



El Palauet

ROYAL SUITES & EVENTS

Espacios para eventos



EL ESPACIO

Elegancia modernista para eventos inolvidables

Ubicado en el icónico Passeig de Gràcia de Barcelona, El Palauet es un edificio modernista de 1906 que combina el encanto arquitectónico original con una renovación contemporánea y elegante. Sus espacios singulares, sus techos ornamentados, sus vitrales y su luz natural convierten cada evento en una experiencia única, exclusiva y con personalidad.

Con capacidad para acoger tanto eventos corporativos como celebraciones sociales, El Palauet ofrece salones versátiles, terrazas con vistas, y un ambiente sofisticado ideal para quienes buscan sorprender y dejar huella.





UBICACIÓN

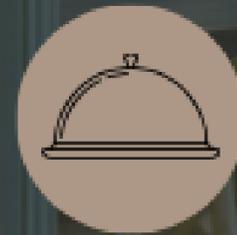
PASSEIG DE GRÀCIA, 113, 08008 BARCELONA



Salas

Capacidades

Planta Noble



Banquete



Cóctel



Presidencia



Teatro

Planta Principal

Planta Tinell

Rooftop Terrace



Planta Noble



Planta Noble

Gran Hall

Salón Passeig de Gràcia **Salón Conservatorio**



Planta Noble

Gran Hall

Es la primera planta de El Palauet. Deslumbra su gran escalinata de madera de roble modernista (1906), cubierta con una bóveda de vidrieras. Gran espacio polivalente que se adapta a las necesidades de cualquier evento gracias a su avanzada tecnología.



<i>Banquete</i>	<i>Cóctel</i>	<i>Presidencia</i>	<i>Teatro</i>
	70		40

Paredes modernistas, escalera con púlpito, balcones y piezas de roble tallado son el resultado de un trabajo en ebanistería que generan un impacto visual fuera de lo común. Es el sitio perfecto para una recepción y copa de bienvenida (cocktail) o la ampliación de la sala Conservatorio para una ceremonia (teatro).



Salón Passeig de Gràcia

Salón Conservatorio



Banquete

10



Cóctel

20



Presidencia

10



Teatro

20

Como si de una vidriera se tratara, este salón, con techo laminado en madera, tiene vistas directas a Paseo de Gracia y a Els Jardinetts.

Un espacio perfecto para recepción o aperitivo, donde la protagonista principal es, sin duda, la iluminación natural.



Acogedor salón que destaca por su luminosidad gracias a su cúpula acristalada y una lámpara de quince mil cristales de Bohemia, nos brindan el acceso a la terraza de la primera planta, creando así un ambiente irrepetible.



Banquete

30



Cóctel

60



Presidencia

20



Teatro

30

Antesala que destaca por sus techos laminados y vidrieras, con o sin mobiliario, crea un ambiente versátil especialmente acogedor.

Planta Principal

Salón Vitralls & Terrace

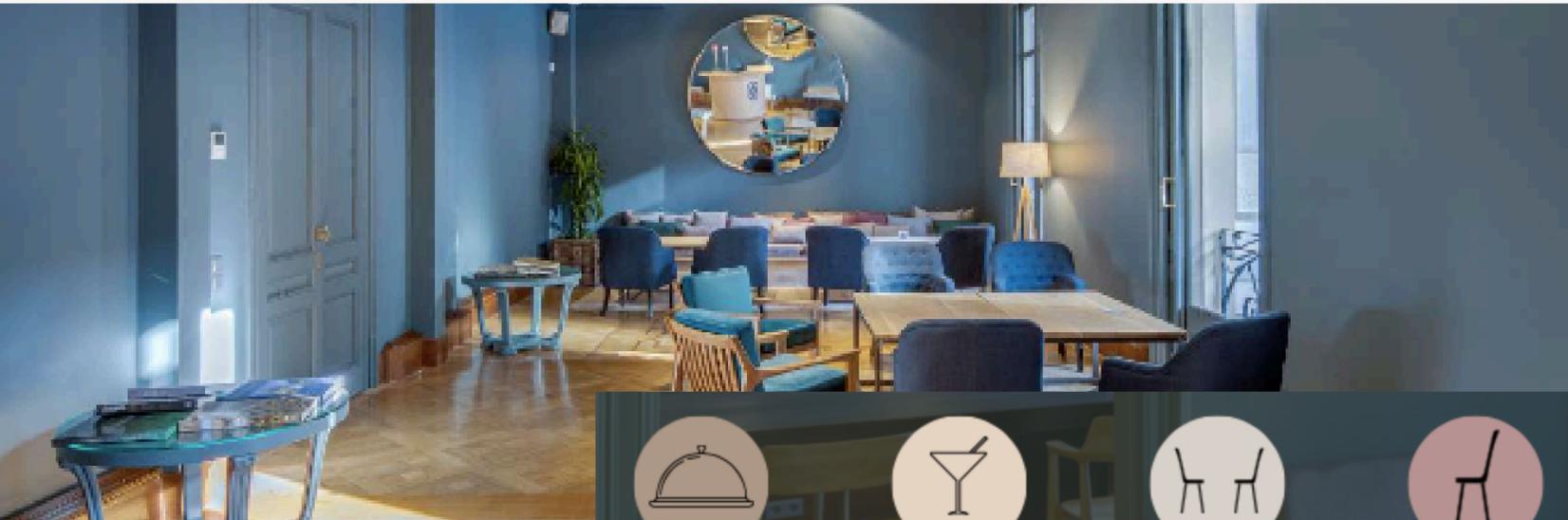


Salón Mirador



Salón Vitralls & Terrace

Salón Mirador



			
<i>Banquete</i>	<i>Cóctel</i>	<i>Presidencia</i>	<i>Teatro</i>
50	60	30	50

Orientado hacia la calle Riera de Sant Miguel, genera una atmósfera íntima. Esta sala es uno de los secretos mejor guardados de El Palauet, gracias al trencadís y sus líneas curvas con bancos que nos recuerdan a la obra de Gaudí. También tiene salida a la terraza que hay en la misma planta. Sin duda, al anochecer, el espectáculo se da por comenzado.



Al estar en la primera planta de El Palauet, se caracteriza por sus vistas aéreas a Paseo de Gracia. Además, cuenta con una sala anexa para presentaciones y reuniones en un ambiente idílico.

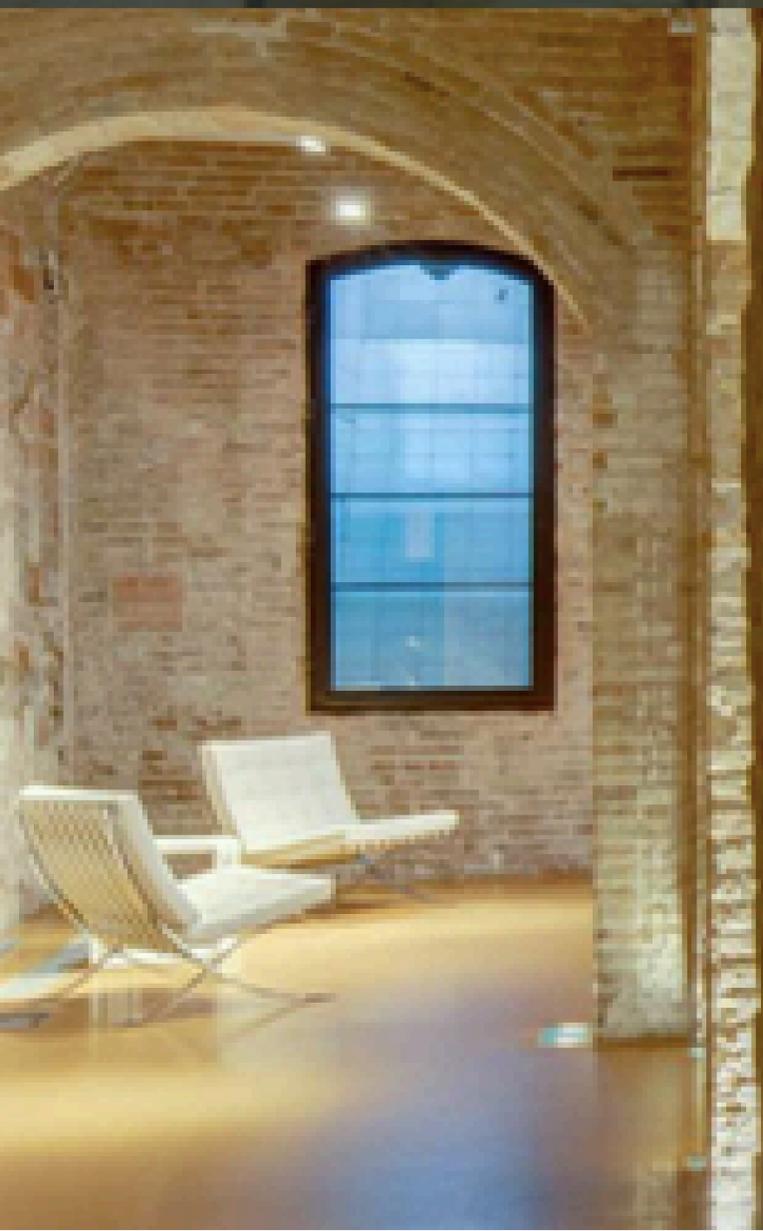


			
<i>Banquete</i>	<i>Cóctel</i>	<i>Presidencia</i>	<i>Teatro</i>
30	40	20	30



Planta Tinell

Sala Tinell



Sala Tinell



Banquete

150



Cóctel

180



Presidencia

80



Teatro

100

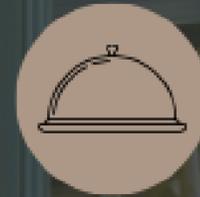
Lo que en otra época fue el espacio destinado a las carboneras del edificio, actualmente es un espacio polivalente para celebrar eventos de todo tipo. Lleno de columnas de reminiscencia romana y arcos, techos abovedados que hacen de este lugar un espacio congelado en el tiempo.



Rooftop Terrace



Rooftop Terrace



Banquete

30



Cóctel

80



Presidencia

30



Teatro

40

Como un oasis suspendido entre el cielo y la ciudad, vistas panorámicas que se despliegan majestuosamente ante los ojos, este rincón elevado se convierte en un escenario exclusivo para contemplar Paseo de Gracia, el Tibidabo y la ciudad de Barcelona.



TIPOS DE EVENTOS

EVENTOS CORPORATIVOS PREMIUM

CENAS DE GALA Y ANIVERSARIOS

CÓCTELES DE BIENVENIDA O NETWORKING

PRESENTACIONES DE PRODUCTO O MARCA

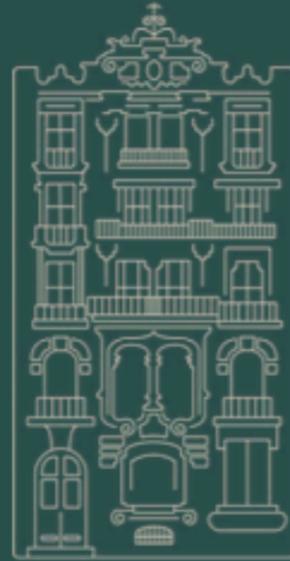
CONFERENCIAS, FOROS Y RUEDAS DE PRENSA

REUNIONES DE EQUIPOS EJECUTIVOS

EVENTOS SOCIALES PRIVADOS



Palauet
EVENTS



COFFEE BREAKS



CB I

Café Nespresso

Ristretto, Descafeinado

Té e Infusiones surtido Sans & Sans

Zumos Veritas

Naranja, Melocotón, Piña

Leche Ametller Origen

Semidesnatada, de soja, de avena

Precio por persona 12€

CB II

Mini Croissant

Brocheta de Frutas

Fresas, piña, kiwi

Esponjoso de Limón y Chocolate

Plumcake limón, Plumcake chocolate

Yogures

Natural, Fresa, Kiwi

Café Nespresso

Ristretto, Descafeinado

Té e Infusiones surtido Sans & Sans

Zumos Veritas

Naranja, Melocotón, Piña

Leche Ametller Origen

Semidesnatada, de soja, de avena

Precio por persona 18€



CB III

Tosta de brie y mermelada

Pan, brie, mermelada

Flauta ibérica

Tomate, pan de flauta, jamón ibérico

Mini de salmón

Queso crema, canónigos, mini bollo de nueces/oliva, salmón

Bollito vegetal

Aguacate, rúcula, tomate, mini-viena

Café Nespresso

Ristretto, Descafeinado

Té e Infusiones surtido Sans & Sans

Zumos Veritas

Naranja, Melocotón, Piña

Leche Ametller Origen

Semidesnatada, de soja, de avena

Precio por persona 22€

CB IV

Tosta de brie y mermelada

Pan, brie, mermelada

Flauta ibérica

Tomate, pan de flauta, jamón ibérico

Mini de salmón

Queso crema, canónigos, mini bollo de nueces/oliva, salmón

Bollito vegetal

Aguacate, rúcula, tomate, mini-viena

Mini Croissant

Brocheta de Frutas

Fresas, piña, kiwi

Esponjoso de Limón y Chocolate

Plumcake limón, Plumcake chocolate

Yogures

Natural, Fresa, Kiwi

Café Nespresso

Ristretto, Descafeinado

Té e Infusiones surtido Sans & Sans

Zumos Veritas

Naranja, Melocotón, Piña

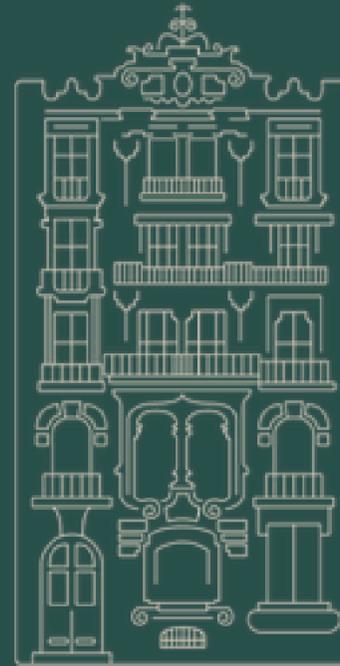
Leche Ametller Origen

Semidesnatada, de soja, de avena

Precio por persona 27€



Palauet
EVENTS



MENÚS GALA



Menú I

Entrante

Crema de marisco caliente con langostino

Principal

Lingote de cochinillo crujiente con cebollitas glaseadas y parmentier de boniato

Postre

*Postre individual de navidad By Escribá
Fruta natural fresca de temporada*

Bodega

*Can Bas D'Origen P5 blanco (D.O. Penedés)
Can Bas D'Origen P9 tinto (D.O. Penedés)
Pere Ventura Tresor Gran Reserva Brut Nature (D.O.Cava)
Aguas Sant Aniol
Café e infusiones*

Precio por persona: 169€

10% IVA no incluido

Menú II

Entrante

Canelón tradicional de navidad XL con bechamel trufada o normal

Principal

Corvina salvaje sobre couscous de verduras y salsa cremosa de albahaca

Postre

*Surtido de postre individual artesano de navidad By Escribá
Fruta natural fresca de temporada*

Bodega

*Can Bas D'Origen P5 blanco (D.O. Penedés)
Can Bas D'Origen P9 tinto (D.O. Penedés)
Pere Ventura Tresor Gran Reserva Brut Nature (D.O.Cava)
Aguas Sant Aniol
Café e infusiones*

Precio por persona: 175€

10% IVA no incluido



Menú III

Entrante

Canelon de Txangurro o espinacas con salsa Aurora, bechamel con tomate natural guisado a baja temperatura

Principal

Meloso de ternera con moixernons y parmentier de patata

Postre

*Postre Individual Navidad By Escribá
Fruta natural fresca de temporada*

Bodega

*Can Bas D'Origen P5 blanco (D.O. Penedés)
Can Bas D'Origen P9 tinto (D.O. Penedés)
Pere Ventura Tresor Gran Reserva Brut Nature (D.O.Cava)
Aguas Sant Aniol
Café e infusiones*

Precio por persona: 179€

10% IVA no incluido

Menú IV

Entrante

Ensalada de langosta con mango y brotes verdes con su vinagreta cítrica

Principal

Suprema de merluza de pincho guisada y confitada con gulas y salteado de gambas

Postre

*Postre Individual Navidad By Escribá
Fruta natural fresca de temporada*

Bodega

*Can Bas D'Origen P5 blanco (D.O. Penedés)
Can Bas D'Origen P9 tinto (D.O. Penedés)
Pere Ventura Tresor Gran Reserva Brut Nature (D.O.Cava)
Aguas Sant Aniol
Café e infusiones*

Precio por persona: 185€

10% IVA no incluido



Aperitivo

Coca de pan con tomate y jamón Ibérico

Bombón de foie

Tosta de salmón de noruega con mantequilla ahumada y caviaroli

Croqueta de Gamba roja

Brie caliente en tempura con mermelada de tomate confitado

Lingote de patata Brava recordando a Arola

Mini de cereales con Pastramy, rúcula y mostaza a la antigua

Bodega

Can Bas D'Origen P5 blanco (D.O. Penedés)

Can Bas D'Origen P9 tinto (D.O. Penedés)

Aguas, refrescos, cervezas

Precio por persona: 40 €

10% IVA no incluido

Open Bar (2h)

Singular

Gin Seagrams

Vodka Belvedere

Ron Barceló

Whisky Johny Walker

Mojitos fresa y tradicional

Cervezas y refrescos

Pere Ventura Tresor Gran Reserva Brut Nature (D.O.Cava)

Precio por persona: 22€

Hora adicional: 12€

10% IVA no incluido

Premium

Open Bar Singular + Variedad de cocktails de autor

By Fizz Bar tenders Hector Henche

Precio por persona: 35€

Hora adicional: 15€

10% IVA no incluido



Palauet
EVENTS



BUSINESS FINGER



Menú I

- *Especial pan con tomate con jamón ibérico*
- *Crujiente de tomate, escalivada y anchoas de l'Escala*
- *Cre moso de brie*
- *Salmorejo de remolacha con sorbete de aceite de oliva y tomates maduros*
- *Steak tartar cortado a cuchillo*
- *Gyozas de pollo*
- *Croquetas de asado*
- *Bocado de tinga de pollo con maíz*
- *Nido de huevos rotos con jamón*
- *Tempura de langostino con mayonesa de lima*
- *Cucharita de salmón y mango*
- *Surtidos de pionono (variedad de dulces)*
- *Brocheta de fruta*
- *Refrescos, agua, cerveza, vino tinto y blanco*

Precio por persona 79€

Menú II

- *Especial pan con tomate con jamón ibérico*
- *Crujiente de tomate, escalivada y anchoas de l'Escala*
- *Cre moso de brie*
- *Salmorejo de remolacha con sorbete de aceite de oliva y tomates maduros*
- *Steak tartar cortado a cuchillo*
- *Gyozas de pollo*
- *Croquetas de asado*
- *Bocado de carne mechada de vaca a la barbacoa y brotes de cebollino*
- *Nido de huevos rotos con boletus y foie*
- *Tempura de pollo con kikos y salsa teriyaki*
- *Cucharita de salmón con huevos y tomate*
- *Surtidos de pionono (variedad de dulces)*
- *Brocheta de fruta*
- *Refrescos, agua, cerveza, vino tinto y blanco*

Precio por persona 79€



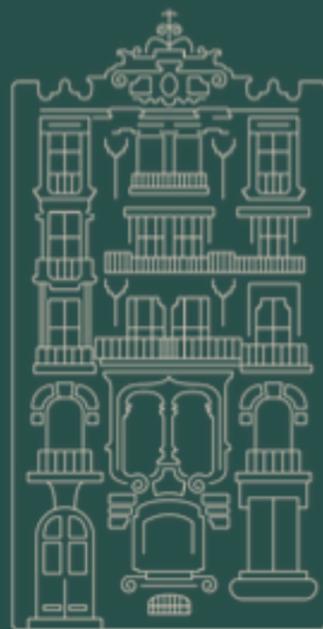
Menú III

- *Crujiente de tomate, escalivada y anchoas de l'Escala*
- *Salmorejo de remolacha con sorbete de aceite de oliva y tomates maduros*
- *Cre moso de brie*
- *Gyozas veganas*
- *Croquetas de setas*
- *Nido de huevos rotos con setas y eparragos*
- *Tempura de verdura con salsa teriyaki*
- *Mini quiche de verduras*
- *Crujiente de berenjena a la miel*
- *Bao vegetal con guacamole y tomate*
- *Surtidos de pionono (variedad de dulces)*
- *Brocheta de fruta*
- *Refrescos, agua, cerveza, vino tinto y blanco*

Precio por persona 79€

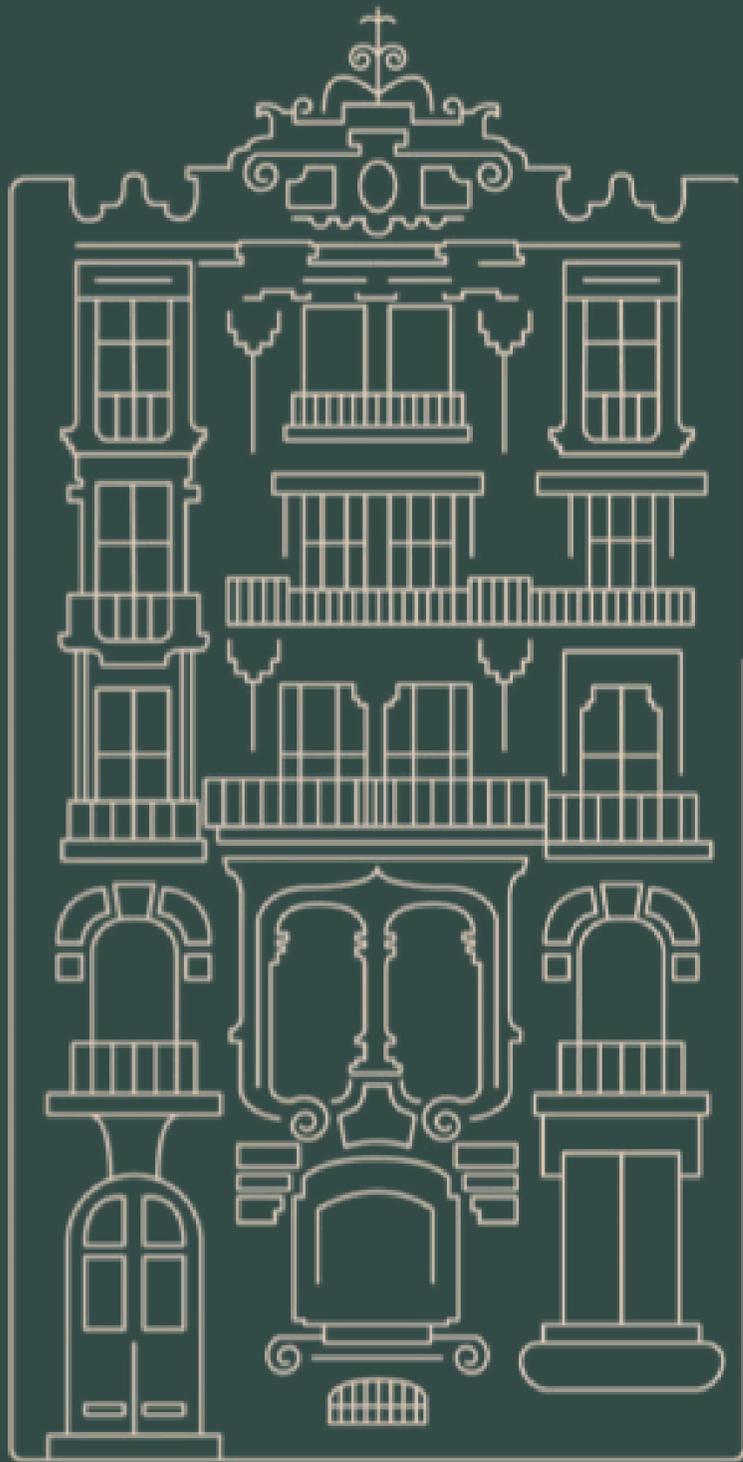


Palauet
EVENTS



Bon appétit!





el Palauet

ROYAL SUITES & EVENTS

CONTACTA



662246857



wondereventos.global@gmail.com



www.espaciosparaeventos.net