



Alta Costura

BODAS



INTERCONTINENTAL.
MADRID





INTERCONTINENTAL.
M A D R I D

Estimados Novios:

*InterContinental Madrid presenta **Bodas de Alta Costura**. Queremos brindarle 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, Miguel de La Fuente, 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

Hotel InterContinental Madrid
Tel: 91 700 73 39 / 00
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.



BODAS

Alta Costura



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

Croquetas veganas de dátil, zanahoria y puerro

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 Steaks 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

Café natural y mignardises

Bodega:

Vino Blanco: Valdubon Joven (Verdejo) D.O. Rueda

Vino Tinto: Finca Nueva Crianza, D.O.C. Rioja

Cava: Babot Brut Nature D. O. Penedés

Precio Menú Lino:

120€ por persona IVA incluido

*** 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 (bodas con un mínimo de 80 invitados)

Lino

Bodas Alta Costura

Pack Fiesta InterContinental

2 horas de Discoteca Estándar
2 horas de Barra Libre InterContinental

Precio: 32€ 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 Barra Libre : 22€ Por persona IVA
incluido**

Hora extra Discoteca: 150 + 21%IVA

Pack Fiesta Premium

2 horas de Discoteca Premium
2 horas de Barra libre Premium

Precio: 40€ 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 Barra Libre : 28€ por persona IVA
incluido**

Hora extra Discoteca: 150€ + 21%IVA

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 con un mínimo de 80 invitados.

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

Las horas extras se calcularán por el 70% de los asistentes confirmados adultos.



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

Croquetas veganas de dátil, zanahoria y puerro

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



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
Gazpacho 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

Café natural y mignardises

Bodega

Vino Blanco: Valdubon Joven (Verdejo) D.O. Rueda
Vino Tinto: Finca Nueva Crianza, D.O.C. Rioja
Cava: Babot Brut Nature D. O. Penedés

Paquete Nupcial Tul:
170€ 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
Croquetas veganas de dátil, zanahoria y puerro
Taquitos de bacalao con mojo rojo
Carrillera al cubo y bolas de tempura
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
Tecla de Salmón y Centolla , aceite verde y alga percebe
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 68º 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

Café natural y mignardises

Bodega

Vino Blanco: Valdubon Joven (Verdejo) D.O. Rueda

Vino Tinto: Finca Nueva Crianza, D.O.C. Rioja

Cava: Babot Brut Nature D. O. Penedés

Paquete Nupcial Seda:
180€ por persona IVA incluido

Organza

Bodas Alta Costura

APERITIVO DE BIENVENIDA

Duración aproximada 1 hora 20 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
Croquetas veganas de dátil, zanahoria y puerro
Taquitos de bacalao con mojo rojo
Carrillera al cubo y bolas de tempura
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
Brochetita de pollo teriyaki
Espeto de pulpo con salsa Mary y lima

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 Madrid con foie, colmenillas y finas verduritas con jugo suave de pimienta rosa
- Cochinillo confitado 65º 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

Café natural y mignardises

Bodega

Vino Blanco: Valdubon Joven (Verdejo) D.O. Rueda

Vino Tinto: Espinela Crianza D.O. Ribera del Duero

Cava: Babot Brut Nature D. O. Penedés

Paquete Nupcial Organza:

190€ 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).

*En caso de ser menos de 80 invitados la Discoteca se factura a parte en base a :

Discoteca estándar 2 horas: 1000€+ 21% IVA

Hora extra Discoteca Estándar: 150€ + IVA

Menú degustación para 4 personas

(para bodas con un mínimo de 60 invitados garantizado)

Menú degustación para 6 personas

(para bodas con un mínimo de 100 invitados garantizado)

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

Tarifas especiales de Alojamiento para los invitados que deseen alojarse en el Hotel

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

Café natural y mignardises

BODEGA

Vino Blanco: Valdubon Joven (Verdejo) D.O. Rueda

Vino Tinto: Espinela Crianza D.O. Ribera del Duero

Cava: Babot Brut Nature D. O. Penedés

Precio menú:

160€ 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 (Frios y Calientes)

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

Bebidas sin alcohol

Menú Infantil (hasta 12 años) :

55€ 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
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 los
Menús Tul, Seda y Organza)

Hora Extra

22€ Por persona IVA incluido (70% del total de
asistentes)

BARRA LIBRE DELUXE

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

Suplemento: 10€ por persona
y 2 horas IVA incluido

Hora Extra

26€ Por persona IVA incluido
(70% del total de asistentes)

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

Caprichos

InterContinental

Bodas Alta Costura

PARA COMPLEMENTAR SU CÓCTEL

Jamón ibérico de bellota 10€

Sushi variado 8€

ESTACIONES

Espacio Nikkei

Ceviches peruanos, tiraditos y tartares, causa limeña y makis vegetales: 20€

Chacinas

Lomo Ibérico de Bellota, Mortadela Italiana con grisines, Fuet de Vic, pan con tomate y queso manchego curado en aceite de Oliva : 20€

Arroces en Paella

Arroz de Verduras Mediterraneas y Arroz del Senyoret: 12€

(Precios por persona/ 10%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:

6€ IVA incluido por persona

O EN DIRECTO...

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: 18€ IVA Incluido por persona y 2 horas

Estación de Mojitos: 12€ IVA Incluido por persona y 2 horas

Candy Bar personalizada: Desde 450€ + 21% IVA

PARA LA RECENA EN FORMATO BUFFET

Sugerencias Saladas

Finger sándwiches, mini-burguers de ternera, mini pitas, bocaditos variados: 18€ por persona

Tabla de Sanwiches variados (vegetal, pavo y curry, ensaladilla de atun...) : 15€ por persona

Sugerencias Dulces

Frutas bañadas en chocolate: 8€
Pastelería francesa y mini plum-cake: 10€
Fuente de chocolate con brochetas de fruta y marshmallows(mínimo para 80 invitados) : 10€
Recena Castiza: Mini Churros con chocolate, Pestiños y Bartolillos tradicionales: 15€

AUDIOVISUALES

Sistema de Megafonía desde: 185€ + 21%IVA
Micrófono inalámbrico: 55€ + 21%IVA
Pantallas LED 65": 150€ +21%IVA

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

1000€ 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

telf. 91 445 50 02

telf. 606 01 78 49

info@defabula.com

MAESTRO DE CEREMONIA

Mamen Navarro

www.maestrasdeceremonias.com

Tel: 629 856 429

ILUMINACIÓN, MÚSICA Y DJ PROFESIONAL

Proveedor recomendado

SASSOT SOUND

Paco Castillo

paco@sassotsound.com

Tel: 619 75 99 64

Música

Bodas Alta Costura

*MÚSICA DE BAILE
DURANTE LA BARRA LIBRE*

Discoteca estándar 2 horas : 1000€+ IVA

(Incluida en los menús Tul, Seda y Organza con un mínimo de 80 invitados)

Hora extra Discoteca Estándar: 150€ + IVA

*Música de Amenización durante el Banquete: Consultar Precios.

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

Adrián Tomadín
www.adriantomadin.com
info@adriantomadin.com
Tel: 607 801 302

Lazarina Weddings
www.lazarinaweddings.com
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€

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.

Los precios marcados e indicados son válidos para 2026

Alojamiento para Invitados: 20% de Descuento sobre la tarifa Best Flex. Consultar con Departamento de Reservas sobre condiciones.





INTERCONTINENTAL®
M A D R I D

Hotel InterContinental Madrid
Paseo de la Castellana, 49. 28046 Madrid
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)