



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Buffet – Buffet
2019

BUFFET

Buffet de sopas

A escoger 1 opción [\(ver\)](#)

Buffet de ensaladas y/o entrantes

A escoger 4 opciones en total [\(ver\)](#)

Buffet de calientes

A escoger 1 pasta + 1 carne + 1 pescado [\(ver\)](#)

Guarniciones

A escoger 2 opciones [\(ver\)](#)

Buffet de postres

A escoger 3 opciones [\(ver\)](#)

BUFFET BAR DE ENSALADAS

Buffet Bar de Ensaladas

A escoger 19 ingredientes en total [\(ver\)](#)

BUFFET

Soups buffet

To choose 1 option [\(see\)](#)

Salad and /or starters buffet

To choose 4 options in total [\(see\)](#)

Warm buffet

To choose 1 pasta + 1 meat + 1 fish [\(see\)](#)

Sides

To choose 2 options [\(see\)](#)

Dessert buffet

To choose 3 options [\(see\)](#)

SALAD BAR BUFFET

Salad Bar buffet

To choose 19 ingredients total [\(see\)](#)



Buffet de sopas

Crema de calabacín con queso fresco (v)

Crema de puerros (v)

Sopa de payés

Crema de tomate (v)

Crema de lentejas y capuchino (v)
(Supl.)

Gazpacho de fresa (v)
(Supl.)

Buffet de ensaladas y entrantes

Ensalada de tomate y mozzarella, rúcula y
aceituna de kalamata (v)

Antipasto de verduras en escabeche blanco y
ventresca

Ensalada de patatas, hinojo, virutas de lomo
kassler ahumado

Boles para crear tu propia ensalada (*lechuga
mezclum, canónigos, escarola, maíz, remolacha,
zanahoria rallada, tomate cherry, aceitunas y atún
en aceite*) (v)

Tataki atún, tagliatelle verduras chilli y cilantro

Soups buffet

Zucchini with fresh cheese velouté (v)

Leeks velouté (v)

Peasants soup

Tomato soup (v)

Velouté of lentils and cappuccino (v)
(Suppl.)

Strawberry “gazpacho” (v)
(Suppl.)

Salad and starters buffet

Tomato and mozzarella salad, rocket salad and
kalamata olives (v)

Antipasto of vegetables in white pickled and tuna

Salad of potatoes, fennel and smoked kassler loin
shavings

Bowls to create your own salad (*lettuce mezclum,
mache, escarole, corn, beet, grated carrot, cherry
tomato, olives and tuna*) (v)

Tuna tataki, vegetables tagliatelle, chili and
coriander



Ensalada verde Japonesa (*mézclum, espinacas, shitake, salmón marinado, semillas de sésamo, vinagreta oriental*)

Escalibada de pimiento y berenjena asada con ventresca

Pollo confitado, verduras al wok y vinagreta oriental

Verduras asadas con patatas, atún, hierbas frescas y salsa romesco

Roastbeef especiado con brócoli y coliflor a la vinagreta

Ensalada de langostinos, verduras, papaya, pasión y jugo de cítrico
(*Supl.*)

Ensalada de quinoa real, zanahoria, calabacín, espárrago, edamame y crema de soja (v)
(*Supl.*)

Carpaccio de ternera, piñones, brotes tiernos aceite hierbas frescas y guindillas
(*Supl.*)

Tataki de berenjena ahumada, queso de cabra y pesto rojo (v)
(*Supl.*)

Salad Bar
(*supl.*) [Ver](#)

Japanese green salad (*mixes, spinach, shitake, marinated salmon, sesame seeds, oriental vinaigrette*)

Escalibada of bell pepper and roasted aubergines with tuna belly

Confit chicken, wok vegetables and oriental vinaigrette

Roasted vegetables with potatoes, tuna, fresh herbs and romesco sauce

Spiced roastbeef with broccoli and cauliflower with vinaigrette

Salad of prawns, vegetables, papaya, passion and citrus juice
(*Suppl.*)

Salad of real quinoa, carrot, zucchini, asparagus, edamame and soya sauce (v)
(*Suppl.*)

Beef carpaccio, pine nuts, tender sprouts with oil fresh herbs and chillies
(*Suppl.*)

Aubergine tataki, goat cheese and red pesto (v)
(*Suppl.*)

Salad bar
(*Suppl.*) [See](#)

Buffet caliente

Yakisoba a la oriental (v)

Agnolotti de setas a la crema de parmesano (v)

Fideuá de pescado

Risotto de tomate calabrés, parmesano y albahaca fresca (v)

Ravioli verde y blanco con mascarpone y albahaca (v)

Brocheta de barbacoa

Brocheta de pollo de corral en salsa de curry

Roastbeef de ternera, costra de hierbas, mostaza y jugo de asados

Pollo tikka masala

Ternera confitada con salsa de setas

Brocheta de salmón y langostino al limón de estragón con arroz meloso

Brocheta de dorada y langostinos al limón de estragón

Merluza del Cantábrico en panko, chips de verduras y mayonesa de soja

Lomo de merluza asado con ajo y guindilla

(V) *Vegetariano*

Los ingredientes pueden variar según la estacionalidad de los productos

IVA no incluido

Warm buffet

Oriental yakisoba (v)

Agnolotti of mushrooms with parmesan cream (v)

Fideua (fish noodles)

Risotto of Calabrian tomato, parmesan and fresh basil (v)

Green and white ravioli with mascarpone and basil (v)

Barbecue skewer

Free-range chicken skewer in curry sauce

Roastbeef in a herb crust, mustard and roast juice

Tikka Masala chicken

Beef confit with mushroom sauce

Salmon skewer and king prawn in lemon tarragon with tasty rice

Brochette of gilt-head bream and prawns with lemon tarragon

Panko-crusted Cantabrian hake, vegetable chips and soy mayonnaise

Roasted hake loin with garlic and chilli pepper

(V) *Vegetarian*

Ingredients can slightly change according to the seasonability of the products

VAT not included



Risotto de ceps y langostinos

(Supl.)

Canelones de pato y foie, crema de trufa

(Supl.)

Saltimboca de ibérico, polenta cremosa, tomate asado y jugo de vermut

(Supl.)

Noisette de cordero confitado con jugo de romero

(Supl.)

Dorada a la plancha con estofado de tomates de jardín y hierbas frescas

(Supl.)

Lomo de bonito como un marmitako

(Supl.)

Risotto of mushrooms and prawns

(Suppl.)

Duck and foie cannelloni, truffle cream

(Suppl.)

Iberian saltimboca, creamy polenta, roasted tomatoes and vermouth juice

(Suppl.)

Noisette of confit lamb with rosemary juice

(Suppl.)

Grilled gilt-head bream with garden tomatoes stew and fresh herbs

(Suppl.)

Albacore loin “marmitako” style casserole

(Suppl.)



Guarniciones

Patata asada con especias y hierbas aromáticas (v)

Arroz basmati, cilantro, piña y pasas (v)

Patatas asadas con crema de queso (v)

Tomate y calabacín a la provenzal (v)

Milhojas de patata y calabaza (v)

Arroz salvaje con piña, cilantro, pasas y piñones (v)

Espinacas y tomate a la catalana (v)

Menestra de verduras (v)

Verduras de temporada al vapor (v)
(Supl.)

Zanahoria vichy, hinojo y mantequilla de hierbas frescas (v)
(Supl.)

Espárragos verdes y champiñones asados (v)
(Supl.)

Arroz cremoso de ñoras, almendras y langostinos
(Supl.)

Sides

Roasted potato with spices and aromatic herbs (v)

Basmati rice, coriander, pineapple and raisins (v)

Roasted potatoes with creamy cheese (v)

Tomato and zucchini Provençal style (v)

Potato and pumpkin gratin (v)

Wild rice with pineapple, coriander, raisins and pine nuts (v)

Spinach and tomato Catalan style (v)

Vegetable stew (v)

Seteamed seasonal vegetables (v)
(Supl.)

Carrot vichy, fennel and fresh herbs butter (v)
(Supl.)

Green asparagus and roasted mushrooms (v)
(Supl.)

Creamy rice of dried peppers, almonds and prawns
(Supl.)



Buffet de postres

Brownie de chocolate blanco
Framboiser
Tarta de la abuela con manzana y pasas (v)
Tartaleta de frutas (v)
Mini chupito de crema de caramelo a la vainilla
Mini tiramisú
Mini tarta de ópera
Cheesecake (v)
Mini brownie de praliné con avellana (v)
Yogurt con frutas del bosque (v)
Coca de vidre con espuma de miel de naranja (v)
Mini búlgaro de té verde y frambuesa
Quesada (v)
Tarta de lima-limón
Fruta fresca laminada (v)

Desserts buffet

White chocolate brownie
Framboiser
Grandma's cake with apple and raisins (v)
Fruit tartlet (v)
Mini shot of caramel and vanilla cream
Mini tiramisu
Mini opera cake
Cheesecake (v)
Praline and hazelnut mini brownie (v)
Yogurt with berries (v)
Cristal sweet flatbread with orange honey foam (v)
Mini Bulgarian green tea and raspberry
“Quesada” (v)
Lemon-lime pie
Sliced fresh fruit (v)



Galleta de chocolate con esfera de cítricos
(Supl.)

Tarta de chocolate con mermelada de naranja
sanguina
(Supl.)

Tatín de mango y jengibre
(Supl.)

Fruta en osmosis
(Supl.)

Sacher de cereza y pistacho con ganache de
chocolate blanco
(Supl.)

Mousse de cítrico y albahaca
(Supl.)

Chocolate chip cookie with citrus sphere
(Suppl.)

Chocolate cake with orange marmalade
(Suppl.)

Mango and ginger tatin
(Suppl.)

Fruit in osmosis
(Suppl.)

Sacher of cherry and pistachio with ganache of
white chocolate
(Suppl.)

Citrus and basil mousse
(Suppl.)



Bebidas incluidas

Aguas Minerales
Café, té e infusiones

A añadir:

Refrescos
Cervezas
Refrescos y cervezas

Bodega Fairmont

Vino blanco Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Extrísimo Bach seco DO Catalunya
Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès
Lis DO Catalunya

Vino tinto Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Viña Extrísima de Bach DO Catalunya
Garnacha de Segura Viudas DO Penedès
Rimat Clamor tinto roble DO Costers del Segre

Cerveza, refrescos y zumos

Drinks included

Mineral water
Coffee, tea and herbal teas

To add:

Soft drinks
Beers
Soft drinks & beers

Fairmont Cellar

White wine “Sommelier selection” (1/3)

To choose one:

Extrísimo Bach seco DO Catalunya
Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès
Lis DO Catalunya

Red wine “Sommelier selection” (1/3)

To choose one:

Viña Extrísima de Bach DO Catalunya
Garnacha de Segura Viudas DO Penedès
Rimat Clamor tinto roble DO Costers del Segre

Beer, soft drinks and juices

BAR DE ENSALADAS

Escoge la base con 5 variedades (v):

Brotos
Lechugas variadas
Quinoa blanca y roja
Bulgur normal
Bulgur integral
Arroz integral
Arroz blanco
Arroz salvaje
Cuscus
Cuscus integral
Lenteja Beluga
Lenteja amarilla
Lenteja roja
Garbanzos
Pasta
Pasta integral
Espinacas
Col Kale
Patata
Antipasto de verduras

Escoge los toppings de cada grupo:

GRUPO A - a escoger 4 variedades:

Cebolla roja
Tomate cherry
Maiz
Zanahoria
Remolacha
Pepino
Rábanos
Apio
Tomate
Pimiento
Setas
Judías verdes
Aceitunas

SALAD BAR

Choose the base with 5 varieties (v):

Sprouts
Selection of lettuce
White and red quinoa
Bulgur
Wholemeal bulgur
Wholemeal rice
White rice
Wild rice
Cous cous
Wholemeal cous cous
Beluga lentil
Yellow lentil
Red lentil
Chickpeas
Pasta
Wholemeal pasta
Spinach
Kale cabbage
Potato
Vegetables antipasto

Choose the toppings of each group:

GROUP A - to choose 4 varieties:

Red onion
Cherry tomato
Sweet corn
Carrot
Beet
Cucumber
Raddish
Celery
Tomato
Pepper
Mushroom
Green beans
Olives





GRUPO B - a escoger 2 variedades:

Virutas de parmesano
Queso fresco
Dados de feta
Queso Manchego
Bocconcinis
Huevo duro

GRUPO C - a escoger 4 variedades:

Ventresca de atún
Atún en aceite
Dados de salmón ahumado
Salmón poché
Sardinas
Bacalao ahumado
Bacalao desalado
Mejillones
Pollo ahumado
Jamón dulce
Pavo
Roastbeef
Colas de langostinos
Soja texturizada

GRUPO D - a escoger 4 variedades:

Pipas de calabaza
Pipas de girasol
Nueces
Avellanas
Almendras
Bayas de goji
Pasas
Cebolla crisy
Picatostes especiados
Algas
Fruta deshidratada
Mix de semillas

GROUP B – to choose 2 varieties:

Shavings of parmesan cheese
Fresh cheese
Cubes of feta cheese
Manchego cheese
Bocconcinis
Hard-boiled egg

GROUP C – to choose 4 varieties:

Tuna belly
Tuna
Cubes of smoked salmon
Poached salmon
Sardines
Smoked cod
Desalted cod
Mussels
Smoked chicken
York
Turkey
Roast beef
King prawn tails
Texturized soy

GROUP D – to choose 4 varieties:

Pumpkin seeds
Sunflowers seeds
Walnuts
Hazelnuts
Almonds
Goji berries
Raisins
Crispy onion
Spiced croutons
Seaweed
Dehydrated fruit
Mixed seeds

Bebidas incluidas

Aguas Minerales
Café, té e infusiones

A añadir:

Refrescos
Cervezas
Refrescos y cervezas

Drinks included

Mineral water
Coffee, tea and herbal teas

To add:

Soft drinks
Beers
Soft drinks & beers