

Celebraciones

OFERTA ESPECIAL 2025



HOTEL MAJADAHONDA

★ ★ ★ ★

Cóctel de Bienvenida

Comienza tu evento con un cóctel de bienvenida antes del menú.

FORMENTERA

14,70€ I/I | 6 piezas | Duración 30 minutos

Jamón reserva

Lardones de queso Idiazábal

Rollito de tramezzino, pavo y mahonesa de wasabi

Cigarritos de morcilla de Burgos

Mini cheeseburguers

Perri de Rabas fritas

LA GARENA

20,50€ I/I | 15 piezas | Duración 45 minutos

Jamón reserva

Lardones de queso Idiazábal

Nachos con guacamole y crema cheddar

Rollito de tramezzino, pavo y mahonesa de wasabi

Caprese de cherries, mozzarella y pesto de albahaca

Chupito de porra Antequera con huevo y jamón

Pan bao de solomillo de ternera y chimichurri

Brocheta de langostinos con piña asada

Cigarritos de morcilla de Burgos

Bocaditos de cazón en adobo

Taco de pollo Tikka masala

Mini cheese burguers

Perri de Rabas fritas

Croquetas Ibéricas

Fish & Chips

Todos los cócteles incluyen:
Refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto y agua mineral

Menú Antezana

PRECIO 43,90€ I/I

PARA COMPARTIR

ENSALADILLA CASERA

Con langostinos y piquillos

TACO DE SALMÓN AHUMADO

Guacamole, pico de gallo y germinados

BERENJENAS FRITAS

Con miel de caña

DÚO DE CROQUETAS

Rabo de toro y de boletus con chips de yuca



SORBETE

De limón al cava



MERLUZA AL HORNO

Espejo de guisantes, aroma de albahaca, rosti de patata y bacón



SOLOMILLO IBÉRICO

Gratinado con salsa tostada y panaderas



BROWNIE

Crujiente de chocolate y helado de vainilla

Café y Licores

BODEGA

Refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto y agua mineral

HOTEL MAJADAHONDA

Menú Escorial

PRECIO 47,90€ I/I

PARA COMPARTIR

ENSALADA DE LANGOSTINOS

Cherries, mango, rúcula y vinagreta cítrica

BUÑUELOS DE BACALAO

Corazón fluido de ajo arriero



SALMOREJO

Bouquet de ibérico y caviar de AOVE



SORBETE

De mojito con ron añejo



SALMÓN AL HORNO

Tapenade de aceitunas negras, jugo de albahaca y puré trufado



LOMO DE VACA

A baja temperatura, patatas steak y aromas de monte



TARTA COSTRADA

Crema y helado de brownie

Café y Licores

BODEGA

Refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto y agua mineral

HOTEL MAJADAHONDA

Menú San Ildefonso

PRECIO 50,90€ I/I

PARA COMPARTIR

CARPACCIO DE PULPO

Cremoso de patata, AOVE y pimentón

MILHOJAS DE FOIE

Manzana asada, queso de cabra caramelizado y mousse de foie

PERRI IBÉRICO

Abanico ibérico gratinado con salsa tostada



SORBETE

De mandarina



BACALAO

Costrada de boletus, panaderas y shimeji confitadas



MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE VACA

Jugo de PX, frutos pasificados y batata fondant



TARTA DE QUESO

Con frutos rojos

Café y Licores

BODEGA

Refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto y agua mineral

HOTEL MAJADAHONDA

Menú Laredo

PRECIO 57,90€ I/I

ENSALADA LA GARENA

Pulpo, tocino ibérico, Shiitake confitada,
manzana ácida y aderezo de limas



½ CORVINA ASADA

Sobre puré de papaya y coral marino



SORBETE

De frambuesa



½ SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA

Crocante de miel y frutos secos, panaderas



RED VELVET

Tierra de cookie y helado de violetas
Café y Licores

BODEGA

Refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto y agua mineral

HOTEL MAJADAHONDA

Menú Infantil

PRECIO 26€ I/I PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE O MENÚ FIESTA
MEDIO MENÚ 26,90€ PRIMERO + POSTRE
(MENÚ INFANTIL HASTA 14 AÑOS)

PRIMEROS

Pasta a la Bolognesa
Croquetas y nuggets de pollo con salsa BBQ
Entremeses fríos y calientes

SEGUNDOS

Hamburguesa 100% vacuno
Escalope Milanesa con patatas fritas
Chuletitas de cordero lechal con panaderas

POSTRES

Natillas con crujiente de galleta oreo
Cesta de merengue rellena de frutas caramelizadas
Lingote de mousse de chocolate con lacasitos
Tarta de chocolate con helado de chicle de fresa

MENU FIESTA (Los niños deben sentarse juntos)

Hot-Dog - Nachos con queso - Sandwiches roll de pavo - Mini cheeseburgers
Nuggets de pollo - Mini bocatines de chorizo y tortilla - Palomitas, patatas chips
Brocheta de frutas.

BODEGA

Refrescos y agua mineral

HOTEL MAJADAHONDA

Información Adicional

Mismo menú para todos los asistentes

Se confirmará número exacto de invitados y número de pescados y carnes 72 horas antes de la celebración del evento.

Salón privado a partir de 25 personas.

Para después (pre-contratado):

Barra libre adulto 2 horas 24€ I/I por persona.

Alquiler de salón con camarero post evento 100€ I/I.



HOTEL MAJADAHONDA



Contacto

hotelmajadahonda.com

comercial@hotelmajadahonda.com

916382122