

A top-down view of a wooden table set for a festive meal. The table is covered with various items: plates of food, glasses of wine, lit candles in glass holders, and a large arrangement of greenery including eucalyptus leaves, red berries, and pinecones. The overall lighting is warm and intimate.

Festive Season

Miirō
Borneta



Feiere im **MIRO BORNETA**

Borneta versteht sich aufs Feiern. Gutes Essen? Klar. Großzügig eingeschenkter Wein? Natürlich. Jede Menge Räume, die du ganz nach deinen Vorstellungen nutzen kannst? Absolut.

In dieser festlichen Jahreszeit bring dein Team mit, bewirte deine Kunden oder versammle deine Lieblingsmenschen im Herzen von El Born. Starte mit einem Aperitivo an der Volta Bar, genieße anschließend ein italienisch inspiriertes Festmahl, feiere ungestört in unserem privaten Dining Room oder geh hinauf auf die Dachterrasse, um Cocktails mit Blick über Barcelona zu genießen. Wähle den Raum, der zu deinen Plänen passt, oder reserviere die gesamte Location. Und mit 92 Zimmern direkt über dir ist der Heimweg so einfach wie eine Fahrt mit dem Aufzug.



PRIVATE RÄUME ZUR MIETE



01.

Volta Restaurant & Bar



02.

Volta Terrasse, unter den Arkaden



03.

Der private Speiseraum



04.

Die Galerie



05.

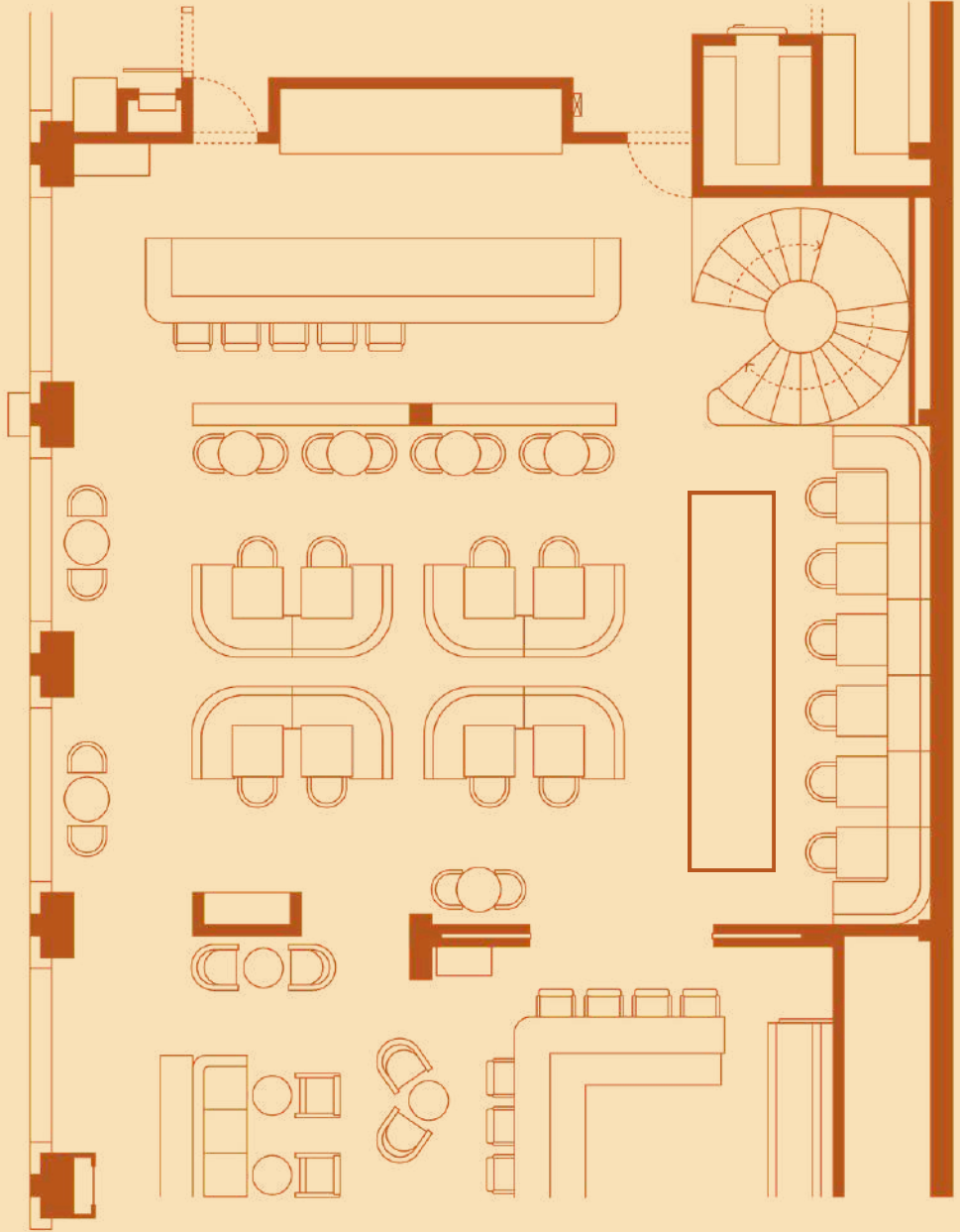
180 Rooftop Bar



Volta Restaurant & Bar

Volta ist ein Nachbarschaftsrestaurant, das eine authentische und unkomplizierte italienische Küche serviert. Saisonale Zutaten, hausgemachte Pasta und großzügige Gerichte zum Teilen werden von ausgewählten unabhängigen italienischen Weinen und klassischen Cocktails begleitet.

Versammle dein Team zu einem festlichen Mittagessen, genieße ein gemeinsames Abendessen oder reserviere das gesamte Restaurant exklusiv. Es bietet Platz für bis zu 70 Gäste sitzend oder 100 Gäste stehend. Menüs und Getränke werden individuell auf deine Feier abgestimmt.



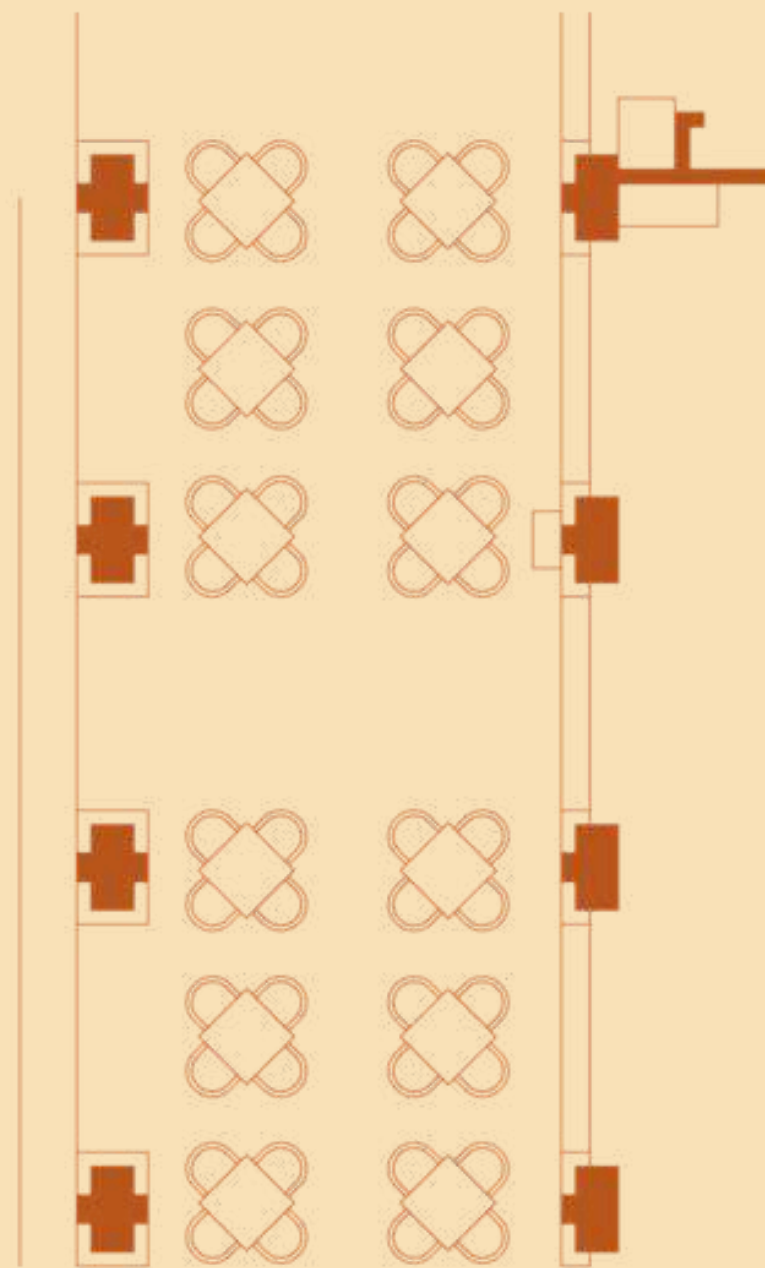
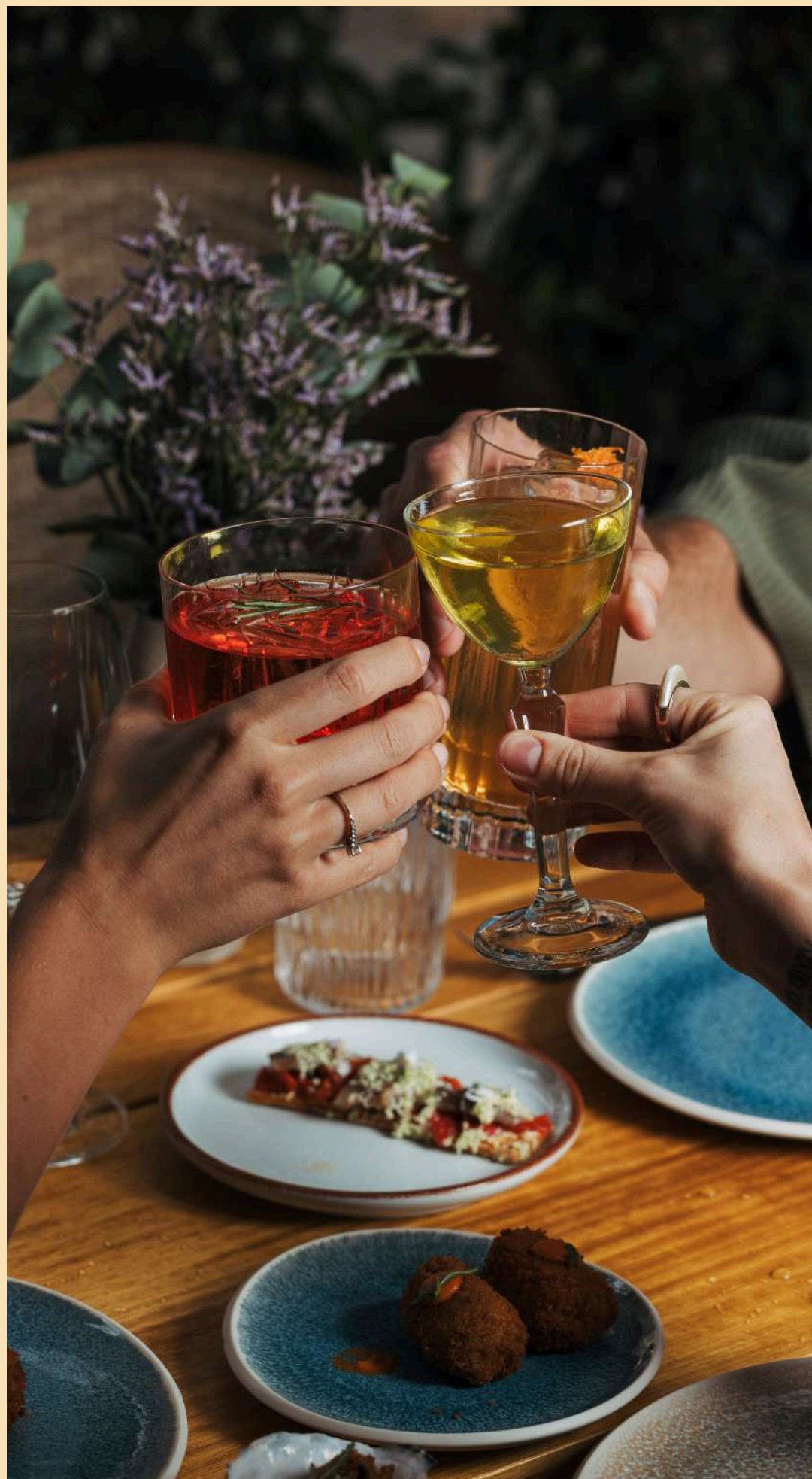
BESTUHLUNG	SITZEND	STEHEND
KAPAZITÄT	70	100



Volta Terrasse

Unter den historischen Arkaden der Porxos de Fontseré gelegen, bringt die Volta Terrasse jede Feier mitten auf die Straßen von El Born.

Mit Platz für bis zu 48 Gäste bietet sie den perfekten Rahmen für festliche Mittagessen, stimmungsvolle Abendessen bei Kerzenschein und Drinks unter den Arkaden. Wähle dein Menü, ergänze ein passendes Getränkepaket und genieße den Moment.



BESTUHLUNG SITZEND

KAPAZITÄT 48

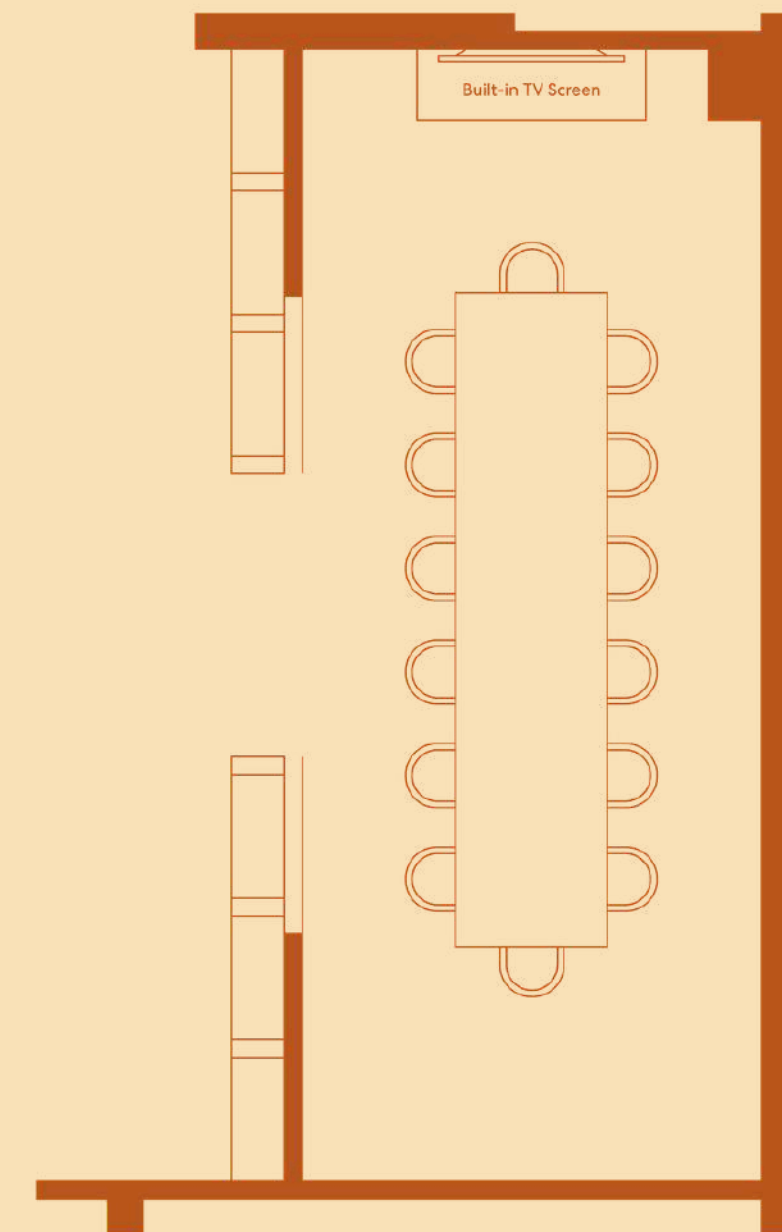


Der private Speiseraum

Manche Feiern genießt man am besten in kleinem Kreis. Versteckt direkt neben der Volta Bar befindet sich unser privater Speiseraum mit Platz für bis zu 14 Gäste an einer langen Tafel. Freu dich auf festliche Menüs aus der Volta-Küche und eine Auswahl hervorragender Weine, die stets griffbereit sind.

Gestalte den Raum ganz nach deinem Anlass und schließe die Türen für absolute Privatsphäre, oder lass sie offen, um die lebendige Atmosphäre der angrenzenden Galerie zu genießen. Eine besonders gute Wahl für Kundendinner, Teamfeiern und lang ersehnte Treffen mit Freunden oder Kollegen.





BESTUHLUNG SITZEND

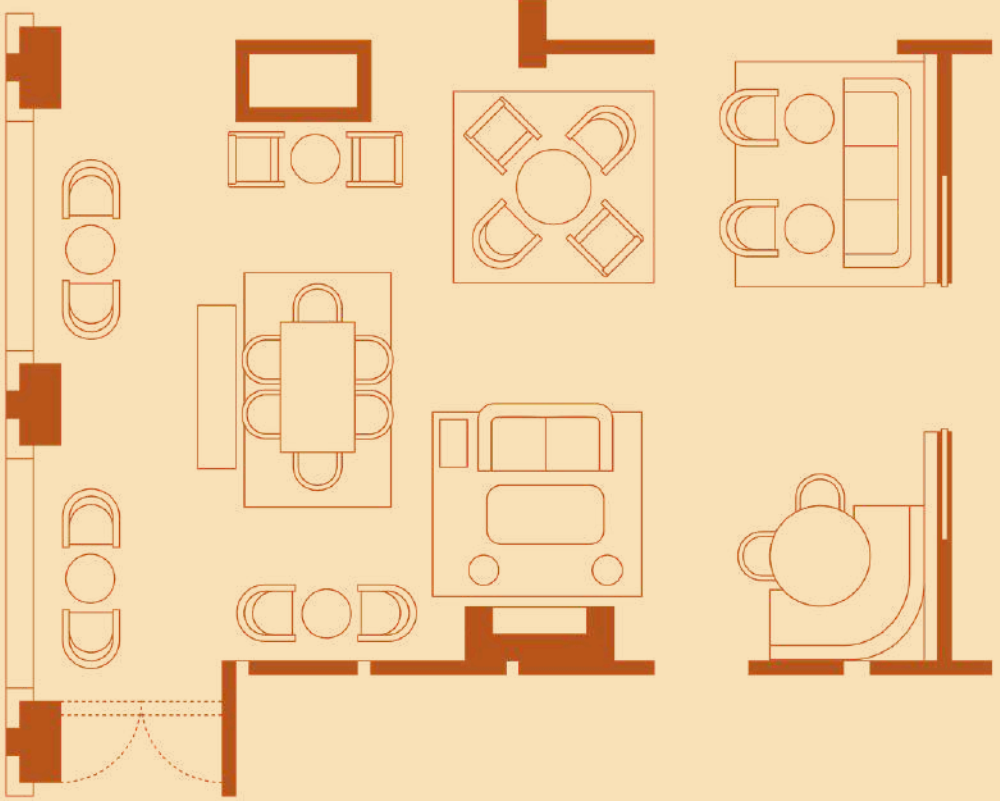
KAPAZITÄT 14



Die Galerie

Bornetas Wohnzimmer ist geprägt von komfortablen Polstermöbeln, gemütlichen Sitzgelegenheiten, regalen voller Bücher und sorgfältig ausgewählten Kunstwerken.

Mit Platz für bis zu 30 Gäste sitzend oder 60 Gäste stehend eignet es sich perfekt für festliche Empfangsveranstaltungen, Jahresabschlussfeiern und saisonale Zusammenkünfte in entspannter Atmosphäre. Mach es dir mit Cocktails, sorgfältig ausgewählten Weinen und festlichen Köstlichkeiten aus der Volta-Küche gemütlich. Alles, was ein gutes Wohnzimmer ausmacht, nur mit einer deutlich besseren Bar.



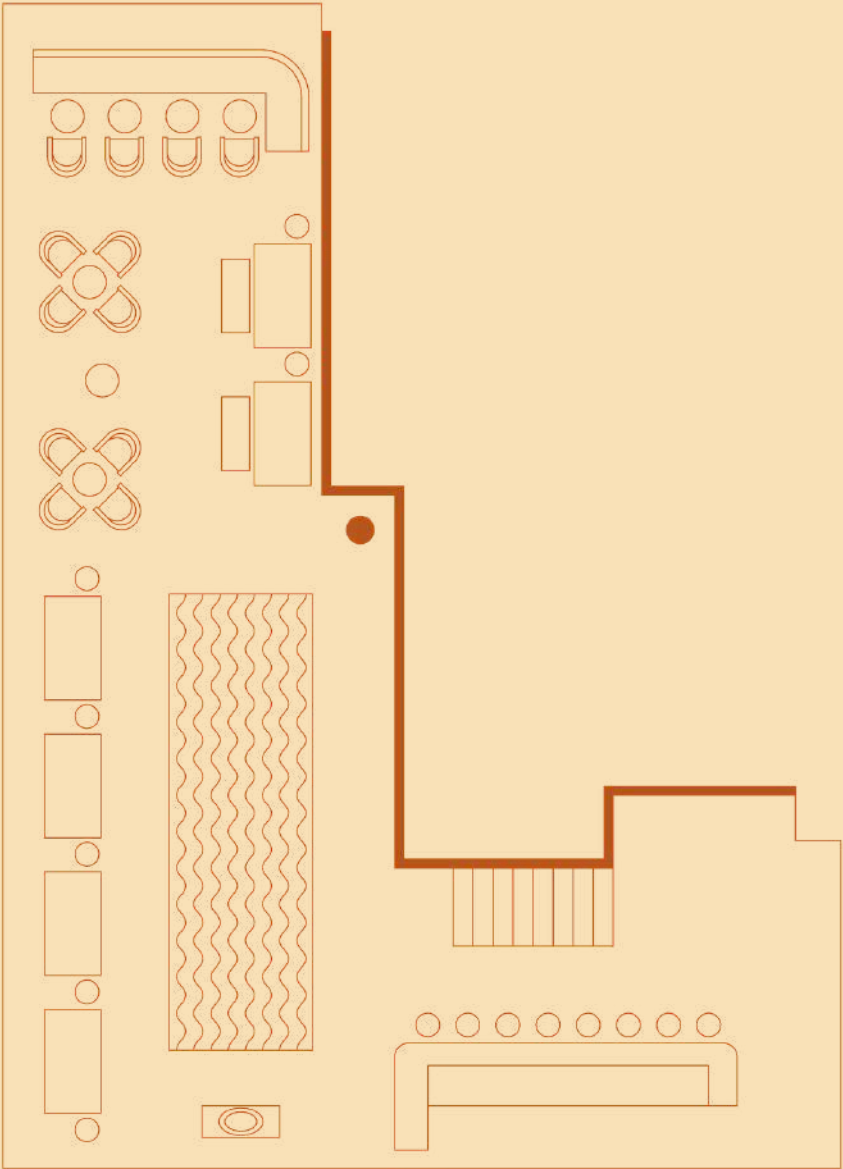
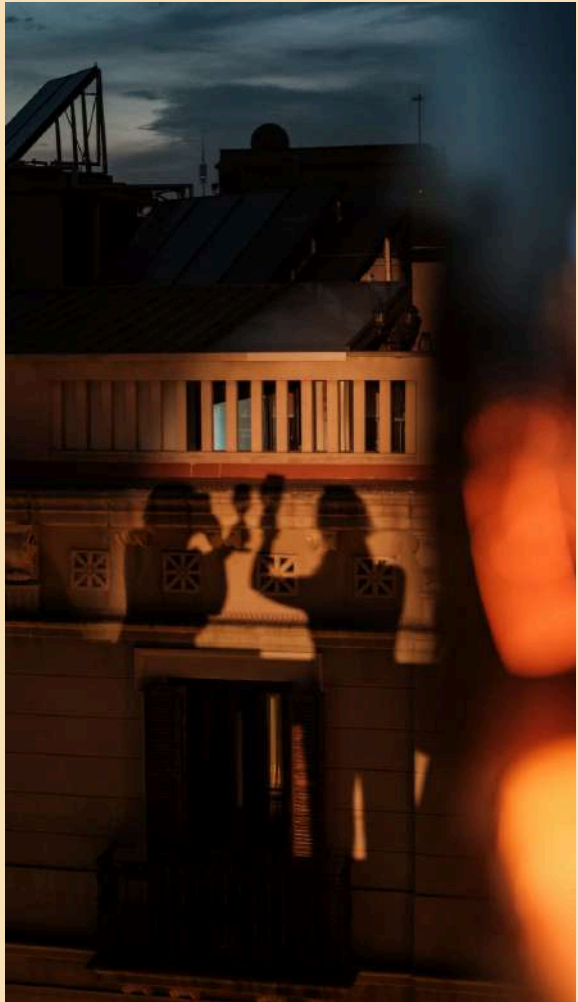
BESTUHLUNG	SITZEND	STEHEND
KAPAZITÄT	30	60

180° Rooftop Bar

Hoch über El Born gelegen, mit einem weiten Blick über den Parc de la Ciutadella und die Dächer Barcelonas, ist die 180 Rooftop wie geschaffen für festliche Cocktail-Empfänge, Zusammenkünfte zur goldenen Stunde und Feiern mit Barcelona zu deinen Füßen. An der Rooftop-Bar werden Drinks serviert, begleitet von festlichen Köstlichkeiten aus Voltas mediterraner Küche.

Loungebereiche am Pool und die eindrucksvolle, eigens für diesen Ort geschaffene Skulptur der Künstlerin Pilar Zeta runden das Ambiente ab. Lade bis zu 45 Gäste für einen Stehempfang oder bis zu 20 Gäste in gesetzter Runde ein. Die Aussicht ist inklusive.





BESTUHLUNG	SITZEND	STEHEND
KAPAZITÄT	20	45



Die Menüs

Jetzt kommen wir zum wohl wichtigsten Teil: Was gibt es zu essen und zu trinken? Wähle aus drei festlichen Menüs ab 55 € pro Person, mit handgemachter Pasta, frischem Fisch und Meeresfrüchten, langsam gegartem Fleisch und Tiramisù zum Abschluss.

Die Getränke werden ganz auf deinen Anlass abgestimmt, von Cava zur Begrüßung und individuell kreierten Cocktails bis hin zu Open-Bar-Paketen und Getränkegutscheinen. Alles ist zum Teilen gedacht.

Wer den letzten Löffel Tiramisù bekommt, ist allerdings eine andere Frage.





Classic Menu

VORSPEISEN · ZUM TEILEN

Cacio e Pepe-Kroketten mit kräftiger Markknochensauce
Italienische Antipasti-Platte mit Zucchini, sonnengetrockneten
Tomaten, eingelegten Artischocken, Taralli, Oliven,
Kürbismarmelade und hausgemachter Focaccia
Gerösteter Kürbissalat mit Radicchio, gerösteten Haselnüssen,
cremiger Stracciatella und gereiftem Balsamicoessig

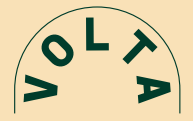
HAUPTGANG · ZUR AUSWAHL

Frische Tagliatelle mit gemischten Waldpilzen und gereiftem
Pecorino
Gebratenes Hähnchen alla cacciatora mit süßen
Paprikaschoten, schwarzen Oliven und goldbraunen Kartoffeln
Trüffelrisotto mit Parmesan und schwarzem Pfeffer verfeinert

DESSERT · ZUM TEILEN

Tiramisù zum Teilen in der Tischmitte
Panettone serviert mit einer samtigen Crème Anglaise

55€ PP



Signature Menu

VORSPEISEN · ZUM TEILEN

Cacio e Pepe-Kroketten mit kräftiger Markknochensauce
Italienische Antipasti-Platte mit Zucchini, sonnengetrockneten
Tomaten, eingelegten Artischocken, Taralli, Oliven,
Kürbismarmelade und hausgemachter Focaccia
Roastbeef-Carpaccio mit Mizuna, Comté und einer kräftigen
Demi-Glace
Gerösteter Kürbissalat mit Radicchio, gerösteten Haselnüssen,
cremiger Stracciatella und gereiftem Balsamicoessig

HAUPTGANG · ZUR AUSWAHL

Saisonaler Weißfisch al guazzetto mit Tomaten, Basilikum und
einer aromatischen mediterranen Brühe
Gebratenes Hähnchen alla cacciatora mit süßen
Paprikaschoten, schwarzen Oliven und goldbraunen Kartoffeln
Kürbisravioli mit Salbeibutter

DESSERT · ZUM TEILEN

Gebackener Cheesecake mit fruchtigem Kirsch-Coulis
Panettone serviert mit einer samtigen Crème Anglaise
Erfrischungsgetränke und Kaffee inklusive

65€ PP



Premium Menu

VORSPEISEN · ZUM TEILEN

Carpaccio von roten Garnelen mit Orange, Fenchel, Pesto und Dill
Cacio e Pepe-Kroketten mit kräftiger Markknochensauce
Italienische Antipasti-Platte mit Zucchini, sonnengetrockneten
Tomaten, eingelegten Artischocken, Taralli, Oliven, Kürbismarmelade
und hausgemachter Focaccia
Vitello-tonnato-Tatar mit Kapern, Thunfischsauce und knuspriger
Polenta

ZWISCHENGANG · ZUM TEILEN

Frische Tagliatelle al Ragù, langsam geschmort und mit intensivem
Geschmack verfeinert.

HAUPTGANG · ZUR AUSWAHL

Saisonaler Weißfisch al guazzetto mit Tomaten, Basilikum und einer
aromatischen mediterranen Brühe
Kürbisravioli mit Salbeibutter
Gebratenes Hähnchen alla cacciatora mit süßen Paprikaschoten,
schwarzen Oliven und goldbraunen Kartoffeln
Ribeye-Steak mit Trüffelkartoffeln und Waldpilzen

DESSERT · ZUM TEILEN

Gebackener Cheesecake mit fruchtigem Kirsch-Coulis
Tiramisù zum Teilen in der Tischmitte
Panettone serviert mit einer samtigen Crème Anglaise
Erfrischungsgetränke und Kaffee inklusive

80€ PP

*MwSt. inklusive. Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen.
*Diese Menüs sind in allen unseren Räumlichkeiten außer auf der Rooftop-Terrasse verfügbar.
*Die Menüs können bei diätetischen Einschränkungen oder besonderen Wünschen angepasst werden.

GETRÄNKE HINZUFÜGEN



CLASSIC MENU

REmpfang mit einem Glas Cava	7€ PP
Empfangscocktail	10€ PP
Erfrischungsgetränke und Kaffee	5€ PP
Wein und Schaumwein	15€ PP
Champagner	30€PP



SIGNATURE MENU

Empfang mit einem Glas Cava	7€ PP
Empfangscocktail	10€ PP
Wein und Schaumwein	15€ PP
Champagner	30€ PP



PREMIUM MENU

Empfang mit einem Glas Cava	7€ PP
Empfangscocktail	10€ PP
Wein und Schaumwein	15€ PP
Champagner	30€ PP



Menu 1

VORSPEISEN · ZUM TEILEN

Italienische Kroketten mit reichhaltiger Marksoße
Winterlicher Tomatensalat mit gerösteten Haselnüssen,
cremiger Stracciatella und gereiftem Balsamico

HAUPTGANG · ZUR AUSWAHL

Frische Tagliatelle mit gemischten Waldpilzen und gereiftem
Pecorino

Gebrautes Hähnchen alla Cacciatora mit süßen
Paprikaschoten, schwarzen Oliven und goldbraunen Kartoffeln
Trüffelrisotto, verfeinert mit Parmesan und schwarzem Pfeffer

DESSERT · ZUM TEILEN

Tiramisù zum Teilen
Panettone serviert mit einer samtigen Crème anglaise
Kaffee inklusive

GETRÄNKE HINZUFÜGEN

Begrüßungsglas Cava 7€ pp
Begrüßungscocktail 10€ pp
Erfrischungsgetränke 5€ pp
Wein & Schaumwein 15€ pp
Champagner 30€ pp

40€ PP



Menu 2

VORSPEISEN · ZUM TEILEN

Italienische Kroketten mit reichhaltiger Marksoße
Roastbeef-Carpaccio mit Mizuna, Comté und einer kräftigen
Demi-glace
Winterlicher Tomatensalat mit gerösteten Haselnüssen,
cremiger Stracciat

HAUPTGANG · ZUR AUSWAHL

Saisonaler Weißfisch al guazzetto mit Tomaten, Basilikum und
aromatischer mediterraner Brühe
Gebrautes Hähnchen alla Cacciatora mit süßen
Paprikaschoten, schwarzen Oliven und goldbraunen Kartoffeln
Kürbistravioli mit Salbeibutter

DESSERT · ZUM TEILEN

Gebackener Käsekuchen mit fruchtigem Kirschcoulis
Panettone serviert mit einer samtigen Crème anglaise
Erfrischungsgetränke und Kaffee inklusive

GETRÄNKE HINZUFÜGEN

Begrüßungsglas Cava 7€ pp
Begrüßungscocktail 10€ pp
Wein & Schaumwein 15€ pp
Champagner 30€ pp

50€ PP

*MwSt. inklusive. Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen.

*Diese Menüs sind in allen unseren Räumlichkeiten außer auf der Rooftop-Terrasse verfügbar.

*Die Menüs können bei diätetischen Einschränkungen oder besonderen Wünschen angepasst werden.

COCKTAIL MENU



HERZHAFTE HÄPPCHEN

Knusprige Polenta mit Rindertatar und Tonnata-Sauce
Kroketten
Tempura-Auswahl
Parmigiana mit Pesto
Oktopusspieß mit Sardellenbutter
Lachstatar mit Roter Bete in zwei Texturen

HAUPTGANG · ZUR AUSWAHL

Parmesanrisotto mit Butter und schwarzem Trüffel
Ossobuco

DESSERT · ZUM TEILEN

Cheesecake
Profiteroles

GETRÄNKE HINZUFÜGEN

Begrüßungsglas Cava 7 € pp
Begrüßungscocktail 10 € pp
Alkoholfreie Getränke 5 € pp
Wein und Schaumwein 15 € pp
Champagner 30 € pp

60€ PP



*MwSt. inklusive, Mindestteilnehmerzahl 10 Personen

*Diese Menüs sind in allen unseren Räumlichkeiten verfügbar, außer auf der Dachterrasse

*Die Menüs können bei diätetischen Einschränkungen oder besonderen Wünschen angepasst werden.

EIN PAAR LETZTE DETAILS

Damit alles reibungslos abläuft, solltest du vor deiner Buchung noch ein paar Dinge wissen.

ZAHLUNG

Zur Bestätigung deiner Buchung ist eine Anzahlung von 60 % erforderlich. Die verbleibenden 40 % müssen spätestens drei Tage vor deiner Feier bezahlt werden.

GÄSTEANZAHL

Wir wissen, dass sich Pläne ändern können. Die endgültige Gästeanzahl kann bis spätestens drei Tage vor der Veranstaltung ohne zusätzliche Kosten um bis zu 10 % reduziert werden. Nach diesem Zeitpunkt wird die volle Anzahl der bestätigten Gäste in Rechnung gestellt.

STORNIERUNG

Wenn deine Feier nach der Bestätigung der Buchung storniert wird, wird der gesamte Buchungsbetrag in Rechnung gestellt.

FESTLICHE DEKORATIONEN UND BRANDING

Du kannst den Raum gerne passend zum Anlass dekorieren, vorausgesetzt, dies wurde vorab von Miiró Borneta genehmigt. Beschilderungen und gebrandete Materialien müssen unseren Veranstaltungsrichtlinien entsprechen und bedürfen der endgültigen Freigabe durch das Hotel.

LASS UNS DEINE FEIER PLANEN

Sende unserem Sales-Team eine E-Mail an sales@hotelborneta.com oder rufe uns unter +34 935 478 600 an, um mit der Planung zu beginnen.





Miiro
Borneta

**FÜR WEITERE
INFORMATIONEN
KONTAKTIERE UNS**

SALES

sales@hotelborneta.com

Adresse: Passeig de Picasso, 26, 30, Ciutat Vella,
08003 Barcelona, Spain

Telefon: +34 935 478 600

Webseite: www.hotelborneta.com

Instagram: @hotelborneta