

TU BODA EN MADRID.ES
BY MELLÁ AVENIDA AMÉRICA



Menús para Bodas

TU BODA, TU SUEÑO, NUESTRO HOTEL

MELIÁ AVENIDA AMÉRICA La ilusión al detalle

CÁSATE CON NOSOTROS Y OBTENDRÁS TODAS ESTAS ATENCIONES Y DETALLES PARA QUE TU GRAN DÍA SEA INOLVIDABLE

- ❖ Degustación de menú para 6 personas en nuestro restaurante “La Cheminée” (superando 100 invitados).
Consultar degustación para menos de 100 invitados.
- ❖ Imagínate bajar de un espectacular coche clásico de lujo...si superáis los 100 comensales adultos os regalamos el traslado recogida de la novia en su domicilio hasta la iglesia, recogida de los novios en la iglesia, traslados al reportaje fotográfico y finalmente traslado al hotel.
- ❖ Regalo Inolvidable ;Una fabulosa estancia!
Como agradecimiento por habernos elegido en este día tan importante, queremos regalaros otro recuerdo inolvidable. En función de vuestra facturación os regalamos puntos para canjear por noche noches gratuitas (alojamiento y desayuno) en cualquier hotel de la cadena Meliá del mundo.

| Facturación Euros | Puntos |
|----------------------|--------|
| 8.000€ - 14.000€ | 40.000 |
| 14.001€ en adelante | 70.000 |

- ❖ Parking gratuito para los invitados hasta completar plazas.
- ❖ Elección de la mantelería
- ❖ Decoración floral banquete y cocktail.

- ❖ Suite Nupcial para la noche de bodas, con atenciones especiales y desayuno buffet incluido. Salida hasta las 17.00 hrs.
- ❖ Bono regalo circuito de spa para dos personas.
- ❖ Tarifa especial para el alojamiento de vuestros invitados con salida tardía hasta las 14:00 horas.
- ❖ Servicio de Transfer gratuito al aeropuerto para los novios e invitados que se alojen en el hotel ida y vuelta según horarios y disponibilidad del servicio del hotel.
- ❖ Descuentos especiales por temporada.

Descuentos por temporadas

Superando 70 comensales adultos:

10% de descuento en los meses de:
MAYO, JUNIO, JULIO, SEPTIEMBRE Y OCTUBRE

15% de descuento en los meses de:
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, AGOSTO, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

20% de descuento **superando 150** comensales en:
ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, AGOSTO, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

En los menús todo incluido: el único descuento a aplicar será del 10% de descuento en los meses de: ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO, AGOSTO, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

MENÚ TODO INCLUIDO “ESPECIAL MELIÁ”

Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora)

Ver composición en Anexo I

MENÚ

Crema de Cigalas al Aroma de Armagnac, Crujiente de Fideos de Arroz

Ensalada de Langostinos y Salmón Ahumado, Vinagreta de Orejones

Medallones de solomillo de Ternera, salsa de Pimienta Verde, Patata Rosti

POSTRE

Volcán de Chocolate y Fresa

BODEGA

Agua mineral

Vino Blanco D. O. Rueda

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza

Cava

Cafés y Licores

INCLUYE 2 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

Precio por persona: 95€ (IVA vigente 10% no incluido) *

Se requiere un mínimo de 50 comensales adultos.

Aplicaremos el 10% de descuento en los meses de: ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO, AGOSTO, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

MENÚ TODO INCLUIDO ESTRELLA

Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora)
Ver composición en Anexo I

MENÚ

Crema de Calabacín, Berberechos al Vapor y aceite de Cítricos

Lomo de Dorada, salsa de Naranja, Habitas con Jamón, Patatas Risoladas

Medallones de Solomillo de Ternera, Salsa de Hongos
Patata Piña y Atadillo de Trigueros

POSTRE

Cono Chocolate Avellana

BODEGA

Agua mineral
Vino Blanco D. O. Rueda
Vino Tinto D. O. Rioja Crianza
Cava
Cafés y Licores

INCLUYE 3 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

Precio por persona: 105€ (IVA vigente 10% no incluido) *

Se requiere un mínimo de 50 comensales adultos.
Aplicaremos el 10% de descuento en los meses de: ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO,
AGOSTO, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

MENÚ TODO INCLUIDO SILVER

**Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora)
Ver composición en Anexo I**

MENÚ

Crema de Boletus, Torrezno de Jamón Ibérico, Aceite de Trufa

Lomo de Lubina, Mantequilla de Limón, Hojaldre de Pisto y Patata Noisette

Medallones de Solomillo de Ternera, Salsa de Pimienta Verde,
Patata Rosti

POSTRE

Volcán de Fresa y Chocolate

BODEGA

Agua mineral
Vino Blanco D. O. Rueda
Vino Tinto D. O. Rioja Crianza
Cava
Cafés y Licores

**INCLUYE 4 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE
Y RECENA BÁSICA**

Precio por persona: 122€ (IVA vigente 10% no incluido) *

Se requiere un mínimo de 50 comensales adultos.
Aplicaremos el 10% de descuento en los meses de: ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO,
AGOSTO, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

MENÚ TODO INCLUIDO GOLD

Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora)
Ver composición en Anexo I

MENÚ

Ensalada de Bogavante, Tomatito Cherry, Vinagreta de Cítricos

Crema de Calabaza con Nube de Jamón Ibérico

Sorbete de Mandarina al Cava

Medallones de Solomillo de Ternera, Salsa de Pedro Ximénez,
Patata Rosti, Espárragos Trigueros

POSTRE

Tarta Sacher, Milhojas de Nata y Crema y Vasito de Arroz con Leche

BODEGA

Agua mineral
Vino Blanco D. O. Rueda
Vino Tinto D. O. Rioja Crianza
Cava
Cafés y Licores

INCLUYE 3 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

RECENA BÁSICA

Precio por persona: 130€ (IVA vigente 10% no incluido)

Se requiere un mínimo de 70 comensales adultos.
Aplicaremos el 10% de descuento en los meses de: ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO,
AGOSTO, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

MENÚ TODO INCLUIDO PLATINUM

Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora)
Ver composición en Anexo I

MENÚ

Ensalada de Bogavante, Fideo Chino, Alga Wakame, Vinagreta de Cítricos

Crema Templada de Tomate con Tempura de Trigueros y Mousse de Queso

Medallones de Solomillo de Ternera, Salsa de Trufa,
Pastel de Patata, Queso Cheddar

POSTRE

Pañuelo de Chocolate con Crujiente de Cacahuete
y Tulipa de Helado de Violetas

BODEGA

Agua mineral
Vino Blanco D. O. Rueda
Vino Tinto D. O. Rioja Crianza
Cava
Cafés y Licores

INCLUYE 3 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

RECENA PREMIUM

Precio por persona: 149€ (IVA vigente 10% no incluido)

Se requiere un mínimo de 70 comensales.
Aplicaremos el 10% de descuento en los meses de: ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO,
AGOSTO, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE



Cóctel de Bienvenida incluido en todos los menús (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: 20€ (IVA Vigente 10% no incluido)

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A LA VISTA 495€ por pieza (IVA Vigente 10% no incluido)

Personaliza tu Cóctel de Bienvenida con nuestros Corners



QUESERIA: Precio por persona 3€ + IVA

Manchego, Cheddar, Tetilla, Azul, Cabra, Brie, Surtido de Tostas, Surtido de Mermeladas
Surtido de Frutos Secos, Orejones, etc...

CHACINERIA: Precio por persona 6€ + IVA

Lomo, Salchichón, Chorizo, Morcón, Secallona, Surtido de Panes, Tumaca

FREIDURIA: Precio por persona 4€ + IVA

Boquerones, Cazón, Bacalao, Chopitos.

FRESH MARKET: Precio por persona 4€ + IVA

Surtido de Sopas Frías (Vichysiose, Gazpacho, Manzana) Surtido de Ensaladas (César,
Tabulé, Pimientos y Atún), Crudites con salsa de yogur, smoothies.

RINCÓN ITALIANO: Precio por persona 4€ + IVA

Tostas Vitello Tomato, Surtido de Pizzas, Panninis, Pan de Ajo, Brochetas de Mozzarella,
Tomate Cherry y Pesto

RINCÓN SUSHI: Precio por persona 10€ + IVA

Makis, Nigiris y Californias, Gengibre y Wasabi

*Todos los corners se contratará como mínimo para el 80% de los invitados y siempre se requiere un mínimo de 50 comensales.

NUESTROS MENÚS

Menú 1

50 €

Crema de Calabacín, Berberechos al Vapor, Aceite de Cítricos

Lomo de Dorada al Horno, Salsa de Carabineros, Verduras Braseadas

Carrillera de Ternera, Salsa de Oporto, Patata Panadera, Pimiento del piquillo

Tarta Sacher, Milhojas de Nata y Crema, y Vasito de Crema Inglesa

Menú 2

57€

Crema de Cigalas al Aroma de Armagnac, Crujiente de Fideos de Arroz

Rodaballo al Horno, Mantequilla de Alcaparras, Cuscús de Verduras

Medallones de Solomillo de Ternera, Salsa de Pimienta Verde, Patata Rosti

Mini Dúo de Chocolate, Brocheta de Fruta y Vasito de Fruta de la Pasión

Menú 3

69 €

Ensalada de Jamón de Pato y Foie, Vinagreta de Frambuesa

Lomo de Merluza en Salsa Verde, Berberechos al Vapor, Espárragos

Trigueros

Tarso de Ternera Braseado al Hinojo, Cebollitas Francesas Glaseadas

Mini Bizcocho de Frutos, Mini Tiramisú y Vasito de Natillas del Convento

Menú 4

62€

Ensalada de Langostinos y Salmon, Vinagreta de Orejones

Lomo de Dorada, Salsa de Naranja, Habitas con Jamón y Patata Risolada

Cordero Lechal Asado a Baja temperatura con Patata Panadera

Tarta Sacher, Milhojas de Nata y Crema, y Vasito de arroz con Leche

Menú 5

92 €

Ensalada de Bogavante, Tomate Cherry y Vinagreta de Cítricos

Rape en Suquet de Mejillones y Sepia, Ragout de Setas y Aceitunas

Medallón de Solomillo de Ternera, Puré de Espinacas, Salsa de Trufa,

Salteado de Boletus, Patata Rosti

Pañuelo de Chocolate con Crujiente de Cacahuete con Tulipa de Helado de Violetas

*Coctel de Bienvenida no incluido en el precio del menú

(IVA vigente 10% no incluido en el precio de los menús)

Menú infantil para los más pequeños...

Surtido de Ibéricos (Chorizo, Lomo y Salchichón), Nuggets con salsa Barbacoa y Croquetitas de Jamón

Hamburguesa de Solomillo clásica con Patatas Fritas

Tarta Dúo de Chocolate

Agua mineral y Refrescos

35€ IVA Vigente no incluido

Menús especiales: vegetarianos, celíacos, diabéticos, intolerancias, etc. Informe al comercial.



Nuestra Bodega – Bebidas incluidas en los menús

Vino Blanco Dilema: D.O. Rueda
Vino Tinto Crianza Mantibre: D.O. Crianza Rioja
Cava: Castellblanch Brut Nature
Agua Mineral
Café e infusiones
Licores

Opciones de Mejora de Vino

| | |
|---|-----------------|
| Cvne Crianza D. O. Rioja | 3€ + IVA |
| Marqués de Cáceres Crianza D. O. Rioja | 3€ + IVA |
| Consulte suplementos de otras marcas | |

IVA Vigente 10% no incluido en los precios



Sorbetes

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Sorbete de Limón al Cava | 4€+ IVA |
| Sorbete de Mandarina al Cava | 4€ + IVA |
| Sorbete de Limón al Vodka | 4€ + IVA |
| Sorbete de Mandarina al Vodka | 4€ + IVA |
| Sorbete de Mojito al Cava | 6€ + IVA |

IVA Vigente 10% no incluido

RECENA PARA COMPLEMENTAR UNA GRAN FIESTA

RECENA BÁSICA

Chocolate con Bizcochos

Tabla de Quesos Surtidos

Mini sandwiches variados

Pulguitas Variadas

15€ *IVA Vigente no incluido

RECENA PREMIUM

Pulguitas Variadas

Mini sandwiches variados

Tabla de Quesos surtidos con Gressini

Gominolas variadas

Piruletas

Pastelería Francesa

Cookies de Naranja y Chocolate

Brochetas de fruta natural con chocolate

19€ *IVA Vigente no incluido

*La recena se contratará como mínimo para el 50% de los comensales confirmados.

Ceremonia Civil

Organizamos tu boda con todo lujo de detalles desde el oficiante, a la decoración floral, el montaje, la ambientación musical... dinos como sería tú boda ideal y nosotros lo haremos realidad con un ambiente romántico, lleno de magia, y emoción. Puedes personalizar la ceremonia con lecturas y mensajes que queráis transmitir a vuestros invitados. Os ayudaremos y asesoraremos en todo momento hasta el “Sí, quiero”. Para la celebración podéis elegir entre nuestra [terrazza al aire](#) libre o bien en uno de nuestros magníficos salones.

Ceremonia Civil: 400€ IVA Vigente 10% no incluido

El servicio incluye: el alquiler del espacio, decoración floral, megafonía, ambientación musical y técnico de sonido.

Oficiante (ratificación) (opcional) 400€ IVA Vigente 10 % no incluido



Los detalles de la Fiesta...

Servicio de Discoteca- DJ

| | |
|---------------------|-------------|
| 2 Horas | 660€ + IVA |
| 3 Horas | 960€ + IVA |
| 4 Horas | 1260€ + IVA |
| Cada Hora Adicional | 300€ + IVA |

Incluye la amenización musical del cocktail y del banquete.

Barra Libre de Primeras Marcas

| | |
|---------------------|-----------------------|
| 2 Horas | 16€ por persona + IVA |
| 3 Horas | 20€ por persona + IVA |
| Suplemento 4 Hora * | 8€ por persona+ IVA |

* Se facturará el 50% de los invitados adultos asistentes al banquete.

Crea la fiesta de tus sueños



Candy Bar servido en el carro- 2€ por persona + IVA
 Barra de Gin & Tonic - 12€ por persona + IVA
 Castillo Hinchable para los peques - 350 € + IVA (4 horas)
 Animador Infantil - 250€ + IVA (1 hora y media)
 Señalética Madera - 80€ + IVA
 Mesa de Chuches Personalizada - 150€ + IVA
 Carro de Palomitas 80 cubos - 150€ + IVA
 Mesa de Limonada con 80 vasos - 200€ + IVA
 Seating Escaleras con meseros - 150€ + IVA
 Letras de Poliespan Iniciales - 130€ + IVA
 Mesa de Postres para 50 comensales - 350€ + IVA
 Tarta de Boda Elegance - 400€ + IVA

Reserva

Depósito para señalar el contrato: 600€ (efectivo o tarjeta) y se descontará de la factura total, el resto del pago se hará mediante talón conformado el día de la boda.