

Eventos Navideños InterContinental

Celebre sus eventos corporativos o familiares de Navidad en InterContinental Madrid.

Organice su cena de empresa en el Restaurante El Jardín con menús a partir de:

62€ por persona

Departamento de Banquetes y Eventos Sociales

Hotel InterContinental Madrid

Tel.: +34 917 007 300/35

banquetes.icmadrid@ihg.com



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/InterContinentalMadrid)



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
www.eljardinintercontinental.com

De Tapeo por el Inter

A partir del Mes de Noviembre, le traemos nuestra carta de Otoño al formato tapas. Sólo en el Bar y en los horarios de apertura del Restaurante El Jardín.

Esta agradecida época del año nos trae un sinfín de materias primas que harán que pueda degustar el sabor del Otoño en su plato.

Le ofrecemos un menú de almuerzo o cena a elegir con bebida e IVA incluido por 45€/pax, además los niños hasta 12 años comen gratis*

**El día 25 de Diciembre válida la promoción sólo para cena*

**El menú de niños será a elegir de la carta infantil.
Máximo de 2 niños por pareja de adultos.*

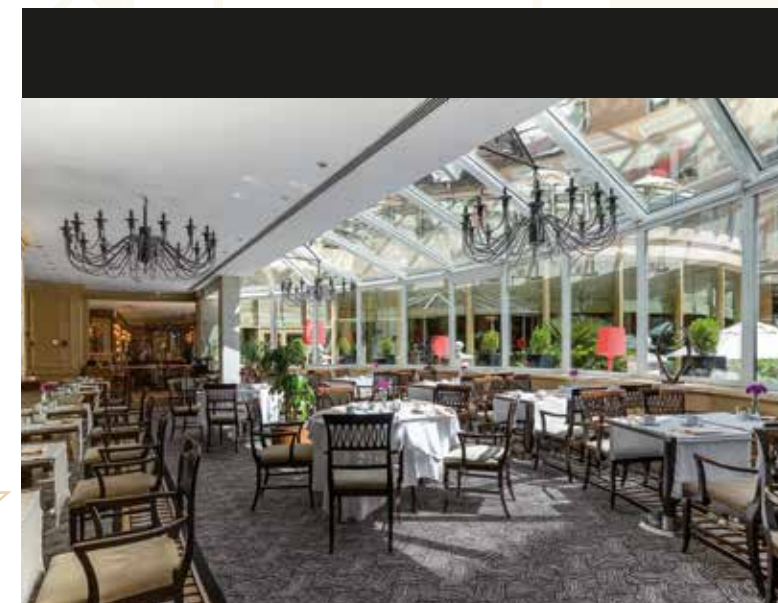


Día de Acción de Gracias

La tradición, que encuentra sus orígenes en el siglo XVII, cuando las colonias y las comunidades indígenas celebraban en otoño los éxitos de la recolecta agrícola.

Thanks giving o Día de Acción de Gracias, es la fiesta estrella para los estadounidenses, fundamentada en los valores de la familia y la unidad.

Te invitamos a celebrar el último jueves de noviembre, para agradecer entre seres queridos lo bueno de este año acompañados de un gran despliegue de comida donde el plato principal es el pavo y amenizado con música en vivo.



Otoño 2017

Alta Gastronomía

Brunch Especial

Temática Especial de gastronomía China

El domingo 1 de Octubre y con motivo de la Fiesta Nacional de La República China, el InterContinental Madrid dedicará un apartado especial a la gastronomía del País asiático.

家庭

Familia

更

Confianza

康

Sabiduría

求

Salud

Jornadas del Vino y la Gastronomía de Oporto

Durante la semana del 2 al 8 de Octubre, se podrá degustar tanto en el bar como en el restaurante una variedad de Vinos de Oporto de la mano de Osborne (Única bodega Española con Vinos de Oporto) como complemento de los diferentes estilos de bacalao de la zona.

El domingo 8 el vino de Oporto y el bacalao portugués, tendrá su representación en el brunch.



La coctelería de los Domingos

La novedad de esta temporada en el brunch y para una buena sobremesa, qué mejor que un buen cóctel.

Los primeros domingos del mes disfruta del cóctel de Chicote con el Garner Schweppes.

Los segundos domingos, la Empresa Pernod Ricard y su amplio abanico de posibilidades les sorprenderá cada día con una nueva experiencia (Plymouth, Chivas, Glenlivet...).

Los terceros domingos, Schweppes les deleitará con los Gin Tonics más refrescantes con las tónicas premium de Schweppes.

Los cuartos domingos, Ron El Abuelo, pondrá la guinda al mes con su Ron de Caña Panameño.

Elige cual te apetece, o bien apúntate a todos, no te aburrirás.



Los niños se convierten en los nuevos reposteros de su brunch

El hotel InterContinental Madrid recibe a los pequeños de la casa para convertirlos en grandes chef por un día. Todos los domingos tendrán la oportunidad de adentrarse en el taller de pastelería de la mano del pastelero del hotel Raúl Gil y de José Carlos Santiago. Aprenderán los secretos de la cocina dulce en una clase magistral y prepararán exquisitos postres diseñados por el Maestro Pastelero Jesús Puebla.

Gorro y delantal en mano, un máximo de quince niños, elaborarán: delicadas pastas de té, irresistibles trufas de chocolate o espectaculares millojas de frutos rojos, entre otros.

Un encuentro divertido para toda la familia donde los padres podrán catar los pequeños bocados y convertirse en los "temibles" jueces; mientras disfrutan del brunch más aclamado de Madrid.

29 de octubre:
Decoran calabazas con azúcar de colores

