

# Claridge

Hotel ★ ★ ★ ★ Madrid

*Estimados clientes,*

*Les agradecemos mucho su interés y confianza en el Hotel Claridge de Madrid.*

*A continuación le ofrecemos nuestras propuestas de menús y que esperamos sean de su agrado.*

*Les informamos que disponemos de tarifas muy especiales para el alojamiento de sus invitados y familiares que se desplacen a Madrid con motivo de la celebración de su evento.*

*Estamos a su entera disposición para ampliarles toda la información de las especiales condiciones que el Hotel Claridge se complace en ofrecerles por celebrar su evento con nosotros.*

*Cordialmente,*

*Luis Miguel Indart  
Maitre*



# Claridge

Hotel ★ ★ ★ ★ Madrid

## **Aperitivo**

*Ensaladilla Rusa*

*Brocheta de Tomate Cherry con Albahaca*

*Guacamole con Nachos*

*Jamón Ibérico con Pan Tumaca*

*Cazón en Adobo*

*Croquetas Caseras de Jamón*

*Brochetas de Pollo Yakitori con Sésamo*

*Barra Completa de Bebidas*

## **Menú Gran vía**

*Crema Parmentier*

❧ ❧ ❧

*Merluza Plancha con Espagueti de Verdura*

❧ ❧ ❧

*Tarta Nupcial*

❧ ❧ ❧

*Mignardises*

\*\*\*

*Café*

## **Vinos**

*Vino Blanco D.O. Rueda (Verdejo)*

*Vino Tinto D.O. La Rioja (Crianza)*

*Cava Brut Anna de Codorniu*

*60 € IVA incluido por persona.*



# Claridge

Hotel ★ ★ ★ ★ Madrid

## **Aperitivo**

*Ensaladilla Rusa*

*Brocheta de Tomate Cherry con Albahaca*

*Guacamole con Nachos*

*Jamón Ibérico con Pan Tumaca*

*Cazón en Adobo*

*Croquetas Caseras de Jamón*

*Brochetas de Pollo Yakitori con Sésamo*

*Barra Completa de Bebidas*

## **Menú Consejos**

*Milhoja de Queso Fresco con Vinagreta*

❧ ❧ ❧

*Solomillo de Ternera a la Plancha con Reducción de Vino  
y Patatas Panadera*

❧ ❧ ❧

*Tarta Nupcial*

❧ ❧ ❧

*Mignardises*

\*\*\*

*Café*

## **Vinos**

*Vino Blanco D.O. Rueda (Verdejo)*

*Vino Tinto D.O. La Rioja (Crianza)*

*Cava Brut Anna de Codorniu*

*65 € IVA incluido por persona.*



# Claridge

Hotel ★ ★ ★ ★ Madrid

## **Aperitivo**

*Brocheta de Queso Manchego con Frutos Secos*

*Guacamole con Nachos*

*Chupito de Salmorejo*

*Jamón Ibérico con Pan Tumaca*

*Cazón en Adobo*

*Croquetas Caseras de Jamón*

*Brochetas de Pollo Yakitori con Sésamo*

*Barra Completa de Bebidas*

## **Menú Claridge 1**

*Ensalada de Langostinos*

☪ ☪ ☪

*Solomillo de Ternera a la Plancha con Reducción de PX  
y Patatas Panadera*

☪ ☪ ☪

*Tarta Nupcial*

☪ ☪ ☪

*Mignardises*

\*\*\*

*Café*

## **Vinos**

*Vino Blanco D.O. Navarra (Chardonay)*

*Vino Tinto D.O. Ribera del Duero*

*Cava Brut Anna de Codorniu*

*70 € IVA incluido por persona.*



# Claridge

Hotel ★ ★ ★ ★ Madrid

## **Aperitivo**

*Salmorejo con su Guarnición*

*Foie Micuit Glaseado con Px*

*Brocheta de Langostino y Sésamo*

*Jamón Ibérico con Pan Tumaca*

*Croquetas Caseras de Jamón*

*Brochetas de Pollo Yakitori con Sésamo*

*Chupa-chups de Codorniz con Reducción de Oporto*

*Barra Completa de Bebidas*

## **Menú Claridge 2**

*Vasito de Salmorejo y su Guarnición*



*Terrina de Foie con Salsa de Vino Dulce*



*Lingote de Cochinillo 160 °*



*Tarta Nupcial*



*Mignardises*

\*\*\*

*Café*

## **Vinos**

*Vino Blanco D.O. Navarra (Chardonay)*

*Vino Tinto D.O. Ribera del Duero*

*Cava Brut Anna de Codorniu*

*90 € IVA incluido por persona.*



# Claridge

Hotel ★ ★ ★ ★ Madrid

## **Aperitivo**

*Guacamole con Nachos*

*Brocheta de Langostinos con Piña*

*Cucharita de Melón y Virutas de Jamón*

*Jamón Ibérico con Pan Tumaca*

*Croquetas Caseras de Jamón*

*Brochetas de Pollo Yakitori con Sésamo*

*Chupa-chups de Codorniz con Reducción de Oporto*

*Bacalao en Tempura*

*Pulpo con Parmentier de Patata*

*Barra Completa de Bebidas*

## **Menú Claridge 3**

*Vasito de Salmorejo y su Guarnición*

❧ ❧ ❧

*Terrina de Foie con Salsa de Vino Dulce*

❧ ❧ ❧

*Rape al Horno con Verduritas y Salsa de Idiazabal*

❧ ❧ ❧

*Tarta Nupcial*

❧ ❧ ❧

*Mignardises*

\*\*\*

*Café*

## **Vinos**

*Vino Blanco D.O. (Somontano)*

*Vino Tinto D.O. Ribera del Duero (Reserva)*

*Cava Brut Anna de Codorniu*

*95 € IVA incluido por persona.*



# Claridge

Hotel ★ ★ ★ ★ Madrid

## **Aperitivo**

*Guacamole con Nachos*

*Brocheta de Langostinos con Piña*

*Cucharita de Melón y Virutas de Jamón*

*Jamón Ibérico con Pan Tumaca*

*Croquetas Caseras de Jamón*

*Brochetas de Pollo Yakitori con Sésamo*

*Chupa-chups de Codorniz con Reducción de Oporto*

*Bacalao en Tempura*

*Pulpo con Parmentier de Patata*

*Barra Completa de Bebidas*

## **Menú Gala Claridge**

*Crema Parmentier con Lámina y Aceite de Trufa*

❧ ❧ ❧

*Bogavante con Germinados, Frutas y Vinagreta Suave de Naranja*

❧ ❧ ❧

*Solomillo de Ternera con Reducción de Oporto y Patatas Panaderas*

❧ ❧ ❧

*Tarta Nupcial*

❧ ❧ ❧

*Mignardises*

\*\*\*

*Café*

## **Vinos**

*Vino Blanco D.O. (Somontano)*

*Vino Tinto D.O. Ribera del Duero (Reserva)*

*Cava Brut Anna de Codorniu*

*105 € IVA incluido por persona.*



## ***LISTA DE PRECIOS***

### *Suplemento de Barra Libre después del Banquete*

- 2 horas de Barra Libre: 18 € IVA incluido por persona*
- 3ª hora de Barra Libre: 12 € IVA incluido por persona*

## ***SUPLEMENTO ACTUACIONES***

*Consulte los precios de nuestro servicio de Discoteca y ambientación musical*

## ***SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS***

*Minutas de celebración*

*Habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno para los novios en eventos superiores a 50 personas*

*Late check out*

*Parking para los novios*

*Precio especial de parking y habitaciones para invitados*

