



Bodas 2017



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 selección de “cócteles” y “menús” confeccionados por Nuestro Director Gastronómico, para esta señalada ocasión.

Nuestro “Dossier de Celebraciones 2017” 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, tanto en nuestro servicio de banquetes como en el de catering, 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...





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 con albahaca.

Salmorejo con picadillo de huevo duro y cecina.

Vichissoise con aceite aromático de cebollino.

Gazpacho de remolacha y vinagreta de verduras.

Huevos rellenos de jamón cocido y curry.

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

2,50 €uros la unidad

Grissinis de jamón ibérico.

Steak Tartare.

Brocheta de salmón marinado con salsa Graviax.

3,00 €uros la unidad

COCKTAILS

Aperitivos “A la Carta” cont.

Aperitivos calientes

Croquetas caseras de : jamón ibérico, queso cabrales, marisco.

Mini pizzas.

Mini rollito primavera.

Chupa Chups de pollo con salsa Archiduc.

2,50 €uros la unidad

Mini vieira rellena.

Brocheta de pollo yakitori.

Hamburguesitas a la mostaza dulce.

Pirulí de codorniz.

Mini brocheta de langostino marinado.

Bomba de foie.

3,00 €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	4,00 €uros p/pers.
Buffet de foies y patés artesanos	6,00 €uros p/pers.
Buffet de ensaladas	4,00 €uros p/pers.
Buffet de arroces y rissottos	5,00 €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 bogavante, patatas confitadas, eneldo
y chocolate 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 y emulsión de trufas al jugo de setas	11,00 €
Huevo poché aromatizado a la trufa negra, puré de patatas a la “Robuchon”	11,00 €
Risotto de crustáceos y setas silvestres	10,50 €
Vieras, calabaza y setas	11,50 €



Menú de Gala “A la carta”

Pescados

Lubina, guiso de calabacín y romesco	16,00 €
Merluza a la plancha con salsa “poulette”	16,50 €
Raya a la mantequilla negra y puré de patatas	17,00 €
Bacalao al horno sobre pisto aromático de hierbas, crema de calabaza y olivas negras	18,00 €



Bacalao al horno sobre pisto aromático de hierbas,
crema de calabaza y de olivas negras.

Menú de Gala “A la carta”

Carnes

Lechazo asado y deshuesado, su jugo aromatizado al romero y una terrina de patatas al horno 16,50 €

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

Cochinillo confitado a baja temperatura y deshuesado, con dulce de manzana y pequeña ensalada de escarola 16,50 €

Solomillo de buey con salsa bearnesa y “gratin dauphinois” 17,00 €

Muslo de pintada relleno de frutos secos y pasas con salsa al Oporto, gnocchis con parmesano y aceite de trufa negra 15,00 €



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 €
Sorbete de mojito	4,00 €
Crema de yogourt con arándanos	4,00 €

Postres

Tarta tatin de manzana	8,50 €
Mousse de chocolate con crema inglesa de vainilla	8,00 €
Mousse de mascarpone con frutos rojos	8,00 €
Tiramisú con crujiente de naranja	8,00 €
Tarta de boda	8,50 €

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 Euros
Surtido de ibéricos	15,00 Euros
Caldo de pollo con fideos	8,00 Euros
Duo de croquetitas de jamón y queso	7,50 Euros

PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa de ternera con bacón y queso fundido	12,00 Euros
Escalope de ternera a la Milanese con patatas fritas	13,00 Euros
Delicias de merluza rebozadas, tomate y mayonesa	13,50 Euros
Filete de pollo con arroz y salsa de champiñones	12,50 Euros

POSTRES

Helados variados (chocolate, vainilla o caramelo)	6,50 Euros
Arroz con leche	6,50 Euros
Brownie con helado	6,50 Euros
Leche frita	7,50 Euros
Tarta tatin de manzana	8,50 Euros
Coulant de chocolate con helado	8,50 Euros

Pan, agua y refrescos	6,00 Euros
-----------------------	------------

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).



CEREMONIA RELIGIOSA

En Miraflores de la Sierra se encuentra la **Gruta de Nuestra Señora de Begoña**, enclavada en el Cerro, en la ladera de la montaña, con unas vistas incomparables. Es el lugar perfecto para celebrar el día más especial de su vida.

Nosotros nos encargaremos de los trámites si así lo desean.



ENLACE CIVIL

Palacio Miraflores es el lugar perfecto para celebrar el día más especial de su vida.

Celebre también su Enlace Civil en el Palacio.

Contamos con varios salones totalmente preparados para celebrar cualquier tipo de enlace, cuidando hasta el último detalle.

Montaje pequeño para menos de 40 invitados aprox. 400 €uros

Montaje grande desde 41 hasta 200 invitados aprox. 700 €uros

De 200 invitados en adelante, consultar precios

(21 % IVA incluido)

El precio de alquiler del salón incluye el montaje y la decoración floral.



Bodas Íntimas

- Hasta 60 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 **200,00 €uros.**

(La hora máxima de utilización de este salón es para la comida hasta las 19:00 y para la cena hasta la 1:00)

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



ATENCIONES ESPECIALES

- PARA BODAS DE MÁS DE 60 ADULTOS
EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE:

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

- PARA MÁS DE 100 ADULTOS EL PALACIO MIRAFLORES
ADEMÁS LES OFRECE:

Adornos florales en todas las mesas
Noche en la Suite Nupcial para los Novios, con Cava y Desayuno Continental
Degustación de Menú para 2 personas
(Deberá realizarse con un mínimo de 1 mes de antelación y concertarla con un mínimo de 10 días.
Se podrá probar únicamente dos alternativas diferentes por plato)
(En caso de que quieran degustar el menú más personas, éstos se abonarán al precio correspondiente el día de la prueba)
(En caso de que finalmente el número de invitados sea inferior a 100 adultos, se abonarán los 2 menús de degustación al precio final del menú elegido, a la finalización del evento)

- PARA MÁS DE 150 ADULTOS EL PALACIO MIRAFLORES
ADEMÁS LES OFRECE:

Degustación de Menú para 6 personas
(Deberá realizarse con un mínimo de 1 mes de antelación y concertarla con un mínimo de 10 días.
Se podrá probar únicamente dos alternativas diferentes por plato)
(En caso de que finalmente el número de invitados sea inferior a 150 adultos, se abonarán los 2 menús de degustación al precio final del menú elegido, a la finalización del evento)



TARIFAS ESPECIALES



Precios Especiales en Habitaciones para los Invitados

Reservando un mínimo de 10 habitaciones, les ofrecemos un precio lineal de 140 € (IVA Incluido) cada una, independientemente de la categoría de las mismas.

En Habitación Doble o Individual.

En régimen de Alojamiento y Desayuno Continental.

Suplemento 3ª persona : 55 €uros (desayuno incluido)

Suplemento niños menores de 12 (desayuno incl.) : 50 €uros
(niños menores de 2 años sin cargo)

Suplemento Desayuno del Palacio: 4 €uros por persona (IVA Incluido)

Suplemento salida tardía (hasta las 17:00) : 50 €uros (IVA Incluido)



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 entre:

Barra Libre del Palacio:

- 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

Consultar Carta de Destilados

(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)

Alquiler de Coches de Lujo para los Novios:

Rolls Royce

150,00 €uros por hora
(mínimo 2 horas)



Decoración Ambiente:

Antorchas (12)

200,00 €uros

Antorchas (24)

300,00 €uros

Velas decorativas en Terraza de La Fuente

200,00 €uros

Fuentes de Frutas y Flores

200,00 €uros

Setas de Calor (12)

1.200,00 €uros

Cañón de Calor

250,00 €uros



SERVICIOS EXTRAS (3)

Tematización:

Carritos
Fuente de Chocolate
Hinchables



Casino Lúdico, Mini Olimpiadas,
Cluedo ...

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) 14,00 €uros

Brunch (con asesoramiento de nuestro Jefe de Cocina) a partir de 35,00 €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 5% del presupuesto inicial, siendo el mínimo 1.000 €uros, y el envío al hotel del presupuesto inicial firmado y aceptado por el cliente.

Un mes antes de la fecha de la celebración del evento, deberá abonarse un 50 % del total del presupuesto aceptado.

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 40 % 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.