

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".

APERITIVO ESTÁNDAR

Incluido en el precio del menú

Duración: 30 minutos

Aperitivos fríos

Tartaleta selecta con natilla de maíz y cristal de champán

Dado de gominola salada de tumaca con jamón

Bolitas de queso de cabra empiñonada

Tartaleta de tinta de calamar con brandada de bacalao y tomate seco

Brocheta de mini manzana caramelizada con membrillo y queso

Mini estrudel de pato ahumado y pera

Aperitivos calientes

Gambas en piel de patata con salsa de mango y yogurt griego

Empanadilla de verduras

Selección de tres croquetas (jamón, gorgonzola, chipirón)

Mini rollitos primavera

Triángulos de sobrasada ibérica fritos con flor de sal

Pincho de pollo con salsa teriyaki y sésamo

APERITIVO DELUXE

Suplemento de 5€ IVA incluido por persona (4,63€ +8% IVA)

Aperitivos fríos

Tartaleta de chocolate con cremoso de foie y caviar de caramelo

Pastel de perdiz escabechado con pan de centeno

Ajedrez de salmón con pan integral

Flor de hibiscus con queso camembert

Dado de gominola salada de tumaca con jamón

Confit de pato con gelatina de cereza

Aperitivos calientes

Vieiras con crujiente ibérico

Verduras en tempura

Selección de tres croquetas (jamón, gorgonzola, chipirón)

Tartaleta rellena de morillas perfumadas al Oporto

Tequeños de queso

Triángulos de bacalao fritos con salsa de tomate seco

APERITIVO PREMIUM

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

Aperitivos fríos

Vieiras con gin fiz y sal negra

Mini curry rellenos de tartar de langostinos y huevas de trucha

Tartaleta rellena de crema de queso y caviar de trufa

Cre moso de foie con chocolate amargo y chips de frambuesa

Bizcocho de salm3n ahumado

Esp3rragos con lomo ib3rico

Aperitivos calientes

Gambas en tempura

Palitos de pollo crujiente

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada y queso cheddar

Taco merlin con pez espada y tomate

Selecci3n de tres croquetas (jam3n, gorgonzola, chipir3n)

Mini pizzas

Tri3ngulos fritos con panceta ib3rica

BEBIDAS DE LOS APERITIVOS

Cerveza

Refrescos

Zumos

Vino Blanco Raimat Clos Casal

Vino Tinto Azpilicueta Crianza

Cava Brut Anna de Codorn3u

SUPLEMENTO PARA APERITIVOS

Precio por plato

Jam3n Ib3rico 15€ (13,89€ +8% IVA)

Lomo Ib3rico 12€ (11,11€ +8% IVA)

Queso Manchego 9€ (8,33€ +8% IVA)

MENÚ CIBELES

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

Crema de calabaza con foie mi-cuit y trufa negra

Medallón de merluza con espárragos plancha y chips de patatas morada con salsa Txacolí

Parfait de avellana con salsa de vainilla

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 con soja, jengibre y cristal de manzana con cebolla roja crujiente

Sopa de chocolate con timbal de frutas del bosque gratinado

Tarta nupcial

Café, té y mignardises

MENÚ RETIRO

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

Savarín de foie con mermelada de naranja y frutos del bosque

Lubina con pulpitos al aloe de ajo, arena de hierbas y salsa de Chablis

Espuma de almendras y chocolate con salsa de Amaretto

Tarta nupcial

Café, té y mignardises

MENÚ ALCALÁ

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

Lingote de foie relleno de confitura de higos y salsa de café

Crema suave de bogavante con cebollino

Meloso de lechón asado a baja temperatura con mini manzana y timbal de patata con bacón

Carpaccio de piña con helado de plátano y salsa de maracuyá

Tarta nupcial

Café, té y mignardises

MENÚ RECOLETOS

125€ IVA incluido por persona (115,75€ +8% IVA)

Tartar de salmón con frutas exóticas y grué de nueces

Crema de puerros y patatas al queso mahones

Medallones de solomillo de cebón a la broche con salsa de foie (patatas avellana, alcachofas de verduras)

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)

Caramelo de tomate y mozzarella con ragout de pato y setas de temporada

Gazpacho de frutas rojas con nieve de queso mascarpone

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

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

Suprema de esturión con setas confitadas y salsa de azafrán

Medallón de solomillo de cebón con pimienta de Sichuan, pasas y salsa de Jerez dulce

Tartaleta de chocolate con crema catalana y fresón

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

Sopa Sukiyashi

Solomillo de buey Wellington en su jugo con salsa de Oporto y trufa (patatas gratén, espárragos, trigueros)

Lingote de chocolate con corazón de frambuesa

Tarta nupcial

Café, té y mignardises

MENÚ SOL

162€ IVA incluido por persona (150,00€ +8% IVA)

Ensalada de bogavante con vinagreta de limas y azafrán

Consomé de setas silvestres aromatizado con trufa melanosporum

Solomillo de cebón con bacón, pimienta de Jamaica y salsa de dátiles

Delicia de frambuesa con salsa de chocolate y fresa

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 1

Incluidos en nuestros menús

Vino blanco

Raimat Clos Casal - Costers del Segre

o

Viña Sol - Penedés

Vino tinto

Azpilicuenta Crianza - Rioja

o

Riscal 1860 - Castilla y León

Cava

Cava Brut Anna de Codorníu

VINOS OPCIÓN 2

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

Vino blanco

Marqués de Riscal Verdejo - Rueda

Vino tinto

Viña Pomal Centenario - Rioja

Cava

Cava Brut Jaume de Codorníu

VINOS OPCIÓN 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) (cargo mínimo de 50 personas por hora)

Whisky Ron Ginebra Vodka

J&B Bacardí blanco Beefeater Stolichnaya

Ballantines Habana 5 años Bombay Smirnoff

White Label Cacique Larios Absolut

Cutty Sark Negrita

Passport Brugal

Four Roses 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)

(cargo mínimo de 50 personas por hora)

Whisky Ron Ginebra Vodka

J&B Bacardí blanco Beefeater Stolichnaya

Ballantines Habana 5 años Larios Moskovskaya

White Label Cacique Gordon's Absolut

Cutty Sark Santa Teresa Tanqueray Absolut Citron

Passport Brugal Bombay

Johnnie Walker Pampero Bombay Sapphire

Jack Daniel's Barceló

Cardhu

Glenmorangie

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

INFORMACIÓN ADICIONAL

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

Prueba de menú

Bodas de más de 100 personas: degustación para 6 personas

Bodas de 50 a 100 personas: degustación para 4 personas

Bodas de 20 a 50 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 2012 es de 169€ +IVA (182,52€ 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 RECOMENDADOS

Música y actuaciones

Grupo Evenpro - D. Alfonso Cabello

Tfno.- 91 616 94 92

Móvil.- 616 988 269

Fotografía

Povedano - D^a. Verónica Povedano

Tfno.- 91 556 30 27

Adrian Tomadin

Tfno.- 91 351 6924 - 607 801 302

www.adriantomadin.com

Floristería

Floristería Silvosa - D. Antonio Silvosa

Tfno.- 647 77 95 93

www.silvosahermanos.es

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

Decoraciones especiales

La Reina Oca - D^a. Ana Oca

Tfno.- 91 637 95 50 - 639 776 883

www.lareinaoca.com

Servicio de traslados - Rolls Royce

Vintage & Classic Group - Victoria Ocón

Tfno.- 648 706 856

victoria@vclassicgroup.com

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 2012 y pueden ser modificados sin previo aviso. IVA sujeto a cambio