



Cocktails 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 padres, familia y amigos.

Ganadores del Premio Wedding Awards 2017bodas.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.

COCKTAIL DE BODAS DE ORO A



Duración Máxima de Servicio 45 minutos. Se requiere 40 comensales adultos.

APERITIVOS FRÍOS:

Jamón Ibérico con Picos Artesanos

Canapés de Salmón, Salsa Mimosa

Tartaleta de Foie, Mermelada de Frutos Rojos

Crema de Queso con Compota de Manzana

Crema de Calabaza, Crujiente de Jamón

Queso Manchego en Tacos, Tomate Cherry, Pasas de Corinto

APERITIVOS CALIENTES:

Tempura de Gamba de Huelva en Mariposa

Croquetitas de Jamón Ibérico

Crujiente de Pollo, Salsa Barbacoa

Hogaza de pan rellena de Chistorra de Arbizu

Arroz en Paella de Pollo y Verdura

POSTRE:

Pastelería Francesa y copa de Cava

BODEGA

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

Precio por persona: 35€ (IVA Vigente 10% no incluido)

MELIÀ AVENIDA AMÉRICA

Calle de Juan Ignacio Luca de Tena, 36, Madrid

T: 91 423 24 13 sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com

COCKTAIL DE BODAS DE ORO B



Duración Máxima de Servicio 45 minutos. Se requiere 40 comensales adultos.

APERITIVOS FRÍOS:

Canapé de Jamón Ibérico, Crema de Queso

Canapés de Foie, Compota de Higo

Pan de Salmón y Mantequilla de Anchoas

Queso Idiazábal en Tacos, Ciruelas Pasas

Crema de Calabaza, Viera Salteada

Bacalao Ahumado, Huevas de Trucha

APERITIVOS CALIENTES:

Pulpo a la Gallega en Brocheta con Cachelos

Brocheta de Lacón, Dátiles Naturales

Crujiente de Pollo, Salsa Barbacoa

Croquetitas artesanas de Jamón Ibérico

Pañuelitos de Tortilla de patatas, Pimiento y Chistorra

Canutillos de Morcilla

POSTRE:

Pastelería Francesa y copa de Cava

BODEGA

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

Precio por persona: 38€ (IVA Vigente 10% no incluido)

MELIÀ AVENIDA AMÉRICA

Calle de Juan Ignacio Luca de Tena, 36, Madrid

T: 91 423 24 13 sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com

COCKTAIL DE BODAS DE ORO C



Duración Máxima de Servicio 1 hora. Se requiere 40 comensales adultos.

APERITIVOS FRÍOS:

Jamón Ibérico, Picos Artesanos
Queso Manchego en Tacos, Pasas de Corinto
Canapé de Foie, Compota de Higo
Canapé de Lomo Ibérico, Crema de Queso
Tartaleta de Cangrejo, Mayonesa de Naranja
Guacamole, Almendra Fileteada
Mousse de Tomate a la Albahaca
Tartar de Salmón, Aceite de Limón
Bandeja de Sushi, Salsa de Soja
Brochetas de Mozzarella, Aceitunas Negras, Tomate Cherry

APERITIVOS CALIENTES:

Crema de Berros, Gamba blanca Salteada
Langostino en pasta Brick
Brocheta de Verdura en Tempura
Croquetitas Artesanas de Jamón Ibérico
Buñuelo de Bacalao
Pan de hogaza rellena de Chistorra
Brocheta de Solomillo Ibérico, Compota de Manzana
Mini Hamburguesa de Secreto Ibérico, Tomate Natural
Arroz en Paella de Hongos y Carabineros

POSTRE:

Pastelería Francesa y copa de Cava

BODEGA

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

Precio por persona: 40€ (IVA Vigente 10% no incluido)

MELIÁ AVENIDA AMÉRICA

Calle de Juan Ignacio Luca de Tena, 36, Madrid

T: 91 423 24 13 sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com

ATENCIONES:

Promoción válida para celebraciones en el 2017

*DECORACIÓN FLORAL EN MESA

*MINUTA PERSONALIDA

RESERVA:

300 EUROS

Se firmará un contrato en el que figura el día de la celebración,
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

OPCIONALES:

Tienen la opción de contratar animación:

MAGO (1 HORA) – 450€ más IVA

ANIMADOR (1 HORA) – 250€ más IVA

1 HORA DE BARRA LIBRE 12€ + IVA POR PERSONA

2 HORAS DE BARRA LIBRE 16€ + IVA POR PERSONA

1 HORA DE DISCOTECA 450€ + IVA

2 HORAS DE DISCOTECA 660€ + IVA

MELIÁ AVENIDA AMÉRICA

Calle de Juan Ignacio Luca de Tena, 36, Madrid

T: 91 423 24 13 sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com