



QGAT

NAVIDAD
2025/26



Menú Nochebuena

Precio: 66 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Anais*,
D.O. PENEDES. Xarel·lo.

Vino tinto *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnacha.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeo, Xarel·lo
y Parellada.

Aperitivo de bienvenida

Copa de cava.

Croquetas caseras variadas.

Chips vegetales.

Almendras saladas.

Olivas arbequinas.

Pica pica

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Mini canelón de rustido.

Carpaccio de gambas con concassé de tomate, olivas kalamata, pistachos y brotes verdes.

Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.

Lingote de foie rebozado con almendras garrapiñadas.

Principal (a elegir con antelación)

- Solomillo de ternera con salsa trufada sobre parmentier de patata.
- Corvina sobre cama de patatas panadera y cebolla caramelizada con concassé de tomates y pistacho.
- Suquet de rape con gambas y almejas + 4 € supl.

Pre-postre

Sorbete cítrico.

Postre

Mini surtido de postres variados.

Neulas y turrone.

Café / Infusiones





Menú Nochebuena infantil

Precio: 42 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refresco o zumo.

Aperitivo de bienvenida

Croquetas caseras variadas.

Chips vegetales.

Almendras saladas.

Olivas arbequinas.

Entrante

Canelón de rustido gratinado.

Principal

Escalopines de ternera con patatas fritas.

Postre

Helado de vainilla.

Mini surtido de postres variados.

Neulas y turrone.





Menú Navidad

Precio: 76 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Anais*,
D.O. Penedès. Xarel·lo.

Vino tinto *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnacha.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeo, Xarel·lo
y Parellada.

Aperitivo de bienvenida

Croquetas caseras variadas

Chips vegetales.

Almendras saladas.

Olivas arbequinas.

Entrantes

Escudella con galets y pelota de carne de olla.

Ensalada de langostinos con frutos rojos
y pipas de calabaza.

Principal

Pollo de Navidad relleno con orejones,
ciruelas y piñones.

Postre

Postre de Navidad.

Neulas y turrones.

Café / Infusiones





Menú Navidad infantil

Precio: 46 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos o zumo.

Aperitivo de bienvenida

Croquetas caseras variadas.

Chips vegetales.

Almendras saladas.

Olivas arbequinas.

Entrante

Escudella con galets y pelota de carne de olla.

Principal

Canelón de rustido gratinado.

Postre

Postre de Navidad.

Neulas y turrones.





Menú San Esteban

Precio: 66 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Anais*,
D.O. PENEDES. Xarel·lo.

Vino tinto *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnacha.

Cava *Minguett Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeo, Xarel·lo
y Parellada.

Aperitivo de bienvenida

Croquetas caseras variadas.

Chips vegetales.

Almendras saladas.

Olivas arbequinas.

Entrantes (a elegir)

- Canelón de rustido gratinado.
- Ensalada de langostinos con frutos rojos y pipas de calabaza.

Principal (a elegir)

- Solomillo de ternera con salsa trufada sobre parmentier de patata.
- Corvina sobre cama de patatas panadera y cebolla caramelizada con concassé de tomates y pistacho.
- Suquet de rape con gambas y almejas + 4 € supl.

Postre

Postre de navidad.

Neulas y turrone.

Café / Infusiones





Menú San Esteban infantil

Precio: 42 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos o zumo.

Aperitivo de bienvenida

Croquetas caseras variadas.
Chips vegetales.
Almendras saladas.
Olivas arbequinas.

Entrante

Canelón de rustido gratinado.

Principal

Escalopines de ternera con patatas fritas.

Postre

Postre de Navidad.
Neulas y turrone.





Condiciones generales

1. Los precios de los menús incluyen el 10 % de IVA.
2. La reserva se considerará efectiva con la entrega de la paga y señal, correspondiente al pago del primer depósito.
3. En caso de anulación, las cantidades entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza tampoco quedarán a cuenta para la nueva fecha.
4. El evento quedará abonado en su totalidad 15 días antes del evento.
5. Es necesario confirmar el número de comensales definitivo, así como la selección de platos y posibles alergias y/o intolerancias con una antelación de 15 días. Se facturará en base a los comensales confirmados.
6. El tiempo de permanencia en el espacio irá en función de la duración de los servicios contratados.
7. Cualquier material externo enviado al hotel para este evento debe ser recibido de lunes a viernes de 9 a 13 horas y deberá especificarse por escrito con un mínimo de 24 horas de antelación, notificando: día y hora aproximada de entrega, número de bultos y volumen y peso aproximado. No se aceptará ningún material externo para el evento hasta dos días antes del mismo para su almacenaje. La recogida de todo el material deberá ser efectuada a la finalización del evento.
8. La empresa se reserva el derecho de cambiar la sala del evento por causas de fuerza mayor o por variación del número de comensales.
9. Suplemento en sala privada no incluido en los precios de los menús.

La contratación del evento en nuestro establecimiento implica la aceptación de estas condiciones.





**NAVIDAD
2025/26
NOCHE VIEJA**





Menú Nochevieja

Precio: 170 €/persona

10% de descuento si se confirma antes del 15/12/255

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Anais*,
D.O. PENEDES. Xarel·lo.

Vino tinto *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnacha.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeo, Xarel·lo
y Parellada.

Para compartir

Nuestro mar y montaña de pulpo y papada.

Stracciatella con romesco de calabaza y pipas.

Ravioli relleno de foie con salsa de trufa.

Capuccino de setas con espuma de parmesano.

Blini de salmón ahumado con queso fresco
y perlas de tobikko.

Primer plato

Carpaccio de gambas con aroma de tomate,
albahaca y piñones tostados.

Principal

Solomillo de ternera con trufa negra y salsa Périgueux.

Postre

Postre especial de Nochevieja.

Uvas de la suerte.

Neulas y turrones.

Café / Infusiones





Menú Nochevieja juvenil

Precio: 65 €/persona

(de 12 a 17 años)

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Refresco o zumo.

Pica pica

Croqueta casera de jamón

Pan de coca con tomate y jamón.

Entrante

Canelón de rustido gratinado.

Principal

Solomillo de ternera con salsa demi-glace y patatas fritas.

Postre

Postre especial de Nochevieja.

Uvas de la suerte.

Neulas y turrones.





Menú Nochevieja infantil

Precio: 39 €/persona

(de 2 a 11 años)

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Refresco o zumo.

Pica pica

Croqueta casera de jamón.

Pan de coca con tomate y jamón

Principal

Canelón de rustido gratinado.

Postres

Postre especial de Nochevieja.

Uvas de la suerte.

Neulas y turrone.





Nochevieja

Cena de gala. Precios y condiciones.

Cena de gala

Menú adulto: 170 €

Menú juvenil: 65 € (De 12 a 17 años)

Menú infantil: 39 € (De 2 a 11 años)

Menú de Gala + Uvas de la suerte + Cotillón + 1 consumición con alcohol para adultos. Consumición sin alcohol, refresco o zumo para jóvenes y niños + Fin de fiesta a las 03 h de la madrugada.

Detalles de contratación

Tel. 935441922

Email: events@qgat.net

Reserva confirmada con el abono del pago total.

Transferencia bancària

Núm. de compte:

ES75 2100 8633 8202 0004 5972

Concepto:

Fin de año + Nombre reserva + número reserva (que le facilitaremos).

Imprescindible enviar comprobante a:

esther.diaz@qgat.net

QGAT montará las mesas y la distribución de las mismas puntualmente según los grupos que se vayan apuntando.

Se ruega a todos los grupos que lleguen al QGAT a las 20:30 h para el registro de grupos, ya que el servicio comenzará puntualmente a las 21 h para todas las mesas.





Nochevieja

Cena de gala y noche de hotel. Precios y condiciones.

Cena de gala y noche de hotel

Pack adulto en habitación doble (uso individual):

300 €/persona (incluye cena de gala + dormir en habitación doble + desayuno).

Pack adulto en habitación doble:

500 €/pareja (incluye cena de gala + dormir en habitación doble + desayuno).

Suplemento pack juvenil (12 a 17 años):

104 €/joven compartiendo habitación con adulto (incluye cena de gala + dormir en habitación doble + desayuno)

Suplemento pack infantil (2 a 11 años):

69 €/niño compartiendo habitación con adulto (incluye cena de gala + dormir en habitación doble + desayuno)

Menú de gala + Uvas de la suerte.

Cotillón + 1 consumición con alcohol para adultos. Sin alcohol, refresco o zumo, para jóvenes y niños. + Fin de fiesta a las 03 h de la madrugada.

Cuna gratuita según disponibilidad.

Detalles de contratación

Tel. 935441922

Email: events@qgat.net

Reserva confirmada con el abono del pago total.

Transferencia bancària

Núm. de compte:

ES75 2100 8633 8202 0004 5972

Concepto:

Fin de año + Nombre reserva + número reserva (que le facilitaremos).

Imprescindible enviar comprobante a:

esther.diaz@qgat.net

QGAT montará las mesas y la distribución de las mismas puntualmente según los grupos que se vayan apuntando.

Se ruega a todos los grupos que lleguen al QGAT a las 20:30 h para el registro de grupos, ya que el servicio comenzará puntualmente a las 21 h para todas las mesas.





**NAVIDAD
2025/26
AÑO NUEVO
Y REYES**





Menú Año Nuevo

Precio: 58 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Anais*,
D.O. Penedès. Xarel·lo.

Vino tinto *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnacha.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeo, Xarel·lo
y Parellada.

Pica pica

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Croqueta de setas.

Mini canelón de pollo asado.

Ensalada de espinacas baby con quinoa, manzana,
champiñones y nueces.

Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.

Langostino panko con mayonesa de tamarí y jengibre.

Principal (a elegir con antelación)

- Costilla de ternera a baja temperatura
con parmentier trufado
- Pescado del día con salsa ligera de avellanas
y setas de temporada.

Postre

Postre especial de Navidad.

Neulas y turrones.

Café / Infusiones





Menú infantil Año Nuevo y Reyes

Precio: 38 €/niño

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refresco o zumo.

Pica pica

Croqueta de jamón.

Entrante

Canelón de rustido gratinado.

Principal

Filete de ternera fileteado con patatas fritas.

Postre

Postre especial de Navidad.

Neulas y turrónes.





Menú Reyes

Precio: 59 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Anais*,
D.O. PENEDES. Xarel·lo.

Vino tinto *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnacha.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeo, Xarel·lo
y Parellada.

Pica pica

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Croqueta de setas.

Mini canelón de pollo asado.

Ensalada de espinacas baby con quinoa, manzana,
champiñones y nueces.

Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.

Langostino panko con mayonesa de tamarí y jengibre.

Principal (a elegir con antelación)

– Filete de ternera con parmentier trufado.

– Suquet de rape con almejas.

Postre (a elegir con antelación)

Roscón de Reyes.

Neulas y turrone.

Café / Infusiones

