

NAVIDAD 2022

PRINCESA PLAZA



PRINCESA PLAZA

MADRID

NOCHEBUENA

APERITIVO

Corazones de alcachofas confitados con lascas de foie
Nido de Wantan relleno de ají de picantón
Mini mazorcas con pico de gallo en hoja de cogollo
Salteado de gulas con espuma de alioli de miel

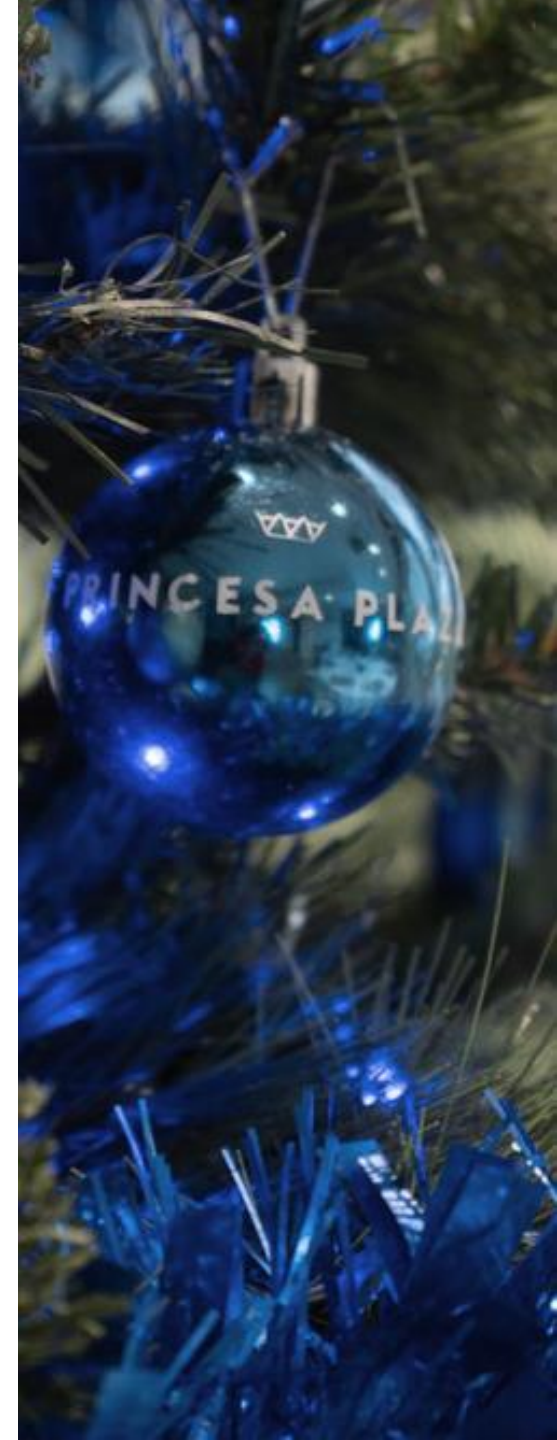
MENÚ

Sopa decantada de rape con gambas y matices anisados al estragón
◆
Lomo de lubina al horno con falso risotto de coliflor
◆
Sorbete de maracuyá
◆
Costillar de cordero lechal al horno a baja temperatura
◆
Mousse de chocolate con cítricos en crujiente de cereales
◆
Café & infusiones
Turrones y dulces navideños

BODEGA

Agua Mineral, cerveza y refrescos
Vino Blanco Agnus Dei (D.O. Albariño)
Vino Tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Cava Hill Coral Rosé (D.O. Cava)

PVP: 105,00€ por persona
IVA incluido



NAVIDAD

APERITIVO

Paté de berenjena ahumada
Bombón de queso de cabra con virutas de jamón y polvo de pistacho
Cazuelita de gambas al ajillo

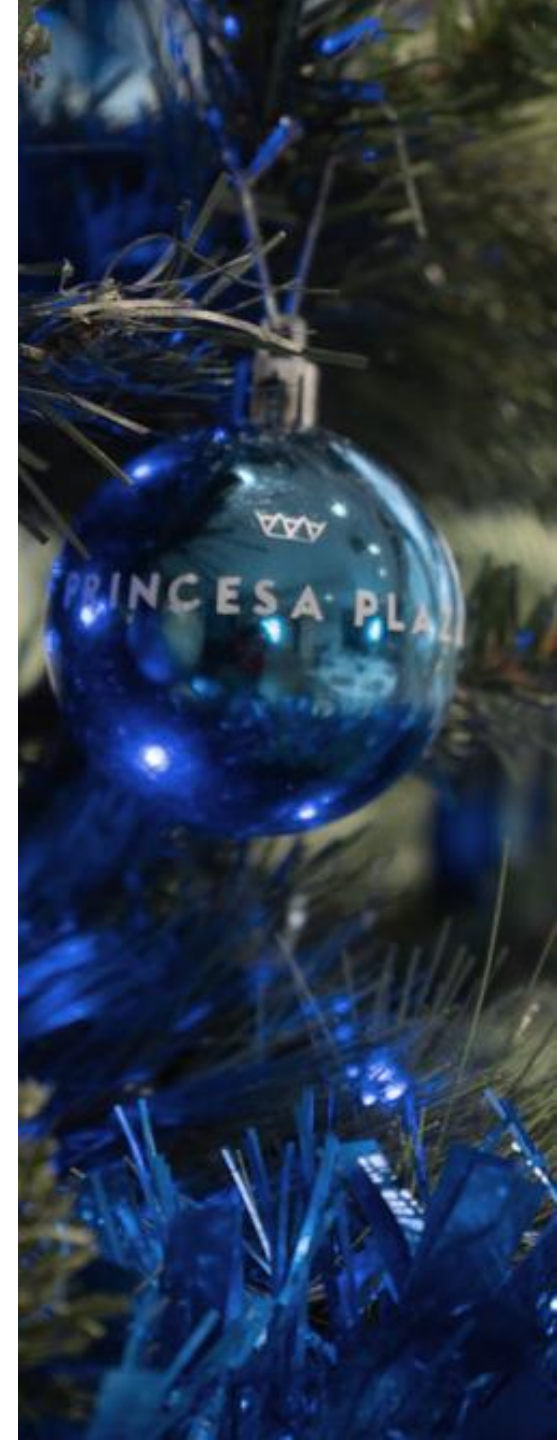
MENÚ

Bisque de marisco con croutons y lluvia de parmesano ♦
Suprema de corvina en salsa de langostinos con crujiente de alcachofas ♦
Sorbete de mango ♦
Lomo bajo de ternera con compota de manzana y romero ♦
Tronco de Navidad con níscalos de nata y crema ♦
Café & infusiones
Turrones y dulces navideños

BODEGA

Agua Mineral, cerveza y refrescos
Vino Blanco Vionta (D.O. Godello)
Vino Tinto Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)
Cava Hill Coral Rosé (D.O. Cava)

PVP: 70,00€ por persona
IVA incluido



CENA DE GALA FIN DE AÑO

APERITIVO

Chupito de crema de boletus con polvo de trompetas negras
Zamburiña al horno con aceite de ajo y perejil
Causa de patata aromatizada con lima y ají, rellena de txangurro
Tosta de jamón de pato con huevo de codorniz y cebollino

MENÚ

Ensalada de bogavante y vieiras con emulsión de manzana y jengibre

Lomo de rodaballo con salsa de meuniere y hongos

Sorbete de naranja sanguina

Tournedó de ternera en salsa Perigourdine con su guarnición navideña

Semiesfera de cava y fruta de la pasión sobre bizcocho Genovés

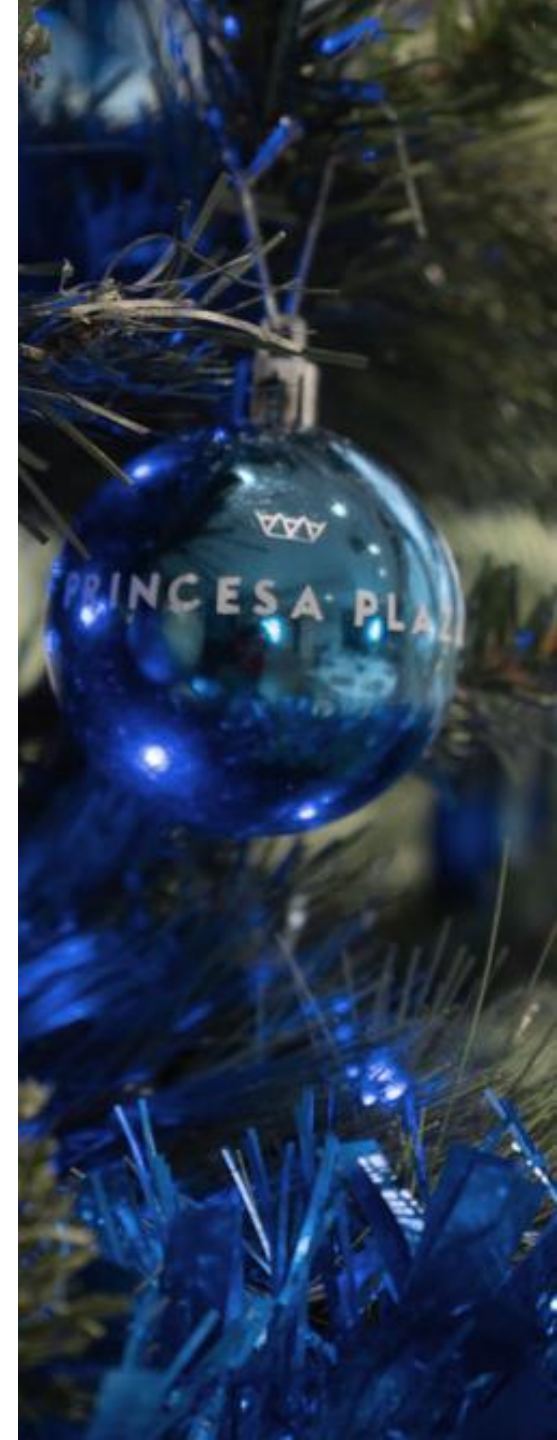
Café & infusiones

Turrones y dulces navideños

BODEGA

Agua Mineral, cerveza y refrescos
Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva 2017 (D.O. Calificada Rioja)
Champagne Louis Perdrier (France)

PVP: 220,00€ por persona
IVA incluido



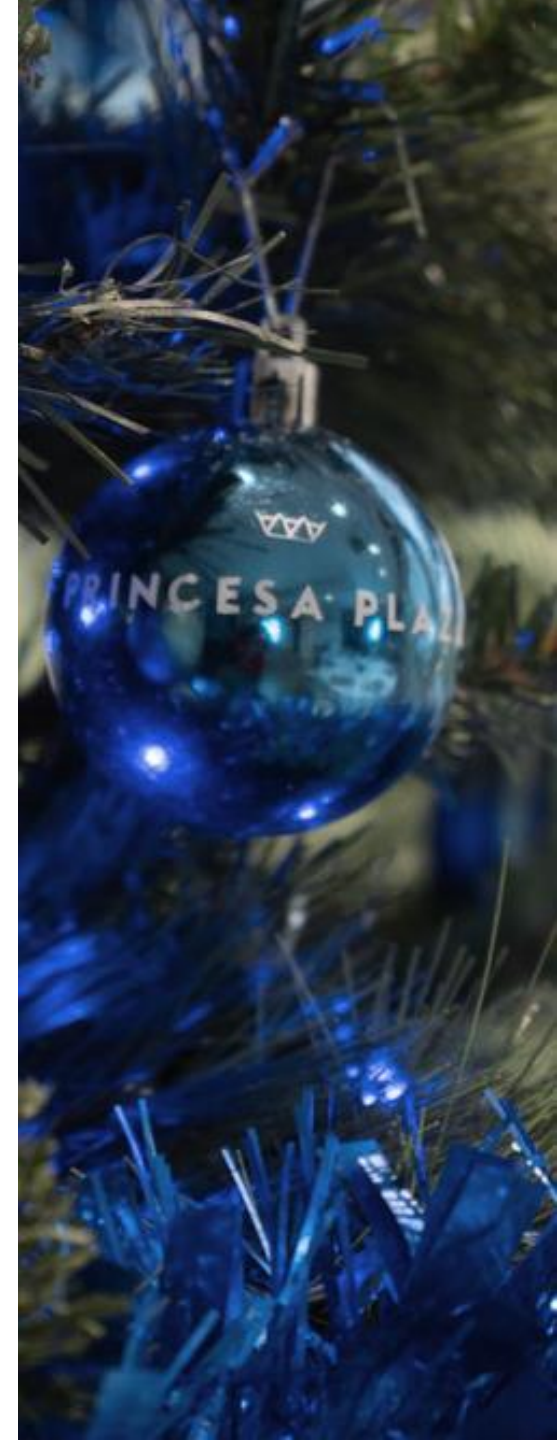
CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

Incluye:

- Amenización de la cena con música en vivo
- Botella de Cava en mesa
- Bolsa de cotillón & uvas de la suerte
- Barra libre de primeras marcas hasta las 05:00 horas
- Discoteca hasta las 05:00 horas

Recena:

- Brochetas de fruta natural
- Sopa de ajo tradicionales
- Chocolate con churros



MENÚ INFANTIL

Nochebuena, Navidad y Fin de Año

APERITIVO

Embutidos Ibéricos variados
Delicias de pollo con salsa barbacoa

MENÚ

Entrante:

Raviolis rellenos de carne con salsa napolitana

Plato principal:

Medallones de solomillo de ternera con patatas

Postre:

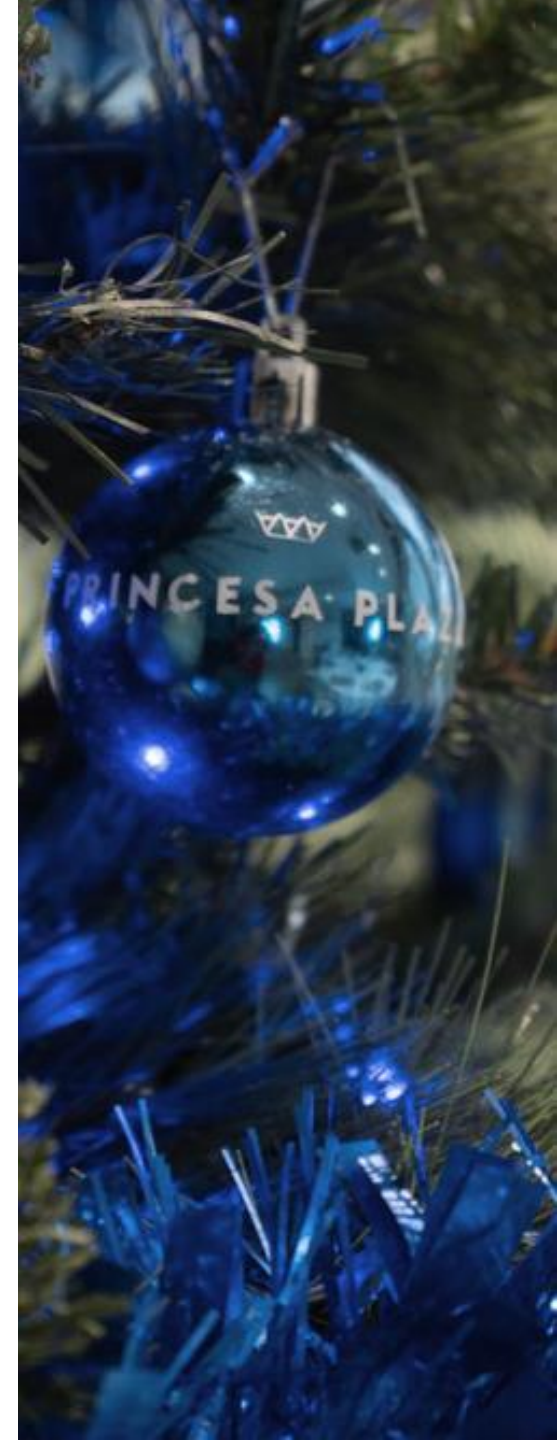
Tarta tres chocolates con helado

Turrones y dulces navideños

BEBIDA

Agua Mineral, refrescos y zumos

PVP: 55,00€ por persona
Niños hasta 12 años
IVA incluido



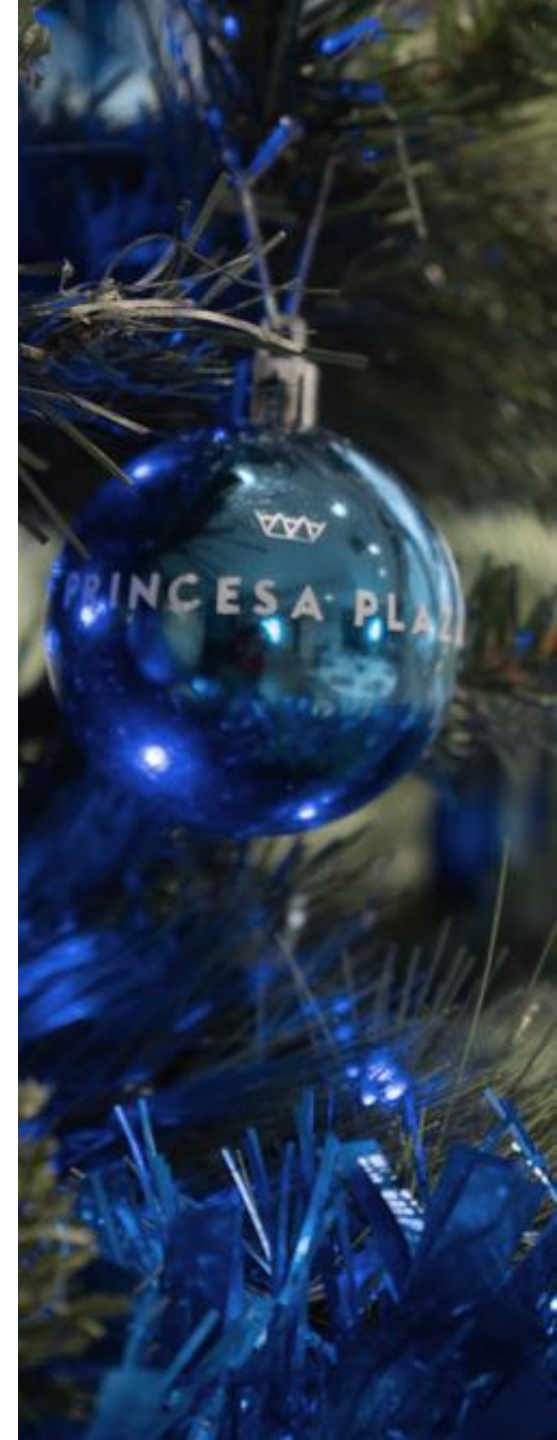
COTILLÓN

Botella de Cava en mesa
Bolsa de cotillón & uvas de la suerte
Barra Libre de primeras marcas hasta las 05:00 horas
Discoteca hasta las 05:00 horas

Recena:

Brochetas de fruta natural
Sopa de ajo tradicionales
Chocolate con churros

Precio solo Cotillón: 70€ por persona
IVA incluido



PAQUETE DE FIN DE AÑO CON ALOJAMIENTO

Alojamiento en Habitación Deluxe Doble

Cena de Gala Fin de Año amenizada con música en vivo

Cotillón y uvas de la suerte

Discoteca con barra libre hasta las 05:00 horas

Recena: Brochetas de fruta natural, chocolate con churros & sopas de ajo tradicionales

Desayuno Buffet

Late check-out (hasta las 14:00h)

Precio Paquete Fin de Año : 328,00€ por persona

Suplemento Habitación uso individual: 90,00 €

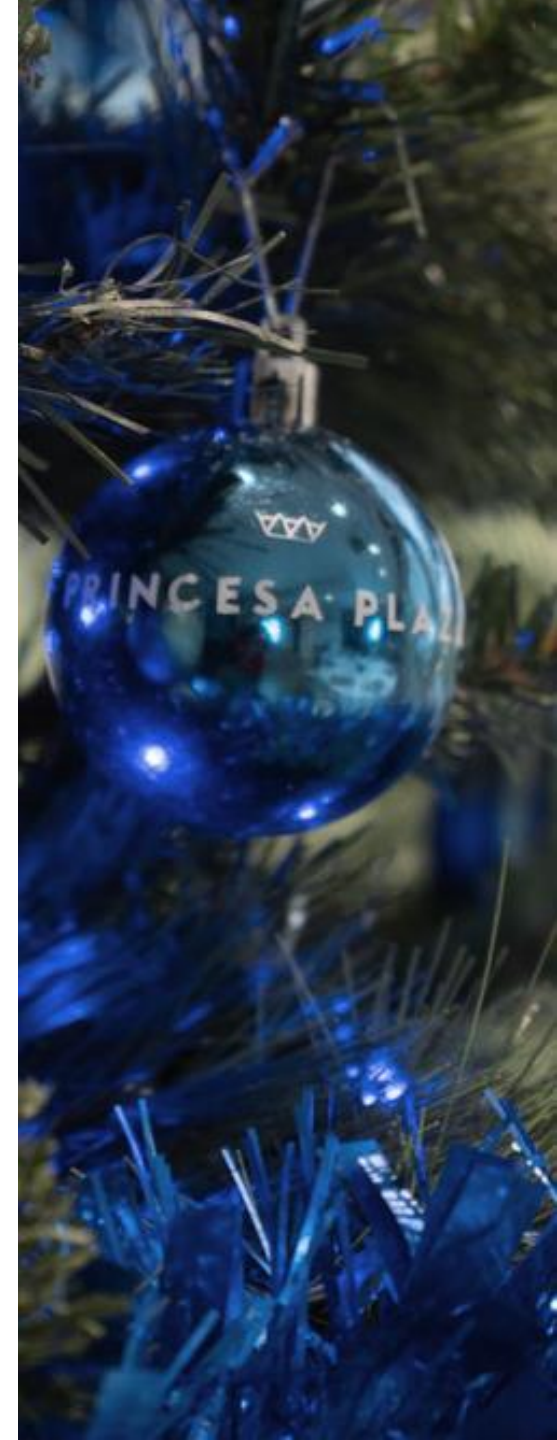
Suplemento de Niño con Menú Infantil (*): 65,00 € (niños hasta 12 años)

Suplemento de Alojamiento en Suite

con Botella de Champagne Henri Abelé 1757: 100,00€ por habitación

IVA incluido

(*) Compartiendo habitación doble con dos adultos





PRINCESA PLAZA

MADRID

Información & Reservas :

eventos@princesaplaza.com
Tel. 91 542 21 00 | 687 034 188

Hotel Princesa Plaza Madrid
Princesa, 40 | 28008 MADRID
www.princesaplaza.com