MENÚS
GRUPOS Y EVENTOS

DERBY HOTELS
COLLECTION

2026 – 2027

HOTEL DERBY 4*
HOTEL GRAN DERBY 4*

BARCELONA

Loreto, 21-28 · Teléfono (+34) 933 223 215 · reservashotelderby@derbyhotels.com
www.hotelderby.com · www.hotelgranderby.com


COFFEE BREAK

COFFEE WELCOME

8,50€ por persona

Café, té, leche, agua e infusiones
Botellita de agua mineral
Zumo de naranja natural

COFFEE ESSENTIAL

10,50€ por persona

Café, té, leche, agua e infusiones
Botellita de agua mineral
Zumo de naranja natural
Surtido de mini pastas

COFFEE BUSINESS

11,50€ por persona

Café, té, leche, agua e infusiones
Botellita de agua mineral
Zumo de naranja natural
Surtido de mini bocadillos

COFFEE PREMIUM

16,50€ por persona

Café, té, leche, agua e infusiones
Botellita de agua mineral
Zumo de naranja natural
Surtido de mini pastas
Surtido de mini bocadillos





Sin gluten

Croissant sin gluten
Sandwich sin gluten
Macedonia de frutas

Sin lactosa

Croissant sin lactosa
Sandwich sin lactosa
Macedonia de frutas

Vegetariano

Mini croissant
Sandwich vegetal (2uds.)
Macedonia de frutas

Vegano

Magdalena sin lactosa
Sandwich de tomate y aguacate (2uds.)
Macedonia de frutas

Observaciones:

El precio de estos menús será el mismo que para el resto de invitados.
Otras dietas especiales, intolerancias o alérgias consultar.
Todos los productos pueden contener trazas.

CONDICIONES GENERALES COFFEES

Los coffees incluyen:

- Los coffees durarán 30 minutos aproximadamente.
- No se incluye camarero durante el servicio.

Condiciones:

- Las dietas especiales se comunicarán con antelación.
- Los precios incluyen los impuestos vigentes e IVA.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 3 días antes de la fecha del evento.
- El hotel se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los precios en caso de cambios en los impuestos aplicables, inflación anual, subidas imprevistas de costes u otros factores que puedan afectar a su operativa.

Servicios adicionales:

- **Camarero:** 180,00€ por camarero.
- **Refrescos:** 3€ por persona.
- **Cafetera de cápsulas:** 3€ por persona.
- **Disponibilidad de bebidas:** 8€ por persona (jornada completa) o 4€ por persona (media jornada).
- **Cerveza, vino blanco y vino tinto (Poesia DO Tarragona/Catalunya) :** 8€ por persona.


PICOTEOS EN
MESA

FINGER BUFFET EPSOM

37€ por persona

Jamón ibérico de bellota con picos
Queso curado de Ciudad Real con uvas, nueces y regañás
Tortilla de patata
Mini ensaladas variadas
Chapatitas variadas
Brocheta de pollo yakitori
Vasito de gazpacho
Pan Bao de pollo al curry
Dulces variados
Fruta fresca cortada

FINGER BUFFET DERBY

37€ por persona

Surtido de ibéricos con picos
Empanada de atún
Sandwiches variados
Mini ensaladas variadas
Croquetas de jamón ibérico
Crudités con hummus
Vasito de salmorejo
Mini wraps de ensalada César
Dulces variados
Fruta fresca cortada



Sin gluten / Sin lactosa

Sandwich sin gluten/ sin lactosa vegetal (1ud.)
Pincho de tortilla
Ensalada mixta (1ud.)
Macedonia de frutas
Panecillo sin gluten/ sin lactosa

Vegetariano

Pincho de tortilla
Queso manchego 40gr.
Sandwich vegetal (2uds.)
Ensalada italiana (1ud.)
Macedonia de frutas
Panecillo artesano

Vegano

Tostas con tomate (2uds.)
Ensalada primavera
(lechuga, naranja, uvas, aguacate y frutos secos)
Pieza de fruta: Manzana
Parrillada de verduras
Macedonia de frutas
Panecillo artesano

Observaciones:

El precio de estos menús será el mismo que para el resto de invitados.
Otras dietas especiales, intolerancias o alergias consultar.
Todos los productos pueden contener trazas.
El invitado deberá identificarse a cualquier camarero para poder servirle el menú especial.



CONDICIONES GENERALES PICOTEO EN MESA

Los picoteos en mesa incluyen:

- Los picoteos en mesa durarán 1,5 horas como máximo.
- 2 consumiciones por comensal: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de naranja y de limón, agua mineral y agua con gas.
- 1 camarero durante el servicio cada 20 invitados.

Condiciones:

- Si son menos de 15 invitados se cobrarán 8€ extra por invitado.
- Los precios incluyen los impuestos vigentes e IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de una semana.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, una semana antes de la fecha del evento.
- El hotel se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los precios en caso de cambios en los impuestos aplicables, inflación anual, subidas imprevistas de costes u otros factores que puedan afectar a su operativa.

Servicios adicionales:

- **Camarero adicional:** 180,00€ por camarero.
- **Cerveza, vino blanco y vino tinto (Poesia DO Tarragona/Catalunya):** 8€ por persona.
- **Servicio de café:** 3€ por persona.


COCKTAIL



COCKTAIL SIGNATURE

65€ por persona

Jamón ibérico de bellota con picos

Mini blini de salmón con crema eneldo

Tortilla de patata de Betanzos en cuadraditos

Mini wraps de pollo al curry

Croquetas de jamón ibérico

Mini tequeños con culis de frutos rojos

Empanada de atún

Vasito de salmorejo

Mini croissant vegetal

Tostadita de foie mi cuit con culis

Brocheta capresse con pesto

Chapatita de sobrasada con brie

--

Dulces variados

--

Barra de bebida y

Servicio de café

Sin gluten / Sin lactosa

Jamón ibérico con picos sin gluten
Queso curado con picos sin gluten
Mini ensalada mixta
Gilda vasca
Dados de solomillo parrilla con patata paja
Fruta fresca cortada

Vegano / Vegetariano

Crudités de zanahoria con hummus
Tartar de aguacate y mango
Vasito de salmorejo
Mini ensalada de quinoa
Parrillada de verduras

Observaciones:

El precio de estos menús será el mismo que para el resto de invitados.
Otras dietas especiales, intolerancias o alergias consultar.
Todos los productos pueden contener trazas.
El invitado deberá identificarse a cualquier camarero para poder servirle el menú especial.



CONDICIONES GENERALES COCKTAILS

Todos los cocktails incluyen:

- Los cocktails durarán 2 horas aproximadamente.
- 2 consumiciones por comensal, o 1 Botella de vino cada 4 comensales.
- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de naranja y de limón, agua mineral y agua con gas.
- Cerveza con y sin alcohol.
- Vino blanco y tinto (Poesia DO Tarragona/Catalunya).
- 1 camarero cada 20 invitados.

Condiciones:

- Menos de 15 pax. se cobrarán 8€ por persona.
- Los precios incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 7 días antes de la fecha del evento.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento.
- El hotel se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los precios en caso de cambios en los impuestos aplicables, inflación anual, subidas imprevistas de costes u otros factores que puedan afectar a su operativa.

Servicios adicionales:

- **Camarero adicional:** 180,00€ por camarero.
- **Servicio de café:** 3€ por persona.


ALMUERZO
DE
TRABAJO

RECEPCIÓN DE INVITADOS

Bienvenida snack (opcional) – 30’

Chips vegetales
Gilda vasca
Vasito de salmorejo

Precio: 15€ por persona

Bienvenida cóctel gala (opcional) – 45’

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Surtido de ibéricos de bellota con picos
Chupachups de foie con glaseado de chocolate
Tostadita de ensaladilla rusa de cangrejo
Tortillita de patata de Betanzos
Mini wrap de pollo al curry
Empanada de atún
Vasito de salmorejo
Brocheta capresse con pesto

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico
Mini tequeños con culis de frutos rojos
Mini pan Bao de pulled pork
Chistorritas de Navarra
Crujiente de gambas con salsa Teriyaki
Samosas de curry
Croquetas de boletus y trufa

Precio 6 unidades: 21€ por persona
(4€ unidad extra)



ALMUERZO DE TRABAJO

CORPORATE MENU

Entrantes (a elegir previamente)

Ensalada con aguacate y mango
Crema de calabaza con curry
Alcachofas confitadas con jamón

Principales (a elegir previamente)

Suprema de pularda rellena de foie y setas con salsa al foie con arroz basmati y verduras plancha,
o
Dorada a la plancha con verduritas

Postres

Tartita de queso horneada con culis de frutos rojos
Macedonia de frutas con zumo de naranja natural

47€ por persona



ALMUERZO DE TRABAJO

EXECUTIVE MENU

Entrante (a elegir previamente)

Ensalada Derby *(Mini mozzarella, tomatitos cherry, pasas y frutos secos)*
Ensalada de codorniz desmigada con aguacate
Salmorejo cordobés con taquitos de jamón

Principales (a elegir previamente)

Solomillo de ternera con patata panadera,
o
Merluza a la bilbaina con verduritas y patata cocida

Postres

Tartita de queso horneada con culis de frutos rojos
Macedonia de frutas con zumo de naranja natural

62€ por persona



CONDICIONES GENERALES ALMUERZO DE TRABAJO

Incluido en el almuerzo de trabajo:

- 2 horas de servicio + 30' de aperitivo si se contratase.
- 2 consumiciones por comensal, o 1 Botella de vino cada 4 comensales.
- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de naranja y de limón, agua mineral y agua con gas.
- Cerveza con y sin alcohol.
- Vino tinto y vino blanco (Poesia DO Tarragona/Catalunya).
- 1 camarero cada 20 invitados.

Condiciones:

- Menos de 15 pax. se cobrarán 8€ extra por persona.
- Los precios incluyen los impuestos vigentes e IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 7 días antes de la fecha del evento.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento.
- Se dará un margen de hora de comienzo de media hora en caso de excederla se cobrarán las horas extra del personal.
- El hotel se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los precios en caso de cambios en los impuestos aplicables, inflación anual, subidas imprevistas de costes u otros factores que puedan afectar a su operativa.

Servicios adicionales:

- **Camarero adicional:** 180,00€ por camarero.
- **Cava:** 8€ por persona.
- **Servicio de café:** 3€ por persona.


AFTERWORKS
BAR EPSOM

AFTERWORK

15€ por persona

Incluye dos bebidas:
A elegir: Cerveza, Vino de la casa, Refresco, Agua.
+
Un cocktail de la carta.

AFTERWORK PLUS

23€ por persona

Incluye dos bebidas:
A elegir: Cerveza, Vino de la casa, Refresco, Agua.
+
Un cocktail de la carta.
+
Picoteo para compartir:
Embutidos y quesos.
Aceitunas y patatas chips.
Pan con tomate.

CONDICIONES GENERALES AFTERWORK

Una experiencia disponible para grupos con reserva previa.
Amplía tu selección con consumiciones adicionales, disponibles con pago directo.
Los precios incluyen los impuestos vigentes e IVA.
Servicio disponible a partir de las 17:00h y hasta las 23:00h.




MENÚ
DE
GALA

RECEPCIÓN DE INVITADOS

Bienvenida snack (opcional) – 30’

Chips vegetales
Gilda vasca
Vasito de salmorejo

Precio: 15€ por persona

Bienvenida cóctel gala (opcional) – 45’

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Surtido de ibéricos de bellota con picos
Chupachups de foie con glaseado de chocolate
Tostadita de ensaladilla rusa de cangrejo
Tortillita de patata de Betanzos
Mini wrap de pollo al curry
Empanada de atún
Vasito de salmorejo
Brocheta capresse con pesto

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico
Mini tequeños con culis de frutos rojos
Mini pan Bao de pulled pork
Chistorritas de Navarra
Crujiente de gambas con salsa Teriyaki
Samosas de curry
Croquetas de boletus y trufa

Precio 6 unidades: 21€ por persona
(4€ unidad extra)





ENTRANTES

Ensalada de tomate, albahaca y langostinos

Tartar de tomate, aguacate y langostinos en salmorejo

Timbal de quinoa, guacamole, salmón y salmorejo de remolacha

Crema de calabaza con curry y picadillo de langostino tigre

ENTRANTES PREMIUM (7€ extra)

Ensalada de codorniz desmigada, aguacate y tomate

Crema de marisco y tartar de cigalas

Alcachofas confitadas con jamón sobre parmentier de boniato

Taco de lubina en crema de trigueros

PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja con salsa Perigourdine y foie con gratinado de patata y verduras de temporada

Taco de cochinillo o cordero a baja temperatura sobre patatas a lo pobre y brotes

Confit de pato confitado con salsa naranja con zanahorias glaseadas y puré de calabaza trufado

Merluza en salsa verde sobre cama de habitas tiernas con jamón ibérico

Lubina asada con patata Hasselback y verduras de temporada





POSTRES

Macedonia de frutas con zumo de naranja natural

Tarta de queso horneada con culis de frutos rojos

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Brownie con helado de vainilla y salsa de chocolate

Coulant de chocolate con helado de vainilla

CONDICIONES GENERALES MENÚ DE GALA

Precios por persona

Entrante, Principal y Postre: 105€ por persona.

Incluido en el menú de gala:

- 2 horas de servicio + 30' ó 45' de aperitivo si se contratase.
- 2 consumiciones por comensal, o 1 Botella de vino cada 4 comensales.
- Vino tinto Rioja crianza o Poesia DO Tarragona/Catalunya.
- Vino blanco Rueda Verdejo o Poesia DO Tarragona/Catalunya.
- Agua, agua con gas, cervezas y refrescos.
- 1 camarero cada 15 invitados.

Condiciones:

- Menos de 30 pax. se cobrarán 8€ por persona.
- Los precios incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima 7 días antes de la fecha del evento.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento.
- Se dará un margen de hora de comienzo de media hora en caso de excederla se cobrarán las horas extra del personal.
- El hotel se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los precios en caso de cambios en los impuestos aplicables, inflación anual, subidas imprevistas de costes u otros factores que puedan afectar a su operativa.

Servicios adicionales:

. Camarero adicional durante 4 horas: 180,00€ por camarero.
. Cava: 8,00€ por persona.
. Barra libre de primeras marcas durante 1 hora: 30,00€ por persona (14,00€ hora extra).