

# **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 **2** 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 90 invitados.**
- **Estas Tarifas son validas hasta Marzo del año 2012.**

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.**

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

Atentamente



La Dirección

# Oferta Menú Paquete Bodas

\*\*\*\*

## COCKTAIL DE BIENVENIDA ADJUNTO

### MENÚS A ELEGIR

\*\*\*\*

- *Crema Suave de Nécoras al Brandy*
- *Crema de Almendras a la Menta con Pasas al Jerez*
- *Crema de Melón con Virutas de Jamón Ibérico*

\*\*\*\*

- *Vieira Rellena de Marisco con salsa Holandesa y Gratinada*
- *Ensalada de verduras Asadas con Langostinos en Vinagreta de Jerez*
- *Bombón de Merluza Relleno de Marisco a la Marinera*

\*\*\*\*

- *Sorbete de Limón al Cava ó similares.*

\*\*\*\*

- *Lomo Rojo de Cebón Gallego a la Parrilla Con sus Guarniciones*
- *Medallón de Solomillo en Salsa de Trufas con su Acompañamiento*
- *Cordero Lechal Asado con Patatas Panadera*

\*\*\*\*

**Postre:** *Tarta Nupcial Celebración( Selva Negra, San Marcos ó Tiramisu) y Helado (Pistacho, Mandarina ó Turrón) en Tulipa.*

- *Cava Brut Nature*

\*\*\*\*

*Café y Licor*

\*\*\*\*

**Bodega:** *Verdejo 100 % D.O. (Rueda), Beronia Cza D.O. (Rioja) Ó Lagar de Isilla D.O (Ribera del Duero) y Aguas Minerales*

## **BARRA LIBRE CON MUSICA DOS HORAS**

**P.V.P: 135.00.- € IVA Incluido**

**OFERTAS PARA UN MINIMO DE 90 PERSONAS ADULTAS POR EVENTO**

**>> OPCIONAL:** >> Jamón Ibérico Reserva, cortado y servido al momento durante el Cocktail de Bienvenida, con un costo adicional de **750 € IVA Incluido** por unidad.

# Menú N° 1 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 de Almendras al Aroma de Menta*

\*\*\*\*

*Ensalada de Verduras Asadas con Langostinos  
En Vinagreta de Jerez*

\*\*\*\*

*Sorbete de Mandarina al Cava*

\*\*\*\*

*Paletilla de Cordero Lechal Asada a Nuestro  
Estilo con sus Guarniciones*

\*\*\*\*

## Postre

*Tarta Nupcial del Maestro Pastelero a su Gusto  
y Helado Pistacho En Tulipa*

*Cava Brut Nature*

\*\*\*

*Café y Licor*

\*\*\*

## Bodega

*Verdejo 100 % D.O. (Rueda) & Beronia Cza D.O. (Rioja)  
Y Aguas Minerales*

**P.V.P: 85.00.- € IVA Incluido**

**>> OPCIONAL:** >> *Jamón Ibérico Reserva, cortado y servido al momento con un costo adicional de 725 € IVA Incluido por unidad.*

# Menú N° 2 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.....*

\*\*\*\*

*Espárragos Especiales de Lodosa con Salmón Ahumado  
en Vinagreta de Limón*

\*\*\*\*

*Vieira Rellena de Marisco y Gratina con Salsa Holandesa*

\*\*\*\*

*Sorbete de Limón al Cava*

\*\*\*\*

*Chuletón de Ternera  $\frac{1}{2}$  kilo de la Sierra de Gredos a la Parrilla  
Con sus Guarniciones*

\*\*\*\*

## Postre

*Tarta Nupcial Selva Negra de Chocolate y Helado  
Turrón en Tulipa*

*Cava Brut Nature*

\*\*\*

*Café y Licor*

\*\*\*

Bodega: *Verdejo 100 % D.O. (Rueda) & Beronia Cza D.O. (Rioja)  
Y Aguas Minerales*

**P.V.P: 90.00.- € IVA Incluido**

**>> OPCIONAL:** *>> Jamón Ibérico Reserva, cortado y servido al momento  
con un costo adicional de 725 € IVA Incluido por unidad.*

\*\*\*\*

## **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.....*

\*\*\*\*

*Ensalada de Bogavante con Frutas Tropicales  
En Vinagreta de Cítricos*

\*\*\*\*

*Bombón de Merluza Rellena de Gambas y Boletus con Almejas  
Napada con Salsa de Marisco*

\*\*\*\*

*Sorbete de Frutas Naturales al Cava*

\*\*\*\*

*Solomillo de Buey Sierra Real a la Parrilla  
Con Foie y Salsa de Trufas*

\*\*\*\*

### **Postre:**

*Tarta Nupcial Tiramisú con Helado  
Mandarina en Tulipa*

*Cava Juve de Camps Cinta Purpura Brut Nature*

\*\*\*

*Café y Licor*

\*\*\*

**Bodega:** *Verdejo 100 % D.O. (Rueda) & Beronia Cza D.O. (Rioja)  
Y Aguas Minerales*

**P.V.P: 100.00.- € IVA Incluido**

**>> OPCIONAL:** *>> Jamón Ibérico Reserva, cortado y servido al momento  
con un costo adicional de 725 € IVA Incluido por unidad.*

# **SERVICIOS OPCIONALES**

## **BARRA LIBRE (1as. MARCAS no reservas)**

- 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 N° 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.: 575.00.- €. 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, PERSONA DE CONTACTO: CARLOS J. MARTÍN TEL: 918570353**

- ESTOS PRECIOS SON VALIDOS HASTA MARZO DEL AÑO 2.012.

## **COMPOSICIÓN 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, Vermouth, Bitter, Mosto, etc.....*

\*\*\*\*

## **Menú NIÑOS**

***Delicias del Chef***

\*\*\*\*

***Entremeses Variados Frios y Calientes***

➤ *Jamón Serrano, Jamón York, Queso Manchego Semi-curado, Palitos de Calamares Andaluza, Croquetas Caseras, Huevo Relleno con Tomate Natural y Empanadilla de Bonito*

\*\*\*\*

*Escalope de Ternera Empanado con su Guarnición*

\*\*\*\*

**Postre:** *Tarta Celebración con Helado en Tulipa que Elijan en el Menú de Mayores*

\*\*\*\*

**Bodega:** *refrescos Variados y Agua Mineral*

P.V.P: 35.00.- € IVA Incluido

\*\*\*\*\*

- I.V.A. INCLUIDO.
- ESTOS PRECIOS SON VALIDOS HASTA EL MES DE MARZO DE 2012.