Alta Costura

BODAS

InterContinental
MADRID

INTERCONTINENTAL
MADRID

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

APERITTIVO 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 Tempranillo D.O.C. Rioja
Cavas Hill Cuvve 1887 Brut Nature

Precio Menú Lino:
125€ 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)

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.
En el caso de ser menos de 80 invitados la Discoteca con DJ se facturará a parte: 1.000€ + 21%IVA

Número máximo de horas de Barra Libre y DJ : 4 horas.
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 Tempranillo D.O.C. Rioja

Cavas Hill Cuvve 1887 Brut Nature

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 Tempranillo 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: Finca Nueva Tempranillo D.O. Ribera del Duero
Cavas Hill Cuvve 1887 Brut Nature

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 sillas, mantelería, 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 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) :
60€ 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 en bodas con un mínimo de 80 invitados)

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)

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
Recena Salada : Finger sándwiches, mini-burguers de ternera, fingers de pollo, mini pitas: 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(minimo 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 en primera planta del hotel.
Mesa de ceremonias con decoración especial y varios modelos
Sillas vestidas con funda
Megafonía con un micrófono y técnico (1 hora) incluido

1.000€ IVA incluido

Nota:
Para determinados espacios en el hotel (terraza y salón Albéniz) , 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:

Edu Martín
www.eldiadenuestraboda.net
info@eldiadenuestraboda.net
Tel: 636 891 899

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 abonaran 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 validos para 2027

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

INTERCONTINENTAL
MADRID

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

InterConMadrid

@intercontinental_madrid