



# *Expertos en tu boda*

\*\*\*\*

HOTEL  
PUERTA  
MADRID

**GRACIAS POR HABER PENSADO EN EL HOTEL SILKEN PUERTA MADRID  
PARA LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO BANQUETE DE BODA.**

*EN EL DEPARTAMENTO DE CONVENCIONES Y BAQUETES ESTAMOS A VUESTRA ENTERA  
DISPOSICIÓN PARA FACILITAR TODO LO QUE DESEÉIS PARA PERSONALIZAR AL MÁXIMO  
VUESTRA BODA.*

### **Atenciones Especiales**

*Nuestros salones tienen una capacidad máxima de 300 personas. En ellos dispondréis de mesas redondas y ovaladas donde, vosotros mismos, con ayuda de un plano que os proporcionaremos, podréis distribuir a familiares y amigos.*

*A todas las bodas les obsequiamos con las siguientes atenciones:*

*Degustación para 6 personas (Viernes cena)*

*Facilidades para establecer el Protocolo*

*Impresión de minutas del menú seleccionado*

*Habitación Suite y Desayuno para los novios*

*Fundas para sillas en blanco o negro*

*Tarifas especiales en parking*

*Tarifas especiales en habitación para los invitados*

*Podemos aconsejaros sobre el servicio de Fotografía*

***Se realizará un descuento del 5% sobre el precio del menú siempre que  
se celebre en viernes o domingo.***



*Dependiendo de la facturación final estimada, pueden tener las siguientes condiciones:*

**\*BASIC: más de 10.000 €**

- Suite & Desayuno Madrid en habitación
- Late check-out hasta las 14:00 horas
- Degustación para 6 personas (Viernes cena)
- 2 plazas de parking gratis

*Adornamos todas las mesas de vuestro banquete con centros de flores naturales grupo A*

- Descuento del 10% en cena de aniversario en nuestro restaurante ``La Orza`` (previa reserva)
- 9% de descuento en tarifa de habitación para invitados (el descuento será aplicable a la tarifa que dispongamos en el momento de la firma del contrato y no podrá sufrir modificaciones de ningún tipo)
- Descuentos especiales con NUBA, firma de viajes exclusivos y especialista en el diseño de viajes a medida

**\*\*PREMIUM: más de 15.000 €**

- Suite & Desayuno Madrid en habitación
- Late check-out hasta las 16:00 horas
- Degustación para 6 personas (Viernes cena)
- 4 plazas de parking gratis

*Adornamos todas las mesas de vuestro banquete con centros de flores naturales grupo B*

- 50% de descuento en habitaciones de los padrinos (el descuento será aplicable a la tarifa que dispongamos en el momento de la firma del contrato y no podrá sufrir modificaciones de ningún tipo)
- Descuento del 15% en cena de aniversario en nuestro restaurante ``La Orza`` (previa reserva)
- 15% de descuento en tarifa de habitación para invitados (el descuento será aplicable a la tarifa que dispongamos en el momento de la firma del contrato y no podrá sufrir modificaciones de ningún tipo)
- Tratamiento en centro de estética para la Novia (limpieza facial, masaje)
- Descuentos especiales con NUBA, firma de viajes exclusivos y especialista en el diseño de viajes a medida
- Estancia gratuita en fin de semana en cualquier hotel de cuatro estrellas de la cadena Silken en España, en régimen de alojamiento y desayuno, o bien dos habitaciones gratis para invitados el día del evento (Plazo de validez 6 meses a partir de la fecha de la boda y siempre sujeto a disponibilidad del hotel elegido)

**\*\*\*ORO: más de 20.000 €**

- Suite & Desayuno Madrid en habitación
- Late check-out hasta las 16:00 horas
- Degustación para 6 personas (Viernes cena)
- 9 plazas de parking gratis.

*Adornamos todas las mesas de vuestro banquete con centros de flores naturales grupo B*

- Habitaciones de los padrinos gratis
- Invitación a la cena de aniversario en nuestro restaurante ``La Orza`` (previa reserva)
- 19% de descuento en tarifa de habitación para invitados (el descuento será aplicable a la tarifa que dispongamos en el momento de la firma del contrato y no podrá sufrir modificaciones de ningún tipo)
- Tratamiento en centro de estética para la Novia (limpieza facial, masaje, manicura, pedicura)
- Desplazamiento en Limusina Iglesia-Hotel
- Descuentos especiales con NUBA, firma de viajes exclusivos y especialista en el diseño de viajes a medida
- Estancia gratuita en fin de semana en cualquier hotel de cuatro estrellas de la cadena Silken en España, en régimen de alojamiento y desayuno, o bien dos habitaciones gratis para invitados el día del evento (Plazo de validez 6 meses a partir de la fecha de la boda y siempre sujeto a disponibilidad del hotel elegido)
- Álbum de fotos y fotógrafo cortesía Hotel Puerta Madrid. (30X30 tapa dura con ventana, 10 pág. más portada)

## CONFECCIONE SU PROPIO MENÚ

### *Aperitivo 1*

*Croquetitas de la Casa*  
*Brochetas de Melón asado, Salmón Marinado y Sal de Jamón*  
*Chips de Verduras*  
*Queso Brie Empanado con Polvo de Naranja*  
*Caramelo de Perdiz*  
*Langostino Envuelto en Patata Crujiente*  
*Jamón Ibérico*

### **Bodega**

*Refrescos*  
*Finos y Generosos*  
*Cervezas*

*Vino*  
*Copa Cava*

*PRECIO: 17,00 €*

*DURACIÓN DEL APERITIVO 45 MINUTOS*



### *Aperitivo 2*

*Brocheta de Txistorra con cebolla roja caramelizada*  
*Brocheta de Exquisada de Salmón*  
*Cecina con Melón.*  
*Chupetes de Codorniz en Tempura con Salsa Ponzú*  
*Caramelos de Faisán*  
*Croquetas Caseras*  
*Langostinos Crujientes.*  
*Jamón Ibérico.*

### **Bodega**

*Refrescos*  
*Finos y Generosos*  
*Cervezas*  
*Vino*  
*Copa Cava*

*PRECIO: 29,00 €*

*DURACIÓN DEL APERITIVO 45 MINUTOS.*

*Aperitivo 3*

**PARA ENTRAR EN AMBIENTE**

*Chips Vegetales  
Nachos con guacamole  
Láminas de jamón ibérico servidos con regañás*

**NI FRIO NI CALIENTE SINO TODO LO CONTRARIO**

*Crema de gazpacho verde de manzana (según temporada)  
Brocheta de Melón y Cecina  
Salmón marinado con salsa de coco.  
Bombones de foie y avellanas*

**DIRECTO DE LOS FOGONES**

*Cigarrillos de morcilla con humus  
Yakitoris de pollo y mango  
Caramelo de faisán*

**UNA TAPA RENOVADA**

*Pulpo con espuma de patata al pimentón.*

**Bodega**

*Refrescos  
Finos y Generosos  
Cervezas  
Vino  
Copa Cava*



*PRECIO: 37,00 €*

*DURACIÓN DEL APERITIVO 45 MINUTOS.*



*IVA INCLUIDO*

## PRIMEROS PLATOS

### Fríos

<i>Dados de salmón marinado, trigueros, mix de algas y vinagreta de coco</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Ensalada de Langostinos con tartar de aguacate, tomate asado, soja y mayonesa de naranja</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Tournedó de queso de cabra, salteado de lentejas, huevas de tobiko y Vinagreta de miel</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Láminas de pulpo sobre tomate asado, vinagreta de mango y soja</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Pastel de Cabracho, Mermelada de Pimientos de Piquillo y muselina de mujjol</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Jamón de Pato, hojas de acelgas rojas y vinagreta de frutos secos</i>	<i>15,00 €</i>

### Calientes

<i>Crema de Coliflor, Huevas de trucha y mantequilla de cebollino</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Crema de Trigueros, espuma de parmesano y polvo de lima</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Crema de Melón, nube de limón y sal de jamón</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Salmorejo cordobés con tartar de langostinos</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Raviolis de hongos, infusión de quesos ahumados y láminas de trufa</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Alcachofas en salsa verde con sus almejas</i>	<i>13,00 €</i>



IVA INCLUIDO

## SEGUNDOS PLATOS

### Pescados

<i>Lomo de Merluza sobre migas de patata y pilpil clásico</i>	14,00 €
<i>Corvina al horno, salteado de acelgas y regado con jugo de chirlas</i>	17,00 €
<i>Dorada al vapor, mini puerros ahumados y bilbaína de soja</i>	16,00 €
<i>Taco de rape, ragut de setas y caldo de bullabesa</i>	24,00 €
<i>Rodaballo al horno con su pisto genovés de mejillones</i>	18,00 €



### Carnes

<i>Solomillo de Cebón, mini endivias confitadas, patatas rotas y salsa de foie</i>	19,00 €
<i>Albóndigas de pularda y bogavante con salsa pepitoria</i>	11,00 €
<i>Magret de pato, calabaza asada, chips de plátano, macho y Salsa de Naranja</i>	10,00 €
<i>Solomillo de cerdo ibérico, batata asada y salsa de miel</i>	10,00 €
<i>Cochinillo Confitado a 85° C, tempura de ajetes y crema de garbanzos especiados</i>	19,00 €
<i>Pierna de cordero lechal al horno con patatas panaderas</i>	23,00 €
<i>Lomo de ternera blanca cocinada a baja temperatura, escalopa de foie y Puré de apionabo</i>	24,00 €

IVA INCLUIDO

## POSTRES

<i>Tarta de queso, crema, manzana, y caramelo</i>	5,00 €
<i>Milhojas de nata y dulce de leche</i>	5,00 €
<i>Dúo de chocolate con sopa de cerezas</i>	5,00 €
<i>Tarta Sacher con frutos rojos</i>	5,00 €

**En Todos los Menús se Incluye:** Café y Mignardises

## SORBETES

<i>Sorbete de Limón</i>	3,00 €
<i>Sorbete de Mandarina</i>	3,00 €
<i>Sorbete de Mango y Cava</i>	5,75 €

## BODEGA

<i>Agua Mineral</i>	
<i>Vino Blanco D.O.</i>	
<i>Vino Tinto D.O.</i>	
<i>Cava</i>	
<i>Licores de Frutas</i>	
<i>Suplemento Champagne Francés: 4,5 € por persona</i>	



PRECIO PAX: 16,00 €  
PRECIO POR PERSONA

IVA INCLUIDO

## Menús Especiales

### Vegetariano

#### 1. Crema de Calabaza

Habitas fritas con tomate casero y huevo a baja temperatura  
Rissotto de setas de temporada  
Fruta de temporada.

PRECIO PAX: 60,00 €

#### 2. Crema de patata trufada

Canelones de espinacas y láminas de trufa  
Salteado de Tofu  
Fruta de temporada.

PRECIO PAX: 60,00 €

#### 3. Crema de calabaza

Ensalada de trigueros con algas y vinagreta de coco  
Salteado de alcachofas  
Fruta de temporada.

PRECIO PAX: 60,00 €

### Infantil

#### Aperitivo

Croquetas de Ave  
Gambas Orly  
Calamares a la Andaluza  
Villeroi de Jamón



#### Menú 1

Hamburguesa de ternera con Patatas Fritas

PRECIO PAX: 33,00 €

#### Menú 2

Chuletitas de lechal con Patatas Fritas

PRECIO PAX: 38,00 €

#### Menú 3

Filete de ternera con Patatas Fritas

PRECIO PAX: 36,00 €

#### Menú 4

Canelones de ternera

PRECIO PAX: 34,00 €

#### Postre

Tarta con Helado

#### Bebida

Agua Mineral y Refrescos

IVA INCLUIDO

## Música y Barra Libre

<i>Discoteca móvil: 2 horas .....</i>	<i>800 Euros (incluido canon musical)</i>
<i>Hora extra.....</i>	<i>300 Euros</i>
<i>Barra libre: 2 horas.....</i>	<i>18 Euros (precio por persona)</i>
<i>Hora extra.....</i>	<i>10 Euros (precio por persona)</i>
	<i>(Mínimo 50 personas)</i>
<i>Bar según consumo (refrescos).....</i>	<i>5,35 Euros</i>
<i>Combinado (nacional).....</i>	<i>10,70 Euros</i>
	<i>(Mínimo 50 consumiciones por hora)</i>

## Recena

<i>Pulguitas rellenas de ibéricos.....</i>	<i>1.50€/unidad</i>
<i>Mini-bollería variada .....</i>	<i>0.80€/unidad</i>

*PRECIOS IVA INCLUIDO*



### *Dpto. de Eventos y Banquetes*

*T. + 34 91 743 83 00*

*F. + 34 91 743 83 01*

*[www.hotelpuertamadrid.com](http://www.hotelpuertamadrid.com)*

*[congresos.puertamadrid@hoteles-silken.com](mailto:congresos.puertamadrid@hoteles-silken.com)*  
*[congresos2.puertamadrid@hoteles-silken.com](mailto:congresos2.puertamadrid@hoteles-silken.com)*

## Contrato de Prestación de Servicios

Sr. D..... con D.N.I..... y  
Sra. Dña....., con D.N.I.....  
con domicilio en la calle ..... n.º.....,  
ciudad..... teléfono....., contrata con el HOTEL PUERTA  
MADRID la prestación de los servicios que a continuación se detallan y haciéndose responsable del pago de la factura  
correspondiente, quedando sujeto a las condiciones generales.

### Detalle de los Servicios

Servicio para el....., día.....de.....de.....a las..... horas, con previo cocktail de  
bienvenida previsto a las..... horas  
Nº de personas: .....  
Decoración floral..... Habitación de Hotel.....Minutas.....  
DISK JOCKEY/ GRUPO MUSICAL..... PRECIO: .....  
BARRA LIBRE POR PERSONA: .....

### Condiciones Generales

PRIMERA – La facturación de los servicios se hará por el número de personas contratado, excepto que los asistentes superen dicho número en cuyo caso se facturará por el número de asistentes. El número de comensales a facturar, será el contratado con el establecimiento, como mínimo con 72 horas de anticipación a la fecha de realización del acto.

SEGUNDA – El pago se hará a la presentación de la factura, por la cantidad que quede pendiente del banquete una vez deducidas las entregas a cuenta según lo estipulado.

1. A la firma del presente contrato se entrega a cuenta del importe total previsto de la factura 1.000 euros. en concepto de fianza.
2. El 75% del total de comensales, una semana antes de la celebración.
3. El 25% restante más suplementos a la presentación de la factura.

Formas de Pago: Efectivo, talón conformado o tarjeta de crédito (AMEX: máximo 3.000 €)

Esta fianza quedará en beneficio del Hotel en concepto de indemnización de daños y perjuicios en caso de las siguientes cancelaciones:

1. Cancelación total del banquete con menos de seis meses de antelación a la fecha prevista.
2. Cancelación del 40% de comensales con menos de tres meses de antelación a la fecha prevista.
3. Cancelación del 25% de comensales con menos de un mes de antelación a la fecha prevista.

TERCERA – El Hotel se compromete a la asignación del salón Puerta Madrid. También se compromete a invitar a los novios a una cena de aniversario al año siguiente.

CUARTA – Los cambios de fechas o de horarios previstos en el detalle de los servicios deberán ser comunicados por escrito con diez días de anticipación, y el HOTEL PUERTA MADRID deberá discrecionalmente aceptarlos, ofrecer dos opciones de fechas u horarios distintos y subsidiariamente si ni prestase su conformidad el arrendatario, dar por extinguido el contrato, con pérdida en este último caso por parte de los arrendatarios del servicio del 50% del importe total de la facturación prevista.

QUINTA – El HOTEL PUERTA MADRID no se hace cargo de los daños y perjuicios ocasionados por incumplimiento en los supuestos de caso fortuito o fuerza mayor y muy especialmente en los de conflictividad laboral o social.

SEXTA – El HOTEL PUERTA MADRID se compromete a mantener las condiciones aceptadas, aunque se produjeran con posterioridad fluctuaciones de precios u otras variaciones.

SÉPTIMA – Si por razones de fuerza mayor ajenas al Hotel llegado el momento de la prestación del servicio, no fuese posible la adquisición de alguno de los géneros contratados para la confección del menú, etc., el Hotel se compromete a sustituirlo por otro de similar calidad y condiciones, informando previamente a los novios

OCTAVA – La finalización de la estancia de los comensales en los salones se estimará a las 19:30 hrs. para los almuerzos y 02:00 hrs. para las cenas.

NOVENA – Con una antelación de, al menos, un mes se firmará el ANEXO I con el detalle del menú.

DÉCIMA – Para cualquier cuestión que pudiera suscitar el cumplimiento de este contrato ambas partes, con renuncia expresa del fuero propio, se someten a los Jueces y Tribunales de Madrid.

UNDÉCIMA – La prueba de boda del menú elegido será para 6 personas y se hará preferentemente en viernes noche.

DUODÉCIMA – Las celebraciones en viernes o domingo, tendrán un descuento sobre el total del precio de un 5%.

Madrid, a ..... de ..... de.....

Dpto. Eventos  
Firma:

Los clientes  
Firma:

Departamento de Contratación



*Sirva el presente documento como justificante de la señal de 1000 Euros,  
depósito del importe total del Enlace a celebrarse el próximo día:*

.....  
*Nombre:* .....

.....

.....

*El/ Los clientes  
Firma:*

*Dpto. de Eventos y Banquetes  
Firma:*

*Departamento Eventos y Banquetes  
HOTEL SILKEN PUERTA MADRID*



## MENÚ ESTRELLA PUERTA MADRID

“99 x 99”

### ATENCIONES ESPECIALES

- Suite & Desayuno Madrid en la habitación
- Late check-out hasta las 16:00 horas
- Degustación para 6 personas (Viernes cena)
- 9 plazas de parking gratis
- Adornamos todas las mesas de vuestro banquete con centros de flores naturales.
- Descuento del 10% en cena de aniversario en nuestro restaurante “La Orza” (previa reserva)
- 19% de descuento en tarifa de habitación para invitados

*(el descuento será aplicable a la mejor tarifa que dispongamos en el momento de la firma del contrato y no podrá sufrir modificaciones de ningún tipo)*



### CONDICIONES INDISPENSABLES

*Precio del menú 99 € IVA incluido*

*Mínimo de personas: 99 adultos*

*(en el caso de disminuir el número de comensales a última hora se cobrarán igualmente 99 comensales)*

*El precio de este menú incluye todas las atenciones especiales*

*Barra Libre (2 horas)*

*&*

*Discoteca (2 horas)*

*Y además.....*



\*\*\*\*  
HOTEL  
PUERTA  
MADRID

## MENÚ

### Nuestro aperitivo

*Láminas de cecina regadas con aceite de nuez*  
*Dados de salmón marinado con sésamo de vinagreta de coco*  
*Queso manchego con uvas*  
*Croquetas caseras*  
*Bombas de queso y frambuesa*  
*Caramelo de perdiz*  
*Cucharita de migas*

### Para empezar

*Crema de Calabaza y lascas de parmesano*

**Ó**

*Ensalada de langostinos con tartar de aguacate, tomate asado, soja y mayonesa de naranja*  
*(Solamente podrá elegirse 1 de las 2 opciones)*

### Primer Plato

*Merluza al Horno sobre Crema Ligera de Puerros y Pisto de Mejillones*

### Sorbete de Limón

### Segundo Plato

*Solomillo de cebón, patatas rotas a la mostaza, cebollitas al oporto y salsa de Foie.*

### Nuestro Postre

*Tarta de queso, crema, manzana, y caramelo.*

**Ó**

*Milhojas de nata y dulce de leche*

**Ó**

*Dúo de chocolate con sopa de cerezas*

**Ó**

*Tarta Sacher con frutos rojos*

### Bodega

*Agua Mineral*  
*Vino Blanco D.O.*  
*Vino Tinto D.O.*  
*Cava*  
*Licores de Frutas*  
*Café y Mignardises*

[www.hotelpuertamadrid.com](http://www.hotelpuertamadrid.com)

PRECIO: 99€ IVA incluido

TEL: 91 743 83 00

HOTELES  SILKEN

