



# CELEBRACIONES



HOTEL MAJADAHONDA





## CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Damos la opción de comenzar la comunión con un coctel de bienvenida antes del menú.

### VAGUADA

16,50€ | 6 piezas | Duración 30 minutos

Grisinis de jamón reserva

Lardones de queso Idiazábal

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi

Caramelos de chistorra

Mini cheeseburguers

Rabas fritas

### ARROYO

22,90€ | 15 piezas | Duración 45 minutos

Grisinis de jamón reserva

Lardones de queso Idiazábal

Nachos con guacamole y crema cheddar

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi

Mousse de foie, polvo de pistachos con crocante de queso de cabra

Caprese de cherries con mozzarella y pesto de albahaca

Chupito de porra Antequera con huevo y jamón

Pan bao con tiras de solomillo de ternera y chimichurri

Fajita de pollo tikka masala

Caramelos de chistorra

Mini cheeseburguers

Croquetas de ibérico

Bocaditos de cazón en adobo

Rabas fritas

Fish & Chips

### BODEGA

Refrescos variados, Cerveza con/sin alcohol,

Vino tinto , Vino blanco, Agua mineral

Precios IVA incluido

## MENÚ ANTEZANA

- 41,40€ -

### PARA COMPARTIR

Queso Manchego en bastoncitos con uvas y nueces

Berenjenas fritas con salsa de soja y sésamo

Morcilla de Burgos con pimientos de Guernica

Timbal de huevos rotos, patata, jamón y trufa

Sorbete de limón la cava

Merluza con espejo de guisantes y rostie de patata y bacón

o

Solomillo ibérico al ajo tostado con panaderas

Coulant de chocolate con crujiente de chocolate blanco y helado de vainilla

### Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

Precios IVA incluido





## MENÚ EL ESCORIAL

- 44,90€ -

### PARA COMPARTIR

Ensalada de langostinos, cherries, aderezo de mango y rúcula  
Buñuelos de bacalao con corazón fluido de queso Philadelphia  
Salmorejo con bouquet de jamón ibérico y caviar de AOVE

Sorbete de mojito

Salmón al horno tapenade de aceitunas negras y jugo de albahaca

o

Lomo de vaca a baja temperatura asado en su jugo, vegetales y aromas de monte

Tarta Costrada de Alcalá con crema y helado de brownie

### Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

Precios IVA incluido

# MENÚ SAN ILDEFONSO

- 47,90€ -

## PARA COMPARTIR

**Carpaccio de pulpo** cremoso de patata, pimentón y AOVE

**Mousse de foie** con queso de cabra y compota de manzana

**Croquetas de rabo de toro**

**Sorbete** de mandarina

**Bacalao al horno** con costrada de boletus y crujiente de Shiitake

o

**Medallón de solomillo** de vaca con frutos secos, jugo de carne y chalotas glaseadas

**Milhojas de chocolate**, merengue y frutos rojos

## Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores



Precios IVA incluido



## MENÚ LAREDO

- 54,90€ -

**Ensalada de pulpo**, tocino ibérico confitado, setas y manzana ácida

½ **Corvina asada** sobre puré de papaya y coral marino

**Sorbete** de frambuesa

½ **Solomillo de ternera blanca**, jugo de PX y crocante de miel y castañas

**Red Velvet** tierra de cookie de chocolate blanco y helado de violetas

### **Bodega**

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

Precios IVA incluido

## PARALOS PEQUES...

Elige primero + segundo+ postre

25,50€ IVA incluido

### *Primeros*

Pasta a la Bolognesa

Croquetas, tiras de pollo con salsaBBQ

Entremesesfríos y calientes

### *Segundos*

Hamburguesa 100% Vacuno

Escalope Milanesa

Chuletitas de lechal con patatas fritas

### *Postres*

NaNllascon crujiente de galleta oreo

Cesta de merengue rellena de frutas caramelizadas

Mousse de chocolate con lacasitos

Tarta de tres chocolates con helado de Chicle de fresa

## Menú Fiesta

25,50€ IVA incluido

Nachos con queso

Sándwich roll de pavo

Nuggets de pollo

Hot-dog

Mini Cheeseburguer

Gusanitos

Palomitas

Chips

Cookie con pepitas de chocolate

## Medio Menú infan1l

Elige 1 plato + postre

20,70€ IVA incluido

**Todos los menús incluyen  
Agua mineraly refrescos**





## INFORMACIÓN ADICIONAL

MISMO MENU PARA TODOS LOSASISTENTES.

SE CONFIRMARA NUMERO EXACTO DE INVITADOS Y NUMERO DE CARNES Y PESCADOS 72 HORAS ANTES DE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO.

SALON PRIVADO A PARTIR DE 25 PERSONAS.

PARA DESPUES (PRE-CONTRATADO PARA TODOS LO MISMO):

BARRA LIBRE: MÍNIMO DOS HORAS 22,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.

HORA EXTRA 9,50€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA (MÍNIMO A FACTURAR 30 ADULTOS).

### **TICKETS:**

COPAS 9,00€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.

TICKETS REFRESCOS 3,75€ IVA INCLUIDO POR PERSONA.

TICKETS 1 POR PERSONA = 1 HORA MÁS EN EL SALON DESDE QUE TERMINA EL BANQUETE.

TICKETS 2 POR PERSONA = 2 HORAS MÁS EN EL SALON DESDE QUE TERMINA EL BANQUETE.

DJ MÍNIMO DOS HORAS 520€ IVA INCLUIDO. HORA EXTRA 180€ IVA INCLUIDO.

POSIBILIDAD DE PONER MUSICA EN EL SALON SIN COSTE.



## **MENÚ ESPECIALES**

Menús especiales para alérgenos e intolerancias.

Disponemos de menús vegetarianos, ovolacteos y veganos.

## **ALÉRGENOS**

El personal del establecimiento está preparado para ofrecerle la información necesaria sobre los alérgenos existentes intencionadamente en los platos que se ofrecen en el hotel.

En todo caso, se advierte que el hotel no se hace responsable de la presencia no intencionada de alérgenos, no pudiendo garantizar su inexistencia.



*Deseamos formar parte de vuestros recuerdos*



**HOTEL MAJADAHONDA**



**Más Información**

[comercial@hotelmajadahonda.com](mailto:comercial@hotelmajadahonda.com)

 916 382 122

 609 641 295