

TU BODA EN MADRID.ES
BY MELLÁ 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 gratuitas (alojamiento y desayuno) 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.

- ❖ Bono regalo circuito de spa para dos personas.

- ❖ 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 especiales por temporada.

Descuentos por temporadas

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

MENÚ TODO INCLUIDO “ESPECIAL MELIÁ”

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

MENÚ

Crema de Calabacín, Berberechos al Vapor
& Aceite de Cítricos

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

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
Café y Licores

INCLUYE 2 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

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

Se requiere 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
Café y Licores

INCLUYE 3 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

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

Se requiere un mínimo de 70 comensales adultos.

MENÚ TODO INCLUIDO SILVER

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

MENÚ

Ensalada de Bogavante, Tomatito Cherry, Vinagreta de Cítricos

Crema Templada de Tomate, Tempura de Trigueros y Mousse de Queso

Medallones de Solomillo de Ternera, Salsa de Hongos
Pastel de Patata y Queso Cheddar

POSTRE

Cono de Chocolate

BODEGA

Agua mineral
Vino Blanco D. O. Rueda
Vino Tinto D. O. Rioja Crianza
Cava
Café y Licores

INCLUYE 3 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE

Precio por persona: 125€ (IVA 10% INCLUIDO)

Se requiere un mínimo de 70 comensales adultos.

MENÚ TODO INCLUIDO GOLD

**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
& Muselina 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
Café y Licores

**INCLUYE 4 HORAS DE DISCOTECA Y BARRA LIBRE
Y RECENA MELIÁ**

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

Se requiere 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)

Taquito de Salmón con Mostaza a la Miel

Taquito de Atún con Salsa de Soja

Vasito de Mousse de Foie, Mermelada de Frutos Rojos

Tosta de Guacamole con Almendras

Brocheta de Queso Manchego y Uvas

Pizarra de Quesos Idiazábal y Manchego

Brocheta de Langostino, Melón y Tomatito Cherry

Selección de Sushi, Maki y Niguri

APERITIVOS CALIENTES

Vasito de crema de Temporada

Croquetitas Variadas

Pañuelo relleno de Tortilla de Patata y Pimiento Verde

Cigarrito de Morcilla con salsa de romesco

Hogaza de pan rellena de Chistorra de Arbizu

BODEGA

Cerveza, Vino Blanco y Tinto, Refrescos, Zumo de Tomate 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 3,30€ (IVA 10% INCLUIDO)

Manchego, Cheddar, Tetilla, Azul, Cabra, Brie, Surtido de Tostas, Surtido de Mermeladas
Surtido de Frutos Secos, Orejones, etc...

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

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

FREIDURIA: Precio por persona 4,40€ (IVA 10% INCLUIDO)

Boquerones, Cazón, Bacalao, Chopitos.

FRESH MARKET: Precio por persona 4,40€ (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 4,40€ (IVA 10% INCLUIDO)

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

RINCÓN SUSHI: Precio por persona 11€ (IVA 10% INCLUIDO)

Makis, Nigiris y Californias, Jengibre y Wasabi

*Todos los corners se contratará como mínimo para el 80% de los invitados y siempre se requiere un mínimo de 50 comensales.

NUESTROS MENÚS

Menú 1

57 €

Crema de Calabacín, Berberechos al Vapor, Aceite de Cítricos

Lomo de Dorada al Horno, Salsa de Naranja, Verduras Braseadas

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

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

77€

Ensalada de Jamón de Pato y Foie, Vinagreta de Frambuesa

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

Trigueros

Medallones de Solomillo con salsa de Hongos, Patata Roasted

Mini Bizcocho de Frutos, Mini Tiramisú y Vasito de Natillas del Convento

Menú 4

88€

Ensalada de Langostinos y Salmon, Vinagreta de Orejones

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

Cordero Lechal Asado a Baja temperatura con Patata Panadera

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

Menú 5

94€

Crema templada de Tomate, Tempura de Trigueros y Mousse de Queso

Ensalada de Bogavante, Tomate Cherry y Vinagreta de Cítricos

Medallón de Solomillo de Ternera, Salsa de Foie, Patata Panadera y Hongos

Salteados

Pañuelo de Chocolate con Crujiente de Cacahuete

*Coctel de Bienvenida no incluido en el precio del menú

(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: vegetarianos, celíacos, diabéticos, intolerancias, etc.
Informe al comercial.



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
Agua Mineral
Café e infusiones
Licores / Refrescos y Cervezas

Opciones de Mejora de Vino

Cvne Crianza D. O. Rioja	3,30€ (IVA 10% INCLUIDO)
Marqués de Cáceres Crianza D. O. Rioja	3,30€ (IVA 10% INCLUIDO)
Consulte suplementos de otras marcas	

IVA Vigente 10% incluido en los precios



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)

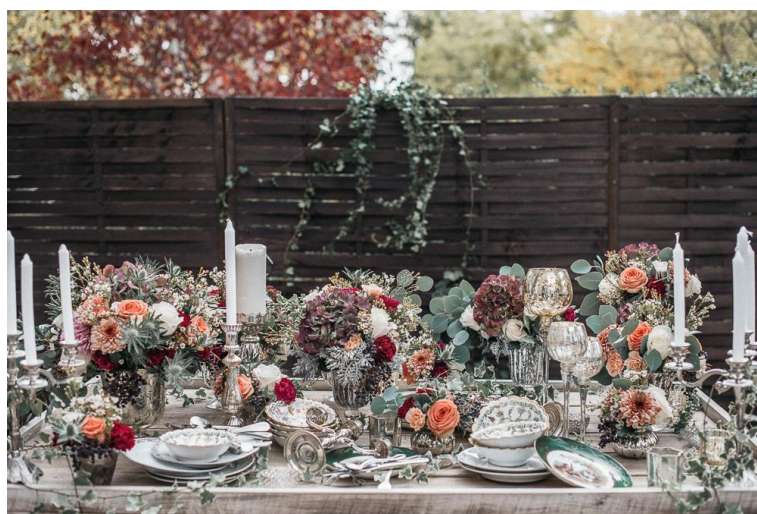
Ceremonia Civil

Organizamos tu boda con todo lujo de detalles desde el oficiante, a 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 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	2,20€ 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€
Seating Escaleras con meseros	180€
Letras de Poliespan Iniciales	150€
Mesa de Postres para 50 comensales	400€
Tarta de Boda Elegance	450€
Recena Meliá	16,5€ por persona* 50% invitados mínimo
Recena Premium	20,90€ por persona* 50% invitados

Precios IVA vigente incluido

Reserva

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