

# L'ESTACIÓ

AV. DEL MARQUES DE L'ARGENTERA, 6, 8, BARCELONA

# UN ESPACIO EMBLEMÁTICO PARA EVENTOS

Una estación de tren es un lugar de idas y venidas, de inicios y finales, un lugar mágico. Nosotros somos parte de la Estación de Francia y queremos transportar esa magia a tus platos.

L'Estació Espai Gastronòmic está especializado en todo tipo de eventos y su comida mediterránea te transporta allá donde más desees.

Le hemos dado una vuelta al típico bar de estación y somos especialitas en eventos y grandes grupos, debido a nuestras características, estamos más que preparados para ello.

## MEDIDAS Y AFOROS:

**Medidas:** 800m<sup>2</sup> en total (incluyendo zonas personal),  
420m<sup>2</sup> útiles y 8,5m de altura

### Aforos:

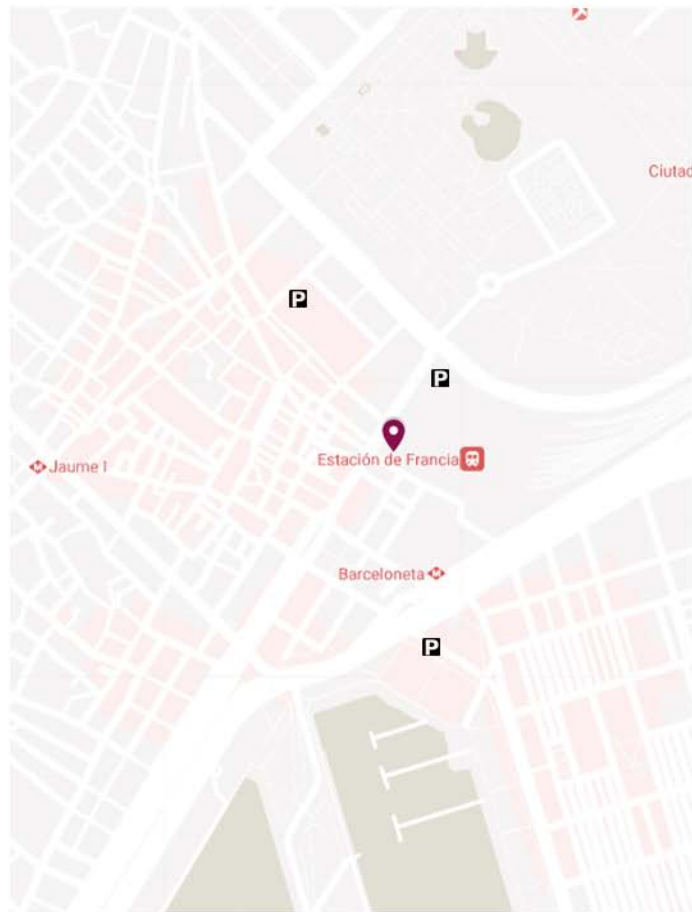
Sala Principal:

600 pax en formato cóctel de pie

315 pax en formato banquete

300 pax en formato teatro

280 pax en mesas redondas







# ALQUILER DEL ESPACIO

## HORARIO EVENTO MEDIO DÍA

19:00h a 02:00h

3.000€ + IVA

Suplemento entrada anticipada: 1.500€

## HORARIO EVENTO JORNADA COMPLETA

08:00h a 02:00h

6.000€ + IVA

\*Precio estimado. Este precio puede variar debido a la temporada y/o extras añadidos.

En caso de alquilar el espacio sin contratar nuestro catering, el uso de la cocina tiene un coste de 2.500€ + IVA.

# CONDICIONES DE PAGO

- El evento y la fecha queda reservada con el 25% del presupuesto total.
- El evento debe estar pagado 7 días antes.
- La confirmación de los comensales y/o asistentes debe ser 7 días antes del evento.
- No nos hacemos responsables de la baja de comensales y/o asistentes. Solo será posible el reembolso al notificarlo 72h antes del evento.

**COMISIÓN AGENCIA:** 10% del servicio de catering.

*En caso de unicamente reservar el espacio: 10% del alquiler.*

No tenemos exclusividad de catering ni proveedores externos.

# **MENÚS DE GRUPO**

**BANQUETE**

# M E N Ú ANDÉN

## APERITIVO

Chips de verduras, aceitunas y cocktail de frutos secos ●

## ENTRANTES

A ESCOGER

Ensalada de queso de cabra, verduras crujientes y vinagreta de mostaza y miel ●●●●

Carpaccio de tomate cor de bou con oliva Kalamata ●● y queso ahumado

Vichissoyse con huevo poché y jamón crujiente ●○

## PRINCIPALES

A ESCOGER

Suprema de merluza de pincho al cava con verduritas salteadas con soja y sésamo ●●●●

Redondo de ternera Black Angus con salsa de vino tinto y chalotas con patatas rústicas y finas hierbas ●

Ratatouille clásico con salsa napolitana casera ●

## POSTRES

Surtido de postres o ensalada de fruta ●●●○●

### 35€

Incluye 1 bebida por persona

Vino blanco d.o. rueda o vino tinto d.o. rioja, cerveza, refresco o agua

- Pescado
- Gluten
- Lácteos
- F. Secos
- Apio
- Huevo
- Dióxido de Azufre
- Sésamo
- Moluscos
- Cacahuete
- Mostaza

**BN Grup**  
RESTAURANTE

**L'ESTACIÓ**



# M E N Ú VAGÓN

## APERITIVO

Chips de verduras, aceitunas y cocktail de frutos secos ●

## ENTRANTES

A ESCOGER

Ensalada con jamón ibérico, higos confitado y vinagreta balsámica ●●●●

Canelon de setas con bechamel de parmesano ●●

Carpaccio de bacalao con tomate cassé, rúcula y olivada ●○

## PRINCIPALES

A ESCOGER

Suprema de dorada a la donostiarra con pisto y patatitas ●

Entrecot de ternera a la parrilla con salsa de roquefort y patatas rústicas ●●

Parmigiana de berenjena con salsa napolitana casera ●●

## POSTRES

Surtido de postres o ensalada de fruta ●●●○●

### 55€

Incluye 1 bebida por persona

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refresco y agua

Los precios no incluyen IVA

- Pescado
- Gluten
- Lácteos
- F. Secos
- Apio
- Huevo
- Dióxido de Azufre
- Sésamo
- Moluscos
- Cacahuete
- Mostaza

**BN Grup**  
RESTAURANTE

**L'ESTACIÓ**

# M E N Ú

# MAQUINISTA

## APERITIVO

Chips de verduras, aceitunas con vermouth y tostada ●●●●  
de salmón ahumado con guacamoles

## ENTRANTES

A ESCOGER

Tartar de atún con aguacate y tostaditas ●●●●

Ensalada de jamón de pato y peras al vino ●

Carpaccio de salmón con mayonesa de eneldo ●●●●  
y encurtidos

## PRINCIPALES

A ESCOGER

Suprema de lubina en papillote con verduras ●●

Muslo de pato confitado con manzana asada, reducción de ●●●●  
Oporto y gratén de patata

Parrillada de verduras con romesco ●●

## POSTRES

Surtido de postres o ensalada de fruta con chocolate ●●●●○●

### 75€

Vino blanco d.o. rueda o vino tinto d.o. rioja reserva y agua

Atenderemos a cada cliente en caso de solicitar refrescos o cervezas sin alcohol

Los precios no incluyen IVA

- Pescado
- Gluten
- Lácteos
- F. Secos
- Apio
- Huevo
- Dióxido de Azufre
- Sésamo
- Moluscos
- Cacahuete
- Mostaza

**BN Grup**  
RESTAURANTE

**L'ESTACIÓ**



# M E N Ú TREN

## APERITIVO

Chips de verduras, aceitunas con vermouth y tostada de salmón ahumado con guacamole ●●●

## ENTRANTES

A ESCOGER

Gambas a la sal flambeadas con coñac ●●●

Huevos estrellados con mousse de foie ●

Ensalada de bogavante y mango con aliño asiático ●●●

## PRINCIPALES

A ESCOGER

Suprema de lubina en papillote con verduras ●●

Muslo de pato confitado con manzana asada, reducción de Oporto y gratén de patata ●●●

Parrillada de verduras con romesco ●●

## POSTRES

Surtido de postres o ensalada de fruta con chocolate ●●●○●

### 95€

Vino blanco d.o. rueda o vino tinto d.o. rioja reserva y agua

Atenderemos a cada cliente en caso de solicitar refrescos o cervezas sin alcohol

Los precios no incluyen IVA

- Pescado
- Dióxido de Azufre
- Gluten
- Sésamo
- Lácteos
- Moluscos
- F. Secos
- Cacahuete
- Apio
- Mostaza
- Huevo

**BN Grú**  
RESTAURANTE

**L'ESTACIÓ**

# **MENÚS DE GRUPO**

**COCKTAIL DE PIE**

# M E N Ú BUTACA

## APERITIVO

Chips de verduras, aceitunas y cocktail de frutos secos ●

## COCKTAIL

Croquetas de jamón y setas ●●●●

Pan de coca con escalivada ●●

Bloody mary

Brocheta de langostinos crujientes y salsa teriyaki

Sticks de pollo con maíz crujiente y salsa barbacoa ●

Mini burger de ternera con cebolla caramelizada ●

Brushcetta de tomate, albahaca y sardina ahumada ●●●●

Montadito de tortilla de patata con pan con tomate ●○

Cazuelita de risotto de setas y parmesano ●○

## POSTRES

Surtido de tartas ●●●○●

Ensalada de frutas con zumo de naranja

# 35€

Incluye 1 bebida por persona

Atenderemos a cada cliente en caso de solicitar refrescos o cervezas sin alcohol

Los precios no incluyen IVA

- Pescado
- Gluten
- Lácteos
- F. Secos
- Apio
- Huevo
- Dióxido de Azufre
- Sésamo
- Moluscos
- Cacahuete
- Mostaza

**BN Grup**  
RESTAURANTE

## APERITIVO

Chips de verduras, aceitunas y cocktail de frutos secos ●

## COCKTAIL

Chupito de crema de puerros con sus chips ●●

Croquetas de jamón y setas ●●●●

Pan de coca con escalivada ●●

Show cooking de jamón ibérico

Cucharita de tartar de salmón con guacamole y sésamo ●●

Brocheta de pollo yakitori ●

Sticks de pollo con maíz crujiente y salsa barbacoa ●

Mini burger de ternera con cebolla caramelizada ●●●●

Bocheta de queso de cabra con tomate y membrillo ●○

Montadito de tortilla de patata con pan con tomate ●

Cazuelita de risotto de setas y parmesano ●●

## POSTRES

Surtido de tartas ●●●●○

Ensalada de frutas con zumo de naranja

# 55€

Vino blanco d.o. rueda o vino tinto d.o. rioja y agua

Atenderemos a cada cliente en caso de solicitar refrescos o cervezas sin alcohol

Los precios no incluyen IVA

# M E N Ú ESTACIÓ

- Pesado
- Gluten
- Lácteos
- F. Secos
- Apio
- Huevo
- Dióxido de Azufre
- Sésamo
- Moluscos
- Cacahuete
- Mostaza

**BN Grup**  
RESTAURANTE

**L'ESTACIÓ**



# M E N Ú FRANÇA<sub>3</sub>

## APERITIVO

Chips de verduras, aceitunas y cocktail de frutos secos ●

## COCKTAIL

Chupito de crema de puerros con sus chips ●●

Croquetas de jamón y setas ●●●●

Pan de coca con escalivada ●●

Show cooking de jamón ibérico

Cucharita de tartar de salmón con guacamole y sésamo ●●

Mini burger de ternera con mouse de foie ●

Sticks de pollo con maíz crujiente y salsa barbacoa ●

Montadito de tortilla de patata con pan con tomate ●●●●

Cazuelita de risotto de setas y parmesano ●●

Buñuelos de bacalo ○●●

BUFFET DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES ●

Con tostaditas, picos y mermeladas

BUFFET DE MARISCOS FRÍOS ●

Langosinos, salpicón, mejillones a la vinagreta

## POSTRES

Surtido de tartas ●●●●○

Ensalada de frutas con zumo de naranja

### 75€

Vino blanco d.o. rueda o vino tinto d.o. rioja reserva y agua

Atenderemos a cada cliente en caso de solicitar refrescos o cervezas sin alcohol

Los precios no incluyen IVA

- Pescado
- Gluten
- Lácteos
- F. Secos
- Apio
- Huevo
- Dióxido de Azufre
- Sésamo
- Moluscos
- Cacahuete
- Mostaza

**BN Grup**  
RESTAURANTE

**L'ESTACIÓ**

## APERITIVO

Chips de verduras, aceitunas y cocktail de frutos secos ●●

## COCKTAIL

Chupito de crema de puerros con sus chips ●●

Croquetas de jamón y setas ●●

Pan de coca con escalivada ●

Bloody Mary ●

Show cooking de jamón ibérico

Cucharita de tartar de salmón con guacamole y sésamo ●●●●

Sticks de pollo con maíz crujiente y salsa barbacoa ●

Mini burger de ternera con mouse de foie ●●●

Montadito de tortilla de patata con pan con tomate ●●

Cazuela de risotto de setas y parmesano ●●

Buñuelos de bacalao ●●○

BUFFET DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES ●●

Con tostaditas, picos y mermeladas

BUFFET DE MARISCOS FRÍOS ●●

Langosinos, salpicón, mejillones a la vinagreta

BUFFET DE MARISCOS CALIENTES ●●

Gambas al ajillo, brochetas de sepia, brochetas de langostinos

## POSTRES

Surtido de tartas ●●●●●

Ensalada de frutas con zumo de naranja

# 95€

Vino blanco d.o. rueda o vino tinto d.o. rioja y agua

Atenderemos a cada cliente en caso de solicitar refrescos o cervezas sin alcohol

Los precios no incluyen IVA

# M E N Ú

# BARCELONA

- Peseado
- Dióxido de Azufre
- Gluten
- Sésamo
- Lácteos
- Moluscos
- F. Secos
- Cacahuete
- Apio
- Mostaza
- Huevo

**BN Grup**  
RESTAURANTE

**L'ESTACIÓ**

# OPCIONES DE BEBIDAS DISPONIBLES

## BARRA LIBRE SOFT

*Vinos, cervezas, refrescos y agua*

15€ pax/h

## BARRA LIBRE FULL

*Combinados clásicos, vinos, cervezas, refrescos y agua*

1h - 20€/pax | 2h - 30€/pax | 3h - 40€/pax

## WELCOME DRINK

8€/pax

## CONSUMICIÓN INDIVIDUAL (TOKEN)

10€/drink

## CAFÉS E INFUSIONES

2€

\*IVA NO INCLUIDO

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Personal para el servicio
- Mantelería de un único uso
- Menaje: Platos - Cubertería - Cristalería
- Equipo de sonido básico:
  - Altavoces / Amplificación básica
- 2 micrófonos inalámbricos

Es necesario contratar el soporte técnico

- Escenario 6x3m

## PERSONAL ADICIONAL

- Soporte técnico (4h): 250€
- Personal para acreditaciones: 100€
- Camarero extra: 100€
- Bartender 100€

## SEGURIDAD

500€

2 seguridades durante todo el evento

## ENTRETENIMIENTO

- DJ SET 2h: 350€

Es necesario enviar lista de reproducción de referencia con antelación.

## SERVICIO ADICIONALES

- AAVV Premium: 2.200€

- Proyector de alta luminosidad / pantalla con sonido  
(Se demanda las especificaciones para presupuesto personalizado)

- Iluminación indirecta (paredes y columnas): 300€

- Gobo (logo de la empresa proyectado): 200€

- Mantelería blanca (mesas rectangulares): 8€/mesa

- Mantelería blanca (mesas redondas y sillas): 20€/pax

GESTIÓN DE PROVEEDORES EXTERNOS

500€

*LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA*