

# ROMANCE

BY MELIÁ



MELIÁ MADRID PRINCESA

Meliá Madrid Princesa pone a tu disposición una amplia gama de servicios e instalaciones de lujo para que tu boda y otras celebraciones especiales sean inolvidables. Pregunta sobre nuestras ofertas especiales para bodas, Lunas de Miel y celebraciones y nos comprometemos a diseñarte un día de ensueño.

Meliá Madrid Princesa es el lugar ideal para compartir un momento único con tus seres queridos, rodeado de las mejores vistas de la ciudad. Descubre todo lo que Meliá Madrid Princesa puede ofrecerte.

## UN DÍA ÚNICO

Tenéis nuestro compromiso de celebrar vuestro banquete de bodas en exclusiva

Además, podéis celebrar la ceremonia en privado con inmejorables vistas de Madrid

## LO QUE NOS HACE ÚNICOS

Para poder ayudaros en los preparativos, todo un equipo de profesionales estará en todo momento a vuestra disposición

El hotel Meliá Madrid Princesa os organiza una serie de servicios adicionales para facilitaros la preparación del día más importante de vuestras vidas

Alojamiento de vuestros invitados en el hotel (\*)

Fotógrafo profesional / experto en vídeo (\*)

Música en vivo (\*)

Disc Jockey (\*)

Niñera (\*)

Servicio de alquiler de coches de lujo (\*)

Música en vivo acompañando a la entrada de los novios en la celebración de la ceremonia (\*)

Decoración floral personalizada

Servicio de guardarropía

(\*) con cargo

# Y ADEMÁS...

En vuestra Noche de Bodas, os regalamos la estancia en una de nuestras maravillosas Suites. Para que podáis comenzar esta nueva etapa de vuestra vida en un elegante ambiente.

Meliá Madrid Princesa te ofrece un regalo inolvidable para disfrutar vuestra Luna de Miel en cualquiera de los hoteles que Meliá Hotels Internationals tiene distribuidos en más de 30 países. Consultar condiciones del programa Romance by Meliá.

Menú degustación para 6 personas

Parking reservado para los novios y los padrinos



## PASIÓN COMPLETA (Mínimo 80 Personas)

Se lo ponemos fácil, todo lo que pueden desear incluido en un paquete de ensueño. Les presentamos nuestra exquisita selección culinaria maridada con los mejores vinos, junto con todos los valores añadidos que Meliá le ofrece, para poder disfrutar de todos ellos a un precio único y cerrado por persona.

### CÓCTEL DE BIENVENIDA (duración aproximada 30 minutos)

#### Bocaditos fríos

De crema de queso de cabra untuoso con tomate desecado y nuez garrapiñada  
De micuit de oca con manzana asada en pan de semilla  
Blini con crema agria y salmón ahumado y eneldo  
De tomate Cherry con Mozzarella y aceite de albahaca  
Sushi de gulas con crema de guacamote

#### Bocaditos calientes

Croquetitas caseras de boletus con jamón de pato en crujiente de maíz  
De pulpo con espuma de patatas al pimentón  
Flores en tempura de coco  
Crocanti de langostinos en salsa oriental  
De secreto ibérico rustido  
De queso con mermelada de frambuesa

#### Bebidas

Cerveza - Vino Blanco y Tinto – Manzanilla – Refrescos - Zumos

## MENÚ

Crema de ave con verduritas de temporada al azafrán y matices de trufa blanca

\*\*\*\*

Lomo de dorada asada en crujientes de avellana y Parmesano con pisto de calabaza y pastel de patata y berenjena

\*\*\*\*

Sorbete de limón al Cava

\*\*\*\*

Terrina confitada de lechón con patata al horno y tagine de ciruelas

\*\*\*\*

Pastel de Chocolate y Mandarina

## BODEGA

**Vino blanco Fray Germán Verdejo** (D.O. Rueda)

**Vino tinto Viña Paceta crianza** (D.O. Rioja)

**Brindis de Cava** Codorniu Blanc de Blancs

**Agua mineral - Café e infusiones - Licores afrutados**

### “Pasión Completa” incluye

---

Barra Libre (primeras marcas): 2 horas de duración

DJ: 2 horas de duración (hasta las 02h00)

Centros decorativos de mesa

Suite nupcial para su noche de bodas

Menú degustación para 6 personas

Protocolo y minutas personalizadas

**PVP 126.00 € p.p. IVA incluido**

## PASIÓN COMPLETA DELUXE (Mínimo 80 Personas)

Nuestra selección de menús más exclusiva junto con los valores añadidos que ofrece Meliá reunidos en un único paquete que convertirá su celebración en un evento sin igual a un precio único por persona.

### CÓCTEL DE BIENVENIDA (duración aproximada 30 minutos)

#### **Bocaditos fríos**

De crema de queso de cabra untuoso con tomate desecado y nuez garrapiñada  
De micuit de oca con manzana asada en pan de semilla  
Blini con crema agria y salmón ahumado y eneldo  
De tomate Cherry con Mozzarella y aceite de albahaca  
Sushi de gulas con crema de guacamote

#### **Bocaditos calientes**

Croquetitas caseras de boletus con jamón de pato en crujiente de maíz  
De pulpo con espuma de patatas al pimentón  
Flores en tempura de coco  
Crocanti de langostinos en salsa oriental  
De secreto ibérico rustido  
De queso con mermelada de frambuesa

#### **Bebidas**

Cerveza - Vino Blanco y Tinto – Manzanilla – Refrescos - Zumos

## MENÚ

Crema de nécoras al Pernod

\*\*\*\*

Bogavante y hojas tiernas con aguacate y vinagreta suave de mandarina

\*\*\*\*

Sorbete de limón al cava

\*\*\*\*

Centro de solomillo salteado Sabatini

\*\*\*\*

Tarta de Alicante

## BODEGA

**Vino blanco Fray Germán Verdejo** (D.O. Rueda)

**Vino tinto Viña Paceta crianza** (D.O. Rioja)

**Brindis de Cava** Codorniu Blanc de Blancs

**Agua mineral - Café e infusiones - Licores afrutados**

### “Pasión Completa Deluxe” incluye

---

Barra Libre (primeras marcas): 2 horas de duración

DJ: 2 horas de duración (hasta las 02h00)

Centros decorativos de mesa

Suite nupcial para su noche de bodas

Menú degustación para 6 personas

Protocolo y minutas personalizadas

**PVP 143.50 € p.p. IVA incluido**

## MELIÁ A LA CARTA

Si lo que prefieren es crear y personalizar su propio menú, esta es la opción que les permitirá elegir una selección de platos variados en base a sus gustos personales. Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

---

### Cóctel de Bienvenida...

---

(duración aproximada 30 minutos)

25,00€ p.p. (sin cargo al elegir un menú completo)

#### **Bocaditos fríos**

De crema de queso de cabra untuoso con tomate desecado y nuez garrapiñada

De micuit de oca con manzana asada en pan de semilla

Blini con crema agria y salmón ahumado y eneldo

De tomate Cherry con Mozzarella y aceite de albahaca

Sushi de gulas con crema de guacamote

#### **Bocaditos calientes**

Croquetitas caseras de boletus con jamón de pato en crujiente de maíz

De pulpo con espuma de patatas al pimentón

Flores en tempura de coco

Crocanti de langostinos en salsa oriental

De secreto ibérico rustido

De queso con mermelada de frambuesa

#### **Bebidas**

Cerveza - Vino blanco y tinto - Manzanilla - Refrescos - Zumos



## Un equilibrio ligero y tranquilo...

---

### Cremas frías ...

De zanahoria con leche de coco y piñones tostados	9,00 €
Crema fría de melón con esencia de lima y virutas de ibérico	9,00 €
Gazpacho de mango con langostinos	9,00 €
De puerro con Reineta y nuez garrapiñada	9,00 €

### Cremas calientes...

De calabacín asado con tomate desecado y galleta de Parmesano	9,00 €
De ave con verduritas de temporada al azafrán y matices de trufa blanca	9,00 €
De espárragos trigueros con salmón marinado y queso de cabra	9,00 €
De almendras, hebras de ave confitadas con Melanosporum	9,00 €
Y peras de micuit de oca	
De nécoras al Pernod	9,00 €

### También como primer plato...

Milhojas de salmón ahumado con queso de pistacho	15,00€
Y coulis de mango y frambuesa	
Pastel de txangurro en camisa de calabacín con salsa de mejillones	18,00€
Terrina de foie con membrillo de higos, frutos secos en su bouquet,	24,50€
Crema de yogurt Griego y cereza	
Bogavante en ensalada de hojas tiernas con aguacate	35,00€
Y vinagreta suave de mandarina	

## Sencilla reunión de sabores...

---

Lomo de dorada asado en crujiente de avellana y Parmesano Con pisto de calabaza y pastel de patata y berenjena	23,00€
Corvina real al horno con crema de pimiento amarillo Y salteado de verdura y frutos secos	25,00€
Paupiette de lubina con vieiras al Albariño y velouté de mejillones	26,00€
Tradicional merluza a la Bilbaína con crujiente de ajo	27,00€
Asado de mero con ajillo de gambas y hortalizas en Juliana	27,00€
Envuelto de lenguado y langostinos con salsa de arroz Jazmín al azafrán	27,00€
Albardado de rape con salsa de frutas salteadas al curry	29,00€
Medio bogavante Thermidor con taboulé de verdura a la hierbuela	35,00€
Contrastes de varias lechugas con melocotón, langostinos y salmón ahumado	23,00€

## Armoniosa diversidad de texturas...

---

Jamoncitos de pintada rellenos de setas al Jerez añejo con patata risolada	23,00€
Lomo de lechal al tomillo, confitado de albaricoque deshidratado y pastel de patata al Parmesano	26,00€
Terrina confitada de lechón con patata al horno y tagine de ciruelas	26,00€
Chuleta de ternera a la sartén con patata Ana, escabeche de setas y salsa Merlot	28,00€
Entrecote de buey con suave crema Dijonnaise	29,00€
Centro de solomillo salteado Sabatini	31,00€
Medallones de solomillo con salsa de trufa	31,00€
Tradicional asado Castellano de paletilla de lechal con patata panadera	33,00€

## Un final dulce y feliz...

---

Biscuit de vainilla con crujiente de almendras	7,00€
Sorbete de limón al Cava	7,00€
Pastel Tres Chocolates	11,00€
Tarta San Marcos	11,00€
Tarta de Alicante (Mouse de turrón con bizcocho blanco y salsa toffee)	11,00€
Dulce de café al Mascarpone	11,00€
Pastel de turrón	11,00€
Pastel de Chocolate y Mandarina)	11,00€
Biscuit de Galleta (Mouse de galleta con cobertura de caramelo)	11,00€
Lingote Royale (Mousse de chocolate, praliné crujiente, dacquoise con almendra caramelizada con especias)	11,00€

## De nuestra bodega...

---

**Vino blanco Fray Germán Verdejo** (D.O. Rueda)

**Vino tinto Viña Paceta crianza** (D.O. Rioja)

**Brindis de Cava** Codorniu Blanc de Blancs

**Agua mineral**

**Café e infusiones**

**Licores afrutados**

25,00€ p.p. IVA incluido

## “Melia a la carta” incluye

---

Cóctel de bienvenida (sin cargo al elegir un menú completo)

Centros decorativos de mesa

Suite nupcial para su noche de bodas y botella de cava

Protocolo y minutas personalizadas

Menú degustación para 6 personas (a partir de 80 invitados)

Tarifas especiales de alojamiento para sus invitados

Regalo Inolvidable – Fabulosa estancia en un hotel Meliá Hotels International (ver condiciones)

10 % descuento en banquetes de Domingo a Jueves y en Enero, Febrero, Noviembre, y Diciembre.

Convertido en emblema de la ciudad, Meliá Madrid Princesa es un hotel de lujo con un elegante diseño de interior de tendencia contemporánea y de vanguardia. Completamente renovado, el hotel Meliá Madrid Princesa es la opción perfecta para, gracias a su excelente ubicación en el corazón noble de Madrid, a sus completas y confortables instalaciones y a la calidad de sus servicios.



## VIP Services

---

### Un día antes

- Cena de tapeo con los invitados: 35 € por persona
- Cena romántica para dos en su habitación: 80 € por persona
- Display de fruta natural: 25 € por persona

### La llegada al hotel

#### Transporte

- Vehículo de alta gama (Mercedes clase "E") con chofer: 290 €
- Decoración del vehículo: 80 €

### La decoración de los espacios

#### Mantelerías

A su elección: consultar tarifa en función del estilo elegido

#### Centros ornamentales de mesa

- "Basic": 50 € / unidad
- "Gold": 60 € / unidad
- "Premium": 70 € / unidad

#### Audiovisuales

- Cañón de proyección y pantalla: 350 €

#### Tematización del salón

Tarifa adaptada al servicio requerido



## El detalle más elegante

### Le Coin du Champagne

- Möet et Chandon Brut Imperial: 85 € / botella
- Möet et Chandon Dom Perignon: 225 € / botella

## Un punto original

- Barra de sushi: 3,50 € por persona / 1 hora
- Cortador de jamón: 240 € / corte (una pieza)
- Jamón ibérico de bellota: 336 € / pieza
- Arrocería: 6 € por persona
- Dulcería del obrador: 9 € por persona
- Venenciador: 350 € / servicio
- Fuente de chocolate: 1.050 € / servicio
- Mojito´s open bar: 540 € / servicio
- Iced tumbler: 4.50 € / unidad

## Para los amantes del vino

### Grupos específicos de bodega maridando el menú elegido

Consultar tarifas en función de su elección de bodega



## Durante la fiesta

### Barra libre

- 2 horas: 18 € por persona
- 3 horas: 23 € por persona

### Iconos del whisky

- Johnnie Walker Black Label: 150 € / botella
- Dimple 15 años: 160 € / botella
- Dalwhinnie: 180 € / botella
- Chivas Regal: 150 € / botella
- Glenkinchie: 190 € / botella
- Macallan: 180 € / botella

## La música

### DJ (hasta las 02h00)

- 2 horas: 785 €
- 3 horas: 1.200 €

### La nota más sonora

- Dúo de guitarra Española: 900 €
- Pop & Rock Band: 2.150 €
- Mariachis: 800 €
- Cuarteto de cuerda: 1.300 €
- Coro Rociero: 1.000 €
- Karaoke: 820 €



## “Late night Kits”

- Alpargatas valencianas para las señoras: 5 € por persona
- Tentempié nocturno (bocatinés y mini sándwiches): 18 € por persona
- Tradicional chocolate con churros: 8 € por persona
- Barra libre de Gominolas: 6 € por persona

## Los invitados de corta edad

### La fiesta de los más pequeños

- Payasos (2): 400 €
- Animador Infantil (1): 250 €
- Karaoke Infantil: 485 €
- Mago: 400 €
- Caricaturista: 270 €

### La tranquilidad de los padres

- Baby sitter: 130 €
- Baby sitter con idiomas: 140 €

## En las ceremonias Civiles

**Maestro de ceremonias:** 450 €

## Para la posteridad

**Servicio de Fotografía & Video:** consultar tarifas en función del servicio solicitado

# COCKTAIL VENUES

ROMANCE  
BY MELIÁ





ROMANCE  
BY MELIÁ

**MELIA MADRID PRINCESA**

**PRINCESA, 27 - 28008 • MADRID**

**PHONE: (34) 91 541 82 00 • FAX: (34) 91 541 19 05**

**[comercial.madrid.melia@melia.com](mailto:comercial.madrid.melia@melia.com)**