



HOTEL MAJADAHONDA



Sorprende y déjate sorprender

En el hotel Majadahonda estamos especializados en todo tipo de eventos y celebraciones, disponemos de distintos espacios donde crear un ambiente íntimo y generar una atmósfera acorde a sus necesidades.

Es un placer presentarles nuestra amplia selección de aperitivos para cócteles, así como los servicios complementarios que puedan necesitar.

Atendemos cada detalle con absoluta dedicación intentando satisfacer sus necesidades, de manera personalizada con un solo objetivo, que su celebración sea un éxito.

Si necesitan que les presupuestemos cualquier otro plato, no dude en consultárnoslo, nuestro chef estará encantado de valorárselo.

Además, adaptamos los menús a cualquier tipo de intolerancia o alergia. esperando que realicen su celebración con nosotros,

reciban un cordial saludo.

La Dirección



TÚ CÓCTEL

A MEDIDA



CONFECCIÓNALO

INCLUYENDO LAS PIEZAS QUE MÁS TE GUSTEN

CÓCTEL (15)

37,20€ IVA incluido

7 Aperitivos fríos

7 Aperitivos calientes

1 Aperitivo dulce

DURACIÓN: Una hora y media

CÓCTEL (20)

42,70€ IVA incluido

10 Aperitivos fríos

8 Aperitivos calientes

2 Aperitivo dulce

DURACIÓN: Una hora y media

CÓCTEL (25)

48,50€ IVA incluido

13 Aperitivos fríos

9 Aperitivos calientes

3 Aperitivo dulce

DURACIÓN: Dos horas



APERITIVOS FRÍOS

CREMA DE MELÓN Y JENGIBRE

GAZPACHO CON SAL DE JABUGO

GAZPACHO DE SANDÍA Y CEREZA

BLINIS DE SALMÓN CON CAVIAR DE SOJA

SALMOREJO CON POLVO DE QUESO DE CABRA

PAN ESPECIADO, MOUSSE DE HIGOS Y JAMÓN DE PATO

BAGUETINAS RELLENAS DE JAMÓN IBÉRICO Y TUMACA

CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE Y ALBAHACA

PAN CON PASAS, NUECES, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA

ROLLITO DE SALMÓN CON ADEREZO DE PEPINILLOS Y ACEITUNAS NEGRAS

TRAMEZZINI DE PECHUGA DE PATO CON MAHONESA DE WASABI

MOUSSE DE FOIE CON HARINA DE PISTACHOS Y JUGO DE MANGO

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON MELÓN Y GUACAMOLE

CROSTINI DE CECINA AHUMADA DE LEÓN

BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO

TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA

BROCHETA CAPRESE



APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS DE BOLETUS
FISH AND CHIPS DE MERLUZA
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
ROLLITOS DE MORCILLA ASTURIANA
BOCADITOS DE MORCILLA DE BURGOS
LANGOSTINOS ENVUELTOS EN PATATA RATTE
BROCHETA DE PATO CON SALSAD E NARANJA Y MIEL
HAPPY DE POLLO TIKKA MASALA CON COCO RALLADO
ROLLITOS WONTON DE AVE, PASAS, ALMENDRAS Y MIEL
MONTADITO DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL AJO TOSTADO
TIMBAL DE PATATA, JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ
TOSTA DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSAPX
ABANICO IBÉRICO CON SALSACHIMICHURRI
TARDALETA DE RABO DE TORO TRUFADO
PULPO ASADO CON AJADA Y PATATA
MINI CHEESEBURGUERS AMERICANAS
GAMBAS ENVUELTAS EN PANKO
BROCHETA DE POLLO TERIYAKI
CROQUETAS DE BOGAVANTE
ROLLITOS DE CHISTORRA



APERITIVOS DULCES

SURTIDO DE PASTELITOS

COSTRADA DE ALCALÁ

TRUFAS DE CHOCOLATE

TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA

COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO

BROWNIE DE CHOCOLATE CALIENTE

BROCHETA DE FRUTAS NATURALES

BUÑUELOS DE CHOCOLATE

TARTAFINA DE MANZANA



ESTACIONES DURANTE EL CÓCTEL

SUSHI

Maki rolls vegetales, de pescado y de carne

6,50€

QUESOS

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

6,50€

CERVEZAS

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€

Precios por persona IVA Incluido



-INFORMACIÓN ADICIONAL-

MISMO CÓTEL PARATODOS LOSASISTENTES

SE CONFIRMARÁ NÚMERO EXACTO DE INVITADOS 72 HORAS ANTES DE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO

SALÓN PRIVADO A PARTIR DE 25 PERSONAS

BARRALIBRE

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

21€

HORAEXTRA

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

10,50€

HORAEXTRA DE CAMARERO

100€

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 CERVEZA Y REFRESCOS

3,75€

BEBIDAS INCLUIDAS:

Whiskys: Ballenines, JB, White Label, Cuy 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

MENÚS ESPECIALES

Peque Coctel 24,10€ iva incluido

Nuggets de pollo, mini hamburguesas, sandwich de pavo, hot-dogs, gusanitos, chips, croquetas de jamon, cockies con pepitas de chocolate.

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.





HOTEL MAJADAHONDA



Sorprende y déjate sorprender



Más Información

comercial@hotelmajadahonda.com

 916 382 122

 609 641 295