guests can enjoy our swimming pool and our terrace.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas y refrescos

Precio por persona: 5 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora

BASIC COFFEE BREAK

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Water and soft drinks

Price per person: 5 € (Tax included)
1 hour service

COFFEE BREAK PLUS

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja
Agua

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 2 tipos)

Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini napolitana mantequilla crema
Mini Snecken París
Mini tulipa: (cacao, avellanas y crema / frambuesa y azúcar)
Pan Bao de chocolate y avellana

Precio por persona: 7 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK PLUS

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Water and soft drinks

PASTRY ASSORTMENT
(Assortment of 2 types)

Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini butter cream pastry
Mini Snecken París
Mini cup cake: (chocolate, hazelnut and cream / raspberry and sugar)
Bao bread with chocolate and hazelnut

Price per person: 7 € (Tax included)
1 hour service

SUPLEMENTOS

Servicio permanente	2€ / persona
Refrescos	2€ / persona
Brocheta fruta temporada	1,5€ / persona
Pieza de bollería extra	1€ / persona
Pieza de bocadillo extra	1,5€ / persona

Selección de zumos detox: 1,5€ / persona
- Mango, manzana, plátano, fruta pasión
- Naranja, zanahoria, jengibre
- Manzana, espinaca, pepino, lima

EXTRA CHOICES

Permanent service	2€ / person
Soft drinks	2€ / person
Seasonal fruit skewer	1,5€ / person
Extra pastry piece	1€ / person
Extra sandwich piece	1,5€ / person

Detox juice selection: 1,5€ / person
- Mango, apple, banana, passion fruit
- Orange, carrot, ginger
- Apple, spinach, cucumber, lime

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK PREMIUM

Café Nespresso e infusiones
Zummo de naranja
Agua
SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 2 tipos)
Tortilla francesa en pan de cristal
Barrita rústica de jamón ibérico
Wrap de pavo
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Pan Bao de salmón ahumado

Precio por persona: 9 € (IVA incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK PREMIUM

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Water and soft drinks
SANDWICH ASSORTMENT
(Assortment of 2 types)
Spanish omelet with crystal bread
Iberian Spanish ham sandwich
Turkey wrap
Ecological cow cheese with walnuts and raisins bread
Bao bread with smoked salmon

Price per person: 9 € (Tax included)
1 hour service

COFFEE BREAK EXCELLENCE

Café Nespresso e infusiones
Zummo de naranja
Agua

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 2 tipos)
Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini napolitana mantequilla crema
Mini Snecken París
Mini tulipa: (cacao, avellanas y crema / frambuesa y azúcar)
Pan Bao de chocolate y avellana

SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 2 tipos)
Tortilla francesa en pan de cristal
Barrita rústica de jamón ibérico
Wrap de pavo
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Pan Bao de salmón ahumado

Precio por persona: 11 € (IVA Incluido)
Servicio de 1 hora

COFFEE BREAK EXCELLENCE

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Water and soft drinks

PASTRY ASSORTMENT
(Assortment of 2 types)
Mini croissant París caprice
Mini croissant París chocolate
Mini butter cream pastry
Mini Snecken París
Mini cup cake: (chocolate, hazelnut and cream / raspberry and sugar)
Bao bread with chocolate and hazelnut

SANDWICH ASSORTMENT
(Assortment of 2 types)
Spanish omelet with crystal bread
Iberian Spanish ham sandwich
Turkey wrap
Ecological cow cheese with walnuts and raisins bread
Bao bread with smoked salmon

Price per person: 11 € (Tax included)
1 hour service

SUPLEMENTOS

Servicio permanente	2€ / persona
Refrescos	2€ / persona
Brocheta fruta temporada	1,5€ / persona
Pieza de bollería extra	1€ / persona
Pieza de bocadillo extra	1,5€ / persona

Selección de zumos detox: 1,5€ / persona
- Mango, manzana, plátano, fruta pasión
- Naranja, zanahoria, jengibre
- Manzana, espinaca, pepino, lima

EXTRA CHOICES

Permanent service	2€ / person
Soft drinks	2€ / person
Seasonal fruit skewer	1,5€ / person
Extra pastry piece	1€ / person
Extra sandwich piece	1,5€ / person

Detox juice selection: 1,5€ / person
- Mango, apple, banana, passion fruit
- Orange, carrot, ginger
- Apple, spinach, cucumber, lime

COPA DE BIENVENIDA

WELCOME DRINK

APERITIVO I

Emulsión de guacamole con tomate concasse y salmón marinado
Sopa fría de melón con menta
Tosta de queso de Ronda con confitura de higos y nueces
Brocheta de langostino con mayonesa wasabi
Rollito de verdura

Precio por persona: 12€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COCKTAIL I

Guacamole emulsion with concasse tomato and marinated salmon with dill
Melon cold soup with mint
Toast of Ronda cheese with fig jam and walnuts
Prawns brochette with wasabi mayonnaise
Vegetable roll

Price per person: 12€ (Tax included)
30 minutes service

APERITIVO II

Emulsión de guacamole con tomate concasse y salmón marinado
Sopa fría de melón con menta
Grissini de roast beef con mostaza verde
Tosta de queso de Ronda con confitura de higos y nueces
Brocheta de langostino con mayonesa wasabi
Rollito de verdura
Pollo yakitori

Precio por persona: 15€ (IVA Incluido)
Servicio de 45 minutos

COCKTAIL II

Guacamole emulsion with concassee tomato and marinated salmon with dill
Melon cold soup with mint
Toast of Ronda cheese with fig jam and walnuts
Grissini of roast beef with traditional-style mustard
Prawns brochette with wasabi mayonnaise
Vegetable roll
Yakitori chicken

Price per person: 15 € (Tax included)
45 minutes service

APERITIVO III

Jamón Ibérico
Chupito de porra antequerana con huevo y jamón
Bombón de foie sobre compota de higos
Grissini de roast beef con mostaza verde
Mini hamburguesa de Ibérico con salsa suave de mostaza
Mini champiñones con salsa diablo
Buñuelo de bacalao con alioli negro

Price per person: 20€ (IVA Incluido)
Servicio de 45 minutos

COCKTAIL III

Iberian ham
Porra antequerana with egg and ham
Sphere of foie with caramelized apple
Grissini of roast beef with traditional-style mustard
Mini Iberian burger with soft mustard sauce
Mini spicy mushrooms
Cod fritter with black alioli

Price per person: 20€ (Tax included)
45 minutes service

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero
Mínimo 20 personas

DRINKS

Water, soft drinks and beer
White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero
Minimum 20 people

COCKTAIL

Crema dulce de guisantes con anchoas

Emulsión de guacamole con tomate concasse
y salmón marinado

Tomate cherry relleno de crema de queso
con mermelada de tomate verde

Porra antequerana con huevo y jamón

Tosta de queso de Ronda con confitura de higos y nueces

Grissini de roast beef con mostaza verde

Ferrero de queso Payoyo y mermelada de fresas

Brocheta de gambas con lima

Brocheta de secreto Ibérico

Cilindro de patata con huevo de codorniz escalfado
y aceite de trufa

Cazón en adobo con salsa a la roteña

Mini champiñones con salsa diablo

Surtido de mini croquetas de espinacas,
queso y rabo de toro

Mini hamburguesita de Ibérico

DULCES

Delicias de brownie

Tarta de queso fresco con coulis de frutos rojos

Piña osmotizada con sopita de coco

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Canals & Nubiola"

Sweet green peas cream with anchovies

Guacamole emulsion with concasse tomato and
marinated salmon with dill

Cherry tomato stuffed with cheese cream
and green tomato jam

Round potato with poached quail egg and truffle oil

Grissini of roast beef with green mustard

Sphere of foie with caramelized apple

Skewer of Iberian pork

Skewer of prawns with lime

Toast of Ronda cheese with fig jam and walnuts

Cold tomato soup with quail egg and ham

Marinated dogfish

Mini spicy mushrooms

Assortment of mini croquettes (spinach, cheese and oxtail)

Mini Iberian burger

SWEETS

Delights of brownie

Cheese cake with red fruits coulis

Pineapple with coconut soup

DRINKS

Waters, soft drinks and beer

White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Canals & Nubiola"

Precio por persona: 32 € (IVA Incluido)
Duración máxima del servicio: 1:30h
Mínimo 20 personas (menos 5€ suplemento/pax)

Price per person: 32€ (Tax included)
The maximum length of service will be 1:30h
Minimum 20 people (less 5€ supplement/pax)

BUFFET EJECUTIVO

ENTRANTES

Ensalada de pimientos asados con atún
Ensalada César
Ensalada Taboulé
Surtido de crudités
Bodegón de embutidos, quesos y ahumados
Surtido de encurtidos
Sopa del día
Vinagretas de limón y de vinagre de Módena

PLATOS PRINCIPALES

Bacalao a la bilbaína
Filete de pollo con salsa de queso
Solomillo Ibérico con salsa a la pimienta
Wok de verduras
Paella
Patata panadera

POSTRES

Fruta variada
Tartas variadas (2 tipos)
Yogures y natillas
(Posibilidad de helados en verano)

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero
Café e infusiones

STARTERS

Roasted pepper salad with tuna
Caesar salad
Taboulé salad
Assortment of crudités
Assortment of sausage, chesses and smoked fish
Assortment of pickles
Soup of the day
Lemon vinaigrette and Modena vinegar

MAIN COURSES

Cod fish with green sauce
Chicken fillet with cheese sauce
Iberian pork with pepper sauce
Vegetables wok
Paella
Baked potato

DESSERTS

Seasonal fruit
Mixed cakes
Yoghurt and custard
(Possibility of ice cream in summer)

DRINKS

Water, soft drinks and beer
White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero
Coffee and infusions

Precio por persona: 38 € (IVA Incluido)
Duración máxima del servicio: 1:30h
Mínimo 20 personas

Price per person: 38 € (Tax included)
The maximum length of service will be 1:30h
Minimum of 20 people

APERITIVOS FRIOS

Pan cristal con Jamón
Ensalada malagueña de bacalao
Montadito de ahumados
Brochetita de queso marinado
Chupito de porra antequerana
Dadito de atún en escabeche
Cucharita de pipirrana

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de rabo de toro
Serranito al estilo Reina Victoria
Chocos fritos
Carrillera estofada
Patatas bravas

POSTRES

Brochetas de fruta
Mini Brownie de chocolate

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero
Café e infusiones

COLD STARTERS

Iberian ham with toast
"Málaga" cod salad
Toast with smoked fish
Skewer of marinated cheese
Cold tomato soup
Marinated tuna
"Pipirrana" (Vegetable salad)

HOT STARTERS

Oxtail Croquette
Pork, ham, pepper and tomato roll
Fried cuttlefish
Stewed pork cheeks
Spicy potatoes

DESSERTS

Skewer of fresh seasonal fruit
Mini Brownie of chocolate

DRINKS

Waters, soft drinks and beer
White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero
Coffee and infusions

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)
Duración máxima del servicio: 1 hora
Mínimo 20 personas

Price per person: 32€ (Tax included)
The maximum length of service will be 1 hour
Minimum of 20 people

MENU EMPRESAS I

COMENZAMOS CON

Ensalada de brote verde con queso de cabra caramelizado, fruta tropical y vinagreta de mango

o

Ensalada de langostinos con crujiente de verdura, frutos rojos y vinagreta de soja

DE PLATO PRINCIPAL

Suquet de bacalao y cigala con quenelle de patata especiada aromatizada con cava

o

Solomillo Ibérico a las dos mostazas con milhojas de jamón serrano

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate negro y pistachos con helado de menta

o

Sinfonía de fruta con chocapic

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Café e infusiones

WE'LL START WITH

Green sprouts salad with caramelised goat cheese, tropical fruit and mango vinaigrette

or

Prawns salad with crunchy vegetables, red fruits and soya sauce

MAIN COURSE

Cod and langoustine suquet with quenelle of spiced potato, aromatized with cava

or

Iberian tenderloin with two mustards and millefeuille of Iberian ham

DESSERT

Black chocolate brownie and pistachio and mint ice cream

or

Seasonal fruit salad

DRINKS

Waters, soft drinks and beer

White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Coffee and infusions

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 32€ (Tax included)

Creating an unique menu for all guests

MENU EMPRESAS II

COMENZAMOS CON

Tataki de atún sobre escalibada de verduras (coca)
con vinagreta de soja y sésamo

o

Ensalada de jamón de pato y
virutas de foie con vinagreta

DE PLATO PRINCIPAL

Salmón con costra de crujiente de maíz, tallarines
de verduras y salsa de mostaza de Dijon

o

Pluma Ibérica en su jugo, con gratén de patata y
crujiente de jamón y pimientos del Padrón

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Sopa de fresa con helado de mandarina y
Peta- Zetas

o

Brownie de chocolate con dulce de lecha y helado
de vainilla

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Café e infusiones

WE'LL START WITH...

Tuna tataki on roasted vegetables with soya
and sesame vinaigrette

or

Duck ham salad with foie shavings and vinaigrette

MAIN COURSE

Grilled salmon with crunchy corn crust, vegetable
noodles and Dijon mustard sauce

or

Grilled Iberian pork with gratin potato, crunchy
ham and Padrón peppers

DESSERT

Strawberry soup with mandarin ice cream
and "Peta-Zetas"

or

Chocolate brownie with caramel and vanilla ice
cream

DRINKS

Water, soft drinks and beer

White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Coffee and infusions

Precio por persona: 37€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 37€ (Tax included)

Creating an unique menu for all the guests

MENU EMPRESAS III

COMENZAMOS CON

Ensalada de salmón, aguacate, tomate y langostino con vinagreta de mostaza y miel

o

Carpaccio de atún con vinagreta de aguacate y mermelada de tomate verde

o

Canelón de boletus y langostinos con salsa de ajos asados y aceite de trufa

DE PLATO PRINCIPAL

Timbal de lubina rellena de marisco sobre lecho de quinoa con salsa americana y espárragos trigueros

o

Solomillo Ibérico con canelones de setas y parmesano con salsa de trufa

o

Solomillo de ternera con salsa suave de mostaza al aroma de tomillo y verduritas salteadas

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Tartar de piña estofada con helado de coco y sopita de ron

o

Coulant de chocolate con helado de vainilla y salsa toffee

o

Sopa de fresa con helado de mandarina y Peta- Zetas

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Café e infusiones

WE'LL START WITH

Salmon, avocado and tomato salad with prawns and mustard and honey vinaigrette

or

Tuna carpaccio with vinaigrette of avocado and green tomato jam

or

Boletus and prawns cannelloni with roasted garlic sauce and truffle oil

MAIN COURSE

Sea bass filled with seafood on quinoa served with wild asparagus and American sauce

or

Iberian sirloin with cannelloni of mushroom and parmesan cheese, topped with truffle sauce

or

Beef sirloin with soft mustard sauce with thyme and sautéed vegetables

DESSERT

Stewed pineapple tartar with coconut ice cream and rum soup

or

Chocolate coulant with vanilla ice cream and toffee sauce

or

Strawberry soup with mandarin ice cream and "Peta-Zetas"

DRINKS

Water, soft drinks and beer

White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Coffee and infusions

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)

Creando un menú único para todos los comensales

Price per person: 40€ (Tax included)

Creating an unique menu for all guests

MENU DE GALA

APERITIVO

Emulsión de guacamole con tomate concasée
y salmón marinado
Bombón de foie sobre compota de higos
Canelón de confit de pato

COMENZAMOS CON

Tartar de tomate con cigala y ajoblanco

DEL MAR

Lomo de atún sobre lágrima de porra
antequerana y selección de patatas mini

DE LA TIERRA

Solomillo de buey con lingote de patata
trufada y salsa de colmenillas

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Coulant de chocolate blanco con esencia de
limón y helado de hojas de menta

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del
Duero
Cava "Canals & Nubiola"
Café e infusiones

STARTER

Guacamole emulsion with concasse tomato
and marinated salmon
Sphere of foie with caramelized apple
Canneloni of duck confit

WE'LL START WITH...

Tartar of tomato with langoustine
and "ajoblanco"

FROM THE SEA

Tuna fillet on porra antequerana and
mini potatoes selection

FROM THE EARTH

Beef sirloin with truffled potatoes
and morel sauce

DESSERT TO FINISH

Lemon coulant with mint ice cream

DRINKS

Water, soft drinks and beer
White wine "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del
Duero
Cava "Canals & Nubiola"
Coffee and infusions

Precio por persona: 60€ (IVA Incluido)

Menú mínimo para 10 comensales

Price per person: 60€ (Tax included)

Minimum of 10 people

BARRA LIBRE

OPEN BAR

BARRA LIBRE DE LICORES

Aguas minerales
Zumos de frutas
Refrescos
Cerveza
Vinos y cava
Licores primeras marcas
(Beefeater, Seagram's, Ballantine's, J&B,
Johnnie Walker, Absolut, Bacardi, Brugal y
Barceló)

Precio por persona: 15€ (IVA incluido)
2 horas de servicio

STANDARD OPEN DRINK

Waters
Juices
Soft drinks
Beers
Wine and Cava
(Beefeater, Seagram's, Ballantine's, J&B,
Johnnie Walker, Absolut, Bacardi, Brugal y
Barceló)

Price per person: 15€ (Tax included)
2 hours service

BARRA LIBRE COCTELERIA

Mojito
Caipiriña
Caipiroska

Precio por persona: 5€ (IVA Incluido)
Adicional a la barra libre de licores

SPECIAL OPEN DRINK

Mojito
Caipiriña
Caipiroska

Price per person: 5€ (Tax included)
Additional to the Standard open drink

BARRA LIBRE GINTONICS PREMIUM

Citadelle
G'Vine
Hendrick's

Precio por persona: 8€ (IVA incluido)
Adicional a la barra libre de licores

GINTONIC PREMIUM OPEN DRINK

Citadelle
G'Vine
Hendrick's

Price per person: 8€ (Tax included)
Additional to the Standard open drink

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Reina Victoria

Jerez, 25 | 29400 Ronda (Málaga)

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

95 287 12 40 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •