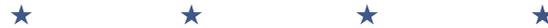




**HOTEL MAJADAHONDA**



*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

79,90€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

**Ensalada de jamón de pato** con pan de especias, naranja caramelizada, nueces y queso de cabra

**Salmón en dos cocciones**, con carpaccio de patatitas a la lima y cliantro, velouté de verdejo

Sorbete de limón al cava

**Lingote de lomo de 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

86,50€ 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

**Piononos 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

95,50€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

**Ensalada de pulpo**, shittake confitada, tocino ibérico y manzana ácida

**Rape relleno de changurro**, 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 CÓCTEL MAJADAHONDA

99,90€ 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 cheeseburgers  
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 Crema y 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

102,50€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

**Lingote de Foie-gras** al 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

125,50€ 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

**Carré de cordero** Glaseado, shittake braseadas y patata rostie

**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 boconccini 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

5,90€

### QUESOS

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

5,90€

### CERVEZAS

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

4,50€

### JAMÓN

Precio por cortador y jamón

650€

### PULPO

Asado, A Feira, en ensalada y en carpaccio.

6,50€

### MINI HAMBURGUESAS

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

6,50€

Precios por persona IVA Incluido

## PARA LOS PEQUES ...

Elige primero + segundo + postre

39,90€ 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

39,90€ IVA incluido

## Medio Menú infantil

Elige 1 plato + postre

28,50€ IVA incluido

Todos los menús incluyen  
Agua mineral y refrescos



# Y DESPUÉS...



## **BARRA LIBRE**

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

**18,90€**

## **HORA EXTRA**

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

**9,50€**

## **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**

**8,20€**

## **TICKETS DE CERVEZAS Y REFRESCOS**

**3,40€**

## **BEBIDAS INCLUIDAS:**

**Whiskys:** Ballentines, JB, White Label, Cutty Sark, **Ginebras:** Larios, Beefeater, Tanqueray, Puerto de Indias, Seagrams  
**Rones:** Brugal, Barceló, Negrita, Bacardí blanco, **Vodkas:** Aboslut, Eristoff **Licores:** Pacharán, Orujos, Licores sin Alcohol  
**Cervezas:** Heineken, Cruzcampo **Refrescos y Agua mineral**

## **DISCOTECA CON DJ**

Mínimo dos horas.

**750€**

## **HORA EXTRA 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 contratar la mitad de los adultos iniciales

### OPCIÓN A / 6,90€

Consomé o salmorejo  
Mini chapatitas variadas  
Tortilla española  
Mini sándwiches  
Empanada  
Trufas

### OPCIÓN B / 7,90€

Carrito de perritos (1 hora)  
Tortilla española  
Empanadas  
Trufas

## COCTELERÍA

7,90€

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





## DESCUENTOS

Viernes, domingos y sábados al medio día, de 50 adultos a 99 adultos 5% de descuento sobre los menús.

Viernes mínimo 100 adultos, 10% de descuento sobre los menús.

Sábado a medio día, mínimo 100 adultos, 8% de descuento sobre los menús.

Sábado cena, mínimo 140 adultos, 5% de descuento sobre los menús.

Mínimo 60 adultos, contratando menús, barra libre y DJ.. 4ª hora de regalo (barra libre y DJ)

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

 916 382 122

 609 641 295