



TU BODA EN MADRID.ES  
BY MELLÁ AVENIDA AMÉRICA



Menús para Jubilaciones

## TU JUBILACIÓN

### 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 2017 [bodas.net](http://bodas.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-Viernes de 12.00 a 20.00\* Es aconsejable cita previa. Los sábados en función de los eventos que haya.

# MENÚ DE JUBILACIÓN 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 JUBILACIÓN**

**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 JUBILACIÓN 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 JUBILACIÓN

**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 JUBILACIÓN 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 JUBILACIÓN**

**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 JUBILACIÓN 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 JUBILACIÓN**

**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 JUBILACIÓN 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  
JUBILACIÓN

**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 DE JUBILACIÓN 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 JUBILACIÓN**

**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 JUBILACIÓN 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 SALSA DE HONGOS**

Patatas Panadera, Calabacín relleno

**VOLCÁN DE CHOCOALTE O TARTA DE JUBILACIÓN**

**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 Moskato

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

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

