



# Alta Costura

BODAS



INTERCONTINENTAL.  
MADRID





# INTERCONTINENTAL<sup>®</sup>

M A D R I D

*Estimados Novios:*

*InterContinental Madrid presenta **Bodas de Alta Costura**. Queremos brindarles la oportunidad de diseñar su boda como si de un traje a medida se tratase.*

*Para ello, el Hotel les ofrece un espacio único en una localización privilegiada en el centro de Madrid. Disponemos de una amplia variedad de espacios de gran elegancia y versatilidad como el lobby o la preciosa terraza-jardín, un auténtico oasis en el corazón del Paseo de la Castellana. Además, InterContinental pone a su disposición espectaculares Suites para la noche de bodas y condiciones especiales de alojamiento para invitados.*

*El equipo profesional de InterContinental Madrid y su Chef Ejecutivo, Juan Carlos de la Torre, le asegurarán un servicio y una gastronomía “cinco estrellas”, con una puesta en escena que cuidará hasta el último detalle.*

**Bodas de Alta Costura** se compone de diversos menús nupciales especiales: Tul, Seda y Organza que ofrecen todo lo necesario para que su boda sea perfecta y con atractivas opciones de personalización.

*Atentamente,*

**Saray Romero**  
Especialista en Eventos Sociales  
[saray.romero@ihg.com](mailto:saray.romero@ihg.com)

Hotel InterContinental Madrid  
Tel: 91 700 73 39 / 00  
[bodas.icmadrid@ihg.com](mailto:bodas.icmadrid@ihg.com)





*¿Que es una*  
**BODA de**

# Alta Costura

Una Boda De Alta Costura es una boda única,  
un traje a medida de cada pareja, entendiendo  
lo que unos novios necesitan y haciendo  
que todo encaje a la perfección.

En InterContinental Madrid somos especialistas  
en dar un trato exclusivo y personalizado.



---

# Lino

Bodas Alta Costura

## ***APERITIVO DE BIENVENIDA***

Duración aproximada 45 minutos

### **SELECCIÓN DE BEBIDAS INTERCONTINENTAL**

Vino Blanco

Vino Tinto

Cerveza

Refrescos

Cava

### **SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS**

Ceviche de corvina y leche de tigre peruana

Lingote de mousse de foie micuit en oro

Crepes de pato asado y geleé de naranja amarga

Ventresca de bonito y tartar de manzana y lima

Tabla de quesos variados españoles e internacionales

### **SELECCIÓN APERITIVOS CALIENTES**

Buñuelos de lechón y cremoso de piquillo

Croquetas melosas de ibérico

Bastones de verduritas en tempura y salsa de soja

Muslitos de codorniz confitados y laqueados

Mini gyoza japonesa de mariscos y verduras

---

# Lino

Bodas Alta Costura

## *MENÚ*

### **PRIMERO**

*(Elegir una opción)*

Gazpacho de fresón con crujiente de jamón ibérico  
Crema tibia de calabaza, queso feta y arena de pistachos

### **PESCADO**

*(Elegir una opción)*

Raviolis de chipirones, langostinos, mejillones de roca y  
salsa de carabineros con teja de parmesano  
Lomo de dorada asada, fideuá de verduras y salsa de cava

### **CARNE**

*(Elegir una opción)*

Petit steak de solomillo con salsa de manzana, pimientos asados y espárragos verdes  
Muslo de pato bañado en salsa de frutos rojos

### **POSTRE**

*(Elegir una opción)*

Crujiente de almendras, crema bombón y frambuesa natural  
Nieve de Grand Marnier con salsa de chocolate

Tarta nupcial

Café natural y mignardises

Vino Blanco: La Cuadrada (Verdejo) D.O. Rueda

Vino Tinto: Viña Salceda Crianza, D.O.C. Rioja

Cava: Brut Barroco Reserva D.O. Penedés

### **Precio Menú Lino:**

**99€ por persona IVA incluido**

Menú Lino disponible para bodas con un mínimo de 80 invitados adultos confirmado.

### **\* EL MENÚ LINO INCLUYE:**

Degustación de menú para los novios y dos invitados.

Pack Premium decoración con proveedor recomendado.

Noche de bodas en suite con desayuno incluido y late check out.

# Lino

Bodas Alta Costura

## *Pack Fiesta InterContinental*

2 horas de Discoteca Estándar  
2 horas de Barra Libre InterContinental

Precio: 30 € por persona IVA incluido

### **La Barra Libre InterContinental incluye:**

#### **Whiskies**

Johnnie Walker Red  
Ballantine's  
The Glenlivet

#### **Ginebras**

Tanqueray  
Puerto de Indias

Seagrams

Beefeater

#### **Ron**

Cacique Añejo

Barceló

Brugal

#### **Vodkas**

Absolut

#### **Refrescos**

Limón, Naranja, Coca Cola, Coca Cola Zero,  
Ginger Ale, Sprite, Tónica Y Soda

Incluidas dos horas en el Pack de Fiesta  
InterContinental

Hora Extra: 17€ Por persona IVA incluido

## *Pack Fiesta Premium*

2 horas de Discoteca Premium  
2 horas de Barra libre Premium

Precio: 35 € por persona IVA incluido

### **La Barra Libre Premium incluye:**

#### **Whiskies**

Johnnie Walker Black 12 Años  
Ballantines 10 años  
Cardhu Especial Cask  
Glenfiddich 12 años

#### **Ginebras**

Tanqueray Ten  
Beefeater 24  
Tanqueray Flor de Sevilla  
Hendrick's

#### **Ron**

Cacique 500  
Havana Club 7  
Barceló Imperial

#### **Vodkas**

Ciroc

Elit

#### **Refrescos**

Limón, Naranja, Coca Cola, Coca Cola Zero,  
Ginger Ale, Sprite, Tónica Y Soda

Incluidas dos horas en el Pack de Fiesta Premium  
Hora Extra: 19€ por persona IVA incluido

Los Pack Fiesta InterContinental y Pack Fiesta Premium solo aplican para el menú Lino  
y se facturan por el total de los invitados adultos confirmados a la boda.

Límite de música hasta las 4:00 horas de la madrugada.

Si desea alguna marca adicional rogamos lo comunique a la Especialista de Eventos Sociales  
para valorar condiciones.

Las horas extras se calcularán por el 50% de los asistentes.



Bodas Alta Costura

***APERITIVO DE BIENVENIDA***

Duración aproximada 50 minutos

**SELECCIÓN DE BEBIDAS INTERCONTINENTAL**

Jerez  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cerveza  
Refrescos  
Cava

**SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS**

Ceviche de corvina y leche de tigre peruana  
Lingote de mousse de foie micuit en oro  
Botón de anchoa del Cantábrico y piquillo dulce  
Ventresca de bonito y tartar de manzana y lima  
Tabla de quesos nacionales e internacionales  
Flor de salmón sobre blini y yogur

**SELECCIÓN APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas melosas de Ibérico  
Taquitos de bacalao con mojo rojo  
Mini albóndigas de cordero al chilindrón  
Envuelto de lámina de trigo rellenos de marisco, bambú y reducción de salsa de soja  
Gambas en orly con salsa agridulce  
Brick de morcilla, compota de tomate y kimchi



## Bodas Alta Costura

### *MENÚ*

#### **NUESTROS PRIMEROS**

*(A elegir una opción)*

Consomé oxtail clarificado con rabo de buey trufado  
Crema fría parmentier, gamba roja del Mediterráneo y matices de albahaca  
Gaspacho tradicional andaluz con tartar de langostinos y fresones

#### **NUESTROS PESCADOS**

*(A elegir una opción)*

Taco de bacalao asado con bimi al vapor y salsa fina de ñoras  
Darne de lubina asada, fideuá de mejillones y salsa de Txacolí  
Merluza de pincho al horno con verduritas crujientes y vinagreta de tomate raf

#### **NUESTRAS CARNES**

*(A elegir una opción)*

Carrillera de ternera confitada con crema de patatitas y aroma de trufa  
Solomillo madurado de cebón con patata rosti caramelizada, micro mézclum y salsa Syrah  
Pato confitado, guiso de patatitas nuevas, manzana y salsa de naranja

#### **NUESTROS POSTRES**

*(A elegir una opción)*

Melodía de mousse de frutos tropicales con sorbete de frambuesa  
Nieve de Grand Marnier con salsa de chocolate  
Pirámide de tres chocolates con cous cous de caramelo y salsa de naranja

Tarta nupcial

Café natural y mignardises

Vino Blanco: La Cuadrada (Verdejo) D.O. Rueda

Vino Tinto: Viña Salceda Crianza, D.O.C. Rioja

Cava: Brut Barroco Reserva D.O. Penedés

**Paquete Nupcial Tul:**  
**160€ por persona IVA incluido**

---

# Seda

Bodas Alta Costura

## ***APERITIVO DE BIENVENIDA***

Duración aproximada 50 minutos

### **SELECCIÓN DE BEBIDAS INTERCONTINENTAL**

Jerez  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cerveza  
Refrescos  
Cava

### **SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS**

Ceviche de corvina y leche de tigre peruana  
Lingote de mousse de foie micuit en oro  
Botón de anchoa del Cantábrico y piquillo dulce  
Ventresca de bonito y tartar de manzana y lima  
Tabla de quesos nacionales e internacionales  
Flor de salmón sobre blini y yogur  
Cucharita de brandada de bacalao y chips de ajo

### **SELECCIÓN APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas melosas de ibérico  
Taquitos de bacalao con mojo rojo  
Mini albóndigas de cordero al chilindrón  
Envuelto de lamina de trigo rellenos de marisco, bambú y reducción de salsa de soja  
Gambas en orly con salsa agridulce  
Brick de morcilla, compota de tomate y kimchi

---

# Seda

Bodas Alta Costura

## *MENÚ*

### **NUESTROS PRIMEROS**

*(A elegir una opción)*

Crema de carabineros al brandy y espuma fresca  
Ensalada de jamón de pato, queso de cabra gratinado y micro mézclum de temporada  
Timbal de langostinos rayados y hojas ecológicas con vinagreta de leche de coco y cilantro

### **NUESTROS PESCADOS**

*(A elegir una opción)*

Bacalao confitado en oliva virgen, emulsión de patata y salsa roja de pimientos  
Merluza a la bilbaína sobre corona de purrusalda y hoja de albahaca  
Taquitos de salmón asado, flores de brócoli glaseadas y salsa al cava

### **NUESTRAS CARNES**

*(A elegir una opción)*

Paletilla de lechal 68° deshuesada con patatitas confitadas  
Muslo de poularda rellena al horno con patatitas nuevas, setas y uvas con jugo de foie  
Solomillo de ternera con cuadradito de patata confitada, cebollitas y jugo al bourbon

### **NUESTROS POSTRES**

*(A elegir una opción)*

Semi esfera trufada con crema inglesa  
Espuma de yogur y Pernod con helado de violetas  
Timbal de maracuyá y espuma de chocolate negro

Tarta nupcial

Café natural y mignardises

Vino Blanco: La Cuadrada (Verdejo) D.O. Rueda

Vino Tinto: Viña Salceda Crianza, D.O.C. Rioja

Cava: Brut Barroco Reserva D.O. Penedés

**Paquete Nupcial Seda:  
170€ por persona IVA incluido**

---

# Organza

Bodas Alta Costura

## *APERITIVO DE BIENVENIDA*

Duración aproximada 1 hora 30 minutos

### **SELECCIÓN DE BEBIDAS INTERCONTINENTAL**

Jerez  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cerveza  
Refrescos  
Cava

### **SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS**

Chupito de gazpacho de fresón y mimosa  
Ceviche de corvina y leche de tigre peruana  
Lingote de mousse de foie micuit en oro  
Botón de anchoa del Cantábrico y piquillo dulce  
Ventresca de bonito y tartar de manzana y lima  
Tabla de quesos nacionales e internacionales  
Flor de salmón sobre blini y yogur

### **SELECCIÓN APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas melosas de ibérico  
Taquitos de bacalao con mojo rojo  
Mini albóndigas de cordero al chilindrón  
Envuelto de lamina de trigo rellenos de marisco, bambú y reducción de salsa de soja  
Gambas en orly con salsa agridulce  
Brick de morcilla, compota de tomate y kimchi  
Brochetita de pollo teriyaki

---

# Organza

Bodas Alta Costura

## *MENÚ*

### **NUESTROS PRIMEROS**

*(A elegir una opción)*

Corte de ahumado de txangurro al brandy, crujiente de aceituna negra y crema de ciboulette  
Ensalada de bogavante con tartar de mango, huevas de tobiko y aceite de nueces  
Ensalada de vieiras templadas con salmorejo de fresón, papaya y velo de jamón ibérico  
Ensalada de cigalas templadas, taco de papaya, alga wakame y micro mézclum  
Canelón de ensaladilla de gambas, aguacate y espárragos con suave salsa de curry rojo  
Cubos de foie micuit, flor de hibiscus y frutos rojos  
Espárragos de Navarra, jamón ibérico, flores y hojas con vinagreta de miel y mostaza

### **CAMBIO DE PALADAR**

Sorbete a elegir entre:

Limón y Cava, Mojito ó Champagne

### **PLATOS PRINCIPALES**

*(A elegir una opción)*

Lomo de merluza, cebollita crujiente y salsa de berberechos  
Lubina al horno, fideuá de mejillones y salsa de txacolí  
Merluza de pincho al horno con arroz negro y salsa de carabineros  
Rodaballo asado con emulsión de pimientos cristal y patatas panaderas al Verdejo  
Solomillo de ternera de Guadarrama con foie, colmenillas y finas verduritas con jugo suave de pimienta rosa  
Cochinillo confitado 65° con quenefa de crema de patata  
Solomillo madurado de cebón, salteado de habitas baby, trompeta negra y jugo de Oporto

### **NUESTROS POSTRES**

*(A elegir una opción)*

Dúo de chocolate blanco y negro lacado con virutas de oro  
Melodía de mousse de frutos tropicales con sorbete de frambuesa  
Timbal de maracuyá y espuma de chocolate negro  
Pirámide de chocolates con cous cous de caramelo y salsa de naranja  
Crujiente de almendra, crema bombón y frambuesas naturales  
Timbal de chocolate blanco y espuma de frutos tropicales con coulis de mango

Tarta nupcial

Café natural y mignardises

### **Bodega**

Vino Blanco: La Cuadrada (Verdejo) D.O. Rueda

Vino Tinto: Viña Pedrosa Crianza, D.O. Ribera del Duero

Cava: Brut Barroco Reserva D.O. Penedés

**Paquete Nupcial Organza:  
180€ por persona IVA incluido**

El menú Organza incluye recena salada para todos los invitados contratando la 3ª hora de Barra Libre

---

# Tul, Seda y Organza

Los Menús incluyen:

2 horas de Barra Libre InterContinental

2 horas de discoteca estándar con el proveedor del hotel  
(para Bodas con un mínimo de 80 invitados garantizado)

Menú degustación para 4 personas

(para bodas con un mínimo de 40 invitados garantizado)

Menú degustación para 6 personas

(para bodas con un mínimo de 80 invitados garantizado)

Tarta Nupcial a elegir entre varios sabores

Bajo platos y cubertería de plata

Montaje Premium de decoración compuesto por diferentes opciones de mantelería, lazos de sillas, minutas y decoración floral para los centros de mesa.

Suite Nupcial para la noche de boda con detalles de bienvenida y desayuno, para bodas con un mínimo de 80 invitados.

---

# Menú

# Alta Costura

by Jorge Vázquez

## **APERITIVO DE BIENVENIDA**

Duración aproximada 45 minutos

### **PLATOS FRÍOS**

Crujiente de chocolate con foie gras y granada  
queso en funda de miel y arena de avellanas  
Gazpacho de mango y AOVE  
Alojablanco de anacardos y arenque ahumado  
Chupa-chups caprese y pipas de calabaza

### **PLATOS CALIENTES**

Meatballs de ternera y manzana verde  
Buñuelo de bacalao y dip de hinojo  
Croquetas de ibérico y boniato  
Muslitos de codorniz laqueados  
Fideuá de setas y hongos

### **PRIMERO**

Velouté de langosta, crema doble y primeros brotes

### **PLATO PRINCIPAL**

Lomo de rodaballo asado, panaché de verduras a la mantequilla y Noilly Prat

### **POSTRE**

Tarta Pavlova, frutos rojos y flores

Tarta nupcial

Café natural y mignardises

Vino Blanco: Viña Cantosán, Verdejo, D.O. Rueda

Vino Tinto: Viña Salceda, Crianza, D.O.C. Rioja

Cava: Brut Barroco Reserva D.O. Penedés

### **Precio menú:**

**150€ por persona IVA incluido**

Menú disponible para bodas con un mínimo de 50 invitados adultos confirmados.

### **CORTESÍAS**

Pack Premium de decoración con proveedor recomendado

Decoración especial inspirada en el universo del diseñador Jorge Vázquez (Consultar condiciones)

Impresión de minutas, degustación de menú para los novios

Noche de bodas en suite con desayuno buffet incluido y late check out.

2 horas de barra libre InterContinental

---

# Menú Infantil

Bodas Alta Costura

## *ENTRANTES VARIADOS*

### **PLATO PRINCIPAL**

*(A elegir una opción)*

Hamburguesa de pollo o ternera con bacón y queso acompañada de patatas fritas y aros de cebolla

Escalope a la milanesa con patatas fritas en salsa de tomate y aros de cebolla

Espaguetis a la napolitana

Lasagna a la boloñesa gratinada

Chuletitas de lechal a la parrilla con patatitas al aceite de oliva

Tulipa de helados

Tarta nupcial

Bebidas sin alcohol

### **Menú Infantil:**

**50€ por persona IVA incluido**

Se servirá el mismo menú para todos los niños

# Barra Libre

Bodas Alta Costura

## **BARRA LIBRE INTERCONTINENTAL**

### **Whiskies**

Johnnie Walker Red  
J&B

Ballantine's  
Jameson

### **Ginebras**

Tanqueray  
Puerto de Indias

### **Ron**

Cacique Añejo  
Barceló

### **Vodkas**

Ketel One  
Wyborowa

### **Licores**

Melocotón  
Pacharán La Navarra

### **Refrescos**

Limón, Naranja, Coca Cola,  
Coca Cola Light, Coca Cola Zero  
Ginger Ale, Sprite, Tónica

---

(Incluidas dos horas en los  
Menús Tul, Seda y Organza)

### **Hora Extra**

17€ Por persona IVA incluido

## **BARRA LIBRE DELUXE**

### **Whiskies**

Johnnie Walker Black 12 Años  
Chivas Regal

Cardhu  
The Glenlivet

### **Ginebras**

Tanqueray Ten  
Beefeater 24  
Puerto de Indias

### **Ron**

Cacique 500  
Havana Club 7

### **Vodkas**

Ciroc  
Absolut

### **Licores**

Melocotón  
Pacharán La Navarra

### **Refrescos**

Limón, Naranja, Coca Cola, Coca  
Cola Light, Coca Cola Zero  
Ginger Ale, Sprite, Tónica

---

Suplemento: 7€ por persona  
y 2 horas IVA incluido

### **Hora Extra**

19€ Por persona IVA incluido

Límite de música hasta las 4:00 horas de la madrugada.  
Las horas extras se cobrarán sobre el 50% del número total de adultos confirmados.

---

# Caprichos

## InterContinental

### Bodas Alta Costura

#### **PARA COMPLEMENTAR SU CÓCTEL**

- Jamón ibérico de bellota 8€
- Sushi variado 5€
- Estación de arroces 6€
- Estación de quesos 6€
- Estación de mojitos 5€
- Estación de ostras y Champagne 18€  
(IVA incluido por persona)

#### **PARA COMPLEMENTAR SU MENÚ**

- Un sorbete a elegir entre:  
Sorbete de Limón y Cava, Mojito, Champagne o Sorbete de Piña Colada:  
4€ IVA incluido por persona

#### **O EN DIRECTO...**

- Sushi-Man: 12€ IVA incluido por persona (Para un mínimo de 80 invitados)
- Cortador de jamón durante el cóctel: 350€ IVA incluido
- Piezas de jamón – Consultar precios por pieza y D.O.

#### **PARA COMPLEMENTAR LA BARRA LIBRE**

- Suplemento de Barra Libre de Gin Tonics Premium: 10€ IVA Incluido por persona y 2 horas

#### **PARA LA RECENA EN FORMATO BUFFET**

- Sugerencias Saladas
- Finger sándwiches, mini-burguers de ternera, mini pitas, bocaditos variados: 14€
- Sugerencias dulces
- Frutas bañadas en chocolate: 5€
- Pastelería francesa y mini plum-cake: 6€
- Chupitos variados: 4€
- Fuente de chocolate con brochetas de fruta y marshmallows: 6€  
(IVA Incluido por persona)

#### **PARA COMPLEMENTAR SU DECORACIÓN**

- (En caso de desear otra silla)*
- Silla Modelo Tiffany o Napoleón: Previa Cotización

---

# Ceremonia Civil

Bodas Alta Costura

Celebre su enlace en un entorno único con la comodidad de disfrutar de todo el Evento: Ceremonia, Banquete y Fiesta en el mismo hotel.

**Incluye:**

Alquiler y montaje de salón  
Mesa de ceremonias con decoración especial y varios modelos  
Sillas vestidas con funda  
Megafonía con un micrófono y técnico (1 hora) incluido

800€ IVA incluido

Nota:

Para determinados espacios en el hotel, consultar el alquiler del salón de la Ceremonia Civil

## *DECORACIÓN PREMIUM Y ANIMACIÓN INFANTIL*

Proveedor recomendado

**De Fábula**

SOL GOÑI

[www.defabula.com](http://www.defabula.com)

telf. 91 445 50 02

telf. 606 01 78 49

[info@defabula.com](mailto:info@defabula.com)

## **MAESTRO DE CEREMONIA**

Mamen Navarro

[www.maestrasdecereemonias.com](http://www.maestrasdecereemonias.com)

Tel: 629 856 429

## *ILUMINACIÓN, MÚSICA Y DJ PROFESIONAL*

Proveedor recomendado

**SASSOT SOUND**

Miguel Ángel Ruíz

[miguel@sassotsound.com](mailto:miguel@sassotsound.com)

Tel: 609 546 900

---

# Música

Bodas Alta Costura

**MÚSICA DE BAILE  
DURANTE LA BARRA LIBRE**

Discoteca estándar 2 horas  
(Incluida en los mneús Tul, Seda y Organza con un mínimo de 80 invitados)

750€+ IVA

*1 hora extra Discoteca Estándar:* 120€ + IVA

No contamos con exclusividad en fotografía y vídeo,  
pero nuestros proveedores recomendados son:

**Adrián Tomadín**

[www.adriantomadin.com](http://www.adriantomadin.com)

[info@adriantomadin.com](mailto:info@adriantomadin.com)

Tel: 607 801 302

**Lazarina Weddings**

[www.lazarinaweddings.com](http://www.lazarinaweddings.com)

[info@lazarinaweddings.com](mailto:info@lazarinaweddings.com)

Tel: 689 053 059

---

# Depósito

Bodas Alta Costura

La reserva se hace únicamente bajo la firma del contrato y se abonarán 1800€ o el equivalente al 10% del importe total estimado del banquete, como garantía de reserva para su evento y firma del contrato.

Este depósito no es reembolsable. Dos meses antes del evento, se abonará el 50% sobre el mínimo de invitados garantizados a esa fecha.

El balance pendiente, se abonará 4 días antes de la celebración de la boda con la confirmación del número de invitados garantizado.





**INTERCONTINENTAL®**  
M A D R I D

**Hotel InterContinental Madrid**

Paseo de la Castellana, 49. 28046 Madrid

[www.madrid.intercontinental.com](http://www.madrid.intercontinental.com)

*Más información y reservas*

Tel. + 34 91 700 73 71



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



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



*[@intercontinental\\_madrid](https://www.instagram.com/intercontinental_madrid)*