



*BIENVENIDOS
AL DÍA DE
VUESTRA BODA*



PRINCESA PLAZA

MADRID

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!



Bienvenido

A TU BODA

HOTEL PRINCESA
PLAZA MADRID

15, 16 y 17. 10. 2024

*Tu boda en el corazón
de Madrid*





01. Menú de Bodas

Menú 1

Aperitivos

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

Bebidas y Complementos:

Agua Mineral, Refrescos, Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Pan, Tejas y Mignardises, Cava, Copa de Licor, Café e Infusiones

Entrante (a elegir 1)

Suquet de Carabineros al Aroma de Estragón
ó

Tartar de Aguacate y Mango sobre Lecho de Piña y Corona de Langostinos

Sorbete

Sorbete de Maracuyá

Primero (a elegir 1)

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 Robuchón

Postre

Tarta Nupcial

Precio p.p. 120,00 €

IVA incluido

Incluye 2 horas de Barra Libre – IVA incluido

**El precio del menú requiere mínimo de 50 comensales*





02. Menú de Bodas

Menú 2

Aperitivos

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

Bebidas y Complementos:

Agua Mineral, Refrescos, Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Pan, Tejas y Mignardises, Cava, Copa de Licor, Café e Infusiones

Entrante (a elegir 1)

Gazpacho de Cereza, Perlas de Búfala Baby y Polvo de Pistachos
ó
Crema de Rape y Gambas al Aroma de Hinojo

Sorbete

Sorbete de Mandarina

Primero (a elegir 1)

Merluza al horno con Bilbaína de Gambas y Gulas
ó
Carrillera de Ternera al Romero con Crema de Coliflor y Verduritas Baby

Postre

Tarta Nupcial

Precio p.p. 130,00 €
IVA incluido

Incluye 2 horas de Barra Libre – IVA incluido
**El precio del menú requiere mínimo de 50 comensales*





03. Menú de Bodas

Menú 3

Aperitivos

- Chupito de Salmorejo con lluvia de Ibérico
- Chacina de lomo Ibérico de Guijuelo
- Daditos de Queso Manchego con sus Pasas y Orejones
- Bombón de Brie con compota de Tomate
- Pulpo "A Feira" con puré Robuchón
- Arco Iris de croquetas
- Langostino Crunchy con Salsa de Mostaza

Bebidas y Complementos:

Agua Mineral, Refrescos, Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Pan, Tejas y Mignardises, Cava, Copa de Licor, Café e Infusiones

Entrante (a elegir 1)

Crema de Boletus con Lascas de Jamón de Jabugo Deshidratadas
ó

Foie crujiente con Coulis de Fruta de la Pasión, Pan de Especias y Fideos al Amaretto

Sorbete

Sorbete de Mandarina

Primero

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

Segundo

Solomillo de Ternera Macerado en Hierbas Provenzales y Gratén de Patatas

Postre

Tarta Nupcial

Precio p.p. 150,00 €
IVA incluido

Incluye 2 horas de Barra Libre – IVA incluido
**El precio del menú requiere mínimo de 50 comensales*





04. Menú de Bodas

Duración aprox.: 90 minutos

Cóctel

Fríos

- Chupito de Gazpacho Andaluz con Virutas de Jamón (Verano)
- Chupito de Crema de Calabaza (Invierno)
- Blinis de Membrillo y Queso San Simón
- Tartaletas de Pisto Murciano y Boquerones del Cantábrico
- Mejillones de Arousa en su Concha con Tartar de Tomate Rosa y Pil-Pil de Cilantro
- Chupa - Chups de Queso de Cabra y Mermelada de Tomate
- Huevos de Codorniz con Queso Tetilla, Tomate Cherry y Mayonesa Picante
- Tartar de Atún con Ensalada Wakame y Aroma de Cítricos
- Ensalada Caprese Baby con Albahaca Fresca en Brocheta
- Chacina de Lomo de Guijuelo

Bebidas y Complementos:

Agua Mineral, Refrescos, Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Tejas y Trufas, Cava, Copa de Licor, Café

Calientes

- Brocheta de Pollo Yakitori
- Croquetas de Jamón con Salsa de Pimientos del Piquillo
- Crujiente Bombón de Queso Brie con Compota de Tomate Rosa
- Empanada de Bacalao con Pasas de Corinto y Pimiento Asado
- Calamares "All i Oli" en Pan Brioche
- Crujiente de Langostinos Empanados a la Menta
- Dados de Tortilla Española con Mayonesa y Perejil
- Tosta de Solomillo con Cebolla Caramelizada al Oporto
- Paella de Arroz "del Senyoret"

Postres

- Brocheta de Frutas de Temporada
- Sorbetes de Maracuyá
- Surtido de Pastelitos
- Tarta Nupcial

Precio p.p. 118,00 €

IVA incluido

Incluye 2 horas de Barra Libre – IVA incluido

**El precio del menú requiere mínimo de 50 comensales*





05. Menú de Bodas

Menú Infantil

Principal (a elegir 1)

Tallarines con Salsa Napolitana o Bolognesa

ó

Fritura Mixta: Calamares, Croquetas y Nuggets con Salsa de Ketchup

Segundo (a elegir 1)

Escalope Empanado

ó

Hamburguesa con Queso

Postre (a elegir 1)

Brownie de Nueces

ó

Helado de Chocolate en y Vainilla Tulipa de Galleta

Bebidas y Complemento:

Pan, Refrescos y Agua Mineral

Precio p.p. 39,00 €

IVA incluido





06. Menú de Bodas

Ceremonia Civil en Salón

Opción 1

Incluye:

- Altar civil decorado con tul y centro floral natural personalizado. (1)
- 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.

P.V.P. 750,00 € - IVA Incluido

Opción 2

Incluye:

- Sillas para los invitados & novios con fundas en blanco.
- Mesa para maestro de ceremonias.
- Centro floral natural personalizado. (1)
- Decoración floral en el pasillo central.
- Megafonía incluyendo 2 micrófonos y música ambiente.
- Alquiler del Salón

P.V.P. 400,00 € - IVA Incluido

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

No incluye Maestro de Ceremonias





07. Menú de Bodas

Suplementos

Cortador de Jamón

Pieza del Jamón no incluida

P.V.P. 300,00€ - IVA Incluido

Barra de Mojitos

P.V.P. 9,00€ por persona y hora - IVA Incluido

Recena (Duración aprox.: 30 minutos)

- Brochetas de Fruta
- Mini Hamburguesas con Cebolla Caramelizada
- Mini Chapata de Jamón con Tomate
- Pastelitos Variados
- Bebidas: Agua, Refrescos y Cerveza

P.V.P. 14,00€ por persona - IVA Incluido

Discoteca con DJ

Si son de 50 - 100 invitados: **850,00€ - IVA Incluido por 2 horas.**

Si son de 101 - 175 invitados: **950,00€ - IVA Incluido por 2 horas.**

Hora extra: **325,00€ IVA Incluido por hora.**

Barra Libre

Hora extra: **14,00€ IVA Incluido por hora - IVA Incluido**

Rincones

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

P.V.P. 425,00€ por Rincón





08. Menú de Bodas

Ventajas Exclusivas

Creación de Menús especiales (alergias, intolerancias, etc.)

Cóctel de Bienvenida, incluido en todos los Menús.

Decoración floral natural personalizada (1), en las Mesas y Presidencia.

Decoración de mantelería y vajilla personalizada para el día de la celebración.

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.

Desayuno Buffet o Desayuno Nupcial en la Habitación.

Aparcamiento gratuito para 3 coches. 25% descuento para todos los invitados.

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



Bienvenidos
Welcome Buena tarde a todos
27 de noviembre de 2021
Andre & Javi



09. Menú de Bodas

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, mantelería y vajilla personalizada por nuestro proveedor, 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 (no reembolsable).

Un mes antes de la celebración se abonará el 40% de lo previsto.

Quince días antes deberán comunicarnos el número de invitados total y se establecerá el mínimo a facturar.

El importe restante total de la facturación se abonará diez días antes de la celebración.

Si no se llega al mínimo de 50 comensales por menú, se facturará la diferencia en menús de adultos.

Todos los precios indicados incluyen el IVA vigente

Información y Reservas

HOTEL PRINCESA PLAZA MADRID

Princesa, 40- 28008 Madrid

Departamento de Banquetes

Tel.- : 687 036 657

eventos@princesaplaza.com

www.princesaplaza.com





10. Menú de Bodas

Contenido

- 04. Menú 1
- 06. Menú 2
- 08. Menú 3
- 10. Wedding Cocktail
- 12. Menú Infantil
- 14. Ceremonia Civil en Salón
- 16. Servicios Complementarios
- 18. Ventajas Exclusivas
- 20. Información Adicional

