



*Boda a tu medida*

**Hotel Holiday Inn Madrid**

Plaza Carlos Trias Bertrán, 4. 28020 Madrid

Teléfono: +34 91 456 80 18 / 20 / 21

Fax: +34 91 456 80 01

himadrid.events@ihg.com

***Nuestros Espacios:***

*Restaurante La Terraza para tu Boda más divertida.*



*Nuestros Salones para tu Boda más clásica.*



## *Cuidando el más pequeño detalle*



Estimados novios:

Si un acontecimiento merece celebrarse, entonces debe hacerse con estilo.

Elegid el Hotel Holiday Inn para comenzar. Tenemos más de 26 años de experiencia y nos ocupamos de todos los aspectos esenciales, así como de los más pequeños detalles.

Pondremos a vuestra disposición un coordinador de bodas que os ayudará a planificar vuestro enlace obteniendo los resultados deseados, así como un equipo experimentado y profesional, que es garantía de un excelente servicio, rápido, eficaz y atento a cualquier necesidad de vuestros invitados.

Y cuando estéis preparados para vuestra próxima celebración, aniversario o banquete, nosotros seguiremos ahí, preparados para hacerlo perfecto.

Estamos Silvia, Concha y Maribel a vuestra disposición en nuestro Departamento de Banquetes, de 09'00 a 19'00 horas.

Quedamos en espera de vuestras gratas noticias y aprovechamos la ocasión para ponernos a vuestra entera disposición y enviaros un cordial saludo.

### **Dpto. Banquetes**

#### **Hotel Holiday Inn Madrid**

Plaza Carlos Trias Bertrán, 4. 28020 Madrid

Teléfono: +34 91 456 80 18 / 20 / 21

Fax: +34 91 456 80 01

himadrid.events@ihg.com

## **OBSEQUIOS PARA LOS NOVIOS**

- Degustación para 6 personas.
- Alojamiento y desayuno para la noche del banquete.
- Menús Impresos.
- Decoración en cristal y velas en todas las mesas.
- Detalles para las madres de los novios.
- Estancia de 3 a 6 noches en régimen de alojamiento y desayuno en un Hotel de nuestra Compañía (Facturación mínima de 9.500 €) a elegir entre:
  - HOLIDAY INN VALENCIA
  - HOLIDAY INN PLAYA DE SAN JUAN(Este regalo también es canjeable por habitaciones en el hotel para vuestros invitados la noche de la boda.)
- Servicio de Coche con chofer para traslado de la novia: Casa – Ceremonia – Hotel (El servicio no incluye la decoración del coche.)
- 3 Plazas de Parking gratuitas para el día del Banquete.
- Primer Aniversario: cena, alojamiento y desayuno en la suite de nuestro Hotel.

Estos obsequios corresponden a bodas a partir de 80 personas

(Consultar obsequios para bodas de menos de 80 personas)

## Aperitivo de Bienvenida

Lascas de Jamón Ibérico

Cuñas de Queso Manchego

Canapé de Foie en Pan de Miel

Canapé de Salmón Ahumado con Mimosa

Tempura de Verduras con Salsa de Queso al Limón

Croquetitas de Jamón Ibérico de Bellota

Gamba en Costra de Sésamo con Agridulce Thai

Fondue de Brie con Compota de Tomate Dulce

## Bebidas

Vinos y Cava

Zumos de frutas

Surtido de refrescos

Cervezas, Vermouth, Jerez

Este aperitivo está incluido en todos nuestros menús, incluyendo el menú infantil, sin coste adicional.

### Menú Machado

Aperitivo de Bienvenida

\*\*\*

Capuccino de Espárragos Trigueros y Queso Manchego  
con Orégano (Frío ó Caliente)

\*\*\*

Lomo de Salmón,  
Ratatouille con Aceitunas Negras y Salsa de Azafrán

\*\*\*

Solomillo de Ibérico a la Plancha con Salsa de Mostaza  
Antigua, Patata Confitada en Aceite de Hierbas y  
Pera Caramelizada

\*\*\*

Pirámide de Chocolate Blanco o Negro

ó

Tarta Nupcial San Marcos

\*\*\*

Café Natural de Colombia y Mignardises

### Bodega

Agua Mineral

Vino Blanco, D. O. Rueda

Vino Tinto, D. O. C. Rioja

Cava Brut Nature

Licores y Digestivos

70,00 € por persona  
IVA Incluido

### Menú Delibes

Aperitivo de Bienvenida

\*\*\*

Crema de Setas de Temporada con su Crujiente de Ibérico

\*\*\*

Vieiras Templadas con Vinagreta de Aceite de Sésamo  
y Tartar de Papaya

\*\*\*

Muslo de Pato Confitado con Gnoqui de Patatitas Nuevas,  
Manzana y Salsa de Naranja Amarga

\*\*\*

Panchineta de Hojaldre con Helado de Vainilla

ó

Tarta Nupcial San Marcos

\*\*\*

Café Natural de Colombia y Mignardises

### Bodega

Agua Mineral

Vino Blanco, D. O. Rueda

Vino Tinto, D. O. C. Rioja

Cava Brut Nature

Licores y Digestivos

75,00 € por persona  
IVA Incluido

### Menú Salinas

Aperitivo de Bienvenida

\*\*\*

Carpaccio de Ternera con Parmigiano-Reggiano, Vinagreta de Tomate Dulce y Champiñón con Galleta de Queso

\*\*\*

Bacalao Confitado a Baja Temperatura con Aceite de Oliva, Ajos Confitados, Ikura y Salsa de Jamón Ibérico

\*\*\*

Solomillo de Ternera con Jugo de Carne, Terrina de Patata al Aroma de Nuez Moscada y Zanahorias Glaseadas a la Mantequilla Noisette

\*\*\*

Bomba de Chocolate y Avellanas con Cremoso de Almendras

ó

Tarta Nupcial San Marcos

\*\*\*

Café Natural de Colombia y Mignardises

### Bodega

Agua Mineral

Vino Blanco, D. O. Rueda

Vino Tinto, D. O. C. Rioja

Cava Brut Nature

Licores y Digestivos

80,00 € por persona  
IVA Incluido

### Menú Alberti

Aperitivo de Bienvenida

\*\*\*

Canelones de Salmón Ahumado y Txangurro, Tierra de Aceituna Negra y Aceite de Hierbas Provenzales

\*\*\*

Merluza con Pasta Negra, Crujiente de Albahaca, Salsa Verde y Almendra Marcona Tostada

\*\*\*

Solomillo de Cebón con Jugo de Vino, Puré al Aceite de Oliva y Panaché de Verduras Baby

\*\*\*

Brownie con Chocolate y Frutos Rojos

ó

Tarta Nupcial San Marcos

\*\*\*

Café Natural de Colombia y Mignardises

### Bodega

Agua Mineral

Vino Blanco, D. O. Rueda

Vino Tinto, D. O. C. Rioja

Cava Brut Nature

Licores y Digestivos

80,00 € por persona  
IVA Incluido

### Menú Azorín

Aperitivo de Bienvenida

\*\*\*

Foie-Gras de la Casa al Aroma de Pedro Ximenez, Tierra de  
Almendra Moscovada y Puré de Orejones Secos

\*\*\*

Lomo de Rape con Pintura Negra de Sepia,  
Cresón de Guisantes y Ali-Oli de Calamar

\*\*\*

Sorbete de Limón y Cava

\*\*\*

Solomillo de Cebón con Tapones de Boletus Edulis,  
Patata Ahumada a la Plancha e Infusión de Trufa

\*\*\*

Semi-Esfera de After-Eight con Salsa de Chocolate

ó

Tarta Nupcial San Marcos

\*\*\*

Café Natural de Colombia y Mignardises

### Bodega

Agua Mineral

Vino Blanco, D. O. Rueda

Vino Tinto, D. O. C. Rioja

Cava Brut Nature

Licores y Digestivos

85,00 € por persona  
IVA Incluido

### Menú Benavente

Aperitivo de Bienvenida

\*\*\*

Consomé de Buey

\*\*\*

Vol au vent de Gambas y Setas de Temporada,  
Crema Suave de Ajos Asados

\*\*\*

Medallones de Poularda Rellena al Horno  
con Patata Ratte a lo Pobre y Mosto de Uvas

\*\*\*

Mousse de Te Verde con Chocolate Negro

ó

Tarta Nupcial San Marcos

\*\*\*

Café Natural de Colombia y Mignardises

### Bodega

Agua Mineral

Vino Blanco, D. O. Rueda

Vino Tinto, D. O. C. Rioja

Cava Brut Nature

Licores y Digestivos

85,00 € por persona  
IVA Incluido

### Menú Benet

Aperitivo de Bienvenida

\*\*\*

Queso de Cabra a la Plancha con Compota de  
Cebolla Dulce y su Ensalada

\*\*\*

Merluza al Horno con Vinagreta de Tomate de Estación,  
Crujiente de Verduras de Huerta y Extracto de Nécoras

\*\*\*

Sorbete de Limón al Marc de Cava

\*\*\*

Solomillo de Ternera con Foie sobre Salteado de Verduritas  
y Jugo de Oporto

\*\*\*

Chocolate Blanco y Rosas con Helado de Violetas

ó

Tarta Nupcial San Marcos

\*\*\*

Café Natural de Colombia y Mignardises

### Bodega

Agua Mineral

Vino Blanco, D. O. Rueda

Vino Tinto, D. O. C. Rioja

Cava Brut Nature

Licores y Digestivos

90,00 € por persona  
IVA Incluido

### Menú Gloria Fuertes

Aperitivo de Bienvenida

\*\*\*\*

Entremeses Variados

\*\*\*\*

Escalope Empanado con Patatas Fritas

ó

Hamburguesa a la Parrilla

\*\*\*\*

Postre elegido ó Tarta Nupcial

### Bebidas

Agua Mineral

Refrescos

Zumos

32,00 € por persona  
IVA Incluido

### Barra Libre Normal

Barra Libre 2 horas 17,80 €

Barra libre 3 horas 22,20 €

### Barra Libre de Lujo

(Incluye medias noches)

Barra Libre 2 horas 20,00 €

Barra Libre 3 horas 24,30 €

Prolongación Barra Libre 10,60 € / hora

Cada hora extra de barra libre se facturará a este precio por el 70% de los adultos confirmados.

### Barra Libre según consumo

Botella de alcohol (incluye 10 refrescos) 85,00 €

Servicio de camareros por hora 425,00 €

Servicio de barman para cócteles por hora 140,00 €

**Todos nuestros precios incluyen IVA.**

### **Información General:**

Degustación para 6 personas:

- La cita es un mes antes del enlace.
- Se realiza en Sábado o Domingo en servicio de almuerzo.
- Consiste en dos menús completos.

Estancia en un Hotel de la Compañía:

- De 3 a 6 noches, en función de la facturación del banquete de boda.
- Régimen de alojamiento y desayuno todas las noches.
- Disponéis de 6 meses a partir de la fecha de la boda para disfrutar este regalo.

Forma de Pago: A consultar.

Número de comensales:

- La cifra aproximada se ha de indicar a la firma del Contrato.
- La confirmación del número final de invitados será la semana anterior a la boda.
- Hasta 48 horas antes del banquete se admiten variaciones mínimas, siendo la cifra final el número mínimo garantizado para la facturación.

Otras posibilidades: Ceremonias Civiles, Bodas Temáticas, Bodas tipo cóctel o buffet...

Si decidís celebrar vuestro banquete con nosotros, rogamos nos lo hagáis saber lo antes posible para evitar problemas de reserva de última hora.