

TU BODA EN MADRID.ES
BY MELIÁ 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 de hotel gratuitas 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.

- ❖ 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 por temporadas

- Consulte nuestros descuentos especiales en los meses de: Enero, Febrero, Marzo, Abril, Mayo, Agosto, Noviembre y Diciembre.

Decoración a la Carta

La decoración es algo que hasta hoy no se tenía en cuenta en las bodas, pero el panorama actual es otro, la decoración es el alma de las bodas y los novios lo tienen claro, a la hora de contratar es otro valor en alza.

Este es el valor añadido que ofrecemos a las parejas de novios que visiten el Hotel Meliá Avenida América, un servicio de bodas más exclusivo para aquellos novios más exigentes.

Bodas diferentes, únicas, que destaquen por una estética definida que marque todo el evento.

En Meliá Avenida América llevamos muchos años investigando las últimas tendencias e innovando, siempre acorde al gusto de los novios, para decorar con especial mimo cada detalle, tanto la mesa presidencial, como de las de invitados, consiguiendo ese ambiente tan especial y único que buscáis.

Por eso estamos más que orgullosos de presentarte nuestro nuevo servicio. **“TU DECORACIÓN A LA CARTA”**. Consulta nuestro catálogo a la carta.

Visita nuestro web y descárgatelo www.tubodaenmadrid.es

MENÚ TODO INCLUIDO “ESPECIAL MELIÁ”

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

MENÚ

Ensalada de Queso de Cabra y Yemas de Espárragos,
Vinagreta de Miel

Crema de Calabacín, Berberechos al Vapor,
Aceite de Cítricos

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, Licor
Café e Infusiones

INCLUYE 2 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

Precio por persona: 100€ (IVA 10% INCLUIDO)

*Se requiere la contratación un mínimo de 50 comensales adultos.

MENÚ TODO INCLUIDO ESTRELLA

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

MENÚ

Ensalada de Langostinos y Salmón Ahumado, Vinagreta de Orejones

Crema de Calabaza, con Nube de Jamón Ibérico

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

POSTRE

Cono de Chocolate y Avellana

BODEGA

Agua mineral
Vino Blanco D. O. Rueda
Vino Tinto D. O. Rioja Crianza
Cava, Licor
Café e Infusiones

INCLUYE 3 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

Precio por persona: 110€ (IVA 10% INCLUIDO)

*Se requiere la contratación un mínimo de 70 comensales adultos.

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 Bacalao al vapor, sobre cama de compota de Tomate
& Mousseline de Puerro

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, Licor
Café e Infusiones

INCLUYE 4 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE
Y RECENA MELIÁ

Precio por persona: 135€ (IVA 10% INCLUIDO)

*Se requiere la contratación un mínimo de 70 comensales adultos.

MENÚ TODO INCLUIDO GOLD MENÚ RECOMENDADO POR NUESTRO JEFE DE COCINA

Cocktail de Bienvenida
(1 hora y media de duración)

Córner de Quesos variados, con mermeladas y frutos secos
Córner de Jamón ibérico cortado a la vista con pan tumaca

MENÚ

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

Medallones de Solomillo de Ternera, Salsa de Hongos,
Hojaldre de Pisto, Patata Piña

POSTRE

Cono de Chocolate y Avellana

BODEGA

Agua mineral, Vino Blanco D. O. Rueda, Vino Tinto D. O. Rioja Crianza
Cava, Licor, Café e Infusiones



INCLUYE 3 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

Precio por persona: 161€ (IVA 10% INCLUIDO)

*Se requiere la contratación un mínimo de 70 comensales adultos.



Cóctel de Bienvenida incluido en todos los menús (duración 1 hora)

APERITIVOS FRÍOS

Pizarra de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón) Gressinis de Romero
Degustación de Queso Idiazábal y Manchego con Frutos Secos
Mini Brocheta de Salmón y Piña con salsa Thai
Tartar de Atún macerado en Lima, Cilantro, Guacamole, 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 Tortilla, Chistorra y Pimiento del Padrón con Escamas de sal Maldon
Tataki de presa Ibérica en Hojaldre, tomate Concassé, Rúcula y lascas de Parmesano
Tostas de Brandada de Bacalao y Mermelada de Tomate
Brochetas de Palomitas de Pollo con Salsa Bourbon

BODEGA

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

Precio por persona: 22€ (IVA 10% INCLUIDO)

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

Personaliza tu Cóctel de Bienvenida con nuestros Corners



QUESERIA: Precio por persona 3,50€ (IVA 10% INCLUIDO)

Manchego, Cheddar, Tetilla, Azul, Cabra, Brie, Surtido de Tostas,
Surtido de Mermeladas y Frutos Secos

CHACINERIA: Precio por persona 6,60€ (IVA 10% INCLUIDO)

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

FREIDURIA: Precio por persona 4,50€ (IVA 10% INCLUIDO)

Boquerones, Cazón, Bacalao, Chopitos.

FRESH MARKET: Precio por persona 4,50€ (IVA 10% INCLUIDO)

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 4,50€ (IVA 10% INCLUIDO)

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

RINCÓN SUSHI: Precio por persona 9€ (IVA 10% INCLUIDO)

Makis, Nigiris y Californias, Jengibre y Wasabi

*Todos los corners se contratará como mínimo para el 80% de los invitados con un mínimo de 50 comensales contratados.

RECENA PARA COMPLEMENTAR UNA GRAN FIESTA

RECENA MELIÁ

Chocolate con Bizcochos

Tabla de Quesos Surtidos

Mini sándwiches variados

Pulguitas Variadas

P.P 16,50€ *IVA Vigente 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

P.P 21.00€ *IVA Vigente incluido

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

NUESTROS MENÚS

Menú 1

57 €

Crema de Calabacín, Berberechos al Vapor, Aceite de Cítricos

Lomo de Dorada al Horno, Salsa de Naranja, Habitas con Jamón, Patata Risolada

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

Cono de Chocolate y Avellana

Menú 2

64€

Crema Suave de Cigalitas y Carabineros, Fideo Chino Crujiente

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

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

Volcán de Fresa y Chocolate

Menú 3

76€

Ensalada de Langostinos con Fideo Chino, Alga Wakame y vinagreta de Cítricos

Lomo de Bacalao, sobre cama de compota de Tomate y Mousseline de Puerro

Mármol de Cordero Confitado en aceite de Romero, Patata Rosti y Setas Salteadas

Mini dúo de Chocolate, Mini Tiramisú y Vasito de Natillas del Convento

Menú 4

78€

Ensalada de Langostinos y Salmon, Vinagreta de Orejones

Lomo de Lubina, mantequilla de Limón, Hojaldre de Pisto, Patata Noisette

Medallones de Solomillo con salsa de Hongos, Hojaldre de Pisto, Patata Piña

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

(IVA vigente 10% 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

38,50€ IVA Vigente incluido

Menús especiales: Informe al comercial acerca de menús especiales, vegetarianos, celíacos, diabéticos, intolerancias, etc., nuestro Chef preparará un menú adaptado a cada invitado

Síguenos en Redes Sociales

Conoce un poquito más de nosotros y de nuestro trabajo, y cómo lo hacemos.



tubodaenmadrid



@tubodaenmadrid



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
Licor, Agua Mineral
Refrescos y Cervezas
Café e infusiones

Opciones de Mejora de Bodega

D. O. Rías Baixas You & Me	p.p 3,50€ (IVA 10% INCLUIDO)
D.O. Ribera del Duero Valdubon Roble	p.p 3,30€ (IVA 10% INCLUIDO)
D.O. Rioja Crianza Monólogo	p.p 2,50€ (IVA 10% INCLUIDO)
Rechenna “Beso de Rechenna”	p.p 2,75€ (IVA 10% INCLUIDO)
Champagne Henri Abelé Rose	p.p 8,50€ (IVA 10% INCLUIDO)
Champagne Henri Abelé Brut Traditionnel	p.p 6,50€ (IVA 10% INCLUIDO)



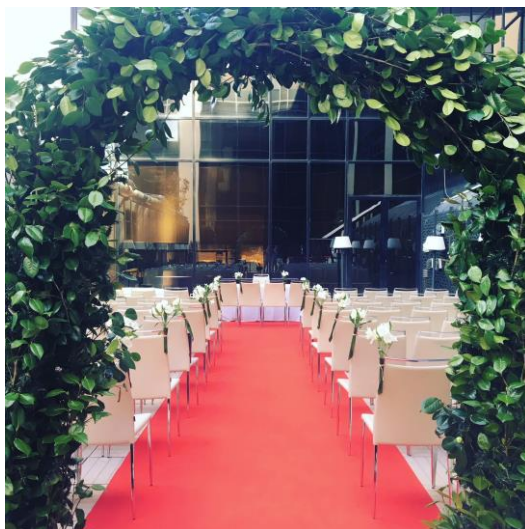
Sorbetes

Sorbete de Limón al Cava	4,40€ (IVA 10% INCLUIDO)
Sorbete de Mandarina al Cava	4,40€ (IVA 10% INCLUIDO)
Sorbete de Limón al Vodka	4,40€ (IVA 10% INCLUIDO)
Sorbete de Mandarina al Vodka	4,40€ (IVA 10% INCLUIDO)
Sorbete de Mojito al Cava	6,60€ (IVA 10% INCLUIDO)

Ceremonia Civil

Organizamos tu boda con todo lujo de detalles desde el oficiante, 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 las 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: 484€ IVA Vigente 21% incluido



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

Oficiante (ratificación) (opcional) 484€ IVA Vigente 21 % incluido



Los detalles de la Fiesta...

Servicio de Discoteca- DJ

2 Horas	660€ + 21% IVA
3 Horas	960€ + 21% IVA
4 Horas	1260€ + 21% IVA
Cada Hora Adicional	300€ + 21% IVA

Incluye la amenización musical del cocktail y del banquete.

Barra Libre de Primeras Marcas

2 Horas	18€ p.p. IVA INCLUIDO
3 Horas	22€ p.p. IVA INCLUIDO
Suplemento 4 Hora *	9€ p.p. IVA INCLUIDO

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

Crea la fiesta de tus sueños



Candy Bar servido en el carro – 2,50€ por persona
 Barra de Gin & Tonic – 13,20€ por persona
 Castillo Hinchable para los peques – 425 € (4 horas)
 Animador Infantil – 300€ (1 hora y media)
 Señalética Madera – 90€
 Mesa de Chuches Personalizada – 165€
 Carro de Palomitas 80 cubos – 165€
 Mesa de Limonada con 80 vasos – 250€
 Mesa de Postres para 50 comensales – 400€
 Tarta de Boda Elegance – 450€
 Recena Meliá – 16,50€ por persona* se facturará el 50%
 invitados al banquete
 Recena Premium – 21.00€ por persona* se facturará el
 50% invitados al banquete

Precios IVA vigente incluido

Reserva

Depósito para señalar el contrato: 600€ (efectivo o tarjeta), se descontará de la factura total, el resto del pago se hará mediante talón conformado el día de la boda, o mediante transferencia bancaria 5 días antes del evento.