



CELEBRACIONES



HOTEL MAJADAHONDA





CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Damos la opción de comenzar la comunión con un coctel de bienvenida antes del menú.

VAGUADA

17,50€ | 6 piezas | Duración 30 minutos

Grisinis de jamón reserva

Lardones de queso Idiazábal

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi

Caramelos de chistorra

Mini cheeseburguers

Rabas fritas

ARROYO

24€ | 15 piezas | Duración 45 minutos

Grisinis de jamón reserva

Lardones de queso Idiazábal

Nachos con guacamole y crema cheddar

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi

Mousse de foie, polvo de pistachos con crocante de queso de cabra

Caprese de cherries con mozzarella y pesto de albahaca

Chupito de porra Antequera con huevo y jamón

Pan bao con tiras de solomillo de ternera y chimichurri

Fajita de pollo tikka masala

Caramelos de chistorra

Mini cheeseburguers

Croquetas de ibérico

Bocaditos de cazón en adobo

Rabas fritas

Fish & Chips

BODEGA

Refrescos variados, Cerveza con/sin alcohol,

Vino tinto , Vino blanco, Agua mineral

Precios IVA incluido

MENÚ ANTEZANA

- 43,50€ -

PARA COMPARTIR

Queso Manchego en bastoncitos con uvas y nueces

Berenjenas fritas con salsa de soja y sésamo

Morcilla de Burgos con pimientos de Guernica

Timbal de huevos rotos, patata, jamón y trufa

Sorbete de limón la cava

Merluza con espejo de guisantes y rostie de patata y bacón

o

Solomillo ibérico al ajo tostado con panaderas

Coulant de chocolate con crujiente de chocolate blanco y helado de vainilla

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

Precios IVA incluido





MENÚ EL ESCORIAL

- 47,20€ -

PARA COMPARTIR

Ensalada de langostinos, cherries, aderezo de mango y rúcula
Buñuelos de bacalao con corazón fluido de queso Philadelphia
Salmorejo con bouquet de jamón ibérico y caviar de AOVE

Sorbete de mojito

Salmón al horno tapenade de aceitunas negras y jugo de albahaca

o

Lomo de vaca a baja temperatura asado en su jugo, vegetales y aromas de monte

Tarta Costrada de Alcalá con crema y helado de brownie

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

Precios IVA incluido

MENÚ SAN ILDEFONSO

- 50,30€ -

PARA COMPARTIR

Carpaccio de pulpo cremoso de patata, pimentón y AOVE

Mousse de foie con queso de cabra y compota de manzana

Croquetas de rabo de toro

Sorbete de mandarina

Bacalao al horno con costrada de boletus y crujiente de Shiitake

o

Medallón de solomillo de vaca con frutos secos, jugo de carne y chalotas glaseadas

Milhojas de chocolate, merengue y frutos rojos

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

Precios IVA incluido





MENÚ LAREDO

- 57,90€ -

Ensalada de pulpo, tocino ibérico confitado, setas y manzana ácida

½ **Corvina asada** sobre puré de papaya y coral marino

Sorbete de frambuesa

½ **Solomillo de ternera blanca**, jugo de PX y crocante de miel y castañas

Red Velvet tierra de cookie de chocolate blanco y helado de violetas

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

Precios IVA incluido

PARALOS PEQUES...

Elige primero + segundo+ postre

26,80€ IVA incluido

Primeros

Pasta a la Bolognesa

Croquetas, tiras de pollo con salsaBBQ

Entremesesfríos y calientes

Segundos

Hamburguesa 100% Vacuno

Escalope Milanesa

Chuletitas de lechal con patatas fritas

Postres

NaNllascon crujiente de galleta oreo

Cesta de merengue rellena de frutas caramelizadas

Mousse de chocolate con lacasitos

Tarta de tres chocolates con helado de Chicle de fresa

Menú Fiesta

26,80€ IVA incluido

Nachos con queso

Sándwich roll de pavo

Nuggets de pollo

Hot-dog

Mini Cheeseburger

Gusanitos

Palomitas

Chips

Cookie con pepitas de chocolate

Medio Menú infan1l

Elige 1 plato + postre

21,80€ IVA incluido

**Todos los menús incluyen
Agua mineraly refrescos**





INFORMACIÓN ADICIONAL

MISMO MENU PARA TODOS LOSASISTENTES.

SE CONFIRMARA NUMERO EXACTO DE INVITADOS Y NUMERO DE CARNES Y PESCADOS 72 HORAS ANTES DE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO.

SALON PRIVADO A PARTIR DE 25 PERSONAS.

PARA DESPUES (PRE-CONTRATADO PARA TODOS LO MISMO):

BARRA LIBRE: MÍNIMO DOS HORAS 24€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.

HORA EXTRA 12€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA (MÍNIMO A FACTURAR 30 ADULTOS).

TICKETS:

COPAS 9,00€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.

TICKETS REFRESCOS 3,75€ IVA INCLUIDO POR PERSONA.

TICKETS 1 POR PERSONA = 1 HORA MÁS EN EL SALON DESDE QUE TERMINA EL BANQUETE.

TICKETS 2 POR PERSONA = 2 HORAS MÁS EN EL SALON DESDE QUE TERMINA EL BANQUETE.

DJ MÍNIMO DOS HORAS 520€ IVA INCLUIDO. HORA EXTRA 180€ IVA INCLUIDO.

POSIBILIDAD DE PONER MUSICA EN EL SALON SIN COSTE.

MENÚS ESPECIALES

Menús especiales para alérgenos e intolerancias.
Disponemos de menús vegetarianos, ovolacteos y veganos.

ALÉRGENOS

El personal del establecimiento está preparado para ofrecerle la información necesaria sobre los alérgenos existentes intencionadamente en los platos que se ofrecen en el hotel.

En todo caso, se advierte que el hotel no se hace responsable de la presencia no intencionada de alérgenos, no pudiendo garantizar su inexistencia.



Deseamos formar parte de vuestros recuerdos



HOTEL MAJADAHONDA



Más Información

comercial@hotelmajadahonda.com

 916 382 122

 609 641 295