



Celebraciones 2013



C/ Fuente del Pino, nº 6, 28792. Miraflores de la Sierra. Madrid
Telf.: 91 844 90 50 – Fax.: 91 844 90 51 – E-mail: eventos@palaciomiraflores.com
www.palaciomiraflores.com



Distinguido Cliente:

Nos complace mucho poder darles la bienvenida al Palacio Miraflores, donde contamos con unas instalaciones únicas para la celebración de cualquier evento y con un equipo de profesionales que responden a las necesidades de cada uno de nuestros clientes.

Tenemos el placer de presentarles una variada selección de servicios, incluyendo actividades, alojamiento, entretenimiento y una selección de “cócteles” y “menús” confeccionados por Nuestro Director Gastronómico, para esta señalada ocasión.

Nuestro “Dossier Celebraciones 2013” es el resultado del análisis de un nuevo concepto de trabajo donde la Rapidez, Eficacia, Trato, Respeto y Calidad, son las bases para satisfacer todas sus necesidades, estando a su entera disposición para cualquier modificación o sugerencia deseada.

Todas las etapas: producción, realización y acabado del producto, pasan por nuestras manos; asegurando, desde la compra del producto hasta su degustación, un trato cuidadoso y la plena confianza en cuanto al “éxito” y al “compromiso” hacia sus invitados.

Contamos con un equipo inquieto para que su evento sea un recuerdo inolvidable que roce la perfección...





- Contamos con unas instalaciones únicas en un emplazamiento privilegiado.
 - Salones de celebración o reunión desde 8 hasta 350 personas.
- Disponemos de 15 magníficas habitaciones con diseño clásico y elegante.
 - Cocina gastronómica de autor.
 - Actividades lúdicas complementarias.
 - Flexibilidad y personalización.

En el Palacio Miraflores, nos preocupamos de su bienestar, y por ello el objetivo de nuestro equipo es poder transmitirles detalles como “atención”, “relación” y ante todo “disposición”.

Conocemos la exigencia con la que quiere celebrar su evento y por ello le mostramos a continuación una manera divertida y diferente de hacerlo.

Una celebración válida tanto para grandes, como para compartir con los más pequeños de la casa:

Un día en la piscina con música, Barbacoa y Buffet de ensaladas...

Una tarde con juegos, competiciones y una barra de Mojitos y Gin Tonics...

Una cena tipo coctel con DJ, Barra Libre y sus mejores amigos y familiares...

Personalice su evento, escoja de entre lo que a continuación le ofrecemos:



SERVICIOS (1)






Alquiler de Salones

Contamos con salones desde 40 m² hasta 400 m² para la celebración de eventos desde 8 hasta 300 personas.

Si lo desean pueden alquilar un salón privado para la celebración de su evento particular.

El precio de alquiler de la sala incluye:
Montaje, decoración básica, barra de bar y aseos.

A continuación les detallamos nuestros salones y sus capacidades:

| NOMBRE SALON | SUP | DIM. | ALT. | CAPACIDAD | | | | |
|--------------|-------------------|------------|---------------|---|--|--|---|---|
| | (m ²) | (m) | (m) | TEATRO  | "U"  | ESCUELA  | BANQUE  | IMPERIAL  |
| GALERIA | 30 | 10 X 3 | 2.67 /3.60 | 20/25 | - | 12/18 | 10/12 | 15/20 |
| BIBLIOTECA | 42 | 8.4 X 5.1 | 3 | 35/40 | 20/25 | 18/22 | 18/24 | 22/26 |
| CRISTALERA | 49 | 9.65 X 3 | 2.35 /3.20 | 50/60 | 33/38 | 24/30 | 40/45 | 30/35 |
| BAR INGLÉS | 85 | 9.24 X 9.2 | 2,2 | 45/50 | 15/20 | 25/30 | 40/50 | 30/40 |
| EL MIRADOR | 87 | 12.2 X 7.2 | 2,9 | 45/50 | 40/45 | 60/65 | 40/50 | 20/30 |
| CASTAÑOS | 235 | 18 X 13 | 3,8 | 185 /200 | 42/50 | 144/160 | 120 /140 | 46/60 |
| LA FUENTE | 450 | 22.4 X 20 | 2,94 | 300 /330 | 54/70 | 230/250 | 260 /300 | 70/80 |

SERVICIOS (2)

Habitaciones

El hotel dispone de **15** magníficas habitaciones, combinando pasado y futuro en perfecta armonía con un estilo propio y diferenciado en cada una de ellas. Dotadas de las más modernas comodidades, decoradas con mobiliario seleccionado entre los mejores anticuarios de Europa y personalizadas con todo lujo de detalles...

Todas disfrutan de magníficas vistas al jardín:

5 habitaciones Doble Estándar, 4 habitaciones Doble Superior,
4 habitaciones Duplex y 2 habitaciones Júnior Suite.

Reservando un mínimo de 10 habitaciones, les ofrecemos un precio lineal de 120 € (IVA Incluido) cada una, independientemente de la categoría de las mismas.

En Habitación Doble o Individual.

En régimen de Alojamiento y Desayuno Continental.





COCKTAILS

**Seleccionar los aperitivos deseados de la siguiente carta,
siendo recomendable un mínimo de 8 aperitivos
(50% fríos y 50% calientes):**



Los precios son con el IVA incluido

COCKTAILS

Aperitivos “A la Carta”

Aperitivos fríos

Brocheta de tomate y mozzarella.

Salmorejo con picadillo de huevo duro y cecina.

Vichissoise con aceite aromático de cebollino.

Gazpacho de remolacha y vinagreta de verduritas.

Ajoarriero en crema, crujiente de pan y huevas de lumpo.

Crema de queso de Miraflores, compota de tomate y frutos secos.

Snacks: Chips de frutas y verduras, cacahuets y anacardos en tempura.

2,00 €uros la unidad

Grissinis de jamón ibérico y tomate al orégano.

Bomba de foie.

Langostinos, migas crujientes y mahonesa de su coral.

Brocheta de salmón marinado y tomate cherry al eneldo.

2,50 €uros la unidad

COCKTAILS

Aperitivos “A la Carta” cont.

Aperitivos calientes

Croquetas caseras de : jamón ibérico, boletus, bacalao o queso cabrales.

Mini pizzas.

Hamburguesitas a la mostaza dulce.

Piruleta de queso de cabra y confitura de tomate.

Buñuelos de vieiras y langostinos.

Saquitos de queso.

2,00 €uros la unidad

Taco de bacalao empanado.

Mini rollito primavera.

Pirulí de codorniz.

Brocheta de langostino crujiente.

Caramelos de faisán.

2,50 €uros la unidad

Mini cazuelitas: legumbres, arroces, guisos ...
consultar con el Jefe de cocina.

COCKTAILS

Bodega “A la Carta”

Seleccione la bebida para acompañar el menú elegido de entre una de las siguientes opciones (se servirá una por persona):

| | |
|---|--|
| Refrescos y Cervezas | 6,00 €uros p/pers. |
| Refrescos, Cervezas, Vino Blanco y Vino Tinto del Palacio | 12,00 €uros p/pers. |
| Refrescos, Cervezas, Vino Blanco y Tinto del Palacio y Cava | 14,00 €uros p/pers. |
| Refrescos, Cervezas, Vino Blanco, Tinto Premium y Cava | 19,00 €uros p/pers. |
| Suplemento de Champagne | 5,00 a 10,00 €uros p/pers. |
| Barra de combinados especiales (mojito, caipirinha, etc...) | 400,00 €uros (min. 2 horas) 150,00 €uros (h. adicional) |

Elección de bebidas “a la carta” : con la asesoría de nuestro encargado de bodega. Consultar precios.

Buffet “A la Carta”

| | |
|--|--------------------|
| Cortador de jamón y jamón Reserva | 700,00 €uros |
| Cortador de jamón y jamón Gran Reserva | 800,00 €uros |
| Buffet de quesos de la Sierra | 3,00 €uros p/pers. |
| Buffet de foies y patés artesanos | 5,00 €uros p/pers. |
| Buffet de ensaladas | 3,00 €uros p/pers. |
| Buffet de arroces y rissottos | 4,00 €uros p/pers. |

Para otro tipo de Buffet consultar precios.



MENÚS

Todos los menús, sin excepción, deberán ser cerrados con anterioridad y los platos elegidos deberán ser los mismos para todos los comensales



En nuestros menús las raciones están pensadas para que éstos consten de 4 ó 5 platos.

En caso de querer confeccionar menús con más o menos platos, recomendamos hablar con el Jefe de Cocina para asesorarles en su elección.



Los precios son por persona e IVA incluido.

Menú de Gala “A la Carta”

Entrantes fríos

| | |
|--|---------|
| Vichissoise y cecina con aceite aromático de cebollino | 8,50 € |
| Terrina de foie mi-cuit caramelizada con manzana y frutos secos | 11,50 € |
| Carpaccio de pulpo, ensalada de hojas frescas y esencia de albahaca y pimentón | 11,00 € |
| Ensalada de bacalao marinado y ajoblanco con tar-tar de tomate y dátiles | 11,50 € |
| Carpaccio de buey acompañado de queso parmesano y vinagreta de soja y miel | 12,50 € |
| Roast Beef de ternera con crema ligera de aguacates, hojas verdes y pimentón | 13,00 € |

Carpaccio de pulpo, ensalada de hojas frescas y esencia de albahaca y pimentón.



Menú de Gala “A la Carta”

Entrantes calientes

| | |
|---|---------|
| Raviolis de foie-gras y emulsión de trufas al jugo de setas | 11,00 € |
| Zamburiñas albardadas y gratinadas con jamón y pimentón dulce | 10,00 € |
| Arroz meloso de pulpo al pimentón | 11,00 € |
| Vieras, calabaza y setas | 11,50 € |



Menú de Gala “A la carta”

Pescados

Lubina, guiso de calabacín y romescu 16,00 €

Merluza a la plancha sobre pisto aromático de hierbas y salsa verde 15,50 €

Rape al horno con patatas a lo pobre y emulsión de pimientos del piquillo 17,00 €

Bacalao al pil-pil o al horno con salteado de verduras de temporada 16,00 €



Bacalao al horno sobre salteado de verduras de temporada y crema de calabaza y de olivas negras.

Menú de Gala “A la carta”

Carnes

Manitas de cerdo rellenas de boletus y puerros 15,00 €

Lechazo asado y deshuesado, su jugo aromatizado al romero y una terrina de patatas al horno 16,00 €

Carrillera de ternera gallega guisada junto a una crema de patata trufada 15,50 €

Perdiz estofada con gratinado de patatas 13,50 €

Muslo de pintada relleno de frutos secos, salteado de setas y crema ligera de castañas al Armagnac 14,00 €



Menú de Gala “A la carta”

Prepostres y Sorbetes

| | |
|---------------------------------|--------|
| Sorbete de limón de Sicilia | 4,00 € |
| Sorbete de manzana con Calvados | 4,00 € |
| Sorbete de maracuyá con Cava | 4,00 € |
| Crema de yogourt con arándanos | 4,00 € |

Postres

| | |
|--|--------|
| Tarta tatin de manzana | 8,00 € |
| Charlottine de vainilla con frutos rojos | 8,00 € |
| Coulant de chocolate con helado | 8,50 € |
| Semifrío de yogurt y frutos rojos | 8,50 € |
| Tiramisú con crujiente de naranja | 8,00 € |

Café y Mignardises 4,00 €

MENU NIÑOS

Elabore su propio menú para sus invitados más pequeños:

ENTRANTES

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Pasta con tomate natural, o boloñesa | 9,00 €uros |
| Lasaña de carne o verduras gratinada | 9,50 €uros |
| Surtido de ibéricos | 15,00 €uros |
| Caldo de pollo con fideos y verdurita | 8,00 €uros |
| Pizza Margarita, o de jamón y queso | 10,00 €uros |
| Duo de croquetitas de jamón y queso | 7,50 €uros |

PLATOS PRINCIPALES

| | |
|--|-------------|
| Hamburguesa de ternera con bacón y queso fundido | 12,00 €uros |
| Escalope de ternera a la Milanese con patatas fritas | 13,00 €uros |
| Delicias de merluza rebozadas, tomate y mayonesa | 13,50 €uros |
| Filete de pollo con arroz y salsa de champiñones | 12,50 €uros |
| Albóndigas caseras de ternera en salsa | 12,00 €uros |

POSTRES

| | |
|--|------------|
| Flan de caramelo con nata montada | 6,00 €uros |
| Helados variados (chocolate, fresa o vainilla) | 6,00 €uros |
| Arroz con leche | 6,50 €uros |
| Brownie con helado | 7,00 €uros |
| Leche frita | 7,00 €uros |

| | |
|-----------------------|------------|
| Pan, agua y refrescos | 6,00 €uros |
|-----------------------|------------|

Precios por niño (IVA Incluido)

MENÚS

Bodega “A la Carta”

Seleccione la bebida para acompañar el menú elegido de entre una de las siguientes opciones (se servirá una por persona):

Refrescos y Cervezas 6,00 Euros

Refrescos, Cervezas, Vino Blanco y Vino Tinto del Palacio y Cava 21,00 Euros

Refrescos, Cervezas, Vino Blanco y Vino Tinto Premium y Cava 25,00 Euros

Suplemento Champagne de 5,00 a 10,00 Euros

Elección de bebidas “a la carta” con la asesoría de nuestro encargado de bodega (consultar precios).



Celebraciones Íntimas

- Hasta 40 adultos EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE:
Salón de Celebración pequeño
Menús Personalizados

Además le ofrecemos la posibilidad de celebrar su banquete en nuestro
Restaurante “El Mirador del Palacio”
por un suplemento de **300,00 €uros**.

Si además desea que su banquete sea servido en vajilla de Versace,
el suplemento a aplicar es de 20,00 €uros por comensal.



Celebraciones Especiales

PARA CELEBRACIONES DE DE MÁS DE 40 ADULTOS
EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE:

Salón de Celebración grande
Menús personalizados
Adornos florales en la mesa presidencial



CELEBRACIONES EN LA PISCINA O TERRAZAS:

- | | |
|---|---------------------|
| • Barbacoa de carne | 25,00 €uros p/pers. |
| • Barbacoa de marisco | 45,00 €uros p/pers. |
| • Buffet de ensaladas o quesos de la Sierra | 3,00 €uros p/pers. |
| • Buffet de foies y patés artesanos | 5,00 €uros p/pers. |
| • Chupitos de salmorejo o gazpacho | 3,00 €uros p/pers. |
| • Patatas asadas o fritas | 1,50 €uros p/pers. |
| • Copas según consumo, mínimo | 100 €uros p/hora |



SERVICIOS EXTRAS (1)

Una vez finalizado el banquete y si usted lo desea, podrá seguir la celebración en nuestras instalaciones eligiendo la contratación que crea más oportuna :

Barra Libre del Palacio:

(No incluye el salón de celebración. Contratación mínima de 2 horas)

- 2 primeras horas: número total de invitados confirmados.
22,00 €uros por persona (excepto niños < 12 años).
- 3ª hora y siguientes: número total de invitados confirmados.
10,00 €uros por persona (excepto niños < 12 años).

Barra Libre Premium: Suplemento de **5,00 €uros** por persona y hora

Barra Libre Gold: Suplemento de **10,00 €uros** por persona y hora

Barras Libres Especiales:

(No incluye el salón de celebración. Contratación mínima de 2 horas)

De Mojitos, Gin Tonics, caipininhas, etc,...

- 2 primeras horas: **400 €uros**
- Hora adicional: **150 €uros**

(10% IVA Incluido)

Amenización Musical:

- Discoteca con DJ, 2 horas: **800 €uros**
- Hora adicional: **200 €uros**

(21% IVA Incluido)

- Orquestas temáticas en directo: según disponibilidad y presupuesto.

SERVICIOS EXTRAS (2)

Tematización:

Carritos de: algodón de azúcar, palomitas, perritos, chuches
Fuente de Chocolate con frutas, nubes, etc...
Hinchables



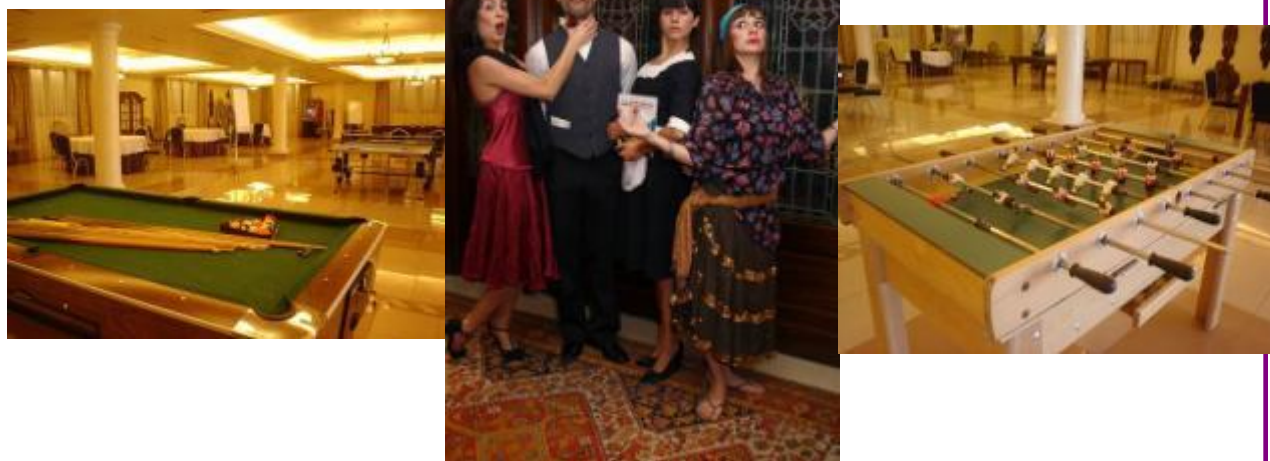
Decoración Ambiente:

| | |
|---|----------------|
| Antorchas (12) | 200,00 Euros |
| Antorchas (24) | 300,00 Euros |
| Velas decorativas en Terraza de La Fuente | 200,00 Euros |
| Fuentes de Frutas y Flores | 200,00 Euros |
| Setas de Calor (12) | 1.200,00 Euros |
| Cañón de Calor | 250,00 Euros |



SERVICIOS EXTRAS (3)

Actividades:



Casino Lúdico

Para organizar una competición (**Mini Olimpiadas**) divertida y desenfadada: fútbolín, billar, dardos, ping-pong, videojuegos, ruleta, ajedrez, mus, póker, etc...

El Cluedo ...

Se representa una partida en vivo del famoso juego de mesa, que consiste en que los “detectives” descubran cómo, dónde y quién ha sido el autor de un asesinato que ha tenido lugar en el Palacio Miraflores; con actores que interpretan los diversos personajes que recorrerán los rincones del Palacio (La Biblioteca, el Comedor, el Salón, etc.) ayudando a los participantes a descubrir pistas y obligándoles a superar distintas pruebas. Mínimo 12-15 participantes.

Para ampliar información, contacte con nosotros y solicite nuestro Dossier especial de Actividades. Le enviaremos un presupuesto personalizado.

SERVICIOS EXTRAS (4)

Restauración:

Recena (consomé, tortilla de patata, mini bocadillos, sándwiches) 15,00 €uros

Brunch (con asesoramiento de nuestro Jefe de Cocina) a partir de 39,00 €uros

(10% IVA incluido)

Otros servicios:

Fotografía y Video

Magia

Payaso para Niños

Servicio de Guardería

Ropero y Doncellas

Maestro de Ceremonias

Caligrafía

Maquillaje y Peluquería

Decoración floral

Alquiler de Coches

Transporte para los Invitados

(Presupuesto aparte según servicios contratados)

Todo el personal del Palacio Miraflores está a su entera disposición
para cualquier servicio que necesite.

No dude en hacernos llegar sus necesidades y solicitar información detallada.

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

La reserva del salón de banquetes para su evento, será confirmada mediante una señal del 40% del presupuesto inicial, siendo el mínimo 1.000 €uros, y el envío al hotel del presupuesto inicial firmado y aceptado por el cliente.

10 días antes del evento, deberá cerrarse el presupuesto y confirmar el número definitivo de invitados, que será el mínimo a cobrar; así como los servicios extras contratados. Se abonará un 50 % más del presupuesto aceptado, hasta completar el 90 % del total.

El importe restante, junto con los extras generados, se abonará el día del evento.

No obstante, se permitirá un aumento de comensales no superior al 5% del total una vez cerrado el número de asistentes definitivos.

El importe de estos comensales adicionales se abonará al mismo precio pactado, junto con los extras que se hayan producido el día del evento.

En caso de cancelación del evento contratado o cambio de fecha en la celebración del mismo, el cliente perderá el total de los depósitos realizados hasta ese momento.

El precio de alguno de nuestros platos podrá verse modificado en función de las variaciones de los precios de mercado.

El evento se registrá por los horarios estipulados por ustedes. De sufrir algún retraso considerable, superior a 30 minutos, deberán abonarse las tarifas por hora estipuladas en la sección “Servicios Extras” de este dossier y en el presupuesto aceptado; o reducir la duración de los mismos.