

BUFFET N.1

PRECIO: 46 €

Duración: 60 minutos

Mínimo 40 personas

CONTACTO

bcnki.sales@ihg.com



Precios por persona.
I.V.A. Incluido.

CORNER DE ENSALADAS

Selección de lechugas (mézclum, canónigos, rúcula y escarola)

Tomates, cebolleta marinada, maíz, atún en aceite de oliva, espárragos blancos, fiambre de pechuga de pavo, remolacha rallada y dados de queso feta

Olivas de Kalamata y encurtidos

Crudités

Salsas y vinagretas: Salsa César, Thai, Módena, mostaza, miel, Jerez y soja

ENSALADA COMPUESTA

Ensalada de patata platillo a la vainilla, apio y gambitas al ajillo

SOPAS y/o CREMAS

Crema de ave con picatostes (otoño - invierno)

Vichysoisse (primavera - verano)

PRINCIPALES

Rigatoni, elige su salsa : Napolitana | Pesto | Queso Salmón a la brasa, verduras en wok y jugo de rustido Suprema de pollo de corral con piñones, orejones y pasas Polenta asada, queso de cabra y harissa

POSTRES

Fruta fresca cortada

Surtido de yogures caseros con frutas

Sweets de VIVI: (Mini Browni de chocolate y nueces, Lemon pie y tarta de queso cremoso Ermesenda d'Eroles)

Selección de panes

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cafés e infusiones



KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

BUFFET

N.º2

PRECIO: 50 €

Duración: 60 minutos

Mínimo 40 personas

CONTACTO

bcnki.sales@ihg.com



CORNER DE ENSALADAS

Selección de lechugas (mézclum, canónigos, rúcula y escarola)

Tomates, cebolleta marinada, maíz, atún en aceite de oliva, espárragos blancos, fiambre de pechuga de pavo, remolacha rallada y dados de queso feta

Olivas de Kalamata y encurtidos

Crudités

Salsas y vinagretas: Salsa César, Thai, Módena, mostaza, miel, Jerez y soja

ENSALADA COMPUESTA

Ensalada de cous-cous con remolacha, naranja, frutos secos y pasas

SOPAS y/o CREMAS

Crema fina de zanahoria al aroma de estragón (otoño - invierno)

Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón ibérico (primavera - verano)

PRINCIPALES

Arroz de salchichas ibéricas, pollo de campo y butifarra negra

Merluza estilo suquet, tubérculos al tomillo y picada tradicional

Meloso de ternera a baja temperatura, cebollitas glaseadas y espárragos

Milhojas de calabacín gratinado

POSTRES

Fruta fresca cortada

Surtido de yogures caseros con frutas

Sweets de VIVI: (Mini Browni de chocolate y nueces, Lemon pie y tarta de queso cremoso Ermesenda d'Eroles)

Selección de panes

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cafés e infusiones

BUFFET

Nº3

PRECIO: 55 €

Duración: 60 minutos

Mínimo 40 personas

CONTACTO

bcnki.sales@ihg.com



Precios por persona.
I.V.A. Incluido.

CORNER DE ENSALADAS

Selección de lechugas (mézclum, canónigos, rúcula y escarola)

Tomates, cebolleta marinada, maíz, atún en aceite de oliva, espárragos blancos, fiambre de pechuga de pavo, remolacha rallada y dados de queso feta

Olivas de Kalamata y encurtidos.

Crudités

Salsas y vinagretas: Salsa César, Thai, Módena, mostaza, miel, Jerez y soja

ENSALADA COMPUESTA

Ensalada César con suprema de pollo de corral crujiente y tostadas de orégano

SOPAS y/o CREMAS

Crema de calabaza asada, aceite de eneldo y picatostes (otoño - invierno)

Gazpacho de sandía y albahaca (primavera - verano)

PRINCIPALES

Fideos a la cazuela de presa ibérica, costillas de cerdo y sepia

Lubina al vapor, espinacas, piñones y rustido de pescado

Filete de cerdo ibérico, trigo tierno con curry y manzana dulce

Patata mantequilla, cebolla lionesa y parmesano

POSTRES

Fruta fresca cortada Surtido de yogures caseros con

frutas Pastel de zanahoria y crema de mantequilla

ahumada Sweets de VIVI: (Mini Browni de chocolate y

nueces,

Lemon pie y tarta de queso cremoso Ermesenda d'Eroles

Selección de panes

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cafés e infusiones

KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

BUFFET GALA

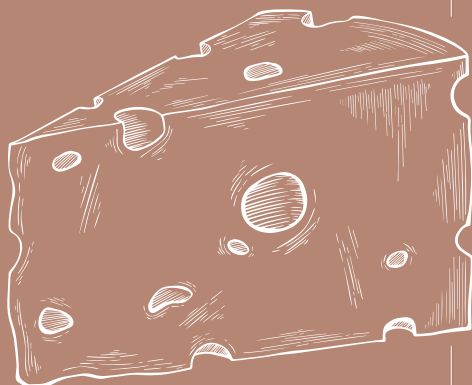
PRECIO: 62 €

Duración: 90 minutos

Mínimo 40 personas

CONTACTO

bcnki.sales@ihg.com



Precios por persona.
I.V.A. Incluido.

CORNER DE ENSALADAS

Selección de lechugas (mézclum, canónigos, rúcula y escarola)

Tomates, cebolleta marinada, maíz, atún en aceite de oliva, espárragos blancos, fiambre de pechuga de pavo, remolacha rallada y dados de queso feta

Olivas de Kalamata y encurtidos

Crudités

Salsas y vinagretas: Salsa César, Thai, Módena, mostaza, miel, Jerez y soja

ENSALADA COMPUESTA

Ensalada de patata joven, pepino marinado, pechugas de codorniz escabechada y refrito de ajos

Bocconcino de mozzarella de vaca, salmón ahumado y pesto de rúcula selvática

SOPAS y/o CREMAS

Caldo de pollo trufado y fideos finos (otoño - invierno) Ajo blanco con pan tostado y marisco (primavera - verano)

ESTACIÓN

Selección del carro de quesos de VIVI con frutos secos y mermeladas artesanales

PRINCIPALES

Rigatoni con salsa de queso Ermesenda d'Eroles, nueces, trufa y tomates italianos

Rape a la plancha en salsa verde de almejas

Fricandó de ternera lechal con setas Patatas de Olot

POSTRES

Fruta fresca cortada Surtido de yogures caseros con frutas Pastel de zanahoria y crema de mantequilla ahumada Sweets de VIVI: (Mini Browni de chocolate y nueces, Lemon pie y tarta de queso cremoso Ermesenda d'Eroles)

Selección de panes

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cafés e infusiones

FINGER BUFFET

PRECIO: 40 €

Duración: 45-60 minutos

Mínimo 30 personas

CONTACTO

bcnki.sales@ihg.com



CORNER DE ENSALADAS

Taco César con anchoas del cantábrico y queso Fogassa
Ensalada de bimi, zanahoria, col Kale y tomates confitados
Mini ensalada de queso feta, jamón de pato y aceitunas de Kalamata

5 REFERENCIAS a escoger

Flautín de cereales con jamón ibérico de bellota, tomate y AOVE

Pan de nueces y pasas con queso Idiazábal D.O.P.

Flautín de fuet de Vic con tomate y AOVE

Burrito vegetal de crema de aguacate, tomate, huevo y zanahoria

Club Sándwich CASA DE VIVI

Bikini de sobrasada by Xesc Reina y queso de Mahón ahumado

Brioche de fricandó de presa ibérica de bellota y setas

Mini hamburguesas de solomillo de ternera de madurada y queso Fogassa

Mini beyond burger y queso Fogassa

Mini tostada integral de aguacate con salmón ahumado y creso crema

Mini tostada de cereales con hummus, tahín y aceitunas Kalamata

Mini tostada de queso de cabra, nueces y membrillo

Mini tostada de tortilla de patata con cebolla

Selección del carro de quesos de VIVI con frutos secos y mermeladas artesanales (supl. 4€/pp)

Surtido de embutidos ibéricos de bellota (supl. 5€/pp)

Cada ítem extra tendrá un suplemento de 3€/pp

POSTRES

Fruta fresca cortada Surtido de yogures caseros con

frutas Pastel de zanahoria y crema de mantequilla

ahumada Sweets de VIVI: (Mini Browni de chocolate y

nueces,

Lemon pie y tarta de queso cremoso Ermesenda d'Eroles

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cafés e infusiones

CONDICIONES GENERALES

- La selección definitiva del menú deberá comunicarse con un mínimo de 10 días de antelación a la fecha del evento.
- El menú deberá ser el mismo para todos los comensales del grupo.
- En caso de desear añadir vino al servicio, se aplicará un suplemento de 9,50 por persona.
- Cualquier alergia o intolerancia alimentaria deberá notificarse al momento de confirmar el menú, con el fin de poder ofrecer una alternativa adecuada.
- Todos los precios incluyen I.V.A.

CONTACTO

bcnki.sales@ihg.com

+34 936 425 400

Kimptonvividorahotel.com

Casadevivi.com