



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
- Precio especial de la habitación nupcial para la noche de bodas con Desayuno Buffet

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,

Naiara Martín

Departamento Comercial

Av. Reina Victoria, 12

28003 Madrid

Tel. 91 183 18 10

Fax 91 183 18 11

Móvil: 662 323 829

comercial.metropolitano@vphoteles.com



MENÚ ESPECIALES DE BODA TODOS LOS DÍAS EXCEPTO SÁBADOS

PRIMEROS

(A elegir una opción):



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

(A elegir una opción):

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

(A elegir una opción):

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)



Menú Infantil

Jamón Ibérico

Jamón York

Queso Semicurado



Mini Croquetas

Calamares

Escalope de Ternera a la Milanesa



Postre Adulto

Precio: 34.50 € (IVA Incluido)



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)

☞ Barra Libre:

- ☞ Dos horas: 20.00€ por comensal (IVA incluido)
- ☞ Hora Sucesiva: 9.00€ por comensal (IVA incluido)

☞ Discoteca:

- ☞ Dos Horas: 665 € (IVA incluido)
- ☞ Hora Adicional: 195 € (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.

☞ 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.