

## Vuestro viaje comienza en The Westin Palace Madrid ...



Detalles inspiradores, cocina deliciosa y lugares con mucho encanto. Cada sonido, sabor y elemento decorativo son seleccionados con gran esmero para reflejar totalmente vuestra personalidad. Nuestro equipo de profesionales especialista en bodas responderá intuitivamente a todas vuestras necesidades desde el principio hasta el fin, consiguiendo haceros sentir estimulados, relajados y liberados de cualquier preocupación, para que disfrutéis plenamente de vuestra celebración más especial.



### Recuerdos inspirados

El día de vuestra boda. Es el momento en el que comienza vuestra vida en común. Un acontecimiento único para vosotros que reflejará vuestro estilo personal. Transformaremos vuestra experiencia y la de vuestros invitados en una inconfundible y memorable celebración. Solamente tendréis que decir "Sí, quiero".

	Página
Aperitivos y suplementos.....	3 y 4
Menú Cibeles.....	5
Menú Neptuno.....	5
Menú Retiro.....	5
Menú Alcalá.....	6
Menú Recoletos.....	6
Menú Prado.....	7
Menú Colón.....	7
Menú Opera.....	8
Menú Sol.....	8
Menú Niños.....	9
Menú Vegetariano.....	9
Tentempié dulce y salado.....	9
Vinos.....	10 y 11
Barra libre.....	12
Informaciones.....	13
Servicios adicionales .....	14
Planos de los salones.....	15

**Aperitivo Estándar**  
Incluido en el precio del menú  
Duración: 30 minutos

**Aperitivos fríos**

Tumaca de jamón serrano  
Brocheta de espárragos verdes  
con lomo crujiente  
Tostitas de brandada de bacalao  
Barquitas de rillete de pato y membrillo  
Mini bizcocho de salmón ahumado  
y salsa tártara

**Aperitivos calientes**

Daditos de gorgonzola  
Pinchos de pollo con miel y soja  
Mini rollitos de primavera  
con salsa agridulce  
Crujiente de morcilla  
Croquetas de jamón

**Aperitivo Deluxe**

Suplemento de 8€ IVA incluido por persona  
(7,41€ +8% IVA)

**Aperitivos fríos**

Mousse de queso azul con chips  
de yuca y nueces  
Petit choux de anchoas y  
pimientos del piquillo  
Tartar de bonito y jengibre confitado  
Quenefa de gambas al curry con coco  
"Chupa Chups" de sobrasada  
con miel y frutos secos      Chupito de  
gazpacho de melocotón

**Aperitivos calientes**

Daditos de cazón en adobo  
Bombón de queso  
con mermelada de frambuesa  
Pincho de pollo teriyaki  
Tempura de verduras  
Rollitos de hojaldre con chistorra  
Delicias de perdiz

### **Aperitivo Premium**

Suplemento de 13€ IVA incluido por persona  
(12,04€ +8% IVA)

#### **Aperitivos fríos**

Bocadito de mousse de membrillo  
y pato confitado  
Bombón de foie con chocolate amargo  
Cuchara con gominola de tomate  
Selección de makis con salsa de soja  
Salmón ahumado  
con queso fresco y pistachos  
Tartaleta de brandada de bacalao  
Tartaleta con carpaccio de atún  
y chutney de pimientos de piquillo

#### **Aperitivos calientes**

Bolsita crujiente de pescado  
Pincho de jamón de praga caramelizado  
con  
piña y ron  
Brocheta de langostino y  
pera con panceta  
Pinchitos de pollo con miel y soja  
Tartaletas de champiñones  
Mini rollitos de primavera  
con salsa agridulce  
Tempura de verduras

#### **Bebidas de los aperitivos**

Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Vino Blanco Raimat Clos Casal  
Vino Tinto Azpilicueta Crianza  
Cava Brut Anna de Codornú

#### **Suplemento para aperitivos**

Precio por plato  
Jamón Ibérico 15€ (13,89€ +8% IVA)  
Lomo Ibérico 12€ (11,11€ +8% IVA)  
Queso Manchego 9€ (8,33€ +8% IVA)

### **Menú Cibeles**

99€ IVA incluido por persona  
(91,67€ +8% IVA)

Savarín de foie con mermelada de  
naranja y  
frutos del bosque  
\*\*\*\*\*

Suprema de dorada con wakame  
y vieiras, salsa de sidra  
\*\*\*\*\*

Mousse de avellana  
\*\*\*\*\*

Tarta nupcial  
\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

### **Menú Retiro**

115€ IVA incluido por persona  
(106,48€ +8% IVA)

Cremoso de foie con natillas de maíz  
\*\*\*\*\*

Lubina con tallarines de sepia  
y salsa de Txacoli  
\*\*\*\*\*

Cesta de chocolate con crema catalana y  
melocotón flambeado al Grand Marnier  
\*\*\*\*\*

Tarta nupcial  
\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

### **Menú Neptuno**

109€ IVA incluido por persona  
(100,93€ +8% IVA)

Hojaldre relleno de bacalao con  
chutney de  
pimientos y salsa de puerros  
\*\*\*\*\*

Carrillera de ternera confitada  
con patatas  
duquesa y selección de setas  
\*\*\*\*\*

Sopa de chocolate con timbal  
de frutas del bosque gratinado  
\*\*\*\*\*

Tarta nupcial  
\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú Alcalá**

119€ IVA incluido por persona  
(110,19€ +8% IVA)

**Pirámide de foie rellena de confitura de  
higos  
y salsa de café**

\*\*\*\*\*

**Crema suave de bogavante con cebollino**

\*\*\*\*\*

**Meloso de lechón asado a baja  
temperatura con timbal  
de patata y bacon**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio de piña con helado de plátano  
y salsa de maracuyá**

\*\*\*\*\*

**Tarta nupcial**

\*\*\*\*\*

**Café, té y mignardises**

**Menú Recoletos**

129€ IVA incluido por persona  
(119,44€ +8% IVA)

**Dúo de espárragos blancos y verdes  
con salmón ahumado y salsa de  
cítricos**

\*\*\*\*\*

**Crema de puerros y patatas  
al queso mahonés**

\*\*\*\*\*

**Lomo de ternera con meli-melo de  
setas y salsa de baya de enebro**

\*\*\*\*\*

**Pirámide de chocolate amargo con  
plátano y nueces**

\*\*\*\*\*

**Tarta nupcial**

\*\*\*\*\*

**Café, té y mignardises**

### **Menú Prado**

135€ IVA incluido por persona  
(125,00€ +8% IVA)

**Milhojas de queso de cabra con pera  
y anguila ahumada al aroma de vainilla**

\*\*\*\*\*

**Crema de boletus con jamón ibérico**

\*\*\*\*\*

**Medallones de solomillo de cebón sobre  
su jugo a la pimienta rosa**

\*\*\*\*\*

**Espuma de yogurt con frutos secos  
y coulis de moras**

\*\*\*\*\*

**Tarta nupcial**

\*\*\*\*\*

**Café, té y mignardises**

### **Menú Colón**

139€ IVA incluido por persona  
(128,70€ +8% IVA)

**Gazpacho de mango**

\*\*\*\*\*

**Medallón de merluza  
con trampó de gambas**

\*\*\*\*\*

**Medallón de solomillo de  
ternera lechal al  
gratén de mostaza y trufas  
negras sobre crema  
duxelle de morillas**

\*\*\*\*\*

**Hojaldre con manzana, avellana  
y helado de vainilla**

\*\*\*\*\*

**Tarta nupcial**

\*\*\*\*\*

**Café, té y mignardises**

**Menú Opera**

145€ IVA incluido por persona  
(134,26€ +8% IVA)

**Vieiras a la plancha con espinacas sobre  
crema de patata y azafrán  
con tobiko naranja**

\*\*\*\*\*

**Bi-color de crema de puerros y setas con  
speck**

\*\*\*\*\*

**Solomillo de buey Wellington en su jugo con  
salsa de Oporto y trufa**

\*\*\*\*\*

**Delicia de chocolate con crema de pera y  
regaliz**

\*\*\*\*\*

**Tarta nupcial**

\*\*\*\*\*

**Café, té y mignardises**

**Menú Sol**

165€ IVA incluido por persona  
(152,78€ +8% IVA)

**Bogavante al vapor, carpaccio de  
tomate con finas hierbas al  
vinagre de balsámico**

\*\*\*\*\*

**Crema de espárragos fría (Navarra)  
o caliente (Trigueros)**

\*\*\*\*\*

**Medallones de solomillo de cebón  
a la broche con salsa de foie**

\*\*\*\*\*

**Tulipa con sorbete de frambuesa  
y helado de yogurt**

\*\*\*\*\*

**Tarta nupcial**

\*\*\*\*\*

**Café, té y mignardises**

**Menú de Niños**

50€ IVA incluido por persona  
(46,30€ +8% IVA)

**Macarrones con tomate**

O

**Tortilla de patatas**

\*\*\*\*\*

**Escalope de ternera con patatas**

O

**Barritas de pescado con patatas**

\*\*\*\*\*

**Selección de helados**

O

**Tarta nupcial**

\*\*\*\*\*

**Refrescos variados y zumos**

**Menú Vegetariano**

Precio por persona según el  
menú

de boda elegido

**Ensalada saludable**

\*\*\*\*\*

**Crema de patatas con trocitos de  
trufa**

\*\*\*\*\*

**Lasaña de verduras**

O

**Parrillada de verduras**

\*\*\*\*\*

**Postre elegido según el menú de  
boda**

**Tentempié dulce**

24€ IVA incluido por persona  
(22,22€ +8% IVA)

**Mini bollería con chocolate caliente**

**Mini pastelería variada**

**Tentempié salado**

27€ IVA incluido por persona  
(25,00€ +8% IVA)

**Medias noches variadas**

**Mini sándwiches variados**

**Vinos opción nº 1**

Incluidos en nuestros menús

**Vino blanco**

Rimat Clos Casal - Costers del Segre

O

Viña Sol - Penedés

**Vino tinto**

Azpilicueta Crianza - Rioja

O

Riscal 1860 - Castilla y León

**Cava**

Cava Brut Anna de Codornú

**Vinos opción nº 2**

Suplemento de 8€ IVA incluido por  
persona  
(7,41€ +8% IVA)

**Vino blanco**

Marqués de Riscal Verdejo – Rueda

**Vino tinto**

Viña Pomal Reserva – Rioja

**Cava**

Cava Brut Jaume de Codornú

**Vinos opción nº 3**

Suplemento de 17€ IVA incluido por persona  
(15,74€ +8% IVA)

**Vino blanco**

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc – Rueda

**Vino tinto**

Marqués de Riscal Reserva – Rioja

**Cava**

Cava Brut Jaume de Codorníu

**Bebidas incluidas en todos nuestros menús**

Agua mineral, cerveza, refrescos y zumos

Brandy y licores

### Barra Libre Estándar

2 horas: 25€ IVA incluido por persona (23,15€ +8% IVA)

Tercera hora y sucesivas: 20€ IVA incluido por persona y hora (18,52€ +8% IVA)  
(carga mínimo de 50 personas por hora)

Whisky	Ron	Ginebra	Vodka
J&B Ballantines	Bacardí blanco	Beefeater Bombay	Smirnoff
White Label Cutty	Habana 5 años	Larios	Absolut Stolichnaya
Sark Passport	Negrita Cacique		
Four Roses	Brugal		
	Pampero		
	Barceló		

Selección de refrescos, licores, cervezas, zumos, brandys y vinos

### Barra Libre Deluxe

2 horas: 40€ IVA incluido por persona (37,04€ +8% IVA)

Tercera hora y sucesivas: 37€ por persona y hora (34,26€ +8% IVA)  
(carga mínimo de 50 personas por hora)

Whisky	Ron	Ginebra	Vodka
J&B Ballantines	Bacardí blanco	Beefeater	Moskovskaya
White Label Cutty	Habana 5 años	Bombay	Absolut
Sark Passport	Cacique	Bombay Sapphire	Absolte Citron
Jonnie Walker	Santa Teresa	Larios	Stolichnaya
Jack Daniel's	Brugal	Gordon's	
Cardhu	Pampero	Tanqueray	
Glenmorangie	Barceló		

Selección de refrescos, licores, cervezas, zumos, brandys y vinos

### **Información adicional**

*El hotel Westin Palace Madrid tiene el placer de ofrecerle las siguientes cortesías incluidas en cada menú*

#### Prueba de menú

*Bodas de más de 150 personas: degustación para 6 personas*

*Bodas de 100 a 150 personas: degustación para 4 personas*

*Bodas de 50 a 100 personas: degustación para 2 personas*

*Para poder ofrecer nuestro mejor servicio, las degustaciones se fijarán preferiblemente de martes a sábado en horario de almuerzo.*

#### Noche de Bodas

*Como cortesía, el Hotel les ofrece una noche en una de las mejores suites disponible con desayuno buffet en nuestro Restaurante o desayuno continental en la habitación.*

#### Parking

*El Hotel ofrece 2 plazas de parking como cortesía para el día de la Boda.*

#### Tarifa Especial para Invitados

*La tarifa para el año 2011 es de 165€ +IVA (178,20€ con 8% IVA incluido), desayuno buffet incluido.*

*Esta tarifa está sujeta a disponibilidad.*

*Las reservas tienen que ser garantizadas con tarjeta de crédito y podrán ser canceladas sin gastos 72hrs antes de la llegada (16:00hrs). Pasada esta fecha, se cargará una noche de penalización.*

## Servicios adicionales

### Música y actuaciones

*Grupo Evenpro (servicio recomendado)*

*D. Alfonso Cabello*

*Tfno.- 91 616 94 92*

*Móvil.- 616 988 269*

### Fotografía

*Povedano (fotógrafo recomendado)*

*D<sup>a</sup>. Verónica Povedano*

*Tfno.- 91 556 30 27*

*Click 10*

*D<sup>a</sup> Paloma Serra*

*Tfno.- 91 575 19 79*

### Floristería

*Floristería Silvosa*

*D. Antonio Silvosa*

*Tfno.- 647 77 95 93*

*www.silvosahermanos.es*

### Decoración Floral:

*Precio del centro floral estándar: 28€ IVA incluido por centro (23,73€ +18% IVA)*

*Con el fin de obtener asesoramiento de nuestros proveedores o información adicional, no duden en ponerse en contacto con nosotros.*

*Todos los precios mencionados en este documento son válidos para el año 2011 y pueden ser modificados sin previo aviso.*

