



Menús para Bodas de plata

BODAS DE PLATA

MELIÁ AVENIDA AMÉRICA La ilusión al detalle

Las bodas de plata es un aniversario muy especial, cumplir 25 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 plata sean una fiesta, para familia y amigos.

Ganadores del Premio Wedding Awards 2016 bodas.net



Sandra López Galán

Comercial de Banquetes

Teléfono de contacto: 914232413

Mail: sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com

Web: www.tubodaenmadrid.es

Horario comercial: Martes-Viernes de 12.00 a 20.00* Es aconsejable cita previa. Los sábados en función de los eventos que haya.

MENÚ DE BODAS DE PLATA 1

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO

PIMIENTOS REBOZADOS RELLENOS

DE MERLUZA Y GAMBAS, SALSA MARINERA

REVUELTO DE AJOS TIERNOS CON BOLETUS

* * * *

CARRILLERA DE TERNERA AL OPORTO

Cebollita Francesa y Patata al horno

* * * *

TARTA TRIO 3 CHOCOLATES O TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 42€ IVA 10% INCLUIDO.

- **SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.

MENÚ DE BODAS DE PLATA 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 BOLETUS

PARRILLADA DE VERDURAS NATURALES CON SALSA ROMESCU

REVUELTO DE MORCILLA DE BURGOS CON PATATA PAJA

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE TRES PIMIENTAS

Patatas Risolada y Calabacín relleno

* * * *

MILHOJAS DE NATA Y CREMA O TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 46€ IVA 10% INCLUIDO.

- SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.

MENÚ DE BODAS DE PLATA 3

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

CREMA DE CALABAZA CON CHIPS DE VERDURA

* * * *

RODABALLO AL HORNO CON TABULET DE VERDURAS AL VAPOR

* * * *

CARRILLERA DE TERNERA AL OPORTO

Cebollita Francesa y Patata al horno

* * * *

DÚO DE MINIATURAS, VASITO DE ARROZ CON LECHE

O TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 51€ IVA 10% INCLUIDO.

- **SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias.
En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.

MENÚ DE BODAS DE PLATA 4

CREMA DE CALABACÍN Y QUESO CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

* * * *

LOMO DE LUBINA CON SALSA TXACOLI

Sobre cama de patata Panadera y Trigueros

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE HONGOS

Patata Piña y Atadillo de Trigueros

* * * *

MILHOJAS DE NATA Y CREMA CON HELADO DE VAINILLA

O TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 53€ IVA 10% INCLUIDO.

- SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias.
En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia

MENÚ DE BODAS DE PLATA 5

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 IBERICOS (JAMÓN, LOMO, SALCHICHÓN Y CHORIZO)

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO

CON MANZANA CARAMELIZADA Y NUECES, VINAGRETA FRANCESA

* * * *

CREMA SUAVE DE CIGALITAS Y CARABINEROS, FIDEO CHINO CRUJIENTE

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE FOIE

Patatas Roasted y Atadillo de Trigueros

* * * *

TARTA DÚO DE CHOCOLATES O TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 61€ IVA 10% INCLUIDO.

- **SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.

MENÚ DE BODAS DE PLATA 6

SALMOREJO CON PICADILLO DE HUEVO,
VIRUTAS DE JAMON IBÉRICO Y CROUTONS

* * * *

LOMO DE MERLUZA CON SALSA DE PUERRO SOBRE
CAMA DE COMPOTA DE TOMATE

* * * *

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA A BAJA TEMPERATURA
Patatas Panadera y Pimientos del Piquillo

* * * *

DÚO DE MINIATURAS Y VASITO DE CREMA INGLESA
O TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 66€ IVA 10% INCLUIDO.

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.

MENÚ DE BODAS DE PLATA 7

Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora) + Menú

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 Nigiri

Vasito de crema de Temporada

Croquetitas Jamón Ibérico

Pañuelo relleno de Tortilla de Patata, Pimiento Verde & Chistorra

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

MENÚ

CREMA SUAVE DE CIGALITAS Y CARABINEROS, FIDEO CHINO CRUJIENTE

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSAS DE FOIE

Patatas Roasted y Atadillo de Trigueros

DÚO DE MINIATURAS Y VASITO DE CREMA INGLESA O TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre", Agua Mineral, Café, Cava y Licores

PRECIO POR PERSONA: 64€ IVA 10% INCLUIDO.

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.



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 de Jamón Ibérico

Pañuelo relleno de Tortilla de Patata, Pimiento Verde & Chistorra

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: 18€ IVA 10% INCLUIDO.

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A LA VISTA 495€ por pieza IVA 10% 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 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: 31€ IVA 10% INCLUIDO.

MENU BABY :

A elegir un plato con postre y bebida: Precio por persona 23€ IVA 10% INCLUIDO.

Dentro del menú está incluido:

*DECORACIÓN FLORAL EN MESA

*MINUTA PERSONALIZADA

PARA HACER LA RESERVA:

Simplemente tendréis que hacer un depósito de 300 €. Se firmará un contrato en el que figura el día del evento, 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 PRIMERA COMUNIÓN: 130€ más 10% IVA

MESA DE LIMONADA: 200€ más 10% IVA

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

DISCOTECA Y BARRA LIBRE

2 HORAS DE BARRA LIBRE: 16€ + 10% IVA INCLUIDO

2 HORAS DE DISCOTECA 730€ IVA INCLUIDO

PRECIO COPA 6€*, COPA PREMIUM 10€* Y CERVEZA O REFRESCO 3€* * IVA 10% INCLUIDO

Sandra López Galán

Coordinadora de Banquetes

Teléfono de contacto: 914232413

Mail: sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com

Web: www.tubodaenmadrid.es