

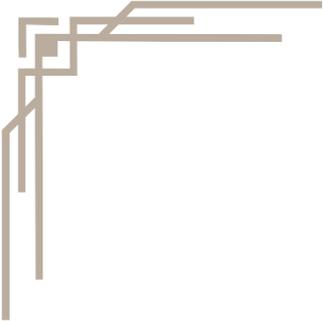


AVA GARDNER

LA ESTRELLA MÁS BRILLANTE DE LA
NAVIDAD



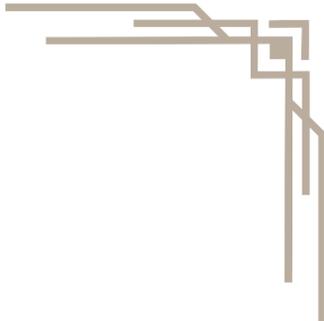
INTERCONTINENTAL
MADRID



Estimados clientes:

El 24 de diciembre de 1922 nació una gran estrella: Ava Gardner. Esta mítica actriz, se alojó a lo largo de diez años en nuestro hotel, dejando una estela imborrable en nuestra historia y nuestros corazones.

El equipo de restauración del hotel ha diseñado una exquisita propuesta gastronómica para conmemorar el centenario de su nacimiento y dar la bienvenida al año nuevo.

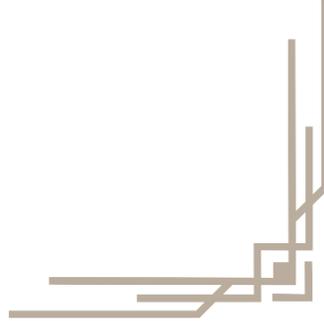


En nombre de todo el equipo de InterContinental Madrid queremos agradecer su confianza con un único objetivo: convertir esta Navidad en un momento inolvidable

Con nuestros mejores deseos,

Cristina Labal
Directora de Convenciones

Felices Fiestas



NAVIDAD AVA GARDNER

CÓCTELES NAVIDEÑOS

Mogambo	62,00 €
La condesa descalza	72,00 €

MENÚ NAVIDEÑOS

(Válidos para almuerzos y cenas)

Aperitivo de Bienvenida	9,00 €
55 días en Pekín	67,00 €
La noche de la iguana	73,00 €
La centinela	88,00 €
La hora final	103,00 €

A continuación, nos complace informarles de las cortesías incluidas en los menús de almuerzo y cena:

- Impresión de menús personalizados.
- Decoración navideña en las mesas.
- Tarifas especiales en habitaciones para la noche del evento. Rogamos consultar.

Precios por persona. 10% IVA incluido.

Será necesario confirmar con antelación un mismo menú para los asistentes.

Para eventos inferiores a 40 asistentes aplicará un suplemento en concepto de servicio en sala privada.

Si desea más información, le rogamos consulte directamente a nuestro Departamento de Banquetes. Horario de lunes a viernes de 9:00 hrs. a 19.00 hrs.

Tel: 91 700 73 75 / 00
grupos.icmadrid@ihg.com

CÓCTEL NAVIDEÑO “MOGAMBO”

Fríos

Creoso de skrei noruego y semillas
Crujiente de remolacha y coleslaw de pasas
Foie gras en pan de azúcar rubio
Idiazábal con laca de miel de flores
Perdiz en escabeche clásico y crujiente de té verde
Salmón con melón

Calientes

Tacita de caldo de navidad
Pulpo en espeto, cilantro y lima-limón
Curry verde de alistados y maní ahumado
Stick de morcilla y mermelada raf
Gamba blanca orly y salsa agrio picante
Berenjena frita y jarabe de arce
Croqueta de boletus, chalotas y piñones tostados
Guiso de ternera y pisto al dente

Postres

Éclairs de crema y chocolate
Triángulo de menta
Tartaletas de frutos rojos
Soufflé de limón
Creoso de caramelo
Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Glárima. D.O. Somontano
Vino Tinto Valdelacierva Crianza D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 62€
Servicio mínimo para 40 personas
Duración una hora y media

CÓCTEL NAVIDEÑO

“LA CONDESA DESCALZA”

Fríos

Jamón ibérico de bellota y picos de Jerez
Foie gras en pan de azúcar rubio
Cremoso de skrei noruego y semillas
Crujiente de remolacha y coleslaw de pasas
Perdiz en escabeche clásico y crujiente de té verde
Idiazábal con laca de miel de flores
Salmón con melón

Calientes

Tacita de caldo de navidad
Burger-wagyu y cheddar amarillo
Gamba blanca orly y salsa agrio picante
Pulpo en espeto, cilantro y lima-limón
Berenjena frita y jarabe de arce
Croqueta de zanahoria, puerro y dátil
Guiso de ternera y pisto al dente
Zamburiña noilly prats

Estación

Huevos rotos con setas y aceite de trufa blanca

Postres

Éclairs de crema y chocolate
Triángulo de menta
Tartaletas de frutos rojos
Soufflé de limón
Cremoso de caramelo
Turrónes, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Viña Cantosán D.O. Rueda
Vino Tinto Viña Salceda Crianza 2018 D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

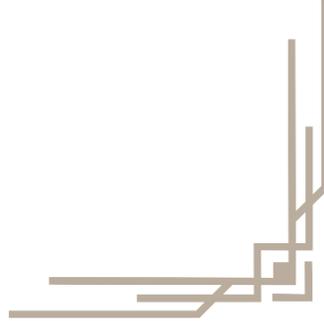
Precio por persona 72 €
Servicio mínimo para 40 personas
Duración una hora y media

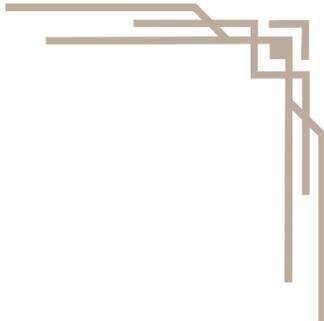


SUGERENCIAS DEL CHEF

PARA COMPLEMENTAR EL CÓCTEL

Mesa buffet de quesos españoles e internacionales	6€
Estación de ostras (Belón y Gillaudeau)	19€
Salmón noruego ahumado con pan tostado y guarnición	7€
Lomos de merluza de pincho con puré de celery	11€
Solomillitos de cebón, marrón glasé y jugo de trufa	10€
Paella de hortalizas mediterráneas y arroz bomba	5€
Arroz del “senyoret”, calamares, langostinos y mejillones	9€
Risotto de Navidad, pavita ibérica y setas de pino	9€





APERITIVO DE BIENVENIDA

ALMUERZOS Y CENAS

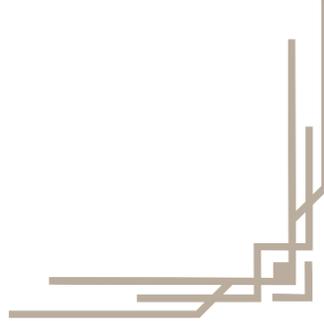
Foie gras en pan de azúcar rubio

Cre moso de skrei noruego y semillas

Tacita de caldo de Navidad

Stick de morcilla y tomates dulces de invierno

9€ por persona (30 minutos de duración)



MENÚ NAVIDEÑO “55 DÍAS EN PEKÍN”

Carpaccio de tomates de invierno, encurtidos y cubos de tofu en vinagreta de soja y miel

o

Crema tibia de patatas con colmenillas guisadas al Oporto

Lomo de venado con salsa de cacao, yuca frita y ralladura de lima verde

o

Lomo de lubina asada y fideuá de sepia con salsa americana

Chocolates con vino dulce y cítricos

Café y dulces navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Glárima. D.O. Somontano
Vino Tinto Valdelacierva Crianza D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 67€

Servicio mínimo para 40 personas

MENÚ NAVIDEÑO “LA NOCHE DE LA IGUANA”

Velouté de boletus edulis, rilette de pato confitado con piñones y crema doble

o

Espárragos de Navarra con Txangurro a la donostiarra y alga percebe

Solomillo de cebón madurado, salsa de endrinas y patatas pochadas con mojo de chiles rojos

o

Merluza de anzuelo al horno, guiso de patatitas moradas y vinagreta de tomates y remolacha

Cremoso de queso con frambuesa y crumble de nuez

Café y dulces Navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Glárima. D.O. Somontano
Vino Tinto Valdelacierva Crianza D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 73€

Servicio mínimo para 40 personas

MENÚ NAVIDEÑO “LA CENTINELA”

Foie Mi-Cuit con ensalada de hojas tiernas,
vinagreta de frutos rojos e hibiscus

o

Crema de carabineros al sabor de brandy viejo y espuma fresca

Lomo de ternera a la parrilla con verduritas al wok, soja y sésamo

o

Dorada al Horno y panaché de verduritas a la mantequilla con salsa menier

Arroz con leche desestructurado

Café y dulces Navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Viña Cantosán D.O. Rueda
Vino Tinto Viña Salceda Crianza 2018 D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 88€

Servicio mínimo para 40 personas

MENÚ NAVIDEÑO “LA HORA FINAL”

Tecla de salmón y centolla, ensalada de alga wakame
y emulsión de su coral

Pargo rojo a baja temperatura, cremoso de apio bola, encurtidos
y micro mézclum

Paletilla melosa de cordero lechal deshuesada con cuscús
de menta y pasas dulces

Tartaleta de almendra, fondant de chocolate y frutos rojos

Café y dulces navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Viña Cantosán D.O. Rueda
Vino Tinto Viña Salceda Crianza 2018 D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 103€

Servicio mínimo para 40 personas



BARRA LIBRE

(Se reservará por el número total de asistentes al almuerzo o cena)

Barra Libre InterContinental: 28€

Precio por persona para un mínimo de dos horas

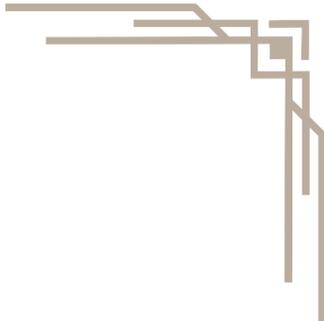
Hora extra: 19 € por persona y hora.

Barra Libre Premium: 36 €

Precio por persona para un mínimo de dos horas.

Hora extra: 26 € precio por persona y hora.

10% IVA incluido



MÚSICA

Discoteca (2 hrs.):	1.064 €
1 hora extra de Discoteca:	300€

21% IVA incluido

MEGAFONÍA

Sistema de Megafonía desde	181,50€
Micrófono Inalámbrico de mano o solapa	54,45€ (unidad)
Técnico 4 horas	145,20€
Hora extra	40,00 €

21% IVA incluido

