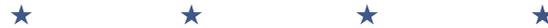




HOTEL MAJADAHONDA



Eventos que marcan la diferencia

SABEMOS LO ESPECIAL QUE ES EL DÍA DE TU BODA

El Hotel Majadahonda es el lugar ideal para celebraciones de eventos especiales e importantes.

Además de nuestras fantásticas instalaciones, totalmente adaptables a las necesidades de cada cliente, contamos con un equipo profesional y con una amplia experiencia que nos ha convertido en un referente en la celebración de bodas y que te acompañará en todo momento hasta el esperado día.

En el hotel Majadahonda contamos con un equipo de chefs, restaurante propio y cocina en nuestras instalaciones, que nos permiten ofrecerte una fantástica oferta gastronómica para la celebración de tu boda.

Y tened siempre en cuenta que estamos a vuestra disposición para variar cualquier plato o sugerencia que nos queráis hacer.

Esperando que realicen su celebración con nosotros, reciban un cordial saludo.

La Dirección

NUESTRO PRINCIPAL OBJETIVO
ANTICIPARNOS A TUS GUSTOS
Y DESEOS PARA DISEÑAR UNA

BODA DE ENSUEÑO...





MENÚ COMPLUTENSE

92,95€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensalada dejamoñ de pato con pandeespecias, naranja caramelizada, nueces y queso de cabra

Salmón en dos cocciones, con carpaccio de patatas a la lima y cilantro, velouté de verdejo

Sorbete de limón al cava

Lingote del modo ternera, fondant de batata, demiglace y emulsión de mostaza

Tarta Nupcial brownie de chocolate y helado de vainilla

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Edulis Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores





MENÚ CERVANTES

99,90€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de Langostinos, cherries glaseados, mango, rúcula y caviar rojo

Merluza hojaldrada rellena de periquitos, salsa de verde y crujiente de remolacha

Sorbete de frambuesa al cava

Pionos de ibérico al ajo tostado, compota de lombarda y panaderas

Tarta Nupcial Costrada de Alcalá sobre crema inglesa y helado de brownie

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Edulis Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

MENÚ MAGISTRAL

104,50€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de pulpo, shiitake confitada, tocino ibérico y manzana ácida

Raperellenodechangurro, jugo de carabineros y caviar de perejil

Sorbete de mandarina al cava

Jarrete de ternera glaseado y prensado, puré trufado y chip de yuca

Tarta Nupcial Selva Blanca con helado de pétalos de rosa

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Edulis Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores





MENÚ CÓCTELMAJADAHONDA

111,80€ IVA incluido

CÓCTEL

Royal de foie con piñones y compota de manzana

Tartar de salmón ahumado, manzana acida y yuzu

Carpaccio de pulpo con espuma de patata

Crujiente de queso de cabra con almendras

Langostinos con vinagreta de mango

Gazpacho de sandía y cereza

Grisinis de cecina y romero

Brandada de bacalao con crujiente de patata

Bocaditos de morcilla de arroz

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de boletus

Albóndigas de vacuno y hongos

Rollito de pato cantonés

Wontón de secreto ibérico al chimichurri

ESTACIONES DURANTE EL CÓCTEL

De quesos

De cheeseburguers

De sushi

De cervezas

EN MESA

Sorbete de champagne

Carrillera de ternera,
jugo de tempranillo y patatas confitadas
a la trufa

Tarta Nupcial Milhojas de Cremay merengue
Con frutos rojos

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Edulis Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

MENÚ HIPPOLYTUS

118,50€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Lingote de Foie-gras PX, terciopelo de chocolate negro, chutney de frutos secos y su brioche

Mero asado, cremoso de boniato, mahonesa de wasabi y teja de cilantro.

Sorbete de mojito

Solomillo de ternera blanca, costrada de castañas y micro vegetales

Tarta nupcial Red Velvet, merenguitos y helado de violeta

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Lealtanza Reserva DO Ca Rioja

Primvs Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores





MENÚ BARATARIA

144€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de Bogavante, tartar de tomate y guacamole, aderezo de mango.

Corvina al horno sobre angulas de trigo, puré de calabaza y su coral

Sorbete de champagne

Carre de cordero Glaseado, shiitake braseadas y patata rosada

Cheesecake con compota de fresas y helado de violetas

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Lealtanza Reserva DO Ca Rioja

Primvs Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

CÓCTEL DE BIENVENIDA

INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS

Compuesto por 15 piezas por persona duración 45 minutos.

Brocheta de boconcini con pesto de albahaca

Lardones de queso ahumado

Rollito de tramezzino de pavo con mahonesa de wasabi

Patata confitada con alioli suave y perlas negras

Crema de melón con sal de Jabugo

Chupito de nachos con guacamole y pico de gallo

Algodón de azúcar con mousse de foie

Jamón reserva con pan de aceitunas y tumaca

Croquetas de jamón ibérico

Morcilla de arroz de Burgos

Bocaditos de cazón en adobo

Mini cheeseburger

Caramelos de Chistorra

Wonton de abanico al chimichurri

Fish & chips de merluza

BODEGA

Refrescos variados, cerveza con/sin alcohol, vino tinto, vino blanco, agua mineral





ESTACIONES DURANTE EL CÓCTEL

SUSHI

Maki rolls vegetales, de pescado y de carne

6,90€

QUESOS

Nacionales e importación, acompañados de uvas, membrillo, frutos secos, mermeladas y panes.

6,90€

CERVEZAS

Mahou, cruzcampo, desperados, estrella de Galicia y affligem double

5,90€

JAMÓN

Precio por cortado y jamón

7,90€

PULPO

Asado, A Feira, en ensalada y en carpaccio.

7,90€

MINI HAMBURGUESAS

De vacuno, de salmón y de pollo... con sus toppings.

7,90€

Precios por persona IVA Incluido

PARALOS PEQUES...

Elige primero + segundo+ postre

44,50€ IVA incluido

Primeros

Degustación de quesos y embutidos ibéricos

Croquetas, nuggets de queso y empanadillas

Rigatoni Bolognesa

Nuggets de Pollo con crispy de nachos

Segundos

Hamburguesa 100% Vacuno

Pizza Margarita

Escalope Milanesa

Delicias de solomillo de ternera

Hamburguesa de pollo crujiente

Postres

Lingote de Chocolate, mousse de chocolate y lacasitos

Cesta de merengue rellena de frutas caramelizadas

Cookie con pepitas de chocolate y helado de vainilla

Helado fluido de nutella, con nata y gominolas

Tarta de tres chocolates con helado de Chicle de fresa

Menú Fiesta

Nachos con queso

Sándwich roll de pavo

Nuggets de pollo

Hot-dog

Mini Cheeseburger

Gusanitos

Palomitas

Chips

Cookie con pepitas de chocolate

43,200€ IVA incluido

Medio Menú infantil

Elige 1 plato + postre

35,50€ IVA incluido

**Todos los menús incluyen
Agua mineral y refrescos**



Y DESPUÉS...



BARRALIBRE

Mínimo dos horas, contabilizado por el número total de asistentes adultos.

23€

HORAEXTRA

A facturarla mitad de los asistentes adultos iniciales, con un mínimo de 40 personas.

11,50€

TICKETS

Se debe cerrar por adelantado el número exacto de tickets..

No se devolverán en caso de no ser consumidos.

Un ticket por persona adulta, da derecho a permanecer una hora más en el salón desde que finaliza el banquete; dos tickets por persona adulta dan derecho a permanecer dos horas más en el salón desde que finaliza el banquete y así sucesivamente.

Los tickets de copas deberán ser como mínimo el 50% del total de los tickets.

TICKETS DE COPAS

10€

TICKETS DE CERVEZAS Y REFRESCOS

3,75€

BEBIDAS INCLUIDAS:

Whiskys: Ballen6nes, JB, White Label, CuHy Sark, **Ginebras:** Larios, Beefeater, Tanqueray, Puerto de Indias, Seagrams

Rones: Brugal, Barceló, Negrita, Bacardí blanco, **Vodkas:** Absolut, Eristoff **Licores:** Pacharán, Orujos, Licores sin Alcohol

Cervezas: Heineken, Cruzcampo **Refrescos y Aguamíneral**

DISCOTECA CON DJ

Mínimo dos horas.

750€

HORAEXTRA DJ

195€

MÚSICA EN EL SALÓN

Altavoces del propio salón

SIN CARGO

SUPLEMENTO DJ PROPIO

190€

La contratación del servicio de discoteca va unida al servicio de barra libre o tickets

Todos los precios incluyen IVA

RECENA

Mínimo a contratarla mitad de los adultos iniciales

OPCIÓN A / 8,60€

Consomé de salmón
Mini chapañas variadas
Tortilla española
Mini sándwiches
Empanada
Trufas

OPCIÓN B / 9,70€

Carrito de perritos (1 hora)
Tortilla española
Empanadas
Trufas

COCTELERÍA

9,70€

Mojito
Coco loco
Sex on the beach
Cosmopolitan
Piña colada

(Acompañado de la barra libre. Duración de 2 horas. Cotización por el no total de adultos asistentes)

Precios por persona IVA Incluido





NUESTROS BANQUETES INCLUYEN

Cóctel de bienvenida

Degustación del menú elegido para 2 personas desde 20 a 40 adultos, 4 personas hasta 90 adultos, 6 personas más de 91 adultos.

Habitación estándar de 20 hasta 50 adultos, junior suite hasta 90 adultos, suite nupcial más de 91 adultos.

Mantelería y centros de mesa.

Impresión personalizada de minuta.

Protocolo de invitados.

Parking subterráneo hasta cubrir plazas.

Precios especiales en alojamiento.

CEREMONIA CIVIL

CEREMONIA

495€

Montaje

Decoración

Megafonía

DJ para la música de la ceremonia

Una hora máximo de ceremonia

POSIBILIDAD DE CEREMONIANTE

350€

IVA Incluido





CONDICIONES

Salones privados desde 20 adultos.

Se confirmará N° de invitados 10 días antes de la boda. Estos podrán variar hasta 72 horas antes de la boda.

El servicio durará 4 horas desde el comienzo indicado por el cliente (Cóctel y menú).
Cocina propia.

MENÚS 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

☎ 916 382 122

📞 609 641 295