

  
TU BODA EN MADRID.ES  
BY MELIÁ AVENIDA AMÉRICA



Cocktails para Jubilaciones

## TU JUBILACION

### MELIÁ AVENIDA AMÉRICA La ilusión al detalle

---

Comienza de nuevo, tras toda una vida de trabajo, te mereces un descanso

Disfruta de los tuyos, celebra con nosotros que por fin, has recuperado el tiempo libre.

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 jubilación sean una fiesta, para disfrutar con la 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](mailto:sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com)

**Web:** [www.tubodaenmadrid.es](http://www.tubodaenmadrid.es)

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

## COCKTAIL DE JUBILACIÓN 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](mailto:sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com)

## COCKTAIL DE JUBILACIÓN 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)**

MELIÁ AVENIDA AMÉRICA

Calle de Juan Ignacio Luca de Tena, 36, Madrid

T: 91 423 24 13 [sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com](mailto:sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com)

## COCKTAIL DE JUBILACIÓN 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](mailto: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 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

## 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](mailto:sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com)