

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. Os recordamos que tenemos espacios para fumadores en nuestros hoteles.

Todos nuestros menús incluyen:

- Decoración Floral en las mesas
- Minutas del Menú
- Degustación gratuita del menú
- Cocktail de bienvenida
- Habitación nupcial *Delux* 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
- Albornoces personalizados con vuestro nombre en vuestra noche de bodas
- Cena romántica de aniversario en nuestro espectacular restaurante VP Jardín de Recoletos, ubicado en el Barrio Salamanca.
- Guardarropa en meses de invierno
- Salón sin cargo para celebrar boda civil en el hotel.
- Posibilidad de contratar barra libre y discoteca sin límite de hora

Los menús que vais a ver a continuación son comunes tanto para nuestro hotel VP Jardín Metropolitano como para VP el Madroño. 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,

Departamento Comercial

C/ General Díaz Porlier, 101
28006 Madrid

Tel. 91 562 52 92

E-mail: comercial.md@vphoteles.com

Web: www.vphoteles.com

Cóctel de Bienvenida

Aperitivos fríos y Calientes

Calamar de Potera en Fritura

Chistorra de Arbizu

Queso Brie Fundido & Aceitunas

Buñuelos de Bacalao

Mini Croquetas de Jamón Ibérico

Esferas de Aceituna & Pan de Especias

Cre moso de Foie, Pistachos y Maíz Tostado

Brick de Morcilla & Puré de Manzana

Perdiz Escabechada & Dados de Apio

Villeroy de Láminas de Ibérico

Gazpacho de Vegetales & Boquerones

Salmón, Eneldo y Guacamole

Bodega

Vinos de la Casa, Cervezas y Refrescos

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

Menú nº 1

Láminas de Foie, Queso Fresco, Membrillo y Manzana Caramelizada



Dorada sobre Parmentier de Patata y Vegetales



Solomillo de Cerdo Ibérico, Aromáticos y Vinagres Viejos



Tarta Nupcial

Café, Licores y Mignardises

Bodega

Canto Real D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codorniu Classic D.O. Cava

Precio: 88€ (IVA Incluido)

Menú nº 2

Soufflé de Centolla y Vegetales de Temporada



Merluza de Anzuelo Ligera con Vinagreta Templada



Ragout de buey de Wagyu con Puré de Patata y Aceite de Oliva



Tarta Nupcial

Café, Licores y Mignardises

Bodega

Canto Real D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codorniu Classic D.O. Cava

Precio: 91€ (IVA Incluido)

Menú Estrella VP hoteles

Timbal de Espárragos, Mahonesa Ligera y Huevas de Arenque



Dorada sobre Parmentier de Patata y Vegetales



Sorbete de Limón al Cava



Solomillo de Ternera en Salsa de Hongos Confitados y Setas



Tarta Nupcial

Café, Licores y Mignardises

Bodega

Canto Real D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codorniu Classic D.O. Cava

Precio: 99€ (IVA Incluido)

El Menú Estrella VP incluye:

- Decoración floral en las mesas
- Minutas del menú
- Degustación del menú
- Cocktail de bienvenida
- Habitación Nupcial y albornoques personalizados con vuestro nombre
- Plaza de parking para el coche de los novios
- Precios especiales en habitaciones para todos los invitados
- Dos horas de discoteca, **¡y una tercera que te regala VP hoteles!**
- Una hora de barra libre



* Menú válido a partir de 100 invitados

Menú nº 4

Gazpacho de Moluscos, Rizos de Melón y Aceite de Empeltre



Lubina Praliné de Avellanas y Buñuelos de Centollo



Sorbete de Limón al Cava



Paletilla de Cordero Rellena & Matices de Vainilla



Sorpresa de Chocolate, Helado de Mango y Crocante de Coco

Café, Licores y Mignardises

Bodega

Canto Real D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codorniu Classic D.O. Cava

Precio: 114€ (IVA Incluido)

Sugerencias

Entrantes:

- ✎ Ajo Blanco & Moluscos Escabechados y Vinagreta de Cítricos
- ✎ Perdiz y Hortalizas Escabechadas, Aromas de Laurel y Pimienta Negra
- ✎ Laminado de Piquillo & Lomo de Anchoas con Aceite de Trufa Intenso
- ✎ Taco de Bacalao, Sopa de Purrusalda Ahumada y Flor de Tomillo
- ✎ Bacalao Reposado en Aceite de Oliva, Pilpil de Aromáticos y Pimientos Glaseados
- ✎ Caña & Jamón Ibérico con Tostadas de Pan Rústico y Aceite de Oliva
- ✎ Terrina de Foie Hecha en Casa con Puré de Albaricoque y Pistacho
- ✎ Carpaccio de Kobe, Dados de Foie y Vinagreta de Frutos Secos
- ✎ Ensalada de Foie & Láminas de Pato, Soja y Crema de Guacamole
- ✎ Taco de Foie Escabechado, Brotes de Ensalada y Vinagreta de Macadamia
- ✎ Ligero Salmojero de Bogavante con Melón & Aceite de Trufa Intenso
- ✎ Hojaldre de Mantequilla y Vieiras con Compota de Pera y Langostinos
- ✎ Vieiras Escabechadas & Pimientos Asados con Vinagreta de Jengibre y Láminas de Cebolleta

Pescados:

- ✎ Rapito en Suquet con Patata Mortero Especiada
- ✎ Rodaballo al Horno con Virutas de Ajetes Frescos y Trigueros
- ✎ Lenguado al Horno Perfumado y Aromas de Hierbas & Cítricos
- ✎ Bogavante Cocido y Salsa Tártara

Carnes:

- ✎ Lechazo Asado con Patatas Panaderas
- ✎ Jarretes de Cordero Encebollado Glaseado al Vino Chardonnay
- ✎ Ragout de Corzo Salteado con Láminas de Verduras y Setas
- ✎ Rabo de Novilla Braseado con Puré de Patata Trufado
- ✎ Pato Asado y Lacado con Cebollas Glaseadas y Miel de Romero

Sorbetes:

- ✎ Limón al cava
- ✎ Mojito
- ✎ Mandarina
- ✎ Manzana verde
- ✎ Sidra

Postres:

- ✎ Macarrón de Avellana con Helado de Jijona y Sopa de Almendra
- ✎ Cilindro de Naranja con Cremas Heladas de Limón Verde y Mango
- ✎ Torrija Caramelizada con Crema de Frutos Secos y Yogurt Griego
- ✎ Rulo de Pan de Higos, Cuajada y Ciruela al Armagnac
- ✎ Bizcocho de Frutos Secos con Crema Helada de Caramelo
- ✎ Bizcocho de Naranja con Cremas Heladas de Vainilla
- ✎ Mousse de Chocolate con Plátano Caramelizado
- ✎ Biscuit de Café con Galleta Crocante

- ✎ Tiramisú con Licor de Almendra Amarga
- ✎ Espuma de Limón con Frutas de Temporada
- ✎ Frutos Rojos, Sopa de Chocolate Blanco y Crema Helada de Romeo
- ✎ Las Cuatro Estaciones
- ✎ Soufflé Líquido de Chocolate Amargo
- ✎ Praliné de Almendras y Gelatina de Fruta de la Pasión

Menú Infantil

Jamón Ibérico

Jamón York

Queso Semicurado



Mini Croquetas

Calamares

Escalope de Ternera a la Milanese



Postre Adulto

Precio: 34.50 € (IVA Incluido)

BODA CÓCTEL

Patata hueca, chistorra y queso camembert

Mousse de espárragos con huevas de arenque

Paté de perdiz, apio y trufa

Burritos, wraps y vegetales

Masa hojaldrada de hortalizas fritas

Crujiente de ibéricos tostados

Mini burger VP

Láminas de cecina, roastbeef de buey de wagyu

Láminas de quesos fundidos

Láminas de Tartar de salmón con encurtidos

Embutidos y quesos seleccionados

Brocheta de chistorra y pan macerado

Buñuelos de bacalao con aromas cítricos

Croquetas VP

Pinchos de jabugo y bechamel especiada

Langostinos kataifi con alioli

Crujiente de morcilla y manzana reineta

Bienmesabe

Cata de arroz caldoso de fondo de morralla

BUFFET DE POSTRES

Buñuelos de chocolate caliente

Tarata nupcial

Duración de 2 horas

50€ por persona (IVA INCLUIDO)

BODA CÓCTEL ESTRELLA

Patata hueca, chistorra y queso camembert
Mousse de espárragos con huevas de arenque
Paté de perdiz, apio y trufa
Burritos, wraps y vegetales
Masa hojaldrada de hortalizas fritas
Crujiente de ibéricos tostados
Mini burger VP
Láminas de cecina, roastbeef de buey de wagyu
Láminas de quesos fundidos
Láminas de Tartar de salmón con encurtidos
Embutidos y quesos seleccionados
Brocheta de chistorra y pan macerado
Buñuelos de bacalao con aromas cítricos
Croquetas VP
Pinchos de jabugo y bechamel especiada
Langostinos kataifi con alioli
Crujiente de morcilla y manzana reineta
Bienmesabe
Cata de arroz caldoso de fondo de morralla
BUFFET DE POSTRES
Buñuelos de chocolate caliente
Tarata nupcial

Duración de 2 horas

65€ por persona (IVA INCLUIDO)

INCLUYE:

**1 HORA DE BARRA LIBRE
2 HORAS DE DISCOTECA: ¡LA TERCERA TE LA REGALA VP!**



Menús especiales de Lunes a Domingo (Menos los Sábados)

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS

(Una opción a elegir):

Brocheta de Langostinos en Tempura, Escalibada e Infusión de Queso

Mouse de Foie y Ciruelas con Pan de Pasas

Hojaldre de Tomate, Piquillos y Brotes

Timbal de Espárragos, Mahonesa Ligera y Huevas de Arenque

Caña de Jamón Ibérico con Pan Rustico y Aceite de Oliva



SEGUNDOS

(Una opción a elegir):

Dorada sobre Patata Panadera y Vegetales Salteados

Merluza con Tomate Aromatizado a los Cítricos

Lubina sobre Risotto de Chipirones (Supl / persona 2€)

Solomillo de Ternera sobre Patata Rusti

Pato Lacado con Cebollas Glaseadas y Miel de Romero

Paletilla de Lechazo Asado (Supl / persona 2€)



POSTRES

(Una opción a elegir):

Crema de Tiramisú con Bizcocho de Mascarpone

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mojito

Sorbete de Mandarina

Sopa de Yogurt, Rulo de Mango y Vainilla

Bizcocho de Chocolate y Pistachos



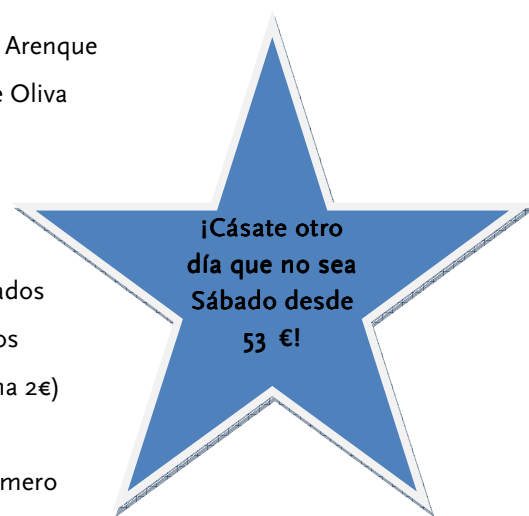
Café y Mignardises

Bodega

Canto Real D.O. Rueda

Puerta de Alcalá D.O. Madrid

Codorniu Classic D.O. Cava



Precio: 53€ (IVA Incluido)

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: 17,70 € (IVA incluido) por persona

Precio Sustitución: 4,55 € (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: 20,70 € (IVA incluido) por persona

Precio Sustitución: 7,60 € (IVA incluido) por persona

Servicios adicionales

☞ Recena:

☞ Tramechinis, Croissant Vegetales, Baguetinas Ibéricas, Picas y Rocas de Chocolate, Frutos Secos. Precio: 13€ por persona

☞ Jamón Ibérico de Bellota D.O Extremadura con Cortador Profesional: 1110 € (IVA incluido)

☞ Fuente de chocolate con brochetas de fruta: 300€ (IVA incluido) **¡y te invitamos a una fuente de chocolate blanco!**



☞ Barra Libre:

☞ Dos horas: 20.00€ (IVA incluido)
☞ Hora Sucesiva: 9.00€ (IVA incluido)
¡Incluimos golosinas!



☞ Discoteca:

☞ Dos Horas: 665 € (IVA incluido)
☞ Tercera Hora: **¡Si celebras tú boda con nosotros te regalamos la 3ª hora!**
☞ Hora adicional: 115€ (IVA incluido)



☞ Nota: Tarifa de la SGAE no incluida:

☞ *La tarifa de la SGAE vigente para 2011 para eventos hasta 75 comensales es de 123,33 + IVA € por evento. Para eventos de más de 75 comensales, se incrementará la tarifa en 0,4936 € + IVA por cada comensal que exceda de los 75.*

☞ Les informamos que todos nuestros menús cumplen con el RD 1420/2006 sobre prevención de las parasitosis por anisakis

☞ Les informamos que disponemos de espacios para fumadores en nuestros hoteles.

☞ Por favor, consúltenos precios sobre otros servicios complementarios como guardarropa, traslados, fotógrafo, peluquería, servicios de canguro u otras prestaciones con las que desee personalizar un evento tan especial como es el día de su boda.