



INTERCONTINENTAL®
MADRID



Navidad de cine



Menús de Navidad
2017





Menús de Navidad

2017



CÓCTELES NAVIDEÑOS

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Cóctel N° 1 "Fuera de Carta (2008)" | 55,00 € |
| Cóctel N° 2 "Ratatouille (2007)" | 63,00 € |

MENÚ NAVIDEÑOS

| | |
|--|---------|
| Aperitivo de Bienvenida | 7,00 € |
| Menú 1 "Como Agua para Chocolate (1992)" | 62,00 € |
| Menú 2 "Tomates Verdes Fritos (1991) " | 72,50 € |
| Menú 3 "Días de Vino y Rosas (1962)" | 78,50 € |
| Menú 4 "Delicatessen" | 93,50 € |

*Válidos en Almuerzos y Cenas
Todos nuestros precios incluyen el 10% IVA*

A continuación, nos complace informarles de las cortesías incluidas en cada menú de almuerzo y cena:

- ★ Impresión de menús personalizados.
- ★ Detalle floral navideño en las mesas.
- ★ Tarifas especiales en habitaciones para la noche del evento. Rogamos consultar.
- ★ Decoración Especial Navideña en Almuerzos y cenas desde menú "Tomates Verdes Fritos"

Si confirma su Evento de Navidad antes del 31 de octubre de 2017, se le obsequiará con un Brunch para 2 personas (mínimo 100 comensales por evento).

Si desea más información, le rogamos consulte directamente a nuestro Departamento de Banquetes.

Horario de Lunes a Viernes de 09:00 hrs. a 19.00 hrs.
y Sábados de 12.00 a 20.00 hrs.

Tel.: 91 700 73 35 / 00
grupos.icmadrid@ihg.com



INTERCONTINENTAL
MADRID





COCKTAIL N° I

“Fuera de Carta” (2008)

CANAPÉS FRÍOS

Bombón de Foie, Oro y Bizcocho de Miel
Brandada de Bacalao en Galleta de Sésamo y Peladillas de Navidad
Ensalada de Col de Invierno, Pasas y Mojo Verde
Falsa Yema de Mango y Polvo de Jamón Tostado
Cesta de Té Verde, Perdiz Escabechada y Pistachos Rotos
Cubo de Salmón, Melón de Cantalupo y Albahaca

CANAPÉS CALIENTES

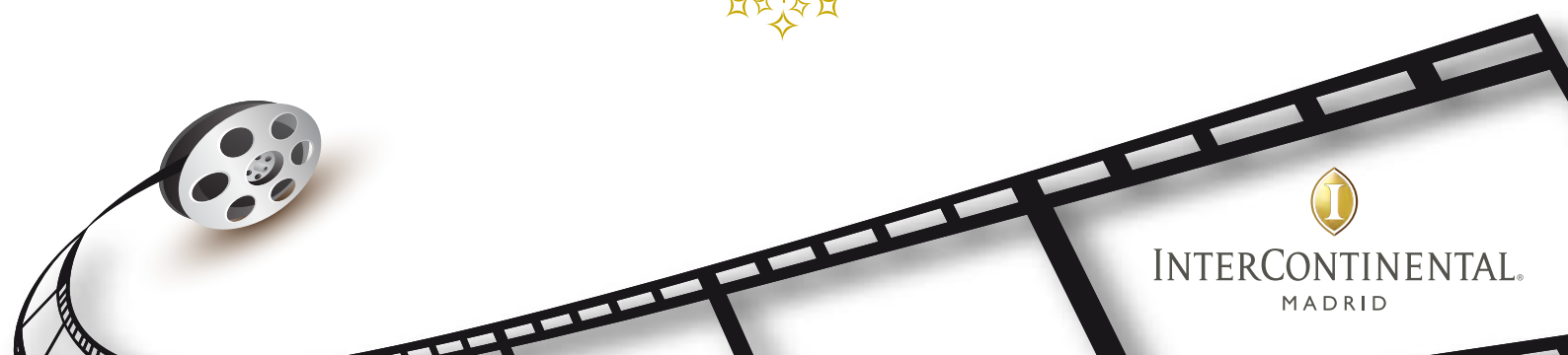
Caldo de Navidad en Taza
Mini Tecla de Curri Rojo de Gambones
Gamba Blanca Orly y Salsa Agrio Picante
Piruleta de Pulpo, Patata Ratte, Cilantro y Lima
Tempura Vegetal, Soja y Kimchi
Croqueta de Boletus, Chalotas y Piñones Tostados
Brick de Morcilla, Tomates Dulces de Invierno
Ternera Confitada a Fuego lento y Reducción de Endrinas

POSTRES

Eclairs de Crema y Chocolate
Triángulo de Menta
Tartaletas de Frutos Rojos
Soufflé de Limón
Cremoso de Caramelo
Turrónes, Yemas y Mazapán



Precio por persona 55,00 €





COCKTAIL N°2 “Ratatouille” (2007)

CANAPÉS FRÍOS

Jamón Ibérico de Bellota y Picos de Jerez
Bombón de Foie, Oro y Bizcocho de Miel
Brandada de Bacalao en Galleta de Sésamo y Peladillas de Navidad
Ensalada de Col de Invierno, Pasas y Mojo Verde
Falsa Yema de Mango y Polvo de Jamón Tostado
Surtido de Quesos InterContinental
Cubo de Salmón, Melón de Cantalupo y Albahaca

CANAPÉS CALIENTES

Caldo de Navidad en Taza
Mini Tecla de Curri Rojo de Gambones
Gamba Blanca Orly y Salsa Agrio Picante
Piruleta de Pulpo, Patata Ratte, Cilantro y Lima
Tempura Vegetal, Soja y Kimchi
Croqueta de Boletus, Chalotas y Piñones Tostados
Ternera Confitada a Fuego lento y Reducción de Endrinas
Zamburiña en Salsa de Uvas y Estragón

ESTACIÓN

Arroz Jazmín, Matices de Oriente y Lechón Kawali

POSTRES

Eclairs de Crema y Chocolate
Triángulo de Menta
Tartaletas de Frutos Rojos
Soufflé de Limón
Cremoso de Caramelo
Turrone, Yemas y Mazapán



Precio por persona 63,00 €



INTERCONTINENTAL[®]
MADRID





ESTACIONES PARA COMPLEMENTAR EL COCKTAIL

Salmón Noruego Ahumado con Pan Tostado y Guarnición

Precio por persona 4,00 €

Lomos de Merluza de Pincho, Puré de Celery y Tomate Lio

Precio por persona 8,00 €

Solomillitos de Cebón, Marrón Glasé y Jugo de Trufa

Precio por persona 8,00 €

Paella de Hortalizas Mediterráneas y Arroz Bomba

Precio por persona 4,00 €

Arroz del Senyoret, Calamar, Langostinos y Mejillones

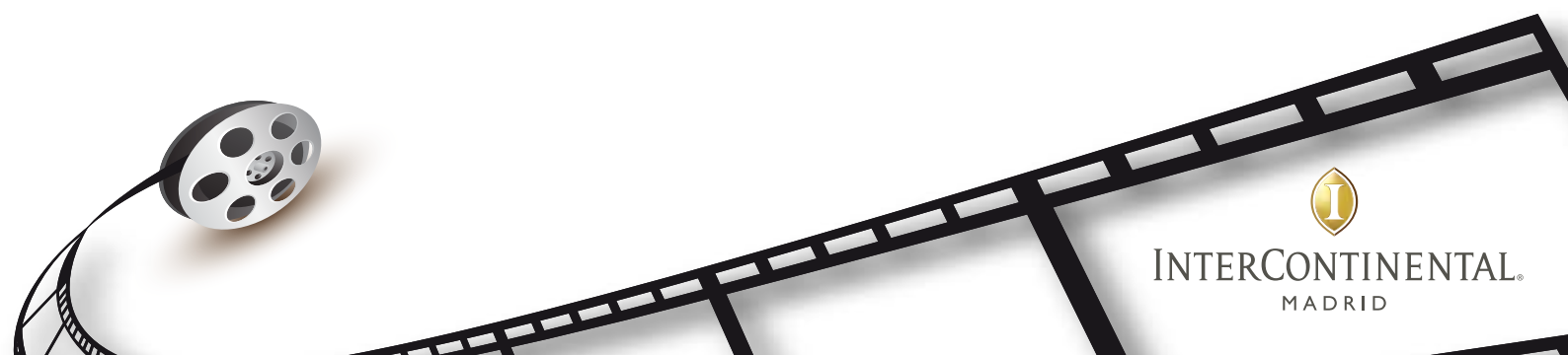
Precio por persona 8,00 €

Risotto de Navidad, Pavita Ibérica y Setas de Pino

Precio por persona 9,00 €

*Estas estaciones tendrán la misma duración
de servicio que el evento contratado.*

Precios por persona con el 10% IVA incluido



INTERCONTINENTAL.
MADRID



Menús de Navidad
2017



APERITIVOS DE ALMUERZO Y CENA

Bombón de Foie, Oro y Bizcocho de Miel
Brandada de Bacalao en Galleta de Sésamo y Peladillas de Navidad
Caldo de Navidad en Taza
Croqueta de Boletus, Chalotas y Piñones Tostados
Mini Tecla de Curri Rojo de Gambones



Precio por persona 7,00 €
Duración del Aperitivo 30 minutos



MENÚ DE CINE

Almuerzo y Cena

COMO AGUA PARA CHOCOLATE (1992)

Ensalada Langostinos, Crema Fina de Aguacates y Hojas Tiernas
con Vinagreta Agridulce de Almendras Garrapiñadas
ó
Crema de Hongo Pinícola, abanico de Jamón Ibérico y frutos secos.

Muslo de Pato Bañado en Salsa de Frutos Rojos,
Lombarda de Navidad, Cuscús de Pasas, Menta y Hortalizas
ó

Chipirones a la Parrilla, Guiso de Cebolletas e Hinojo,
Arroz Jazmín y Matices de Oriente

Láminas de Piña, Sorbete de Limón y Ginger

Café y Dulces Navideños
Turrone, Yemas y Mazapán



Precio por persona 62,00 €





Menús de Navidad
2017

TOMATES VERDES FRITOS (1991)

Veloute de Setas de Invierno, Dados de Foie Grass Asado, Crema Doble y Piñones

ó

Ensalada de Vieira Fresca a la Plancha, crema de Tomate Raf, Frambuesa y micro-mezclum

Tenera Confitada en Salsa de Endrinas, Parmentier Trufada y Chips de Puerro

ó

Merluza de Anzuelo Asada, Cremoso de Celery y Matices de Tierra, Remolacha y Encurtidos

Cremoso de Café con Gelatina de Licor Amaretto

Café y Dulces Navideños
Turrone, Yemas y Mazapán



Precio por persona 72,50 €

DÍAS DE VINO Y ROSAS (1962)

Terrina de Foie Mi Cuit, Queso de Cabra de Madrid y Manzanas Acidas, Chutney y Confitura

ó

Crema Tibia de Carabineros al Sabor de Armanac y Tartar de Navajas al Vapor con Espuma fresca

Tournedó de Solomillo de Cebón, Ponche de Navidad Ligado
y Panaché de Verduras Baby y Patatitas a lo Mantequilla

ó

Lomo de Lubina, Fideuá de Mejillones de Roca
y Salsa Blanca de Cava

Tecla de Navidad, Hojaldre Relleno de Crema Tostada y Fantasía de Frutos Silvestres

Café y Dulces Navideños
Turrone, Yemas y Mazapán



Precio por persona 78,50 €





Menús de Navidad
2017



DELICATESSEN (1991)

Jamón Ibérico de Bellota, Higos y Tomates con Brotes Helados

Rodaballo del Cantábrico en 2 Cocciones, Verduras Wok y
Salsa Ligada de Champagne y Ciboulette

Paletilla Melosa de Cordero Lechal, Patatas Ratte al Tomillo y Jugo de Sauvignon Blanc

Espuma de Chocolate Blanco y Salsa de Grosellas

Café y Dulces Navideños
Turrónes, Yemas y Mazapán



Precio por persona 93.50 €



BODEGA:

VINO BLANCO (A elegir 1):

Glárima, D.O. Somontano

ó

Viña Cantosan D.O Rueda

VINO TINTO (A elegir 1):

Valdelacierva Crianza D.O. Rioja

ó

Viña Salceda Crianza D.O. Rioja



INTERCONTINENTAL
MADRID





Menús de Navidad
2017



BARRA LIBRE

2 horas barra libre InterContinental

25,00 € por persona

Hora extra: 16,00 € por persona y hora

2 horas barra libre Premium

33,00 € por persona

Hora extra: 23,00 € por persona y hora

Barra de coctelería “Rives” cortesía contratando la barra libre de 2 horas (Mínimo 100 pax).

10% IVA Incluido

MÚSICA

2 horas de Discoteca

1.064,00 €

1 hora extra

145,20 €

No dude en contactar con nosotros para otras opciones

21% IVA Incluido

MEGAFONÍA

Megafonía con 2 micros de cable desde:

181,50 €

Micrófono Inalámbrico de mano/de solapa

54,45 € unidad

Técnico 4 horas

145,20 €

Hora extra: 40 €

21% IVA Adicional



INTERCONTINENTAL
MADRID



Navidad de cine



INTERCONTINENTAL[®]
MADRID

Información y Reservas:
917 007 370



[intercontinental.madrid](https://www.facebook.com/intercontinental.madrid)



[InterConMadrid](https://twitter.com/InterConMadrid)



[InterContinental Madrid](https://plus.google.com/intercontinental.madrid)

Hotel InterContinental Madrid
Paseo de la Castellana, 49 · 28046 Madrid - España
Tel. +34 91 700 73 00 · Fax: +34 91 319 58 53

www.madrid.intercontinental.com