



QGAT Restaurant Events & Hotel

Celebraciones y eventos particulares

2025



Aperitivos

Mínimo 5 personas.

Precios con IVA.

Los aperitivos de bienvenida son opcionales.

Acompañan a un menú completo.

No sustituyen a un primer plato.

Duración 30 minutos (45 minutos para aperitivo completo).

Aperitivo simple

Copa de cava.

Croqueta de ceps o jamón.

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Olivas.

Precio: 6 €/pax

Aperitivo vegetariano

Copa de cava

Pan de coca con guacamole

Croqueta de guisantes

Olivas

Precio: 6 €/pax

Aperitivo completo

Vino blanco, vinto tinto, refresco, cerveza.

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Patatas chips.

Olivas.

Bravas QGAT.

Croquetas de ceps o jamón.

Precio: 24 €/pax

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.



Jardín Sala Augusta.



Menú pica pica

Precio: 41 €/persona

Mínimo 10 personas.

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Menú sentado en mesa.

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas* Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.

Pica pica a compartir

Chupito de ajoblanco de melón con jamón.

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.

Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, brie y canónigos.

Bomba de pollo con mayonesa kimchee.

Sándwich de meloso de ternera con mostaza y brie.

Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.

Langostino crujiente con mayonesa de tamari y jengibre.

Mini canelón de rostít.

Postres incluidos

Lemon pie.

Sacher.

Café / Infusión

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutos con el máximo de equivalencia posible.



Jardín Sala Augusta.



Menú pica pica - Vegetariano

Precio: 41 €/persona

Mínimo 10 personas.

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Menú sentado en mesa.

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas* Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.

Pica pica a compartir

Chupito de ajoblanco de melón.

Flor de alcachofa con parmesano.

Blinis de atún con guacamole.

Brocheta de teriyaki de berenjan thai y shitake.

Mini hamburguesa vegetariana con cebolla caramelizada, brie y rúcula.

Baby Brava.

Lasaña de verduras.

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Carpaccio de calabacín con vinagreta de membrillo, mató, tomate seco y pistacho.

Falafel.

Postre (A elegir 1 para todos)

Mousse de mandarina con crumble de almendra.

Coulant vegano de chocolate.

Café / Infusión

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.



Sala Aymat A. Montaje en Imperial.



Menú Banquete 1

Precio: 49 €/persona

Mínimo 10 personas.

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Menú sentado en mesa.

Los platos de deben confirmar con un mínimo de 10 días de antelación.

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas* Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.

Pica pica a compartir (A elegir 5 referencias)

Tostadita de pan con tomate y jamón ibérico.

Bomba de pollo con mayonesa de kimchi.

Bravas QGAT.

Chupito de ajoblanco de melón con jamón.

Blinis de atún con guacamole

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Satraciatela con remesco y pipas de calabaza

Mini canelón de rostit.

Salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.

Sandwich de meloso de ternera con mostaza y brie.

Principal (A elegir con antelación)

Dorada con refrito de ajos tiernos y piquillo.

Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier trufada.

Postres (A elegir con antelación)

Lemon pie.

Texturas de chocolate.

Café / Infusión



Sala Augusta Completa. Montaje en Banquete.



Menú Banquete 2

Precio: 53 €/persona

Mínimo 10 personas.

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Menú sentado en mesa.

Los platos de deben confirmar con un mínimo de 10 días de antelación.

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas* Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.

Pica pica a compartir (A elegir 5 referencias)

Tostadita de pan con tomate y jamón ibérico.

Bomba de pollo con mayonesa de kimchi.

Bravas QGAT.

Chupito de ajoblanco de melón con jamón.

Blinis de atún con guacamole

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Satraciatela con remesco y pipas de calabaza

Mini canelón de rostit.

Salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.

Sandwich de meloso de ternera con mostaza y brie.

Principal (A elegir con antelación)

Bacalao confitado con salsa de pimiento escalivado y chutney de mango.

Solomillo de ternera con demiglace y patata encebollada.

Postres (A elegir con antelación)

Lemon pie.

Texturas de chocolate.

Café / Infusión



Sala Aymat C. Montaje en Banquete.



Menú Banquete 3

Precio: 57 €/persona

Mínimo 10 personas.

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Menú sentado en mesa.

Los platos de deben confirmar con un mínimo de 10 días de antelación.

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas* Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.

Pica pica a compartir (A elegir 3 referencias)

Tostadita de pan con tomate y jamón ibérico.

Bomba de pollo con mayonesa de kimchi.

Bravas QGAT.

Chupito de ajoblanco de melón con jamón.

Blinis de atún con guacamole

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.

Sandwich de meloso de ternera con mostaza y brie.

Entrante (A elegir con antelación)

Arroz de setas de temporada con jamón.

Ensalada de langostinos con frutos rojos y pipas de calabaza.

Principal (A elegir con antelación)

Solomillo de ternera con demiglace y patata encebollada.

Atún con salsa ponzu y verduritas.

Postres (A elegir con antelación)

Lemon pie.

Texturas de chocolate.

Café / Infusión



Porche - Restaurante.



Menú Vegetariano 1

Precio: 53 €/persona

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Menú sentado en mesa.

Los platos de deben confirmar con un mínimo de 10 días de antelación.

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas* Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.

Pica pica a compartir

Chupito de ajoblanco de melón.

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Flor de alcachofa con parmesano.

Carpaccio de calabacín con vinagreta de membrillo, mató, tomate seco y pistacho.

Croqueta de guisantes.

Principal (A elegir con antelación)

Hamburguesa vegetariana con cebolla caramelizada, brie y rúcula.

Arroz de setas de temporada.

Postres (A elegir con antelación)

Mousse de mandarina con crumble de almendra.

Coulant vegano de chocolate.

Café / Infusión

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.



Sala Augusta Completa - Graduación escolar. Distribución banquete para adultos y en 'U' para niños.



Menú Vegetariano 2

Precio: 57 €/persona

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Menú sentado en mesa.

Los platos de deben confirmar con un mínimo de 10 días de antelación.

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas* Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.

Pica pica a compartir

Chupito de ajoblanco de melón.

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Flor de alcachofa con parmesano.

Carpaccio de calabacín con vinagreta de membrillo, mató, tomate seco y pistacho.

Croqueta de guisantes.

Entrante

Carpaccio de calabacín con tomate semiseco, vinagreta de membrillo, pistacho y cebolla morada.

Principal (A elegir con antelación)

Hamburguesa vegetariana con cebolla caramelizada, brie y rúcula.

Arroz de setas de temporada.

Postres (A elegir con antelación)

Mousse de mandarina con crumble de almendra.

Coulant vegano de chocolate.

Café / Infusión



Sala Augusta Completa - Distribución mesas imperial.



Menú cóctel

Precio: 48 €/persona

Mínimo 20 personas.

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Menú de pie con barra de bebidas

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.



Platos bloque 1

(3 incluidos + 2 a elegir)

Incluidos:

Langostino crujiente con mayonesa de limón.

Tostadita de pan de coca con jamón ibérico.

Croqueta de ceps o jamón.

2 a elegir:

Sopa fría de ajoblanco de melón con jamón.

Hummus de zanahoria asada con verduritas y pan pita.

Bomba de pollo con mayonesa de kimchee.

Stracciatella con romesco, puerro confitado y pipas.

Patata baby brava.

Platos bloque 2

(3 incluidos + 2 a elegir)

Incluidos:

Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, brie y canónigos.

Salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.

Mini canelón de rostit.

2 a elegir:

Mini brioix de steak tartar con yema curada.

Sandwich de meloso de ternera con mostaza y brie.

Mini hot dog de cochinita pibil.

Mini hamburguesa de ternera con salsa café París, berenjena y rúcula.

Buffet de fideuá de mar.

Postres

(Todos incluidos Finger food)

Cheesecake.

Carrot Cake.

Lemon Pie

Sacher.

Café / Infusión

Buffets en sala extra

Tagliata de ternera con chimichurri: **4 €/pax**

Arroz de mar QGAT: **7 €/pax**

Buffet de quesos: **5 €/pax**

Sashimi de pescado con salsas: **12 €/pax**

Jamón y cortador: **800 €**

Buffet de bebidas incluidas

Agua mineral, vino blanco, vino tinto, refrescos y cervezas.



Menú infantil

(Hasta 12 años)

Pica pica

Tostada de pan de coca con tomate y jamón.

Croqueta de jamón.

Principal (A elegir con antelación)

Hamburguesa de ternera con queso cheddar y cebolla crujiente.

Rigatoni a la boloñesa clásica con parmesano.

Fingers de pollo con patatas fritas.

Postre

Copa de helado.

Precio: 26 €/pax

Cóctel infantil

(Hasta 12 años)

Pica pica

Tostada de pan de coca con tomate y jamón.

Croqueta de jamón.

Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar y cebolla crujiente.

Bowl de fingers de pollo.

Bowl de patatas fritas.

Postre

Copa de helado.

Precio: 30 €/pax

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.



Sala Aymat C. Montaje en Imperial.



Pastel personalizado

En el caso de escoger el pastel de celebración, se cambia el postre del menú por un pre-postre.

El gusto del sorbete debe ser uno, igual para todos.

Precio:
a partir de 3 €/persona

IVA incluido.

COMPLEMENTOS PARA PASTELES

Velas:

Cera pequeño **3 €/ud.**

Chocolate pequeño **6 €/ud.**

Chocolate grande **12 €/ud.**

—

Impresión de foto en pastel: **15 €**

Pre-postre

Sorbete de:

- ☐ Limón.
- ☐ Mandarina.
- ☐ Mojito.

Pasteles (A elegir con antelación)

- ☐ Mousse de limón.
- ☐ Mousse de 3 chocolates.
- ☐ Sacher (chocolate y mermelada frambuesa).
- ☐ Massini (nata, trufa y yema quemada).
- ☐ QGAT (Cobertura nata o trufa + relleno de nata, trufa o nata y trufa).
- ☐ Selva Negra (nata, trufa y licor kirsch).
- ☐ Sara (crema mantequilla y almendras).
- ☐ Red Velvet (mascarpone y bizcocho rojo).
- ☐ Carrot Cake (mascarpone, zanahoria y frutos secos).
- ☐ Banda de milhojas crema con frutas.

En caso de que el cliente aporte el pastel, cobraremos un suplemento de **1,5 €/pax** (servicio y emplatado).

En tal caso se ofrece cambio del postre por pre-postre. Se deberá firmar un documento de autorización.



Pastel personalizado - Banda de milhojas crema con fruta.



Pastel personalizado - Mousse de 3 chocolates.



Servicios adicionales

Música

DJ con 2 horas de armonización y 2 horas de fiesta:

Salas Aymats y Gausac: **520 €**

Sala Augusta: **600**

Altavoz con Bluetooth: **98 €**

Micrófono inalámbrico: **98 €/unidad**

Audiovisuales

Pantalla plasma incluida.

Pantalla sala Augusta y Àgora (LED): **600 €**

Servicio de copas

Opción 1: Barra libre

Barra libre 1h: **20 €/pax**

Barra libre 2h: **30 €/pax**

Barra libre 3ª hora: **18 €/pax**

Barra libre 4ª hora: **16 €/pax**

Opción 2: Barra abierta + tickets de consumición

Servicio de Barra abierta:

Salas Aymats: **100 €/hora/barra**

Sala Augusta y Àgora: **130 €/hora/barra**

Tiquet consumición:

Combinado: **12 €**

Refresco / cerveza: **6 €**



Barra de bebidas.

Servicio Fotomatón espejo mágico

Fotos ilimitadas durante 2h.

Álbum de firmas y atrezzo incluidos.

Logo personalizado. Material digital.

Precio: 550 €



Album fotomaton espejo.

Candy Bar

Surtido de golosinas con carro decorativo.

Precio: 6 €/pax (Mínimo de 15 personas)



Carro Candy Bar.



Condiciones de reserva y contratación

Todos nuestros eventos incluyen lo siguiente:

- Montaje y desmontaje de la sala.
- Decoración de mesas con centros de flor natural.
- Proyección de video o imágenes.
(Excepto Octavia B y Augusta. Coste aparte)
- Parking gratuito.

Suplemento sala privada

A partir de 20 personas es obligatorio salón privado.

Octavia B	200 € MÍN. 17 PAX
Aymat A	300 € MÍN. 25 PAX
Aymat B	200 € MÍN. 20 PAX
Aymat C	300 € MÍN. 25 PAX
Gausac	300 € MÍN. 30 PAX
Augusta A	800 € MÍN. 80 PAX
Augusta B	700 € MÍN. 80 PAX
Àgora	1.200 € MÍN. 80 PAX
Porche	350 € MÍN. 40 PAX
Chill Out	200 € MÍN. 40 PAX

Se cobrará un suplemento de 8 € por persona adicional.
Este suplemento incluye exclusividad de espacio y servicio.

Horario sala privada

- Servicio mediodía: 13 h a 18 h.
- Servicio noche: 20 h a 01 h.

Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150 €/h. y un mínimo de consumo (barra libre o copas).

Extras opcionales

Podemos ofrecerles diferentes servicios no incluidos en el precio del menú:

- Tarjetas de sitting: 2 €/pax
- Minutas: 2 €/pax
- Servicio de animación desde 500 €
- Funda de silla (blanca o negra): 2 €/unidad.

Detalles de contratación

- Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.
- Todas las celebraciones serán tratadas de manera personalizada por nuestro departamento de eventos del QGAT Restaurant & Events.
- La empresa no se hace responsable de los retrasos producidos en el horario por proveedores externos, no pudiendo por tanto, variar el mismo. El horario será el pactado inicialmente.
- La empresa se reserva el derecho de cambiar la sala del evento por causas de fuerza mayor, o por variación del número de comensales.
- No está permitido el lanzamiento de arroz ni confeti en nuestras instalaciones. Tampoco se puede enganchar nada en las paredes sin el permiso del establecimiento.
- En el supuesto de desperfectos / robos materiales en las instalaciones del hotel durante el transcurso del evento, el contratante será el responsable de las mismas y asumirá los costes de reparación o reposición, según el hotel considere oportuno.

Política de contratación /cancelación

- El evento quedará confirmado al recibir la paga y señal del 30 %.
- Importe no reembolsable en caso de anulación.
- Si se aplaza el evento, el importe quedará a crédito para la nueva fecha.
- 10 días antes del evento se deberá confirmar el número final de comensales, elecciones de los platos (en caso de hacer menú sentado en mesa), alergias y/o intolerancias, y confirmar el horario de la celebración.
- Una vez pasado este plazo, facturaremos lo comunicado.
- El número de comensales solo podrá variar en un 10% menos del número inicial al firmar el contrato, si la variación es superior al 10 %, se cobrará el 100 % del precio del menú seleccionado por comensal que falte.
- El resto del evento se abonará al finalizar el servicio, junto los cargos extra en caso de que hubiera. Para importes superiores a 2.000 € consultar plazos de pago.
- Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 1.000 €),
- Transferencia Bancaria, Pasarela bancaria (Paygold – CaixaBank) o Tarjeta de Crédito.
- No se aceptarán pagos de forma individual por comensal asistente.
- Sólo puede haber un único pago/pagador.
- La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.



Coconut
and
cross-drops

Caramel
and
Cacao



















