

HOTEL SIERRA REAL

(ALPEDRETE)

MADRID

* * * *

Estimados señores:

Ante todo, quisiéramos agradecerles el interés mostrado en los Servicios de Banquetes que ofrece el **HOTEL SIERRA REAL**

(MENÚS BODAS).

Adjunto encontrará una selección de Menús elaborados por nuestro Chef, con productos de primera calidad.

Así mismo, nos complace informarles de las atenciones especiales que recibirán gratuitamente:

- Degustación de Menús para su elección, (gratuidad para 3 personas), se sugiere un máximo de 4 acompañantes, preferiblemente se hará la degustación de lunes a viernes).
- Suite nupcial, en régimen de alojamiento y desayuno, con botella de cava.
- Coche Nupcial a disposición de los novios; recogida en casa de la novia, traslado a la iglesia y posteriormente al hotel. (radio limitado)
- Menús personalizados (minutas) para los invitados.
- Protocolo de mesas, entregando la lista de invitados 12 días antes de la fecha de la celebración.
- Decoración Floral y velas en las Mesas.
- **Estas gratuidades se aplicaran para bodas de más de 75 invitados.**
- **Estas Tarifas son validas hasta Marzo del año 2010.**

Además, nos complace informarles que gozarán de espléndidas tarifas de alojamiento (consultar tarifas especiales según temporada) para los invitados de su evento, las cuales incluyen un delicioso desayuno buffet en nuestro Salón SIETE PICOS.

Confiando en que todo sea de su agrado, quedamos a su entera disposición para cualquier información complementaria que precise, agradeciéndoles de antemano, una vez más, el interés mostrado por nuestros servicios.



Atentamente
La Dirección

MENÚS A SU MEDIDA

VD. DECIDE EL PRECIO DE SU MENÚ

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Compuesto por: Canapé de Salmón Ahumado con Huevas de Keta, Muslitos de Codorniz al Jengibre, Miniatura de Pato a la Naranja, Crujiente de Gambas con Salsa de Cocktail, Bombones de Foie con Pistachos, Salpicón de Marisco, Brocheta de Ibérico con Melón, Bombitas de Queso con Coulis de Frambuesa, Croquetitas de Marisco

BEBIDAS: Cervezas, Refrescos, vinos de Rioja y Rueda verdejo, Jerez Seco y Dulce, Vermut, Bitter, Mosto, etc.....

TOTAL : 12.00 €.- por persona

Entrantes

1.- Crema de Almendras a la Menta con Pasas al Jerez y Pistachos	09.00.- €
2.- Crema de Necoras Aroma de Armagnac	09.00.- €
3.- Ensalada de Bogavantes con Frutas Tropicales y Vinagreta de Cítricos	14.50.- €
4.- Ensalada de Verduras Asadas con Langostinos al Vinagre de Jerez	14.00.- €
5.- Vieira rellena de Mariscos y gratinada con Salsa Holandesa	15.75.- €
6.- Surtido Ibérico Las Columnas (Jamón reserva, Caña de Lomo, Queso Manchego curado)	26.00.- €
7.- Espárragos Especiales de Navarra con Salmón Marinado en Vinagreta de Limón	15.50.- €
8.- Piña ó Melón rellenos de Langostinos y Napados con Salsa Rosa	17.50.- €

PESCADOS

1.- Rape con Boletus y Langostinos a la Crema de Marisco	23.00.- €
2.- Bombón de Merluza relleno de Setas y Langostinos a la Marinera	18.50.- €
3.- Darne de Mero con Txagurro de Buey de Mar al Albariño y gratinado con Salsa Holandesa	22.75.- €
4.- Lomo de Lubina <u>Salvaje</u> a la Bilbaína con sus Verduritas (solo en temporada)	24.75.- €
5.- Tako de Bacalao a la Vizcaina con Langostinos al Ajillo	18.00.- €
6.- Bogavante relleno de Centollo con Verduras al Blanco de Rueda	25.00.- €
7.- Rodaballo al Horno sobre cama de Espinacas con Pasas y Piñones	22.00.- €

CARNES Y AVES

1.- Entrecot de Buey Gallego a la parrilla con sus guarniciones	18.75.- €
2.- Solomillo e Cebón Gallego con Foie y salsa de Trufas	23.75.- €
3.- Paletilla de Lechal asada con patatas Panadera	18.75.- €
4.- Chuleta de Ternera de la Sierra de Gredos a la Parrilla con su Guarnición	18.75.- €
5.- Confit de Pato al Horno en salsa de Frambuesas con Manzana asada y Tomatito Grille	14.75.- €

* PD: ESTOS PRECIOS SON VALIDOS HASTA EL MES DE MARZO AÑO 2010

POSTRES

POSTRES:	
* <i>Tartas: San Marcos de Melocotón</i>	3.50.- €
<i>Selva Negra de Chocolate</i>	3.75.- €
<i>Avellana de Chocolate y Moka</i>	3.75.- €
<i>Yogourt con Arandanos</i>	3.75.- €
<i>Mousse de Chocolate</i>	3.75.- €
<i>Profiteroles de Chocolate Negro ó Blanco</i>	3.75.- €
<i>Milhojas de Nata y Crema</i>	3.75.- €
<i>Hojaldre de Frutas con Crema</i>	3.75.- €
POSTRES:	
<i>Biscuit de Vainilla con Chocolate Caliente</i>	2.25.- €
<i>Tulipa con Crema de Helado a su Gusto</i>	2.75.- €
SORBETES:	
<i>Limón al Cava</i>	5.00.- €
<i>Coronel (Lima y Vodka)</i>	5.25.- €
<i>Mandarina al Vodka</i>	5.25.- €
<i>Manzana al Calvados</i>	5.25.- €

BODEGA

VINOS BLANCOS:

<i>Viña Mocen verdejo 100 X 100 Rueda</i>	3.30.- €
<i>Viña Narcisa verdejo 100 X 100 Rueda</i>	4.30.- €
<i>Monopol D.O. Rioja</i>	2.70.- €
<i>Viña Sol D.O. Penedes (Torres)</i>	3.80.- €
<i>Viña Esmeralda D.O. Penedes (Torres)</i>	6.00.- €
<i>Terras Gaudas D.O. Albariño</i>	6.00.- €
<i>Chivite Chardonay D.O. Navarra</i>	4.00.- €
<i>Viñas del Vero Gewurtraminer D.O. Somontano</i>	5.00.- €

VINOS TINTOS CZA:

<i>Beronia Cza D.O. Rioja</i>	4.50.- €
<i>Marques de Cáceres Cza D.O. Rioja</i>	5.15.- €
<i>Tagonius D.O. Madrid</i>	6.75.- €
<i>Enate D.O Navarra</i>	4.75.- €
<i>Matarromera D.O. Ribera del Duero</i>	11.75.- €
<i>Pesquera Cza D.O Ribera del Duero</i>	8.00.- €
<i>Les Terrases D. O Priorato Vendimia</i>	10.00.- €

* PD: ESTOS PRECIOS SON VALIDOS HASTA EL MES DE MARZO AÑO 2010

VINOS TINTOS RESERVA:

<i>Beronia Reserva D.O. Rioja</i>	6.00.- €
<i>Remellurí D.O Rioja</i>	7.30.- €
<i>Viña Tondonia D. O Rioja</i>	8.75.- €
<i>Viña Ardanza D.O. Rioja</i>	10.00.- €
<i>Conde de los Andes D.O Rioja</i>	10.00.- €
<i>Pago Jean Leon</i>	7.30.- €

CAVAS:

<i>Castell Blanch "BRUT"</i>	2.50.- €
<i>Codorniu 1551</i>	3.00.- €
<i>Anna Codorniu</i>	4.00.- €
<i>JUVE & CAMPS CINTA PURPURA</i>	4.00.- €
<i>JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA</i>	4.75.- €

CHAMPAGNE:

<i>Mumm Cordon Rouge</i>	9.00.- €
<i>Veuve Clicot</i>	9.50.- €
<i>Moet Chandon</i>	10.50.- €

- **OTROS VINOS CONSULTAR CON EL MAITRE**
- **I.V.A. NO INCLUIDO.**
- **TODOS LOS PRECIOS SON POR PERSONA Y EN BASE A ELEGIR UN PLATO DE CADA GRUPO.**
- **EL SERVICIO DE CAFÉ , CHUPITO DE LICOR Y AGUA ESTÁ INCLUIDO EN EL PRECIO**
- **PD: ESTOS PRECIOS SON VALIDOS HASTA EL MES DE MARZO AÑO 2010**

Oferta Menú Paquete Bodas

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Compuesto por: *Canapé de Salmón Ahumado con Huevas de Keta, Muslitos de Codorniz al Jengibre, Miniatura de Pato a la Naranja, Crujientes de Gambas con salsa de Cocktail, Bombones de Foie con Pistachos, Salpicón de Marisco, Brocheta de Ibérico con Melón, Bombitas de Queso Manchego con Coulis de Frambuesa, Croquetitas de Marisco.*

BEBIDAS: *Cerveza, Refrescos, Vinos de Rioja y Rueda Verdejo, Jerez Secos y Dulces, Vermut, Bitter, Mosto, etc.....*

➤ *Crema Natural de Nécoras al Brandy*

➤ *Vieira Relleno de Marisco con salsa Holandesa y Gratinada*

➤ *Sorbete de Limón al Cava*

➤ *Lomo Rojo de Cebón Gallego a la Parrilla Con sus Guarniciones*

Postre

➤ *Tarta Nupcial Celebración y Helado Pistacho en Tulipa*

➤ *Cava Castell Blanc Brut*

Café y Chupito de Licor

Bodega: *Viña Mocen Verdejo D.O. (Rueda)
Beronia Cza D.O. (Rioja) y Aguas Minerales*

BARRA LIBRE UNA HORA Y DOS HORAS DE MUSICA

P.V.P: 110.00.- € IVA no Incluido

OFERTAS PARA UN MINIMO DE 75 PERSONAS POR EVENTO

MENÚ TIPO

Menú N° 1

Cocktail de Bienvenida

Entrante

Crema de Almendras a la Menta con
Pasas al Jerez y Pistacho

Pescado

Tako de Bacalao Vizcaina con
Langostinos al Ajillo

Sorbete de Limón al Cava

Carne

Escalopines de Ternera con
Salsa de Arándanos

Postre

Tarta Nupcial San Marcos con Biscuit de
Vainilla y Chocolate Caliente

Bodega

Viña Mocén (Rueda)
Beronia (Rioja Crianza)
Castell Blanch (Brut)

P.V.P : 74.80.- €

Menú N° 2

Cocktail de Bienvenida

Entrante

Espárragos Especiales de Navarra con
Salmón Marinado, Vinagreta de Limón

Pescado

Rape con Boletus y Langostinos a la
Crema de Marisco

Sorbete de Mandarina al Vodka

Carne

Solomillo de Cebón Gallego con Foie
y Salsa de Trufas

Postre

Tarta Nupcial Avellana y Moka y Crema
de Helado en Tulipa

Bodega

Terras Gaudas (Albariño)
Viña Ardanza RV (rioja)
Juve & Camps Cinta Purpura

P.V.P: 106.0++0.- €

Menú de Niños

Entremeses Fríos Y Calientes

Escalope de Ternera Empanado con Patatas Fritas

Tarta Celebración con Helado

Refrescos y Agua Mineral

P.V.P: 30.00.- €

- I.V.A. NO INCLUIDO.
- EL SERVICIO DE CAFÉ Y AGUA ESTÁ INCLUIDO EN EL PRECIO.
- ESTOS PRECIOS SON VALIDOS HASTA EL MES DE MARZO DE 2010.

SERVICIOS OPCIONALES

BARRA LIBRE (1as. MARCAS)

- Cerveza
- Vinos
- Zumos
- Refrescos
- Vermut
- Todo tipo de licores y alcoholes (Whisky escocés, ron, ginebra, vodka, licores de frutas, brandy,.etc.)

P.V.P.: 30.00.- €.- IVA Incluido , por persona 2 horas

P.V.P.: 10.00.- €.- IVA Incluido , por persona cada hora extra.

ORQUESTA:

- Las orquestas se compone de 3 a 8 músicos
- Posibilidad de contratar mas de 2 horas. (según presupuesto)

P.V.P.: Según presupuesto y Nº de músicos 2 horas

DISCOTECA:

- Mesa de mezclas y reproductor de CD doble profesional
- Colección de música especializada con mas de 2500 temas
- Disc-jockey profesional
- Estructura de luces con programador psicodélico y efectos sobre la pista

P.V.P.: 650.00.- €. IVA Incluido, 2 horas

P.V.P.: 225.00.- €. IVA Incluido, por cada hora extra

OTROS:

Magos - Hipnotizadores - Payasos - Humoristas - Mimos - Guiñol

PRECIOS A CONVENIR SEGÚN FECHAS:

FOTOGRAFOS RECOMENDADOS

FOTOS GAMELLA, PERSONA DE CONTACTO: MARCELO

TEL: 918503338

FOTO FINISH, PEROSNA DE CONTACTO: CARLOS J. MARTÍN **TEL: 918570353**

*** ESTOS PRECIOS SON VALIDOS HASTA MARZO DEL AÑO 2.010.**