


TU BODA EN MADRID.ES
BY MELLÁ AVENIDA AMÉRICA



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 2017bodas.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

TARTAR DE SALMÓN Y PIÑA, MAHONESA SUAVE DE JENJIBRE Y SPIRULINA

PIMIENTOS REBOZADOS RELLENOS

DE MERLUZA Y GAMBAS, SALSA MARINERA

* * * *

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

PRECIO POR PERSONA: 42€ 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

CREMA DE CALABAZA CON CHIPS DE VERDURAS

* * * *

LOMO DE BACALAO SOBRE CAMA DE COMPOTA DE TOMATE Y
MOUSELINA DE PUERRO

* * * *

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA DE MOSTAZA A LA MIEL

Cebollita Francesa Caramelizada, Patata Rosti

* * * *

DÚO DE MINIATURAS, VASITO DE CREMA 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

PRECIO POR PERSONA: 44€ 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:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

SURTIDO DE IBÉRICOS, LOMO, SALCHICHÓN Y CHORIZO

CROQUETAS DE JAMÓN

PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCU

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA TRES PIMIENTAS

Patata Risolada, 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

PRECIO POR PERSONA: 50€ 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

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

SURTIDO DE IBÉRICOS, LOMO, SALCHICHÓN Y CHORIZO

ENSALADA DE SALMÓN Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE MOSTAZA

CROQUETAS DE JAMÓN

PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCU

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA PEDRO XIMÉNEZ

Patata Risolada, Calabacín relleno

* * * *

MOUSSE DE AFTER EIGHT Y HELADO DE MENTA FRESCA

O TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava

PRECIO POR PERSONA: 52€ 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

CREMA DE CALABACÍN Y QUESO CON VIRUTA DE JAMON IBÉRICO

* * * *

LOMO DE LUBINA SOBRE CAMA DE PATATA PANADERA, SALSA TXACOLÍ

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE HONGOS

Hojaldre de Pisto, Patata Piña

* * * *

MOUSSE DE LIMÓN CON HELADO DE CHOCOLATE O

TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava

PRECIO POR PERSONA: 54€ 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 BODAS DE PLATA 6

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

SURTIDO DE IBÉRICOS, JAMÓN, LOMO, SALCHICHÓN Y CHORIZO

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO CON MANZANA

CARAMELIZADA Y NUECES

CROQUETAS DE BOLETUS

* * * *

CREMA SUAVE DE CIGALITAS Y CARABINEROS

* * * *

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TENERA CON SALSA DE FOIE

Patatas Rosti, Trigueros

* * * *

TARTA DÚO DE CHOCOLATE O TARTA DE BODAS DE PLATA

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

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava

PRECIO POR PERSONA: 59€ 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

APERITIVOS FRÍOS

Pizarra de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón)
Degustación de Queso Idiazábal
Mini Brocheta de Salmón y Piña con salsa Thai
Tartar de Atún macerado en Lima
y Cilantro, Guacamole y germinado de cebolla
Royal de Foie y Algodón de Pato
Oblea de Trigo rellena de compango
Bolitas de Queso de Cabra y Sésamo Tostado
Vasito de Mousse de Patata, Pulpo a la Brasa y aceite de Pimentón

APERITIVOS CALIENTES

Croquetitas de Jamón Ibérico
Pincho de Chistorra y Pimiento del Padrón con Escamas de sal Maldon
Tataki de Atún en Hojaldre, Tomate concasse, Rúcula y lascas de Parmesano
Barquitas de Pasta Choux rellenas de Bacalao Dourado
Palomitas de Pollo con Salsa Bourbon

BODEGA

Cerveza, Vino Blanco y Tinto, Refrescos, Zumos y Pink Moskato

MENÚ

CREMA SUAVE DE CIGALITAS Y CARABINEROS, FIDEO CHINO CRUJIENTE

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSAS DE HONGOS

Patatas Panadera, Calabacín relleno

VOLCÁN DE CHOCOALTE O TARTA DE BODAS DE PLATA

Bodega: Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema", Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre", Agua Mineral, Café, Cava

PRECIO POR PERSONA: 68€ 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. Este menú al llevar cocktail, los niños que contraten menú infantil tendrán que abonar el suplemento correspondiente a este servicio.



Aperitivo de Bienvenida (duración 1 hora)

APERITIVOS FRÍOS

Pizarra de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón) con Gressini de Romero
Degustación de Queso Idiazábal
Tartar de Atún macerado en Lima
y Cilantro, Guacamole y germinado de cebolla
Bolitas de Queso de Cabra y Sésamo Tostado

APERITIVOS CALIENTES

Croquetitas de Jamón Ibérico
Pincho de Chistorra y Pimiento del Padrón con Escamas de sal Maldon
Palomitas de Pollo con Salsa Bourbon

BODEGA

Cerveza, Vino Blanco y Tinto, Refrescos, Zumos y Pink Moscato

Precio por persona adulta: 15€ (IVA 10% INCLUIDO)

Precio por niño/a con menú infantil: 7€ (IVA 10% INCLUIDO)

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A LA VISTA 550€ por pieza (IVA 10% INCLUIDO)

Precio por persona: 15€ (IVA 10% INCLUIDO)

- El aperitivo irá siempre acompañado de un menú.
- Se contratará por el número total de comensales del evento.

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A LA VISTA 550€ por pieza (IVA 10% INCLUIDO)



Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora)

APERITIVOS FRÍOS

Pizarra de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón)
Degustación de Queso Idiazábal
Mini Brocheta de Salmón y Piña con salsa Thai
Tartar de Atún macerado en Lima
y Cilantro, Guacamole y germinado de cebolla
Royal de Foie y Algodón de Pato
Oblea de Trigo rellena de compango
Bolitas de Queso de Cabra y Sésamo Tostado
Vasito de Mousse de Patata, Pulpo a la Brasa y aceite de Pimentón

APERITIVOS CALIENTES

Croquetitas de Jamón Ibérico
Pincho de Chistorra y Pimiento del Padrón con Escamas de sal Maldon
Tataki de Atún en Hojaldre, Tomate concasse, Rúcula y lascas de Parmesano
Barquitas de Pasta Choux rellenas de Bacalao Dourado
Palomitas de Pollo con Salsa Bourbon

BODEGA

Cerveza, Vino Blanco y Tinto, Manzanilla, Refrescos, Zumos y Pink Moskato

Precio por persona adulta: 21€ (IVA 10% INCLUIDO)
Precio por niño/a con menú infantil: 10€ (IVA 10% INCLUIDO)

- El aperitivo irá siempre acompañado de un menú.
- Se contratará por el número total de comensales del evento.

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A LA VISTA 550€ 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

**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.

El suplemento de aperitivo y cocktail lo abonarán todos los niños de 5 años en adelante, siempre y cuando los adultos tengan contratado, éste servicio.

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 (hasta lo que permite la ley, vigente a día de hoy 2.500€) o con tarjeta de crédito.

OTROS SERVICIOS QUE PODÉIS CONTRATAR:

Tenéis la opción de contratar animación privada:

MAGO (1 HORA): 500€ IVA INCLUIDO

ANIMADOR (1 HORA): 300€ IVA INCLUIDO

MESA DE CHUCHES PERSONALIZADA: 200€ IVA INCLUIDO

CARRO DE CHUCHES – 50 COMENSALES: 150€ IVA INCLUIDO

MESA DE LIMONADA: 250€ IVA INCLUIDO

DISCOTECA Y BARRA LIBRE

1 HORAS DE BARRA LIBRE: 12€ +10% IVA INCLUIDO

2 HORAS DE BARRA LIBRE: 18€ +10% IVA INCLUIDO

2 HORAS DE DISCOTECA 730€ IVA INCLUIDO

PRECIO COPA 8€*, COPA PREMIUM 12€* Y CERVEZA O REFRESCO 3.5€* * IVA 10% INCLUIDO

Sandra López Galán

Coordinadora de Banquetes

Teléfono de contacto: 914232413

Mail: sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com

Web: www.tubodaenmadrid.es

