

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





## MENÚ COMPLUTENSE

87,90€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de jamóndepato con pan de especias, naranja caramelizada, nueces y queso de cabra

Salmón en dos cocciones, con carpaccio de pata6tas 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





## MENÚ CERVANTES

95,15€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensaladade 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

## MENÚ MAGISTRAL

99,50€ IVA incluido

#### Cóctel de Bienvenida

Ensaladade 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**





## MENÚ CÓCTEL MAJADAHONDA

105,80€ 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 Crema y merengue Con frutos rojos

#### Bodega



112,50€ 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 ternerablanca, 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

138€ IVA incluido

#### Cóctel de Bienvenida

Ensaladade 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 ros6e

**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 cheeseburguer

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

<b>SUSHI</b> Maki rolls vegetales, de pescado y de carne	6,50€
<b>QUESOS</b> Nacionales e importación, acompañado de uvas, membrillo, frutos secos, mermeladas y panes.	6,50€
<b>CERVEZAS</b> Mahou, cruzcampo, desperados, estrella de Galicia y affligem double	5,50€
JAMÓN Precio por cortador y jamón	720€
PULPO Asado, A Feira, en ensalada y en carpaccio.	7,20€
MINI HAMBURGUESAS  De vacuno, de salmón y de pollo con sus toppings.	7,20€

#### PARA LOS PEQUES ...

Elige primero + segundo + postre 43,20€ IVA incluido

## Primens

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 Cheeseburguer

Gusanitos

**Palomitas** 

Chips

Cookie con pepitas de chocolate

43,200€ IVA incluido

### **Medio Menú infantil**

Elige 1 plato + postre

33,50€ IVA incluido

Todos los menús incluyen Agua mineral y refrescos





BARRA LIBRE 21€

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

HORA EXTRA 10,50€

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

#### **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 9€

#### TICKETS DE CERVEZAS Y REFRESCOS

3,75€

#### **BEBIDAS INCLUIDAS:**

Whiskys: Ballenónes, JB, White Label, CuHy 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 **Refrescosy Agua mineral** 

DISCOTECA CON DJ
Mínimo dos horas.

750€

HORA EXTRA DJ 195€

MÚSICA EN EL SALÓN SIN CARGO

Altavoces del propio salón

SUPLEMENTO DJ PROPIO 190€

La contratación del servicio de discoteca va unida al servicio de barra libre o ti ckets Todos los precios incluyen IVA

## **RECENA**

Mínimo a contratar la mitad de los adultos iniciales

## COCTELERÍA 8,70€

#### **OPCIÓN A / 7,60€**

Consoméo salmorejo Mini chapa6tas variadas Tortilla española Mini sándwiches Empanada Trufas

#### **OPCIÓN B / 8,70€**

Carrito de perritos (1 hora) Tortilla española Empanadas Trufas 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)





## **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€





#### **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



#### Más Información

comercial@hotelmajadahonda.com

**916 382 122** 

© 609 641 295