

A photograph of a wedding reception area. In the foreground, a white wooden chair is decorated with a hanging greenery arrangement tied with a pink ribbon. In the background, another white chair is visible, along with a vase of flowers and a pink fabric backdrop. The overall atmosphere is soft and romantic.

BIENVENIDOS  
AL DÍA  
DE VUESTRA  
BODA



**PRINCESA PLAZA**

M A D R I D

Os damos la bienvenida al **Hotel Princesa Plaza Madrid**, un establecimiento emblemático en el centro de la ciudad de Madrid, donde os ofrecemos multitud de opciones con atención personalizada para que la celebración de vuestra boda se transforme de especial en espectacular.

Situado en el barrio de Argüelles, muy cercano al Palacio Real, Templo de Debod, Parque del Oeste, y excelentemente comunicado con cualquier punto de la ciudad.

Con la atención de nuestro equipo de profesionales, os ayudaremos a descubrir nuevas ideas y os facilitaremos todos los servicios para la planificación de vuestra celebración.

Esperamos tener el placer de contribuir a vuestra felicidad y a la de vuestros invitados.

¡Os esperamos!



# MENÚ I

## APERITIVO

Chupito de Crema de Melón  
Mini Brocheta Caprese  
Bombón de Brie con Compota de Tomate  
Delicias de Pollo Yakitori  
Gyoza de Verduritas  
Croquetas de Jamón

Vino Tinto, Vino Blanco, Refrescos, Cerveza Nacional y Zumos variados

## MENÚ

Suquet de Carabineros al aroma de Estragón  
ó  
Tartar de Aguacate y Mango sobre Lecho de Piña con Langostinos

🍷 🍷 🍷

Sorbete de Maracuyá

🍷 🍷 🍷

Suprema de Lubina al horno con Ajos Tiernos Confitados  
y Crema de Azafrán

ó

Medallones de Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas

y Puré de Robuchon

🍷 🍷 🍷

Tarta Nupcial

Agua Mineral  
Refrescos y Cerveza Nacional  
Vino Blanco Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino Tinto Orube (D.O. Rioja)  
Cava Aria Brut Nature

Café e Infusiones  
Licores  
Tejas y Mignardises

Incluye 2 horas de Barra Libre – IVA incluido

**99,50€ por persona\***

*\*El precio del menú no requiere mínimo de comensales.*



# MENÚ 2

## APERITIVO

Chupito de Crema de Melón  
Mini Brocheta Caprese  
Tartar de Atún con Ensalada Wakame al Aroma de Cítricos  
Daditos de Queso Manchego con Pasas y Orejones  
Bombón de Brie con Compota de Tomate  
Calamarcitos Crujientes a la Andaluza con Mayonesa de Limón  
Arcoíris de Croquetas  
Langostino Crunchy con Salsa de Mostaza

Vino Tinto, Vino Blanco, Refrescos, Cerveza Nacional y Zumos variados

## MENÚ

Gazpacho de Cereza, Búfala Baby y Polvo de Pistachos

ó

Crema de Rape y Gambas al Aroma de Hinojo

🌀 🌀 🌀

Sorbete de Mandarina

🌀 🌀 🌀

Merluza al Horno con Bilbaína de Gambas y Gulas

ó

Carrillera de Ternera al Romero con Crema de Coliflor y Verduritas Baby

🌀 🌀 🌀

Tarta Nupcial

Agua Mineral

Refrescos y Cerveza Nacional

Vino Blanco Valdepeñas Verdejo (D.O. Rueda)

Vino Tinto Orube (D.O. Rioja)

Cava Aria Brut Nature

Café e Infusiones

Licores

Tejas y Mignardises

**105,50 € por persona\***

Incluye 2 horas de Barra Libre – IVA incluido

*\*El precio del menú no requiere mínimo de comensales.*





Mesa

5

# MENÚ 3

## APERITIVO

Chupito de Salmorejo con Lluvia de Ibérico  
Chacina de Lomo Ibérico de Guijuelo  
Delicias de Queso Manchego con Pasas y Orejones  
Bombón de Brie con Compota de Tomate  
Arcoíris de Croquetas  
Pulpo "A Feira" con Puré Robuchon  
Brocheta de Langostino Crunchy

Vino Tinto, Vino Blanco, Refrescos, Cerveza Nacional y Zumos variados

## MENÚ

Crema de Boletus con lasquitas de Guijuelo  
ó  
Foie Crujiente con Coulis de Fruta de la Pasión,  
Pan de Especias y Fideos de Amaretto

🌀 🌀 🌀

Suprema de Mero al Horno con Puré de Boniato  
Cebolla Caramelizada y Mazorca Baby

🌀 🌀 🌀

Sorbete de Mandarina

🌀 🌀 🌀

Solomillo de Ternera Macerado en Hierbas Provenzales  
en su Jugo y Gratén de Patatas

🌀 🌀 🌀

Tarta Nupcial

Agua Mineral  
Refrescos y Cerveza Nacional  
Vino Blanco Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino Tinto Orube (D.O. Rioja)  
Cava Aria Brut Nature

Café e Infusiones  
Licores  
Tejas y Mignardises

131,50 € por persona\*

Incluye 2 horas de Barra Libre – IVA incluido

*\*El precio del menú no requiere mínimo de comensales.*





# WEDDING COCKTAIL

## FRIOS

Chupito de Gazpacho Andaluz con Virutas de Jamón (Verano)  
Chupito de Crema de Calabacín (Invierno)  
Blinis de Membrillo con Queso San Simón  
Tartaletas rellenas de Ensaladilla Murciana y Boquerón del Cantábrico  
Mejillón en su concha con tartar de Tomate al Cilantro  
Piruleta de Parmesano  
Huevos de Codorniz con Piparras y Vinagreta de Mostaza  
Tartar de Atún con ensalada Wakame al aroma de Cítricos  
Ensalada Caprese en brocheta  
Chacina de Lomo de Guijuelo

## CALIENTES

Brocheta de Pollo al Chimichurri  
Croquetas de Jamón con crema de Pimientos del Piquillo  
Crujiente bombón de Brie con compota de Tomate natural  
Cigarritos de Hojaldre rellenos de Morcilla de Burgos  
Brocheta andaluza con emulsión de Limón  
Langostino crujiente a la Menta  
Dados de Tortilla Española con Mahonesa y Perejil  
Tosta de Solomillo con Cebolla caramelizada al Oporto

## DULCES

Ensalada de Frutas de Temporada  
Sorbete de Maracuyá  
Surtido de Pastelitos  
Tarta Nupcial

Agua Mineral  
Refrescos y Cerveza Nacional  
Vino Blanco Monólogo Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino Tinto Monólogo Crianza (D.O. Rioja)  
Cava Trepát (D.O. Cava) ó Canals  
Estación de Café

98,00€ por persona\*

Incluye 2 horas de Barra Libre – IVA incluido

*\*El precio del menú no requiere mínimo de comensales.*



# MENÚ INFANTIL

## MENÚ

Croquetas y Calamares a la Andaluza  
ó  
Spaghetti con Salsa Bolognesa



Delicias de Pollo con Patatas  
ó  
Hamburguesa de Ternera con Queso y Patatas Fritas  
ó  
Pizza Margarita



Tarta Nupcial y Helado

Agua Mineral  
Zumos y Refrescos

**32,50 € por persona**







# CEREMONIA CIVIL EN SALÓN

## OPCIÓN 1:

Incluye:

- Altar civil decorado con tul y centro floral natural personalizado. (I)
- Mesa para Maestro de Ceremonias.
- Sillas para los novios.
- Sillas para los invitados con fundas en blanco.
- Megafonía incluyendo 2 micrófonos y música ambiente.
- Decoración floral en el pasillo central.
- Alquiler del Salón.

PRECIO: 750,00 €

## OPCIÓN 2:

Incluye:

- Sillas para los invitados & novios con fundas en blanco.
- Mesa para maestro de ceremonias.
- Centro floral natural personalizado. (I)
- Decoración floral en el pasillo central.
- Megafonía incluyendo 2 micrófonos y música ambiente.
- Alquiler del Salón

PRECIO: 400,00 €

(I) Flor de temporada. Los novios podrán seleccionar el color y la gama de flor ofrecida por el florista.

No incluye Maestro de Ceremonias



# SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (I)

## CORTADOR DE JAMÓN

PRECIO: 175,00 €

Pieza de jamón no incluida.

## BARRA DE MOJITOS

PRECIO: 6,00€ por hora

## BARRA LIBRE

- Hora extra adicional de Barra Libre : 14,00 €  
(Se facturará el 70% de los adultos).

## DISCOTECA

- Discoteca - 2 primeras horas: 625,00 €
- Hora adicional de Discoteca : 175,00 €

## RECENA

Brochetas de Fruta

Mini chapata de Jamón con Tomate

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

Pastelitos variados

PRECIO: 7,00 € por persona



# SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (2)

## CARRITO DE HELADOS

PRECIO: 385€ (mínimo 50 invitados )

PRECIO: 665€ (mínimo 100 invitados )

PRECIO: 865€ (mínimo 150 invitados )

*El precio incluye carrito y elaboración de helados hasta agotar existencias.*

## RINCONES

- Photocall
- Seating Plan
- Candy Bar
- Libro de Firmas  
y muchos más...

PRECIO: 390,00 € por rincón





Mesa 3  
Aurora  
Julián  
Marta  
Pepe  
Quique  
Alma  
Juan  
Víctor

# VENTAJAS EXCLUSIVAS

- Creación de Menús especiales (alergias, intolerancias, etc.)
- Cocktail de Bienvenida, incluido en todos los Menús.
- Decoración floral natural personalizada (I), en las Mesas y Presidencia.
- Precios especiales en alojamiento para sus invitados.
- Minutas impresas.
- Plano del Salón con la distribución aproximada de las mesas para establecer el Protocolo.
- Suite Nupcial para la Noche de Bodas (A partir de 50 invitados)
- Desayuno Buffet o Desayuno Nupcial en la Habitación.
- Aparcamiento gratuito para 3 coches. 25% descuento para todos los invitados.

(I) Flor de Temporada. Los novios podrán seleccionar el color y la gama de flor ofrecida por el florista.



## PROMOCIONES ESPECIALES

- Domingo a Viernes: 10% de descuento en el Menú elegido (No acumulable a otras promociones)

## PERSONALICE SU BODA

No dude en consultarnos si desea algún servicio adicional (Iluminación arquitectónica, animación para niños, decoración del espacios, etc) o la personalización de Menús para adaptarnos a sus necesidades.

## CONDICIONES GENERALES DE RESERVA

- A la firma del contrato, se efectuará un depósito equivalente al 20% de la facturación estimada.
- Diez días antes de la celebración, se efectuará un pago equivalente al 70% de la facturación total estimada.
- Deberán comunicarnos el número de invitados y se establecerá el mínimo a facturar. El resto del importe, deberá ser abonado al finalizar el evento antes de la salida del Hotel.

## INFORMACIÓN Y RESERVAS:

HOTEL PRINCESA PLAZA MADRID

Princesa, 40- 28008 Madrid

Departamento de Banquetes

Tel.- : 687 034 188

eventos@princesaplaza.com

www.princesaplaza.com

# CONTENIDO

04 Menú 1

06 Menú 2

08 Menú 3

10 Wedding Cocktail

12 Menú Infantil

14 Ceremonia Civil en Salón

16 Servicios Complementarios (1)

18 Servicios Complementarios (2)

20 Ventajas Exclusivas

22 Información Adicional





# PRINCESA PLAZA

M A D R I D



**HOTEL PRINCESA PLAZA MADRID**

Princesa, 40  
28008 Madrid  
687 034 188 – 91 542 21 00  
[www.princesaplaza.com](http://www.princesaplaza.com)