

TU BODA EN MADRID.ES
BY MELIÁ AVENIDA AMÉRICA



Menús para Bodas de oro

BODAS DE ORO

MELIÁ AVENIDA AMÉRICA La ilusión al detalle

Las bodas de oro es un aniversario muy especial, cumplir 50 años de casado es sin duda una ocasión maravillosa para volver a renovar votos y volver a celebrarlo.

Todo debe de estar perfecto, es una celebración a la que acudirán, amigos, familiares, conocidos....y que hay que organizar con mucho mimo y cuidando cada detalle.

Por eso en el hotel Meliá Avenida América ponemos todo nuestro empeño, nuestras instalaciones son perfectas para el tipo de evento que quieras realizar, independientemente del número de invitados contamos con las salas que se puedan ajustar a vuestras necesidades, siendo siempre salones individuales.

El equipo de profesionales del Hotel Meliá Avenida América, nos esmeramos para que los banquetes de bodas de oro sean una fiesta, para familia y amigos.

Ganadores del Premio Wedding Awards 2015bodas.net



Sandra López Galán

Comercial de Banquetes

Teléfono de contacto: 914232413

Mail: sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com

Web: www.tubodaenmadrid.es

Horario comercial: Martes-Sábado de 14.00 a 22.00* Es aconsejable cita previa.

MENÚ DE BODAS DE ORO 1

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

JAMÓN DE BODEGA Y QUESO MANCHEGO

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA Y GAMBAS

REVUELTO DE SETAS Y LANGOSTINOS

* * * *

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BROCHE

Patatas Panaderas y Hongos Salteados

* * * *

TARTA TRIO 3 CHOCOLATES O TARTA DE BODAS DE ORO AL GUSTO

Bodega: Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 36 EUROS + 10% IVA.

- **SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 5€ + 10% IVA POR PERSONA**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo segundo, salvo alergias o intolerancias.

MENÚ DE BODAS DE ORO 2

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

SURTIDO DE IBÉRICOS

Lomo, Salchichón, Chorizo

CROQUETAS DE TXANGURRO

REVUELTO DE MORCILLA DE BURGOS

PARRILLADA DE VERDURAS CON SAL MALDON

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE PIMIENTA

Patatas Risolada y Calabacín relleno

* * * *

MILHOJAS DE NATA Y CREMA O TARTA DE BODAS DE ORO AL GUSTO

Bodega: Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema",

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 40 EUROS + 10% IVA.

- **SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 5€ + 10% IVA POR PERSONA**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo segundo, salvo alergias o intolerancias.

MENÚ DE BODAS DE ORO 3

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

QUESO BRIE FRITO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

SURTIDO DE IBÉRICOS

Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón, Chorizo

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO

CON MANZANA CARAMELIZADAS Y NUECES

* * * *

CREMA SUAVE DE CIGALITAS Y CARABINEROS

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE FOIE

Patatas Rosti y Atadillo de Trigueros

* * * *

TARTA DÚO DE CHOCOLATE O TARTA DE BODAS DE ORO AL GUSTO

Bodega: Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 44 EUROS + 10% IVA.

- **SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 5€ + 10% IVA POR PERSONA**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo segundo, salvo alergias o intolerancias.

MENÚ DE BODAS DE ORO 4

CREMA DE CALABAZA CON NUBE DE JAMÓN IBÉRICO

* * * *

RODABALLO A LA PLANCHA CON VERDURAS
Y MOUSSELINA DE AJO NEGRO

* * * *

CARRILLERA DE TERNERA AL OPORTO
CEBOLLITA FRANCESA Y PATATAS AL HORNO

* * * *

TARTA MINI TATIN Y MINI MILHOJAS DE NATA Y CREMA, MINI VASITOS DE
ARROZ CON LECHE

O TARTA DE BODAS DE ORO AL GUSTO

Bodega: Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 48,00 EUROS + 10% IVA

- **SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 5€ + 10% IVA POR PERSONA**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo segundo, salvo alergias o intolerancias.

MENÚ DE BODAS DE ORO 5

CREMA DE CALABACIN Y QUESO
CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

* * * *

LOMO DE LUBINA CON SALSA TXACOLÍ
SOBRE CAMA DE PATATA PANADERA

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE HONGOS

Patatas Piña y Atadillo de Trigueros

* * * *

MILHOJAS DE NATA Y CREMA CON DE HELADO DE VAINILLA

Bodega: Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 52,00 EUROS +10% IVA

- SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 5€ + 10% IVA POR PERSONA

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo segundo, salvo alergias o intolerancias.

MENÚ DE BODAS DE ORO 6

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO

Jamón Ibérico, Lomo, Chorizo y Salchichón

CROQUETAS DE TXANGURRO

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y SALMÓN AHUMADO

CON VINAGRETA DE MOSTAZA DULCE

* * * *

LOMO DE BACALAO CON SALSA DE PUERROS

SOBRE CAMA DE COMPOTA DE TOMATE

* * * *

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA A BAJA TEMPERATURA

Patatas Panadera y Pimientos del Piquillo

* * * *

MINI DUO DE CHOCOLATES, MINI BIZCOCHO DE FRUTOS ROJOS Y VASITO DE CREMA INGLESA

Bodega: Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 56,00 EUROS +10% IVA



Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora)

APERITIVOS FRÍOS

Pizarra de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón)

Taquito de Salmón con Mostaza a la Miel

Taquito de Atún con Salsa de Soja

Vasito de Mousse de Foie, Mermelada de Frutos Rojos

Tosta de Guacamole con Almendras

Brocheta de Queso Manchego y Uvas

Pizarra de Quesos Idiazábal y Manchego

Brocheta de Langostino, Melón y Tomatito Cherry

Selección de Sushi, Maki y Niguri

APERITIVOS CALIENTES

Vasito de crema de Temporada

Croquetitas Variadas

Pañuelo relleno de Tortilla de Patata y Pimiento Verde

Cigarrito de Morcilla con salsa de Romesco

Hogaza de pan rellena de Chistorra de Arbizu

BODEGA

Cerveza, Vino Blanco y Tinto, Manzanilla, Refrescos, Zumos y Cocktail de Cava

Precio por persona: 14€ (IVA Vigente 10% no incluido)

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A LA VISTA 450€ por pieza (IVA Vigente 10% no incluido)

MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO A ELEGIR ENTRE:

MACARRONES CON TOMATE

PIZZA DE JAMON Y QUESO

ENTREMESES IBÉRICOS CON NUGGETS & CROQUETAS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE:

MILANESA DE POLLO

Con Patatas Fritas

ESCALOPE DE TERNERA

Con Patatas Fritas

HAMBURGUESA DE TERNERA

Con Patatas Fritas

* * * *

TARTA DUO DE CHOCOLATE O TULIPA DE HELADO 2 SABORES

**El menú elegido será común para todos los niños

Bodega: Agua Mineral y Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 27,00 EUROS +10% IVA.

MENU BABY :

A elegir un plato con postre y bebida: Precio por persona 20€ + 10% IVA

PARA HACER LA RESERVA:

Simplemente tendréis que hacer un depósito de 300 €.

Se firmará un contrato en el que figura el día del evento y el salón reservado, y las pautas a seguir para la confirmación de asistentes, así como el menú elegido.

Este depósito se deducirá del total de facturación.

La forma de pago es el día del banquete, mediante cheque conformado por el banco, en efectivo o con tarjeta de crédito.

OTROS SERVICIOS QUE PODÉIS CONTRATAR:

Tenéis la opción de contratar animación privada:

MAGO (1 HORA):– 450€ más 10% IVA

ANIMADOR (1 HORA): 250€ más 10% IVA

MESA DE CHUCHES PERSONALIZADA: 150€ más 10% IVA

LETRAS POLIESPAN INICIALES: 130€ más 10% IVA

MESA DE LIMONADA: 200€ más 10% IVA

SEATING ESCALERAS: 150€ más 10% IVA (incluido meseros)

DISCOTECA Y BARRA LIBRE

2 HORAS DE BARRA LIBRE: 14€ +10% IVA por persona

2 HORAS DE DISCOTECA 660€ +10% IVA

Sandra López Galán

Coordinadora de Banquetes

Teléfono de contacto: 914232413

Mail: sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com

Web: www.tubodaenmadrid.es

Horario comercial: Martes-Sábado de 12.00 a 20.00* Es aconsejable cita previa.