

Estimados Señores.:

El impulso creativo y la pasión por el servicio y la gastronomía del equipo del Hotel Hesperia Madrid hacen de cada celebración un acontecimiento exclusivo y único.

Una de nuestras principales características es la adaptabilidad. Además de la polivalencia de los salones, nuestros menús se pueden elaborar de forma totalmente personalizada de acuerdo a sus preferencias y necesidades.

Estoy a su disposición para informarles y asesorarles sobre los distintos servicios y posibilidades que ofrece el hotel Hesperia Madrid para conseguir que su celebración sea un éxito.

Muchas gracias por el interés mostrado en nuestro hotel. Esperamos tener la oportunidad de atenderles en la preparación y celebración de un día tan importante, para que siempre lo recuerden como el más feliz de sus vidas.

Carolina García

Departamento de Convenciones y Banquetes

Tel.: 91 210 88 17 – 91 210 88 00

eventos2@hesperia-madrid.com

Nuestras cortesías

Banquete de bodas :

- **Degustación prueba de menú para 6 personas ***
- **Decoración floral de la mesa presidencial del banquete**
- **Impresión de minutas personalizadas y protocolo a la entrada del salón.**
- **Servicio de guardarropía**

Invitados:

- **Hesperia Madrid ofrece tarifas especiales para el alojamiento de los invitados el día de la celebración y la posibilidad de crear un enlace personalizado para que puedan realizar su reserva directamente.**

Noche de bodas:

- **Noche de bodas en una de nuestras exclusivas suites**
- **Atenciones de cava y fresas la noche de bodas**
- **Tratamiento VIP**
- **Desayuno especial del día siguiente de vuestra boda**
- **Al día siguiente, les ofrecemos ampliar la hora de salida hasta las 16 horas**
- **Dos plazas de parking**
- **Invitación para dos personas al circuito balneario en el exclusivo Club Metropolitan Abascal ****

Primer aniversario:

- **Almuerzo o cena aniversario en nuestro restaurante La Manzana para que rememoren ese día un año después ****

* *A partir de 100 invitados. Menos comensales, consultar condiciones*

** *Previa reserva*

Menú Personalizado

En el hotel Hesperia Madrid podrá elegir la combinación de su menú.

Podrá personalizar su menú escogiendo, además del cóctel de bienvenida, un entrante, un plato principal y un postre a su elección de nuestra carta.

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos

Cecina con foie y Pedro Ximénez
Cebiche de pescado sobre tortilla de maíz
Patata con trufa
Blini de salmón marinado con raifort
Tartar de solomillo con huevas de arenque
Bombón de queso de cabra y membrillo

Aperitivos calientes

Cangrejo de concha blanda con mahonesa de wasabi
Tempura de espárragos trigueros con salsa ponzu
Wok de langostinos
Croquetas caseras de jamón ibérico
Rabo de toro con boniato asado
Mini hamburguesa de wagyu con cebolla confitada y queso provolone

Refrescos, cervezas, zumos, vino tinto, vino blanco y cava

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja
Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

36 €

*IVA 10% no incluido
Cóctel previo al banquete. Una hora de duración
Incluye la misma bodega que el menú del banquete
Servicio incluido para niños menores de 12 años.*

Carta

Entrantes

Cremas frías

Salmorejo tradicional con huevo poché de codorniz, jamón ibérico y cebollino	9 €
Gazpacho de cerezas con caballa marinada y rábano picante	9 €
Vichyssoise de puerro con patata malva y langostino	9 €
Gazpacho tradicional con carpaccio de gambas y queso fresco Cantagrullas	9 €
Crema fría de Idiazábal, tomate cherry, sardina ahumada y albahaca	9 €
Gazpacho de pimiento rojo asado, sandía y huevas de maruca	9 €

Cremas calientes

Velouté de boletus con codorniz en escabeche	10 €
Emulsión de patata con yema de huevo curada y caviar de trufa	10 €
Sopa ligera de calabaza aromatizada al curry rojo con cangrejo real	10 €
Crema de alcachofas de Jerusalén, vieira sobre roca de cebolla	10 €
Bullabesa con Rouille de azafrán y chipirones	12 €
Consomé de faisán con brioche de pan al vapor	12 €

IVA 10% no incluido

Sugerencias frías

Terrina de pulpo con emulsión de berros y tomate	16 €
Salmón marinado con guacamole y vinagreta de encurtidos	16 €
Ensalada de boletus confitados, burrata y vinagreta de piñones	16 €
Ensalada de arenques con remolacha y salsa tártara	16 €
Ensalada de patata confitada con foie de pato y parmesano	16 €
Bogavante con crema de tomates asados, judías verdes y merengue de vinagre de jerez	36 €

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Principales

Pescados

Merluza asada con apio-nabo, cebolleta y salsa de Oporto	31 €
San Pedro con tuétano de salsifis y emulsión de ave con trufa negra	33 €
Rape con laca de olivas negras, el guiso de ibéricos y puré de patatas	33 €
Pescado de roca con espinacas salteadas y mantequilla de romescu	33 €
Lubina con espárragos, setas de temporada y jugo rustido	36 €
Rodaballo asado sobre puerros glaseados y coliflor	36 €

Todos nuestros pescados son salvajes

Carnes

Canelón de carrillera de ternera con spaghetti de celeri	26 €
Presa ibérica marinada con setas y langostinos	28 €
Pollo gallego de grano con chalotas y navaja	28 €
Meloso de lechón asado a baja temperatura con chirivía y berros	33 €
Lomo de buey 60 días de curación con cebollitas al Jerez	34 €
Paletilla de cordero lechal deshuesada con puré de patata	34 €
Solomillo de cebón con foie y manzana	37 €

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Sorbetes

Sorbete de mojito	5 €
Sorbete de limón al Marc de cava	5 €
Sorbete de fruta de la pasión con menta y coco	5 €
Sorbete de manzana con especias	5 €
Sorbete de pimienta rosa con frambuesa	5 €

Postres

Chocolate blanco, cremosos de yuzu y helado de café	12 €
Pastel de chocolate negro 70%, canela-cardamomo y sorbete de menta	12 €
Mousse de chocolate con leche, trufa de avellana y granizado de cítricos	12 €
Milhojas con crema montada de vainilla y citronella	12 €
Tarta al whisky contemporánea	12 €
Cheesecake, compota de frutos rojos y helado de yogurt	12 €

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Menús de temporada

Ponemos a su disposición nuestros menús de temporada con el mejor producto de mercado en cada estación del año.

Los menús están disponibles únicamente en las fechas señaladas para garantizar la excelencia de cada uno de los productos seleccionados.



PRIMAVERA



VERANO



OTOÑO



INVIERNO

Menú de Primavera
(Del 20 de marzo al 21 de junio)

Cóctel de bienvenida

Menú

Ensalada de brevas con jamón ibérico y emulsión de almendras

Mero con olivas negras y salsifis

**Paletilla de ternasco deshuesada con cebollitas a la miel
y parmentier de queso "Cantagrullas"**

Fresas de Aranjuez

Tatín de albaricoque con romero

Café y mignardises

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja

Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

113 €

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Menú de Verano

(Del 22 de junio al 23 de septiembre)

Cóctel de bienvenida

Menú

Carpaccio de gamba roja con limón y oro

Besugo con caviar de berenjena y su jugo rustido

Solomillo de ternera con chalotas al vinagre de jerez

Melocotón de Calanda

Tatín de peras con canela

Café y mignardises

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja

Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

124 €

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Menú de Otoño

(Del 24 de septiembre al 21 de diciembre)

Cóctel de bienvenida

Menú

Setas de temporada con huevo poché y emulsión de amontillado

Dorada con alcachofas y velo de ibérico

Lomo de venado con cebollitas al sarmiento y su jugo

Dulce de membrillo

Tatín de piña con chocolate blanco

Café y mignardises

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja

Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

113 €

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Menú de Invierno

(Del 22 de diciembre al 21 de marzo)

Cóctel de bienvenida

Menú

Esfera de foie de pato con trufa

Cabracho con estofado de lombarda y vino tinto

**Pularda rellena con cebollitas glaseadas,
espinacas y salsa de aceitunas**

Naranja sanguina

Tatín de manzana con vainilla

Café y mignardises

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja

Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

113 €

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Nuestras propuestas

Bodas de Bronce, Plata, Oro, Platino...

Dicen que los aniversarios tienen esos nombres porque se supone que es el material con el que se debe hacer un regalo a la pareja: los materiales van progresando desde los más frágiles hasta los más sólidos a medida que avanza la relación.

Los nombres de nuestros cuatro menús están relacionados de acuerdo a la importancia de la celebración.

Bronce: Para los 8 años de celebración, un exquisito menú.

Plata: 25 años bien valen un menú brillante.

Oro: Un menú excepcional en homenaje a los 50 años.

Platino. 65 años toda una vida de unión para un menú de lujo.

Menú Bronce

Cóctel de bienvenida

Menú

**Ensalada de langostinos con judías verdes, avellanas
y emulsión de lemongrass**

Jarrete de ternera con puré de patata

Cheesecake, compota de frutos rojos y helado de yogurt

Café y mignardises

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja

Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

89 €

IVA 10% no incluido

Menú Plata

Cóctel de bienvenida

Menú

Gaspacho de melón con pepino, yogurt y huevas de arenque

Corvina, col, panceta y cebolla

Asado de tira de ternera con puré de tubérculos

**Pastel de chocolate negro 70%, canela-cardamomo
y sorbete de menta**

Café y mignardises

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja

Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

99 €

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Menú Oro

Cóctel de bienvenida

Menú

Coca de vieiras con sofrito de tomate y pistou de perejil

**Solomillo a la broche con penne rigate relleno
de duxelle de setas**

**Mousse de chocolate con leche, trufa de avellana
y granizado de cítricos**

Café y mignardises

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja

Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

104€

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Menú Platino

Cóctel de bienvenida

Menú

**Terrina de foie de pato con puré de manzana
y crujiente de avellana**

Merluza a la meunière con alcaparras y limón

**Solomillo de ternera con verduras de temporada
y salsa perigueux**

Chocolate blanco, cremoso de yuzu y helado de café

Café y mignardises

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja

Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

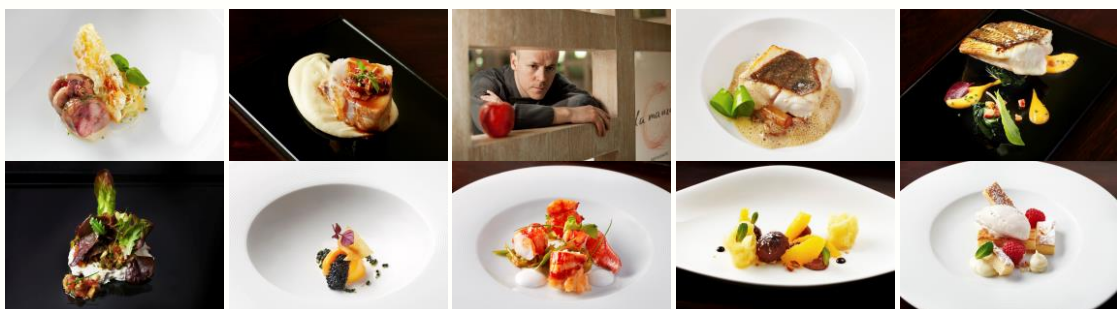
113 €

IVA 10% no incluido

Menú show cooking

La cocina es un arte, y como todo arte necesita de la actuación.

Nuestro Chef Esteban González presenta en vivo la arquitectura y decoración de sus platos acompañado de la magia de su equipo, convirtiéndolo en un espectáculo único.



*La duración del show cooking es de 1 hora.
Mínimo 100 personas*

Boda Show-Cooking "Espectáculo"

Aperitivos fríos

Cebiche de pescado blanco sobre tortilla de maíz
Cecina con foie y Pedro Ximénez
Salmorejo tradicional con albahaca
Bombón de foie con muesli
Chips de plátano macho especiados con yuzu
Tartar de solomillo con huevas de arenque
Blini de salmón marinado con raifort
Patata con trufa

Aperitivos calientes

Croquetas caseras de jamón ibérico
Tempura de trigueros con salsa ponzu
Buñuelo de berenjena
Papada crujiente con teriyaki y chirivía
Wok de langostinos
Chipirón con panceta ahumada
Cangrejo de concha blanda con mahonesa de wasabi
Pulpo con patata y pimentón

Refrescos, cervezas, zumos, vino tinto, vino blanco y cava

Menú

Pescado. Media ración a elegir de nuestra oferta
Carne. Media ración a elegir de nuestra oferta
Postre. Una ración a elegir de nuestra oferta

Café y mignardises

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal Centenario Crianza 2010 – D.O. Rioja
Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

119 €

IVA 10% no incluido

Boda Cóctel

Estación

**Quesos nacionales con selección de panes rústicos,
membrillo y frutos secos.**

Aperitivos fríos

Cebiche de pescado blanco sobre tortilla de maíz

Cecina con foie y Pedro Ximénez

Salmorejo tradicional con albahaca

Bombón de foie con muesli

Chips de plátano macho especiados con yuzu

Tartar de solomillo con huevas de arenque

Blini de salmón marinado con raifort

Patata con trufa

Sushi variado con salsa de soja

Hummus con pan de pita

Aperitivos calientes

Croquetas caseras de jamón ibérico

Tempura de trigueros con salsa ponzu

Buñuelo de berenjena

Papada crujiente con teiyaki y chirivía

Wok de langostinos

Chipirón con panceta ahumada

Cangrejo de concha blanda con mahonesa de wasabi

Pulpo con patata y pimentón

Ortiguillas crujientes

Rabo de toro con boniato asado

../..

IVA 10% no incluido.

La boda cóctel tiene una duración de 2 horas

Mínimo 75 personas

Boda Cóctel

Postres

Chocolate blanco, yuzu y frambuesa
Pastel de chocolate con cremoso de canela-cardamomo
Fruta natural con chocolate
Pastelería premium
Sorbete de mojito

Café, trufas, rocas y gominolas

Bodega

Vino blanco: Legaris Verdejo – D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal Crianza 2010 – D.O. Rioja
Cava Prima Vides, Codorníu– D.O. Cava

120 €

*IVA 10% no incluido.
La boda cóctel tiene una duración de 2 horas
Mínimo 75 personas*

La esencia
del lujo.

Menú Infantil

Entrante

Tosta de jamón ibérico con chips de vegetales

o

Chipirones fritos a la andaluza

o

Pasta fresca con salsa de tomate y parmesano rallado

Principal

Fingers de pollo con patatas gajo

o

Hamburguesa de wagyu con patatas fritas

o

Chuletas de cordero con patata paja

Postre:

Helado de chocolate y vainilla

49 €

IVA 10% no incluido
Niños menores de 12 años

La esencia
del lujo.

Menú Vegetariano

Entrante

Gazpacho verde con yema de huevo y pepino cucumi

o

Crema templada de espárragos blancos y berros

Primero

Verduras de temporada en dos cocciones
con aceite de oliva virgen extra

o

Alcachofas al natural salteadas al aroma de cítricos

Principal

Arroz cremoso de setas y verduras

o

Tabulé con verduritas, aceituna negra y yogurt

Postre:

Ensalada de frutas con sorbete

o

Tatín de manzana

74 €

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Estaciones para complementar su cóctel

Estación de quesos nacionales con selección de panes rústicos, membrillo y frutos secos	8 €
Jamón ibérico con pa' amb tomaquet (*)	8 €
Quesos nacionales e internacionales con selección de panes rústicos, membrillo y frutos secos	9 €
Sushi variado con salsa de soja	9 €
Estaciones de cócteles (1 hora)	10 €

Consulte opciones para personalizar la estación

- Sushi con barra de hielo
- Gastronomía de otros países
- Panes personalizados
- Temáticas

IVA 10% no incluido
(*) mínimo 100 personas

Recena

Café Nespresso y selección de té	3 €
Selección de bollería	5 €
Selección de mini bocadillos	6 €
Selección de sándwiches variados	6 €
Selección de tacos mexicanos	6 €
Selección de hummus y samosha	6 €
Selección de perritos calientes	6 €
Selección de panacottas (yuzu-toffe y lima káffir)	7 €
Selección de postres en vaso	8 €
• Chocolate con leche, avellanas y naranja	
• Earl grey jen tea con arándanos	
• Pimienta rosa con fresas	
Selección de mini pastelería	8 €

*IVA 10% no incluido
Mínimo 75% de comensales*

La esencia
del lujo.

Barra libre

Whiskies

Cutty Sark
Ballantine's
J&B
Johnnie Walker Red Label

Ginebras

Beefeater
Seagram's
Master's

Ron

Barceló añejo
Cacique
Bacardí

Vodka

Absolut
Smirnoff

Licores

Patxaran
Licor Manzana & Melocotón
Orujo de Hierbas
Vermouth Yzaguirre

Selección de refrescos, cervezas, zumos, vinos y cava

Precio dos horas: 22 € (para el 100% de invitados excepto niños menores de 12 años)

Suplemento hora extra: 11 € (mínimo 75% con un mínimo de 75 personas)

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Barra libre Premium

Whiskies

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich

Bourbon

Buffalo Trace

Ginebras

Citadelle

Bulldog

Hendricks

Ron

Havana 7

Barceló Imperial

Vodka

Ketel One

Belvedere

Precio dos horas: 34 € (para el 100% de invitados excepto niños menores de 12 años)

Suplemento hora extra: 14 € (mínimo 75% con un mínimo de 75 personas)

* Contratando la barra libre Premium se contratan también las marcas incluidas en la barra libre normal.

IVA 10% no incluido
Todos los precios son por persona

Barra libre Luxury Gin & Vodka Tonic

Vodka

Belvedere

Ginebras

Tanqueray Rangpur

Mombasa

Heindricks

Bulldog

Citadelle

Tónicas

ME Tonic

Fever Tree

Acompañamiento con brochetas de fruta

Precio dos horas: 40 € (para el 100% de invitados excepto niños menores de 12 años)

Suplemento hora extra: 20 € (mínimo 75% con un mínimo de 75 personas)

** Contratando la barra libre Luxury Gin & Vodka Tonic se contratan también las marcas incluidas en la barra libre normal y Premium.*

IVA 10% no incluido
Mínimo 75 personas

Carta de vinos

Suplemento por persona

Vino blanco

Marqués de Riscal Sauvignon (Verdejo) - D.O. Rueda	3 €
Leiras - D.O. Rías Baixas	6 €
Belondrade y Lurton - D.O. Rueda (fermentación en barrica)	13 €

Vino tinto

Tarsus - D.O. Ribera del Duero	3 €
Pétalos del Bierzo - D.O. Bierzo	6 €
Habla del Silencio. Extremadura (sin D.O.)	13 €

Cava

Codorníu Chardonnay - D.O. Cava	3 €
Gran Juvé y Camps - D.O. Cava	4 €

Champagne

Moët&Chandon Imperial - D.O. Champagne	13 €
---	-------------

IVA 10% no incluido

La esencia
del lujo.

Decoración, amenización y otros servicios

Decoración floral:

La floristería del hotel, dirigida por Kimberley Cruz estará encantada de mostrarles sus diseños más exclusivos. Le asesoramos y guiamos en la mejor elección de acuerdo a sus preferencias: ramos de novia, centros de mesa a partir de 10€, detalles florales y de ambientación.

Amenización musical después de la cena:

Orquesta:

2 horas, 4 músicos:	1.150 €
2 horas, 5 músicos:	1.380 €
Hora extra:	574 €

Discoteca móvil:

Nuestro fantástico equipo de DJ se pondrá en contacto con ustedes para elegir el estilo de música que deseen.

2 horas:	750 € *
Hora extra:	350 €

* *Incluye amenización durante el cóctel y el banquete*

Amenización de música en directo durante el cóctel o banquete: arpa, guitarra española, violín, pianista, trío de cuerda.... Consulte las distintas opciones.

Animación infantil para niños: Consulte tarifas en función del horario contratado.

Fotografía y vídeo: no exigimos exclusividad

Celebración del cóctel en el Lucernario del hotel: 1.500 €

Celebración de ceremonias civiles: El Hotel dispone de salones privados que se adaptan a las distintas necesidades de los clientes. Consulte precios.

Otros servicios: Photocall, fotomatones, detalles para invitados (amenities Bvlgari), decoración con globos, mantelerías, decoraciones personalizadas....

Consulte las distintas opciones.

IVA 21% no incluido

Condiciones Generales

- **Precios por persona**
- **IVA no incluido**
- **Depósito a la confirmación definitiva: 1.800 €.** En caso de anulación el hotel aplicará este depósito en concepto de gastos de cancelación.
- **80% de la factura total estimada, un mes antes de la boda.**
- **Importe pendiente, un día después de la boda mediante cheque conformado, efectivo o tarjeta de crédito.**
- **El mínimo garantizado de pago facturable se cerrará 72 horas antes del día de la boda.**