



Empresas 2017



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



Distinguido Cliente:

Nos complace mucho darles la bienvenida al Palacio Miraflores,

- **Contamos con unas instalaciones únicas en un emplazamiento privilegiado.**
- **Salones de reunión hasta 250 personas en escuela y 300 personas en banquete.**
- **Disponemos de 15 magníficas habitaciones con diseño clásico y elegante.**
 - **Cocina gastronómica de autor.**
 - **Actividades lúdicas complementarias.**
 - **Flexibilidad y personalización.**

Tenemos el placer de presentarles nuestro “Dossier Empresas 2016”, estando a su entera disposición para cualquier modificación o sugerencia deseada.

En 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”.

Ustedes se reúnen para “evolucionar” y “cuidar” a su empresa; nosotros hacemos lo mismo, para **cuidar de ustedes** en todos los sentidos: lujo, calidad, descanso, espacio, naturaleza y tranquilidad.



SERVICIOS






Alquiler de Salones

Contamos con salones desde 40 m² hasta 400 m² para la celebración de eventos desde 5 hasta 300 personas.

El precio de alquiler de la sala incluye:

Montaje, Agua, Flip Chart, material de oficina y “golosinas”.



NOMBRE SALON	SUP.	DIM.	ALT.	CAPACIDAD				
	(m ²)	(m)	(m)	TEATRO 	“u” 	ESCUELA 	BANQUETE 	IMPERIAL 
GALERIA	30	10 X 3	2.67/3.6	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	2.35/3.2	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

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.

Contamos con habitaciones con posibilidad de “break out” que disponen de lugar de trabajo donde podrán realizar reuniones privadas con todo tipo de servicios.



SERVICIOS

Además Palacio Miraflores les ofrece:

Parking gratuito para nuestros clientes.

Audiovisuales: Pantalla de proyección	30,00 Euros/día
Pantalla y cañón de proyección	200,00 Euros/día
Plasma 50 pulgadas (1 metro)	100,00 Euros/día
Megafonía (mesa de mezclas, altavoces, micrófonos, atril)	200,00 Euros/día
Barra libre Primeras Marcas (mínimo 2 horas):	22,00 Euros/pers.
Amenización musical (DJ mínimo 2 horas):	800,00 Euros

(IVA no incluido)

Personal especializado: azafatas, secretarias, traductores
Transporte: autocares, minibuses, taxis, alquiler de coches con
y sin conductor, shuttle al aeropuerto.
Reportajes fotográficos
Restaurante ...

Consulte disponibilidad y precios



SERVICIOS

Actividades

Es un placer presentarles nuestras actividades estrella:

- El **Casino Lúdico**, para organizar una competición (**Mini Olimpiadas**) divertida y desenfadada: futbolín, billar, dardos, ping-pong, videojuegos, ruleta, mus, poker, etc...
- El juego detectivesco de **“El Cluedo”**, donde los “investigadores” tendrán que descubrir cómo, dónde y quién ha sido el autor de un asesinato que ha tenido lugar en el palacete...

Palacio Miraflores además pone a su entera disposición un departamento completo de especialistas en ocio y tiempo libre, ofreciéndole contacto directo con nuestro gestor de ocio que sabrá encontrar la actividad que mejor se adapte a sus necesidades y objetivos.

A continuación detallamos algunas de estas actividades:

- Deportivas: Senderismo, karts, Gymkhanas Hípicas
- Culturales: Viaje en Globo por Segovia, Visitas Guiadas a Museos
- Team Building: Risoterapia, Curso de Cocina, Taller de Percusión,...

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





RESTAURACIÓN



Todos los precios son por persona e IVA incluido

COFFEE BREAKS

Coffee Break “Tradicional Dulce”

Café, Infusiones y Zumo de Naranja
Bollería artesana variada: brownie de chocolate, tartitas, bizcocho...
Brochetas de fruta de temporada

12 €uros

Coffee Break “Tradicional Salado”

Café, Infusiones, Zumo de Naranja y Refrescos
Snacks salados
Croquetas caseras y tortilla de patatas
Mini Pizzas

14 €uros

Coffee Break “Tradicional Dulce y Salado”

Café, Infusiones, Zumo de Naranja y Refrescos
Snacks salados
Croquetas caseras y tortilla de patatas
Mini Pizzas
Bollería artesana variada : brownie de chocolate, tartitas, bizcocho...
Brochetas de fruta de temporada

17 €uros



MENÚS



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



Los precios son por persona e IVA incluido.

Menú Buffet

Este menú de trabajo está compuesto por:

Ensaladas variadas

*

Aperitivos

*

Risotto o arroz

*

Foies y pates artesanos

*

Quesos de la sierra y del mundo

*

Fruta preparada y bollería artesana

*

Pan, bebida (agua, refrescos y cerveza) y café

Cocina de mercado tradicional basada en productos de la zona

39 €uros

(Pueden completar el menú con Nuestra Selección de Vinos con un suplemento de 6 €uros)



Menú Ejecutivo

Este menú de trabajo está compuesto por:

Un aperitivo

*

Un entrante

*

Un plato principal

*

Un postre

*

Pan, bebida (agua, refrescos y cerveza) y café

(Los platos son seleccionados a diario por nuestro Jefe de Cocina)
Cocina de mercado tradicional basada en productos de la zona

45 €uros

(Pueden completar el menú con Nuestra Selección de Vinos con un suplemento de 6 €uros)



Merluza al horno, clamares en salsa ligera de su tinta y emulsión de pimientos del piquillo.

Menú Especial

Este menú de trabajo está compuesto por:

Un aperitivo

*

Un entrante

*

Un plato principal de carne

*

Un plato principal de pescado

*

Un postre

*

Pan, bebida (agua, refrescos y cerveza) y café

(Los platos son seleccionados a diario por nuestro Jefe de Cocina)

Cocina de mercado tradicional basada en productos de la zona

55 €uros

(Pueden completar el menú con Nuestra Selección de Vinos con un suplemento de 6 €uros)



Cochinillo al horno, crujiente y acompañado de dulce de manzana y pequeña ensalada de escarola.

“Pica Pica” de Empresa “En la Mesa” (Mini Gourmet Express)

Salmorejo con huevo y cecina.
*

Croquetas caseras.
*

Grissinis de jamón ibérico.
*

Bombas de foie.
*

Mini rollitos primavera.
*

Brocheta de salmón marinado.
*

Pirulí de codorniz.
*

Mini brownies de chocolate.
*

Bebida (agua, refrescos y cerveza) y café

33 €uros

(Pueden completar el menú con Nuestra Selección de Vinos con un suplemento de 6 €uros)



Menús de Gala “A la Carta”

Desde el Palacio Miraflores queremos ofrecerles todas las opciones con que contamos, y nos esforzamos por adaptarnos a sus necesidades.

Por ello, **a partir de 20 comensales**, les proponemos elaborar sus propios menús a partir de los platos incluidos en nuestro Dossier “Menús 2017”.

Si lo desean se lo haremos llegar.

No duden en solicitar el asesoramiento gastronómico de nuestro Jefe de Cocina, que les ayudará a confeccionar sus menús, aunando variedad y buen balance nutricional.

Nos complacemos y esforzamos en ofrecer unos productos locales y frescos, por lo que tenemos unas existencias reducidas en cocina. Por este motivo, los menús de grupos deben quedarse elegidos y cerrados con suficiente antelación, para una óptima programación de pedidos entre cocina y proveedores.

Solicite nuestro Dossier “Menús 2017” con platos elaborados en exclusiva por nuestro Jefe de Cocina. En él podrá encontrar una gran variedad de cócteles, buffet y menús donde podrá escoger sus entrantes, sus platos principales y postres.



El Desayuno del Palacio: La comida “principal” del día

En el Hotel consideramos que el desayuno es la comida más importante del día y por ello proponemos a nuestros huéspedes dos opciones de desayunos:

Desayuno Continental:

10 €uros

- Café e infusiones, zumo de naranja embotellado y leche
- Bollería artesana variada: croissants, napolitanas, ensaimadas, bizcochos...
- Tostadas, variedad de mermeladas, miel y mantequilla

Desayuno del Palacio:

14 €uros

INCLUYE TODO LO DEL DESAYUNO CONTINENTAL Y ADEMÁS:

- Zumo de naranja natural
- Fruta preparada
- Surtido de cereales
- Tomate rallado y aceite de oliva virgen extra
- Plato de ibéricos: jamón, chorizo, lomo y salchichón





CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

- Para reservar el salón de reunión y confirmar un evento, será necesario el envío al hotel de la factura pro forma inicial firmada y aceptada por el cliente.
- Asimismo, será necesario el pago de un anticipo correspondiente al 40% del total de dicho presupuesto.
- 7 días antes del evento, se deberá confirmar el número definitivo de asistentes y los servicios de restauración; se abonará un 50% más del presupuesto aceptado, hasta completar el 90 % del total.
- 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 cubiertos adicionales se abonará junto con los extras en la factura final del evento.
- El 10% restante del total del presupuesto, junto con los extras originados, deberá abonarse a 30 días de la fecha de factura.
- En caso de cancelación del servicio contratado, el cliente perderá el total del depósito realizado.
- El precio de alguno de nuestros platos podrá verse modificado en función de las variaciones de los precios de mercado.
- El evento se regirá por los horarios estipulados y contratados.
De sufrir algún retraso considerable, superior a 1 hora, conllevará un recargo del 20% sobre las tarifas estipuladas de este dossier y en el presupuesto aceptado.