

*Saber elegir...
una boda perfecta*



Hotel Velada Madrid





Un lugar idílico

En Madrid, centro económico, político y social de España y en una de las principales arterias de la ciudad, la calle Alcalá, Velada Hoteles os ofrece un hotel moderno y versátil que fue inaugurado en la primavera del año 2003.

Os sorprenderemos por nuestra experiencia, profesionalidad y medios. Ponemos a vuestra disposición toda una serie de salones con diferentes capacidades y totalmente decorados para la ocasión, con la posibilidad de hacer el cóctel en nuestro jardín. Además, los novios dispondréis de una serie de servicios extras, para que vuestra boda sea todo un éxito.

En el Hotel Velada Madrid podréis disfrutar al máximo de ese día tan especial. Nosotros cuidaremos hasta el más mínimo detalle para que todo salga como soñásteis.

Os invitamos a que lo disfrutéis con nosotros.





Salones

En nuestros tres magníficos salones con amplias capacidades podrá celebrar ese acontecimiento tan especial con todo el confort que desea.

Menús

Menús basados en una amplia selección gastronómica, cuidada y elaborada sólo con productos de la alta calidad. Platos variados y para todos los paladares, que además podéis combinar a vuestro gusto para confeccionar vuestro propio menú.

Degustación del Menú

Podréis degustar las propuestas o sugerencias que más os tienten, ver su presentación y apreciar sus sabores, ello os asegurará el éxito de vuestra elección.

Esta degustación es para seis personas (banquete de mínimo 100 comensales) y para 2 personas (banquete con menos de 100 comensales).

Montaje del salón

Os facilitaremos un plano de planta del salón y aconsejaremos la mejor disposición de mesas para que las distribuyáis a vuestro gusto.

Habitación especial

Se obsequiará con una habitación para la noche de bodas, donde seréis acogidos con una botella de cava y una cesta de frutas como atención.

Le ofrecemos:

Minutas

Minutas personalizadas con vuestros nombres y fecha de enlace, donde quedará impreso el menú elegido, y que será un vivo recuerdo de la boda.

Flores en las mesas

Centro de flores frescas en todas las mesas, destacando el centro de la mesa presidencial.

Noches gratis de hotel

Disfrutareis de un maravilloso regalo (noches de hotel gratuitas en Velada Hoteles), según facturación de vuestro banquete.

Facturando de 9.000 € a 15.000 €: Dos noches (viernes/ sábado o sábado/ domingo).

Facturando más de 15.000 €: Cuatro noches (viernes/ sábado o sábado/ domingo)

Habitación de invitados

Tarifa especial en habitación doble o individual para vuestros invitados sujetas a disponibilidad existente en el hotel.

Parking gratuito

Os dejaremos tres plazas de parking a vuestra disposición para haceros más cómodo vuestro traslado y el de vuestros padres.

Para el resto de los invitados podemos ofrecer tarifa especial de 8 € +IVA por plaza (sujeto a disponibilidad)

Coche de los novios

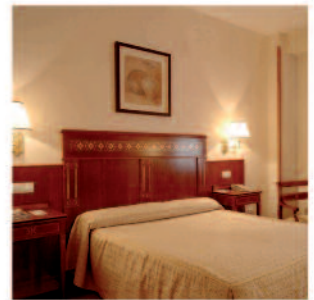
Servicio gratuito consistente en : recoger a la novia en su domicilio (dentro de la ciudad de Madrid) , traslado a la iglesia y llegada al hotel. (facturación superior a 15.000 €)

Y, además...

Podemos aconsejaros sobre servicio de fotografía y video.

Condiciones de contratación

Depósito de 1.000 € en el momento de la firma del contrato de reserva. El número de invitados a facturar será comunicado tres días antes de la celebración del banquete. La forma de pago será en efectivo o mediante cheque conformado el día siguiente a la celebración del banquete.



El sabor de los momentos felices

Con la mejor compañía y rodeados de un ambiente con estilo propio pensado para personas que buscan sentirse cómodas en esa fecha tan especial.

Porque sabemos que el placer no es completo sin darle gusto al paladar, Por eso nos afanamos en sorprenderos con diferentes propuestas gastronómicas, elaboradas a partir de las mejores materias primas. Seguro que encontraréis un menú hecho a vuestro gusto.

En Hotel Velada Madrid cuidamos todos los detalles que harán de vuestra celebración un evento único y exclusivo.





Menú

Aperitivos de Bienvenida n.º 1

(Duración 45 min.)

Frios:

Canapés variados,
Selección de chacinas (jamón, lomo, salchichón y chorizo)
Selección de quesos,
Tosta de jamón de pato con tomate,
Tosta ventresca con pimienta,

Calientes:

Bienmesabe,
Brochetita de pollo teriyak
Cucharita de pisto con bacalao
Chistorra en hojaldre,
Cazuelitas de gambas al ajillo,
Pequeñas croquetas caseras,
Calamares a la andaluza
Vinos, cervezas, refrescos

Aperitivo nº 1: incluido en precio menú compuesto por tres platos.

Aperitivos de Bienvenida n.º 2

(Duración 60 min.)

Frios:

Jamón ibérico al corte delante del cliente con picos de Jerez.
Bodegón de quesos nacionales con pasas, orejones y nueces
Torta del casar con tostaditas

Degustación de Tostas:

Tostas de pisto con huevos de codorniz fritos
Tosta de gulas con ali oli,
Tosta de jamón de pato con tomate,
Tosta ventresca con pimienta

Selección de Brochetas:

Brocheta de salmón al eneldo
Brocheta de melón con jamón de pato
Brocheta de presa ibérica con membrillo
Chupachups de langostinos con salsa agridulce

Otros:

Bolitas de boletus
Chupito de gazpacho de fresa
Cucharitas de salpicón
Brick de morcilla con salsa de manzana
Brick de queso de cabra con miel
Croquetitas de marisco
Bocadito de tortilla española
Vinos, cervezas, refrescos

Aperitivo nº 2: **Precio por persona: 30 € + 8% IVA**

1. Entrantes

- Crema de langosta al armagnac 9,00 €
- Ensalada tricolor de salmón y vieiras con vinagreta de frambuesa 15,00 €
- Ensalada de langostinos, paté de oca, salmón y jamón de pato sobre lecho de juliana tricolor y vinagreta de frambuesa 15,00 €
- Pimientos rellenos de boletus 14,00 €
- Degustación de ibéricos de Guijuelo 22,00 €
- Terrina de foie al Armagnac y reducción de Pedro Ximenez 21,00 €

2. Pescados

- Suprema de merluza en salsa verde con almejas y gambas 19,00 €
- Dorada al horno con salsa marinera, almejas y verduritas 19,00 €
- Suprema de lubina al ajo tostado sobre lecho de patatas panaderas y gambas 19,00 €
- Lomo de bacalao al horno con salsa de pimientos del piquillo 21,00 €
- Lomo de rodaballo a la gallega con patatas vapor 21,00 €
- Lomos de rape rellenos de mousse de carabineros al fino Quinta 22,00 €

3. Carnes

- Entrêcot de ternera con setas, verduritas de temporada y salsa de romero 21,00 €
- Chuletón de Avila con patatas al ajillo 21,00 €
- Solomillo de ternera con salsa de trufas, cuartos de champiñón con jamón y patatas risoladas 25,00 €
- Solomillo de ternera con sombrero de foie, espárragos trigueros y patatas avellana 29,00 €
- Cordero lechal asado al estilo de Segovia con patatas panadera 29,00 €
- Tournedó de ternera con base de pan frito, atadillo de bacon, patatas pandera y salsa española 28,00 €

En estos precios se incluye la opción de Aperitivo de bienvenida nº 1, siempre y cuando el menú se componga de tres platos, haciendo combinaciones entre las diferentes opciones de platos arriba indicadas, además del postre y bodega.

Los precios de cada plato son por persona (Iva No incluido)





Tarta nupcial y Postre

Tartas nupciales:

Tarta Selva Negra
Tarta de Frutas
Tarta de Yema
Tarta San Marcos
Tarta de Chocolate

Postre:

Carpaccio de piña con sorbete de Mango
Tulipa de sorbetes de Limón y Mandarina
Tulipa de vainilla de Madagascar con chocolate caliente
Tulipa de Dulce de leche
Tulipa de sorbetes de Limón y Mango
Carpaccio de piña con sorbete de Limón
Gelatina de Gin-tonic con sorbete de Limón.

Tarta + postre precio: 11,00 € (IVA no incluido)

Bodega

Café con atenciones de trufas y tejas, Vino Blanco D.O. Rueda, tinto Rioja crianza, cava, agua mineral, licores

Precio: 13,00€ (IVA no incluido)



Menús de niños

(A elegir un primero y un segundo)

Primeros:

- Plato de entremeses compuesto por:
Jamón ibérico, jamón de york, queso manchego, croquetas de jamón, empanadillas de bonito, calamares a la romana.
- Pastas de colores con tomate y queso

Segundos:

- Escalope de ternera empanado con patatas fritas
- Chuletitas de cordero a la plancha con patatas fritas
- Hamburguesa con queso fundido y patatas fritas
- Suprema de merluza a la romana

Postre:

Tarta nupcial y Helados variados
Refrescos y agua mineral.

Precio Menú Infantil: 27 € por persona (IVA no incluido)





Barra libre

2 horas: 17,00 € por persona (IVA incluido)

Cada hora más: 8,00 € por persona (IVA incluido).

** En caso de contratar 3 horas de barra libre con esta opción, os incluiremos Recena compuesta por: Medias noches, saladitos, sándwiches y Bodegón de chuches.*

Servicio coctelería en barra libre: Mojito/ Margarita/ Caipiriña

Suplemento (2 horas) : 7 € por persona (IVA incluido)

Cada hora adicional: 4 € por persona (IVA incluido)

Discoteca Móvil (2 horas): 650 € +8% IVA no incluido

Cada hora extra: 325 €



www.veladahoteles.com

C/ Alcalá, 476
28027 - Madrid
Tel.: +34 91 375 68 00