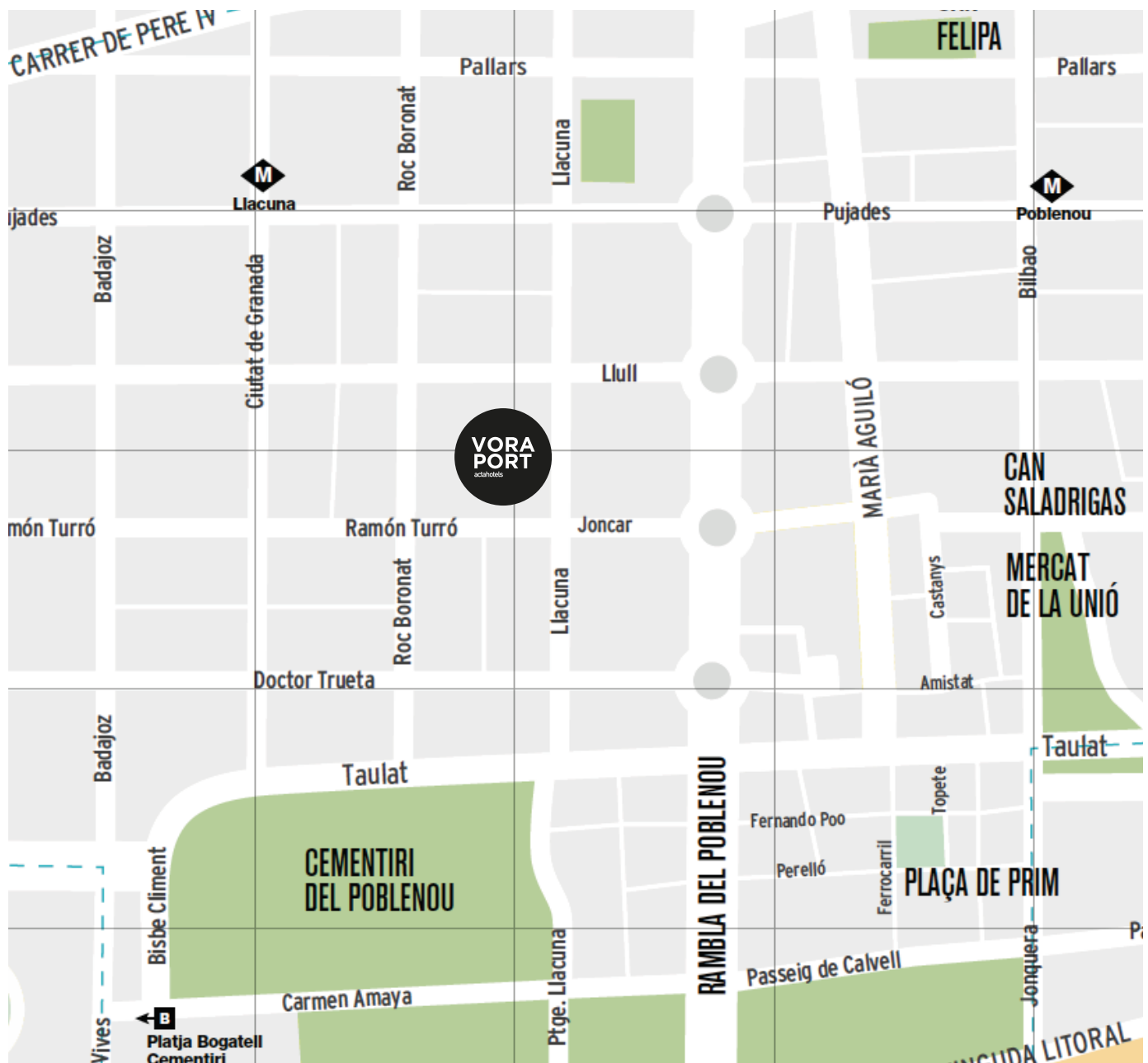




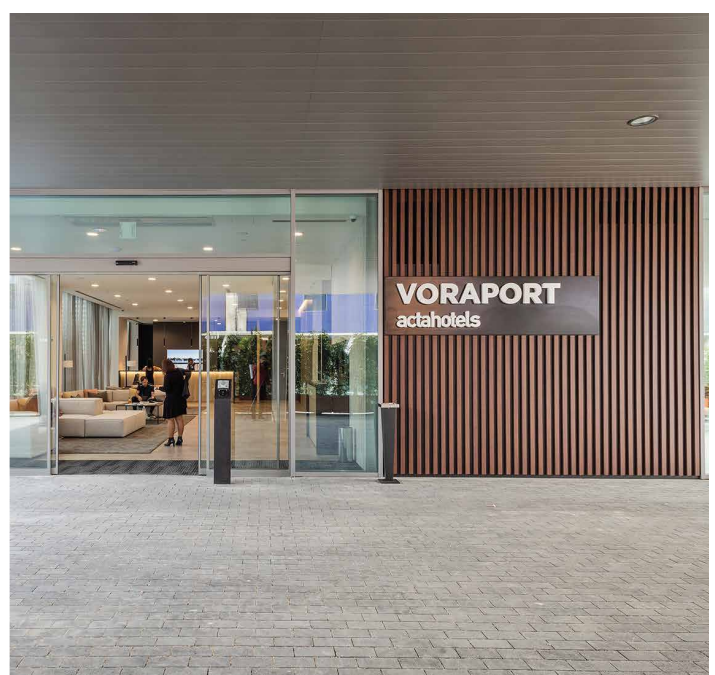
**MEETINGS &  
EVENTS SERVICE**  
*2025*

**VORAPORT** | [actahotels](#)



Ramón Turró 169-B  
08005 Barcelona  
+34 935 955 560  
[www.hotelvoraport.com](http://www.hotelvoraport.com)

**VORAPORT** | actahotels





# Nuestras Salas








Equipamiento audiovisual.  
Salas de reunión equipadas para que su evento sea un éxito.

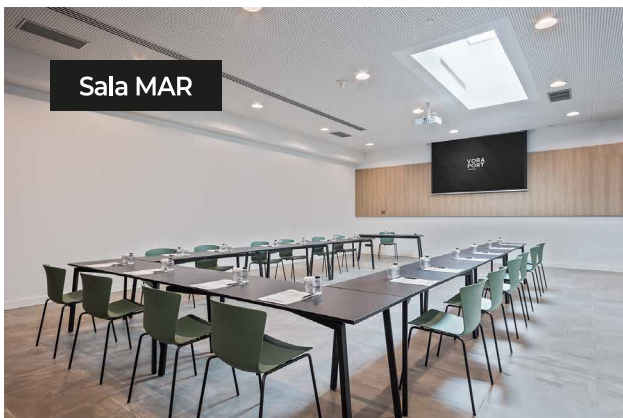
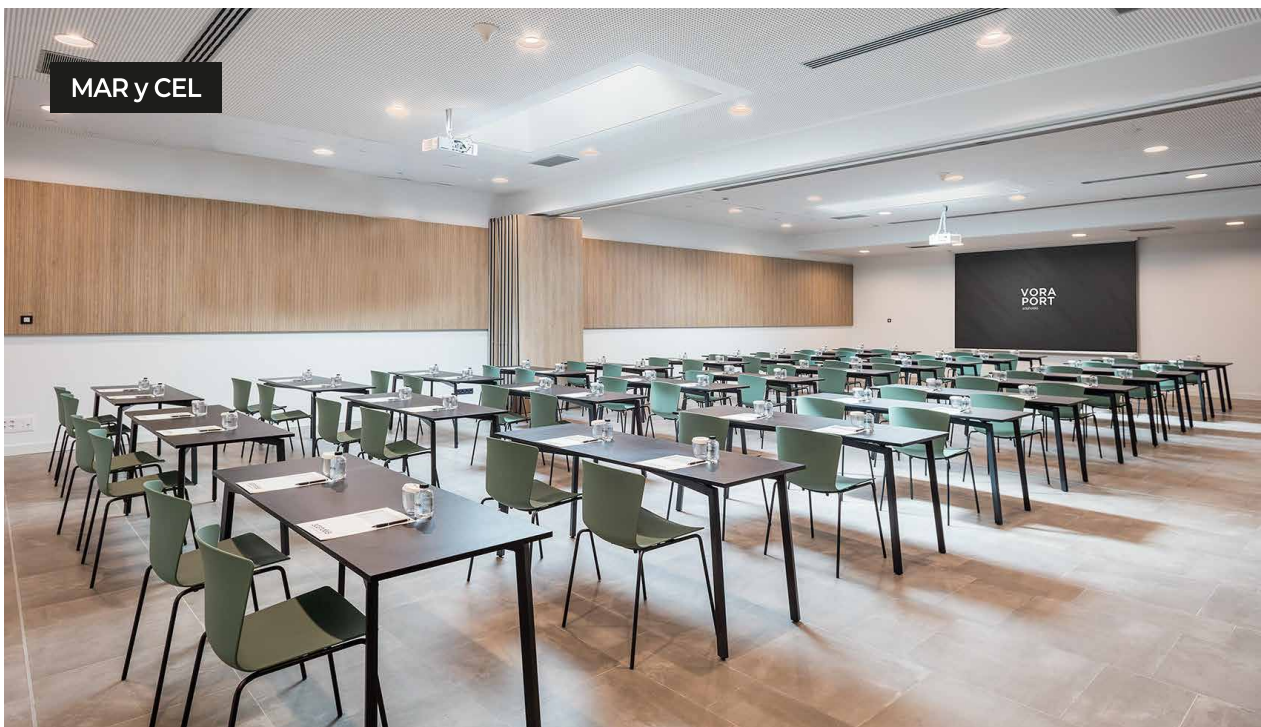
## Sala Mar

Proyector (5.000 lúmens)  
Connexión HDMI  
Pantalla de 240 x 155 cm  
Flip chart

## Sala Cel

Proyector (5.000 lúmens)  
Connexión HDMI  
Pantalla de 350 x 223 cm  
Flip chart

	 Teatro	 Escuela	 U	 Imperial	 Cabaret	 Banquete	 Cocktail
Sala Mar	80	45	27	30	30	50	50
Sala Cel	120	60	30	42	36	72	70
Sala Mar y Cel	200	110	54	60	72	130	140



# Coffee Break



## **EXPRESS**

Café y leche.  
Selección de té e infusiones.  
Agua con y sin gas.  
Refrescos.

---

## **DULCE**

Café y leche.  
Selección de té e infusiones.  
Agua con y sin gas.  
Zumo de naranja natural.  
Refrescos.  
Mini croissant.  
Mini muffins.  
Mini palmerita.

---

## **SALADO**

Café y leche.  
Selección de té e infusiones.  
Agua con y sin gas.  
Zumo de naranja natural.  
Refrescos.  
Surtido de mini bollería salada.  
Mini quiche de sabores.  
Mini sándwich vegetal.

---

### **Precio por persona / IVA incluido**

*Coffee regular – duración 30 minutos*

*Coffee permanente – duración 4h. Se refresca 1 vez.*



# Coffee Break



## **MIXTO**

Café y leche.  
Selección de té e infusiones.  
Agua con y sin gas.  
Zum de naranja natural.  
Refrescos.  
Mini croissant.  
Micro muffins.  
Surtido de mini bollería salada.  
Mini sándwich vegetal.  
Mini brocheta de fruta natural.

---

## **ENERGÉTICO**

Café y leche.  
Selección de té e infusiones.  
Agua con y sin gas.  
Zum de naranja natural.  
Zum detox del día.  
Kombucha  
Mini croissant integral.  
Surtido de frutos secos.  
Mini sándwich vegetal con pan integral.  
Vasito de yogurt con granola.  
Mini brocheta de fruta natural.

---

### **Precio por persona / IVA incluido**

Coffee regular – duración 30 minutos

Coffee permanente – duración 4h. Se refresca 1 vez.

# Menú corporativo



## **APERITIVO EN MESA (Suplemento de 3€)**

Croquetas de queso Idiazábal y membrillo.  
Jamón ibérico con pan de coca con tomate.

## **PRIMEROS PLATOS**

Ensalada Caprese con mozzarella de búfala y pesto de albahaca.  
2 Raviolis gigantes de gambas y setas con su crema, virutas de jamón y boletus confitados. (+ 3€)  
Crema de calabaza con almejas salteadas y caviar oli.  
Parmentier de patata trufada con pancetta crujiente y huevo 62°C.  
Timbal de tartar de salmón fresco con guacamole. (+ 2€)  
Rigatone con crema de boletus, rúcula y virutas de parmesano.

## **SEGUNDOS PLATOS**

Pescado de lonja con verduras de temporada salteadas y romesco.  
Salmón al teriyaki con pack choi, col china y shitakes confitados.  
Canelón de rabo de buey con compota de calabaza, sus esponjas y bechamel de trufa.  
Meloso de ternera con salsa de ceps y crujiente de fideos de arroz.  
Confit de pato con salsa de frutos rojos y cremoso de manzana Granny Smith. (+ 3€)  
Lingote de cordero con trinxat de la Cerdanya y crema de Oporto. (+ 2€)

## **POSTRES**

Textura de fruta de temporada con sorbete y espuma de fruta de la pasión.  
Coulant de chocolate negro y blanco con helado de vainilla.  
Apple pie con crema inglesa. (+ 3€)  
Tartaleta de limón y merengue flambeado.  
Sable fondant de chocolate con coulis de mango. (+ 2€)  
Espuma de crema catalana con piña osmotizada.

## **BEBIDAS**

Legaris – Blanco D.O. Rueda.  
Petit Pittacum – Tinto D.O. Bierzo.  
Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino y café.

---

### **Precio por persona / IVA Incluido.**

Mínimo 15 personas.

Es necesario reservar con 15 días de antelación.

3 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

Se puede escoger entre 2 opciones con 10 días de antelación (grupos de 15 a 30 pax)

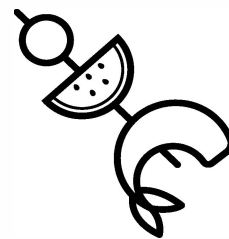
### **Cancelaciones o reducciones:**

7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%

10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%

15 días antes de la fecha del evento no tendrá gastos de cancelación.

# Finger Food - A



## **FRÍOS**

Jamón ibérico con pan de coca y tomate.  
Chupito de gazpacho del maresme.  
Chapatita de pollo, rúcula y pesto de trufa.  
Chupa Chups de queso de cabra, frutos rojos y polvo de maíz.  
Mini chatonada con romesco.

## **CALIENTES**

Fideuá de pescado con all i oli de manzana.  
Mini croquetas de morcilla de burgos con manzana caramelizada.  
Brocheta de pollo al teriyaki.  
Sándwich de espinaca, queso de cabra y olivada.  
Buñuelos de bacalao con crema de olivas de kalamata.

## **POSTRES**

Brocheta de frutas.  
Croquetas dulces de nutella y galleta maría.  
Mini apple pie.

## **BEBIDAS**

Legaris – Blanco D.O. Rueda.  
Petit pttacum – Tinto D.O. Bierzo.  
Roger de Flor Brut D.O. Cava  
Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino y café.

---

### **Precio por persona / IVA Incluido.**

*Mínimo 20 personas.*

*Es necesario reservar con 15 días de antelación.*

*3 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.*

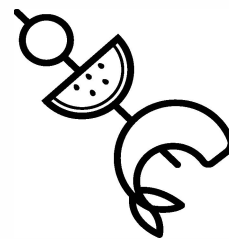
### **Cancelaciones o reducciones:**

*7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%*

*10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%*

*15 días antes de la fecha del evento no tendrá gastos de cancelación.*

# Finger Food - B



## **FRÍOS**

Jamón ibérico con pan de coca con tomate.  
Nuestro vasito de ensalada capresse.  
Selección de quesos de km0 con mermelada de higos.  
Chupito de salmorejo andaluz con guacamole.  
Mini carpaccio de bacalao con aceite de ñoras y tomates secos.

## **CALIENTES**

Fideuá de montaña con ceps y all y oli de humo.  
Mini croquetas de ceps i foie.  
Langostinos en tempura con crema de parmesano.  
Mini focaccia de rúcula, trufa y brie.  
Pulpo a feira con parmentier de patata.

## **POSTRES**

Brochetas de fruta.  
Cookies de chocolate con denso de café.  
Surtido de repostería variada.

## **BEBIDAS**

Legaris – Blanco D.O. Rueda.  
Petit pttacum – Tinto D.O. Bierzo.  
Roger de Flor Brut D.O. Cava  
Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino y café.

---

### **Precio por persona / IVA Incluido.**

*Mínimo 20 personas.*

*Es necesario reservar con 15 días de antelación.*

*3 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.*

### **Cancelaciones o reducciones:**

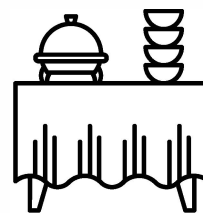
*7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%*

*10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%*

*15 días antes de la fecha del evento no tendrá gastos de cancelación.*



# Buffet



## FRÍOS

**Panes:** Mini baguet, pan de cereales y payés.

**Embutidos:** Jamón de bodega, chorizo ibérico, salchichón ibérico y lacón con patata y aceite de pimentón de la Vera.

**Quesos:** Manchego, Idiazábal y de oveja de proximidad.

**Ensaladas y complementos:**

- Brotes de temporada y surtido de crudités (atún, huevo duro, tomate, pepino...).
- Dúo de vinagretas: de Módena y de Mostaza.
- Ensalada capresse con pesto de tomate.
- Salmón ahumado con tostaditas y mantequilla.
- Hummus de berenjena con totopos caseros.
- Dips de mejillones en escabeche con grisines.

## CALIENTES

**Cremas y sopas:** Salmorejo andaluz y crema de temporada.

**Pastas:** Rigatone con dúo de salsas (Salsa boloñesa y salsa de trufa).

**Principal (un pescado y una carne, lo mismo para todo el grupo):**

- Merluza con mouselina de miel.
- Salmón al teriyaki.
- Pescado de lonja a la plancha.
- Pollo thai con salsa de curry rojo y coco.
- Terrina de ternera con reducción de vino tinto.
- Carrillera estofada de cerdo ibérico.

**Guarniciones:** Verduras de temporada, parmentier de patata y arroz basmati.

## POSTRES

Vasito de fruta natural

Cheesecake con frutos rojos

Marquesina de chocolate y almendra

## BEBIDAS

Legaris – Blanco D.O. Rueda

Petit Pittacum – Tinto D.O. Bierzo

Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino y café

---

### **Precio por persona / IVA Incluido.**

*Mínimo 25 personas.*

*Es necesario reservar con 15 días de antelación.*

*3 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.*

### **Cancelaciones o reducciones:**

*7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%*

*10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%*

*15 días antes de la fecha del evento no tendrá gastos de cancelación.*