



UN DÍA INOVILDABLE  
BODAS 2019



HOTEL MAJADAHONDA





Estimados novi@s

Desde el hotel Majadahonda agradecemos el interés para celebrar con nosotros vuestro evento.

Para ello ponemos a vuestra disposición nuestra mejor oferta para que este día tan especial resulte inolvidable.

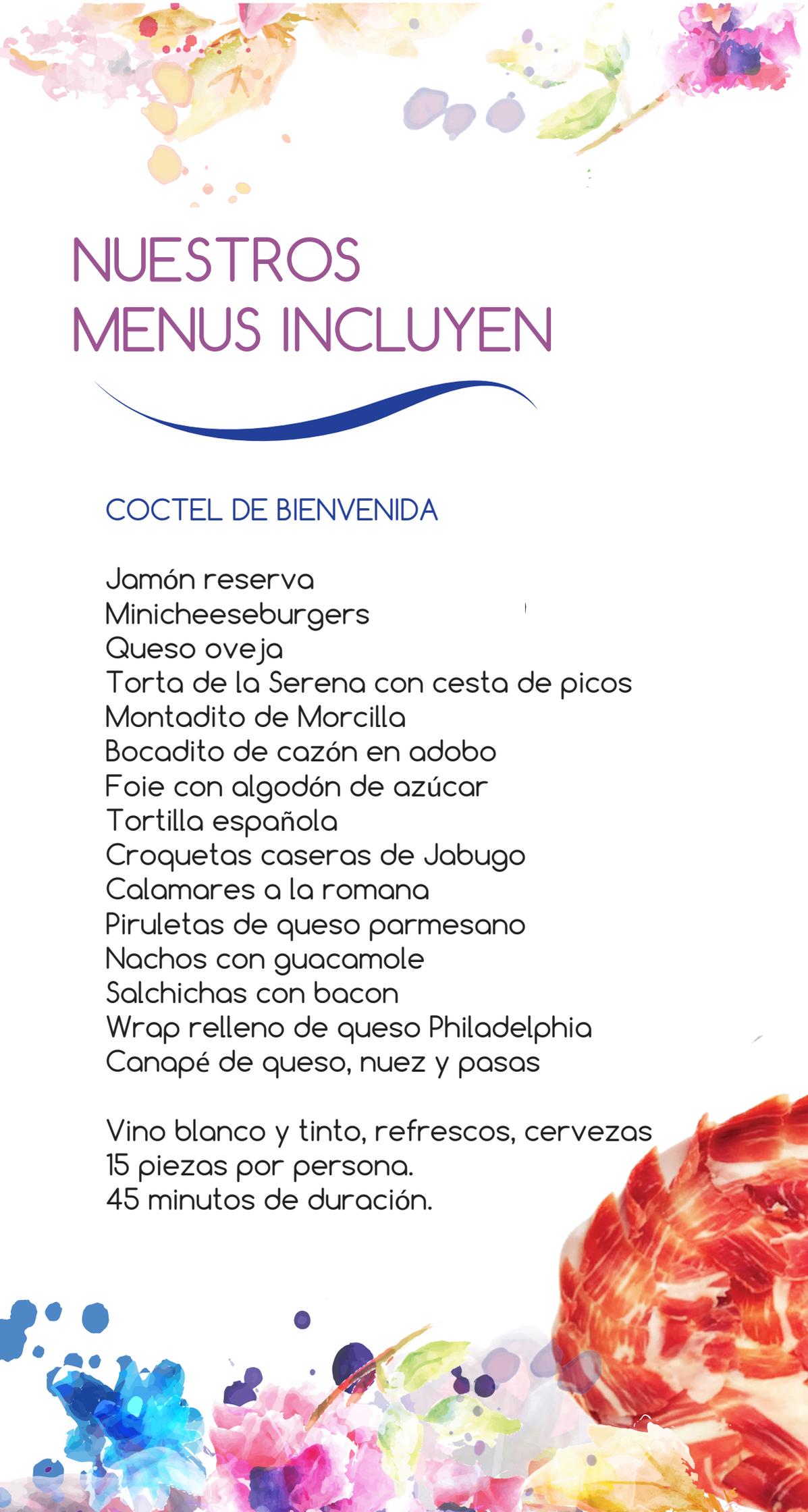
Ofrecemos nuestra mejor calidad y servicio adaptandonos a vuestras necesidades y preferencias.

Somos conscientes de la importancia del coste del cubierto en un evento de estas características, y por ello y para facilitaros el SI QUIERO!! os ofrecemos unos menús muy atractivos sin mínimo de personas y sin la necesidad de contratar ningún servicio añadido.

**Atentamente,**

**La dirección**





# NUESTROS MENUS INCLUYEN

---

## COCTEL DE BIENVENIDA

Jamón reserva  
Minicheeseburgers  
Queso oveja  
Torta de la Serena con cesta de picos  
Montadito de Morcilla  
Bocadito de cazón en adobo  
Foie con algodón de azúcar  
Tortilla española  
Croquetas caseras de Jabugo  
Calamares a la romana  
Piruletas de queso parmesano  
Nachos con guacamole  
Salchichas con bacon  
Wrap relleno de queso Philadelphia  
Canapé de queso, nuez y pasas

Vino blanco y tinto, refrescos, cervezas  
15 piezas por persona.  
45 minutos de duración.





# MENÚ MADROÑOS 69.90€

Cóctel de bienvenida



Crema fría de melón cantaloup con virutas crujientes de jamón ibérico

o

Crema de langosta perfumada al Pernod con lascas de carabinero



Supremas de Salmón marinado en soja y lima con sésamo al horno y patatas risoladas



Sorbete de limón al cava con frambuesa



Solomillo ibérico con salsa de queso Idiazábal sobre milhojas de patata a la crema

Tarta Nupcial Selva Blanca con helado de leche merengada



Cafés, infusiones y licores,

Bodega

Agua mineral, cervezas y refrescos

Etcétera Do Rueda

Paternina Banda Oro DoCa Rioja

Freixenet burt Do Cava





## MENÚ PINOS 78,80€

Cóctel de Bienvenida



Crema de boletus y setas  
aromatizadas al Armañac y aceite de oliva de trufa



Ensalada de brotes tiernos  
con queso de cabra caramelizada, cherry asado y langostino crujiente



Lomos de dorada  
con bilbaína de gambas sobre verduritas tiernas salteadas



Sorbete de mandarina al Cointreau



Carrillera de ternera  
estofada al Pedro Ximenez con Rissoto de jabugo a la flor del tomillo



Costrada de Alcalá de Henares  
con helado de café Irlandés



Cafés, infusiones y licores,

Bodega

Agua mineral, cervezas y refrescos

Etcétera Do Rueda

Paternina Banda Oro DoCa Rioja

Freixenet burt Do Cava





# MENÚ JAZMIN 84,90€

Cóctel de Bienvenida



Ensalada de aguacate y langostinos con vinagreta de mango

o

Ensalada de jamón de pato con pan de especias, naranja, nueces, lascas de parmesano y vinagreta de mostaza



Lomos de merluza

con marinera de almejas con crujiente de puerros silvestres



Sorbete de fruta de la pasión con Tía María



Medallón de solomillo de buey

con salsa de trufa y foie y patata confitada al aroma de jabugo y tomate asado



Tarta nupcial red Velvet con helado de brownie



Cafés, infusiones y licores,

Bodega

Agua mineral, cervezas y refrescos

Etcétera Do Rueda

Paternina Banda Oro DoCa Rioja

Freixenet burt Do Cava





# MENÚ AZALEAS 88,50€

Cóctel de Bienvenida



Ensalada templada de foie y canónigos con frutos rojos y vinagreta de avellana tostada

o

Crema de centollo con virutas de cigala



Merluza hojaldrada a la mostaza antigua



Sorbete de mojito de ron añejo



Solomillo de ternera blanca con cebollitas glaseadas y salsa de boletus al vino tinto



Tarta nupcial Sacher de albaricoque con helado de Malaga y pasas

o

Brownie de chocolate con chocolate caliente y helado de vainilla



Cafés, infusiones y licores,

Bodega

Agua mineral, cervezas y refrescos

Etcétera Do Rueda

Paternina Banda Oro DoCa Rioja

Freixenet burt Do Cava





# MENÚ ROSALES 114,60€

Delicias de mar (6 gambas, 4 langostinos y 1 cigala)

o

Ensalada de Bogavante

piñones y lechugas perfumadas con vinagreta de manzana

•••

Bacalao confitado

sobre arroz cremoso de marisco y mermelada de pimientos

•••

Sorbete de piña colada

•••

Paletilla de cordero lechal

asada al tomillo y romero con patatas a lo pobre

•••

Tarta nupcial cheesecake con compota de fresas

o

Coulant de chocolate con chocolate caliente y helado de frambuesa

•••

Cafés, infusiones y licores,

Bodega

Agua mineral, cervezas y refrescos

Etcétera Do Rueda

Paternina Banda Oro DoCa Rioja

Freixenet burt Do Cava





# SUGERENCIAS PARA EL CÓCTEL

---

ESTACIÓN DE SUSHI 5€  
verduras, salmón y atún.

ESTACIÓN DE ARROCES 4€  
Rissoto de champiñones, arroz negro y arroz a banda.

ESTACIÓN DE JAMÓN 600€/Jamón  
con cortador.

ESTACIÓN DE QUESOS 5€  
nacionales e importación, acompañado de uvas, membrillo,  
frutos secos, mermeladas y panes de varios tipos.

ESTACIÓN DE CERVEZAS 3,50€  
Córner de Cervezas.

\*Las estaciones deberán contratarse  
para el número total de asistentes adultos.

\*Precios con IVA incluido y por persona adulta.





# MENÚ INFANTIL 39,90€

## MENÚ N° 1

Entremeses variados  
Sorbete de cola con lima  
Escalope empanado con patatas fritas  
Natillas cubiertas con Peta Zeta



## MENÚ N° 2

Pasta con tomate  
Sorbete de fresa  
Hamburguesa de ternera Angus con patatas fritas  
Mousse de chocolate con Lacasitos



## MENÚ N° 3

Entremeses fríos y calientes  
Sorbete de limón  
Delicias de solomillo de buey con patatas fritas  
Tarta tres chocolates con helado de vainilla

\*Se permiten cambios entre los menús.  
Todos los menús incluyen agua mineral y refrescos





# PARA DESPUÉS

## MÚSICA Y COPAS

2 horas de barra libre 17,90€ i/i por persona adulta.  
Mínimo a facturar el total de asistentes adultos a la boda.

Hora extra de barra libre 8,90€ i/i por persona. Mínimo a facturar 40 adultos.  
Ticket copa 7,50€ i/i. Ticket refresco 3,10€ i/i. Mínimo 1 ticket por persona adulta,  
que da derecho a 1 hora más en el salón una vez finalizado el banquete,  
2 ticket por persona adulta, 2 horas más en el salón una vez finalizado  
el banquete.

Ballantines, J&B, White Label, Cutty Shark, Larios, Beefeater, Tanqueray,  
Seagrams, Brugal, Barcelo, Negrita, Bacardi blanco, Absolut, Eristoff, Pacharán,  
Orujo hierbas, Crema de Orujo, Licores sin Alcohol, Cerveza 1/3 Cruzcampo,  
Heineken, Refrescos y Agua

DJ 2 horas 750€ i/i. Hora extra 180€ i/i Suplemento DJ propio 175€ i/i.  
Música del salón (pen drive que puede traer el cliente) sin coste.  
Obligatorio contratar barra libre o tickets.

\*Estos servicios no son obligatorios contratarlos

## RECENA A 4,75€

Consomé o Salmorejo  
Mini chapatitas variadas  
(Jamón, chorizo y salchichón)  
Tortilla Española  
Mini sándwiches de cangrejo  
Empanada  
Trufas

## RECENA B 5,75€

Carrito de perritos (1 hora)  
Tortilla española  
Empanada  
Trufas

\*Recena minima 40 personas

## COCTELERÍA 5,75 €

Mojito, Sex on the Beach, Piña Colada, Coco Loco y Cosmopolitan

Acompañado de Barra libre. 2 horas.  
Cotización por nº total de asistentes adultos.





# TODOS NUESTROS MENUS INCLUYEN



Cóctel de Bienvenida

Degustación del menú elegido para 2, 4 o 6 personas.

Suite nupcial, Junior Suite o habitación estándar con desayuno para la noche de bodas.

Mantelería y centros de mesa

Impresión personalizada de la minuta con el menú elegido

Protocolo de invitados

Parking hasta cubrir plazas

