



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Finger Buffet – Finger Buffet
2019

FINGER BUFFET

Surtido de mini bocadillos

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

Buffet de ensaladas y/o entrantes

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

Buffet de calientes

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

Guarniciones

A escoger 1 opción [\(ver\)](#)

Buffet de postres

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

FINGER BUFFET

Mini sandwiches assorted

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

Salad and /or starters buffet

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

Warm buffet

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

Sides

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

Desserts buffet

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



Surtido de mini bocadillos

Sándwich de pollo, lechuga, crema de mostaza y miel

Sándwich de jamón ahumado y queso cheddar

Remini de olivas, atún, pimiento, lechuga, huevo y mayonesa de pepinillo

Pan de cereales con pollo ahumado, queso, espinacas y cebolla caramelizada

Sándwich de mató, pimiento escalibado y crema de olivas (v)

Mini pan de curry, pavo asado, lechuga y crema de cacahuetes

Panecillo vegetal con hummus (v)

Lingote integral con crema de queso y frutos secos(v)

Remini de cebolla, tortilla y virutas chorizo ibérico (Supl.)

Club sándwich en pan de focaccia (Supl.)

Mini pan de tomate, jamón ibérico bellota y aceite virgen (Supl.)

Pan polar con salmón, pepinillo, lechuga y crema agria (Supl.)

(V) Vegetariano

IVA no incluido
 Los ingredientes pueden variar según la estacionalidad de los productos

Mini sandwiches assorted

Chicken sandwich with lettuce, mustard cream and honey

Smoked ham sandwich with cheddar cheese

Olives mini bun with tuna, pepper, lettuce, egg and sweet red pepper mayonnaise

Smoked chicken grain bread with cheese, spinach and caramelized onion

Mató fresh cheese sandwich with roasted pepper and olives cream (v)

Mini curry bread, roasted turkey, lettuce and peanuts cream

Vegetable sandwich with hummus (v)

Whole sandwich with creamy cheese and nuts (v)

Onion mini bun with omelette and Iberian chorizo (Supl.)

Club sandwich with foccacia bread (Supl.)

Mini tomato bread with acorn-fed cured ham and virgin olive oil (Supl.)

Polar bread with salmon, gerkhin, lettuce and sour cream (Supl.)

(V) Vegetarian

VAT not included
 Ingredients can slightly change according to the seasonability of the products



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

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

Escalibada de pimiento y berenjena asada con ventresca

Tataki atún, tagliatelle verduras chilli y cilantro

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.)

Salad and starters buffet

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

Antipasto of vegetables in white pickled and tuna

Salad of potatoes, fennel and smoked kassler loin shavings

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

Escalibada of bell pepper and roasted aubergines with tuna belly

Tuna tataki, vegetables tagliatelle, chili and coriander

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.)



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.)

Ceviche de corvina, tomates, lima y cilantro
(Supl.)

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.)

Ceviche of croaker, tomatoes, lime and coriander
(Suppl.)

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

Brocheta de butifarra con setas

Yakitori de pollo con chop suey de verduras

Fish&Chips

Brocheta de mero y corvina con salsa tártara

Risotto de ceps y langostinos
(Supl.)

Bonito a la parrilla con tempura de verduras
(Supl.)

Noisette de cordero confitado con jugo de romero
(Supl.)

Warm buffet

Oriental yakisoba (v)

Agnolotti of mushrooms with parmesan cream (v)

Fideua (fish noodles)

Risotto of Calabrian tomato, parmesan and fresh basil

Green and white ravioli with mascarpone and basil (v)

Barbecue skewer

Free-range chicken skewer in curry sauce

Catalan sausage skewer with mushroom

Chicken yakitori with vegetable chop suey

Fish&Chips

Mere and croaker skewer with tartare sauce

Risotto of mushrooms and prawns
(Suppl.)

Grilled tuna with vegetable tempura
(Supl.)

Noisette of confit lamb with rosemary juice
(Suppl.)



Guarniciones

Patata asada con especias y hierbas aromáticas (v)

Arroz basmati, zanahoria y calabaza (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)

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.)

Garnishes

Roasted potato with spices and aromatic herbs (v)

Basmati rice, carrot and pumpkin (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)

Seteamed seasonal vegetables (v)
(Suppl.)

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

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

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



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