



  
**ROYAL CATERING**  
BY FAIRMONT REY JUAN CARLOS I

---

**Coffee Break**



# ROYAL CATERING

BY FAIRMONT REY JUAN CARLOS I

Nos encanta trabajar con los clientes para crear experiencias de clase mundial; entendemos que la excelencia de una propuesta gastronómica puede convertir un gran evento en una ocasión que sea verdaderamente memorable.

Esta es la razón por la que Fairmont Rey Juan Carlos I ofrece Royal Catering a sus clientes, un servicio de catering inigualable para la creación de magníficos acontecimientos.

Desde fiesta íntimas a amplias bodas al aire libre y desde pequeños eventos de negocios a grandes banquetes y bailes, cada evento se realiza muy cuidadosamente y de forma única.

Royal Catering tiene más de 2,000 metros cuadrados de espacio de cocina llenos de la más moderna tecnología y usado por nuestro talentoso y creativo equipo de chefs.

Tomamos la salud y el medio ambiente muy seriamente, por tanto, si elige cocina atrevida, contemporánea o algo más clásico, nuestro equipo de profesionales se compromete a utilizar ingredientes auténticamente naturales, procedentes de fuentes sostenibles locales.

Nuestro objetivo no es sólo enriquecer su experiencia, sino también la de sus invitados. Bon Appétit!



Claudio Aguirre, Executive Chef

# ROYAL CATERING

BY FAIRMONT REY JUAN CARLOS I

Claudio Aguirre nació en Viña del Mar, una ciudad turística en la costa pacífica del centro de Chile. Estudió en la Escuela de Hostelería y Turismo (INACAP) de Santiago mientras adquiría experiencia con diversas prácticas. Al final, él y un amigo se asociaron para gestionar tres vibrantes y modernos restaurantes en Santiago, Chile.

En 1992, cuando el Hotel Rey Juan Carlos I abrió sus puertas, Claudio fue seleccionado para ser Chef de partida. En ese momento, el hotel fue un verdadero hito en la ciudad; fue punto de encuentro culinario, la escena de grandes eventos y un lugar de reunión para muchas figuras políticas.

En el 2000, se creó el complejo (Hotel Rey Juan Carlos I y Palau de Congresos de Catalunya) y Claudio fue promocionado a Chef Ejecutivo. Su cocina se convirtió en la pieza central de la producción de toda la instalación, teniendo cuidado de todos los servicios de catering y banquetes.

Durante esos años, ha dirigido los siguientes acontecimientos:

- Expo Zaragoza 2008 – moviéndose a 320 km del complejo
- Servicios de catering en la zona de Prensa, suites y zona VIP durante los premios de Fórmula 1 y Moto GP en el Circuit de Catalunya
- Rock in Rio Madrid, a 500 km del complejo
- Proveedor oficial del Mobile World Congress
- Restaurante en el Village del Torneo Tennis Conde de Godó, puntos de venta y catering en los stands



**ROYAL CATERING**  
BY FAIRMONT REY JUAN CARLOS I

## Coffee break mañana

### Coffee break mañana 1

Mini croissant

Mini chausson de manzana

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales

### Coffee break mañana 2

Chucho de crema

Mini ensaimada

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales

### Coffee break mañana 3

Mini croissant de chocolate

Mini snecken

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales

### Coffee break mañana 4

Mini palmeritas

Mini croissant de crema

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales



**ROYAL CATERING**  
BY FAIRMONT REY JUAN CARLOS I

## **Coffee break tarde**

### Coffee break tarde 1

Lingote de limón

Mini brownie

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales

### Coffee break tarde 2

Lingote de pistacho

Brioche de chocolate

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales

### Coffee break tarde 3

Lingote de chocolate

Mini banda de manzana

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales

### Coffee break tarde 4

Brioche de crema

Mini donet de chocolate

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales

## Coffee break dulce & salado

### Coffee break dulce&salado 1

Mini napolitana de chocolate

Mini croissant

Lingote vegetal con queso Cheddar

Remini con jamón

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales

### Coffee break dulce&salado 2

Mini ensaimada

Mini croissant de chocolate

Lingote moreno con salmón y pepinillo

Remini de fuet

Café, café con leche, infusiones

Zumo de naranja, aguas minerales





# ROYAL CATERING

BY FAIRMONT REY JUAN CARLOS I

Coffee break mañana/tarde **11,75€ + 10% IVA**

Coffee break dulce & salado **12,75€ + 10% IVA**

## Condiciones

Precios por persona

Duración 30 minutos

Precios válidos 2017

Mínimo 100 pax

Los servicios que se alarguen más de esta duración, tendrán un cargo extra de 34€/h/camarero que esté de servicio

---

## CONTACTO

[bcn.royalcatering@fairmont.com](mailto:bcn.royalcatering@fairmont.com)

+34 93 364 40 18

Avenida Diagonal, 661-671

08028 Barcelona

[www.fairmont.com/barcelona](http://www.fairmont.com/barcelona)