



Estimados novios:

Desde VP Hoteles nos gustaría daros la enhorabuena por vuestro enlace y os agradecemos enormemente que nos hayáis tenido en cuenta para la celebración de vuestro banquete de boda.

Os incluimos varios menús como sugerencia, en caso de que desearais algún plato o menú especial que no se encuentre en nuestra propuesta, podremos elaborar un menú personalizado acorde a vuestras preferencias.

Todos nuestros menús incluyen:

- Decoración Floral en las mesas
- Minutas del Menú
- Degustación gratuita para los siguientes comensales:
 - o 2 personas a partir de 60 comensales
 - o 4 personas a partir de 100 comensales
 - o 6 personas a partir de 150 comensales
- Cocktail de bienvenida
- Habitación nupcial para la noche de bodas con Desayuno Buffet
- Plaza de parking para el coche de los novios
- Precios especiales en habitaciones para todos los invitados

Los menús que vais a ver a continuación son comunes tanto para nuestro hotel VP el Madroño como VP Jardín Metropolitano. No dudéis en contactar con nuestro departamento comercial de ambos hoteles, para que os expliquen de primera mano todos los servicios que podemos ofrecer para garantizar que en el día de vuestra boda salga todo perfecto.

Os trasladamos de nuevo, nuestra más sincera enhorabuena.

Atentamente,

Dirección Comercial VP hoteles.

comercial@vphoteles.com



Cocktail de Bienvenida

Aperitivos fríos

3 Cremas templadas de verduras

Grissinis de salmón

Grissinis de jamón

Foie caramelizado con cabello de ángel

Aperitivos calientes

Croquetas de la casa

Cucurucho de calamares tipo feria

Risotto de boletus con aceite de trufa

Tempura de langostinos con salsa de soja

Brocheta de rape con romesco

Brocheta de solomillo con salsa yakitori

Bodega

Vinos de la casa, cervezas y refrescos

Nota: El cocktail de bienvenida es común para todos los menús abajo propuestos



Menú nº 1

Ensalada de bacalao ahumado con vinagreta de tapenade



Crema de boletus con crujiente de jamón de pato y dados de foie



Solomillo ibérico con perlas de cebolla y salsa Málaga



Tarta nupcial



Sopa de yogur con hojaldre caramelizado y frutas del bosque

Café, licores y mignardises

Bodega

Ermita de Nieve D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codorniu Classic D.O. Cava

Precio: 87 € (IVA Incluido)

Incluye una hora de barra libre gratuita



Menú nº2

Crema de nécoras con picadillo de gambas y sanfaina



Dorada al horno con arroz cremosos de setas y esencia de trufa



Solomillo de buey, salsa de escalonia con crema de patata y atadillo de judías verdes



Tarta nupcial



Coulant de chocolate con helado de violeta

Café, licores y mignardises

Bodega

Ermita de Nieve D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codorniu Classic D.O. Cava

Precio: 99 € (IVA Incluido)



El menú especial incluye:

- Decoración Floral en las mesas
- Minutas del Menú
- Degustación del menú
- Cocktail de bienvenida
- Habitación nupcial para su noche de bodas con Desayuno Buffet
- Una noche adicional para los novios o para algún invitado con Desayuno Buffet
- Plaza de parking para el coche de los novios
- Precios especiales en habitaciones para todos los invitados
- Dos horas de discoteca
- Dos horas de barra libre

**Menú válido a partir de 100 invitados.*



Menú nº3

Ensalada de vieiras y gambas rojas de Huelva



Crema de trigueros con salmón y aceite de cebollino



Solomillo de buey con pastel de patata, verdura glaseada y jugo de boletus



Tarta nupcial



Pirámide de chocolate con helado de mandarina

Café, licores y mignardises

Bodega

Ermita de Nieve D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codorniu Classic D.O. Cava

Precio: 105 € (IVA Incluido)

Incluye una hora de barra libre gratuita



Menú nº4

Ensalada de jamón de pato y foie con vinagreta de piñones



Taco de rape asado con salsa de cava y espárragos verdes



Sorbete de manzana verde con sidra



Paletilla de cordero asado con patatas al jugo de ajo y laurel



Tarta Nupcial



Milhoja de fresas con helado de nata

Café, licores y mignardises

Bodega

Ermita de Nieve D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codorniu Classic D.O. Cava

Precio: 107 € (IVA Incluido)

Incluye una hora de barra libre gratuita



Menú nº5

Ensalada de bogavante con vainas y vinagreta de piquillos



Rodaballo a la parrilla con foie caramelizado y mantequilla de alcaparras



Sorbete de mandarina y ron



Magret de pato al oporto con ragout de setas y pastel de patata



Tarta Nupcial



Crujiente de avellana con helado de Bayleis

Café, licores y mignardises

Bodega

Ermita de Nieve D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codorniu Classic D.O. Cava

Precio: 111 € (IVA Incluido)

Incluye una hora de barra libre gratuita



Menú Infantil 1

Jamón ibérico
Lacón ahumado
Queso semicurado



Mini croquetas
Calamares
Escalope de ternera a la milanesa



Postre adulto

Precio: 34.00 € (IVA Incluido)

Menú Infantil 2

Jamón ibérico
Jamón de York
Queso manchego



Mini croquetas
Calamares
Chuletitas de lechal



Postre adulto

Precio: 36,00 € (IVA Incluido)



Cocktails a medida

Aperitivos Fríos

Gazpacho andaluz

Gazpacho de remolacha

Salmorejo con lascas de idiazábal

Ceviche de salmón y habitas

Ajoarriero de bacalao hojaldrado

Hojaldre de atún con cebolla roja

Tartaletas de marisco

Volován de puerro

Tortilla de patata tradicional

Taco de salmón con queso fresco

Pulpo a la gallega a nuestra forma

Tartar de atún en pan crujiente

Foie caramelizado con cabello de ángel

Brioche tostado con foie gras

Brocheta de melón y jamón de pato

Grissinis de jamón ibérico

Grissinis de salmón



Aperitivos Templados

Crema de verduras

Crema de nécoras

Hojaldre de bacalao

Quiche Lorraine a nuestra manera

Mousse de gambas

Gambas envueltas con hilo de patata

Crujiente de gambas

Zamburiñas con salsa de soja

Brocheta de salmón y gamba

Cucurucho de chopitos a la malagueña

Risotto de setas con aceite de trufa

Pincho de pollo y piña al curry

Pincho de rape con salsa romesco

Croqueta de pollo ahumado

Brocheta de pollo y cacahuete

Picho de solomillo con salsa yakitori

Espárragos verdes con jamón

🍷 1,80 €/pieza (mínimo 6 piezas)

🍷 Seleccionar aperitivos fríos y templados



Servicios adicionales

- ☞ Carro de quesos con cortador profesional: 6,50 € por persona (IVA incluido)
(A partir de 150 comensales). Ofrecemos variedades de queso como: Reggiano, Gruyere Ronkari y Queso de Cabra al Pimentón etc.

- ☞ Recena:
 - ☞ Fingers calientes de jamón artesano y queso. Precio: 2,80 €/unidad
 - ☞ Chapatas de jamón ibérico con tumaca. Precio: 3,80 €/unidad
 - ☞ Mini cruasanes vegetales. Precio: 2,80 €/unidad
 - ☞ Mini pizzas. Precio: 2,80 €/unidad

- ☞ Jamón ibérico de bellota D.O Extremadura con cortador profesional: 1100 € (IVA incluido)

- ☞ Barra libre:
 - ☞ (Mínimo 2 horas): 10 € IVA incluido la primera hora, la segunda gratis.
 - ☞ Tercera hora y /o sucesivas: 9 € IVA incluido

- ☞ Discoteca:
 - ☞ Dos Horas: 650 € (IVA incluido)
 - ☞ Hora adicional: 190 € (IVA incluido)

- ☞ Nota: Tarifa de la SGAE no incluida.
 - ☞ La tarifa de la SGAE vigente para 2010 para eventos hasta 75 comensales es de 119,74 + IVA € por evento. Para eventos de más de 75 comensales, se incrementará la tarifa en 0,4793 € + IVA por cada comensal que exceda de los 75.



Bodega

Vino Blanco Raimat Chardonnay D.O Costers del Segre

Vino Tinto Lan Crianza D.O Rioja

Juve y Camps reserva Familia D.O Cava

Precio: 17,50 € (IVA incluido) por persona

Precio sustitución: 4,50 € (IVA incluido) por persona

Vino Blanco Viña Esmeralda D.O Penedés

Vino Tinto Manuel Manzaneque Crianza D.O Finca Élez

Raimat Brut D.O Cava

Precio: 20,50 € (IVA incluido) por persona

Precio sustitución: 7,50 € (IVA incluido) por persona