



Estimados novios:

Desde VP Hoteles nos gustaría daros la enhorabuena por vuestro enlace y os agradecemos enormemente que nos hayáis tenido en cuenta para la celebración de vuestro banquete de boda.

Os incluimos varios menús como sugerencia y una gran variedad de platos exquisitos, en el caso de que desearais elaborar un menú personalizado acorde a vuestras preferencias. Os recordamos que nuestros menús son los mismos tanto para nuestro hotel VP Jardín Metropolitano como para VP El Madroño.

Todos nuestros menús incluyen:

- Decoración floral en las mesas
- Minutas del menú
- Degustación gratuita del menú  
*(4 personas a partir de 50 invitados y 6 a partir de 100)*
- Tres plazas de parking
- Precios especiales en habitaciones para todos los invitados
- Cena romántica de aniversario en nuestro espectacular restaurante VP Jardín de Recoletos, ubicado en el Barrio Salamanca (a partir de 100 invitados)
- Guardarropa en meses de invierno
- Salón sin cargo para celebrar boda civil en el hotel (consulta condiciones de montaje)
- Posibilidad de contratar barra libre y discoteca sin límite de hora

No dudéis en contactar con nuestro departamento comercial de ambos hoteles, para que os expliquen de primera mano todos los servicios que podemos ofrecer para garantizar que en el día de vuestra boda salga todo perfecto.

Os trasladamos de nuevo, nuestra más sincera enhorabuena.  
Atentamente,

Departamento Comercial VP Hoteles:

**VP El Madroño:** Srta. Ana Ochoa: [comercial.md@vp Hoteles.com](mailto:comercial.md@vp Hoteles.com) / 91 562 52 92

**VP Jardín Metropolitano:** Srta. María Aguilar: [comercial.metropolitano@vp Hoteles.com](mailto:comercial.metropolitano@vp Hoteles.com) / 91 183 18 10

Web: [www.vphoteles.com](http://www.vphoteles.com) / [www.vpbodasmadrid.com](http://www.vpbodasmadrid.com)



## Cóctel de bienvenida

### Aperitivos fríos

Tartar de pulpo y encurtido con toque de soja

Crujiente de salmón y aguacate

Cucharilla de langostino y mango caramelizado

Tosta de gulas con salsa César

Montadito de ibérico en pan blanco

### Aperitivos calientes

Croquetas de ibérico

Pinchos de alcachofas y jamón en tempura

Talos de ave con pan japonés y sésamo negro

Dados de brandada en tortilla

Esfera de queso de cabra con chutney de nueces

### Bodega

Vinos de la casa, cervezas y refrescos

**Precio: 12 € (IVA Incluido)**

*Nota: El cóctel de bienvenida está incluido en nuestros menús Estrella y Premium*



## Confeccionad vuestro propio menú eligiendo entre todas nuestras exquisitas opciones

### Entrantes

#### Carpaccios

Suplemento\*

Buey con queso parmesano y vinagreta de trufa	18,00 €	5,50 €
Pulpo con vinagreta de ñoras y anchoas	18,50 €	5,60 €
Aguacate con vieiras marinadas y toque de albahaca	18,00 €	5,50 €

#### Crema frías

Patatas ahumadas con mini ensalada de beicon y vegetales	12,50 €	3,80 €
Salmorejo de almendra y leche de coco con tartar de huevas y anchoas	14,50 €	4,40 €

#### Crema calientes

Nécoras con virutas de gambas y verduras	14,50 €	4,40 €
Boletus con dados de ibéricos fritos	13,50 €	4,10 €
Bogavante con su medallón en tartar	16,50 €	5,00 €

#### Sugerencias VP

Mousse de espárragos y mahonesa con crujiente de gambón en tempura	14,50 €	4,40 €
Triángulo de foie de oca con pistacho verde y ciruelas rojas	18,50 €	5,60 €
Tosta de aguacate y bogavante con vinagreta de su encurtido y aceite de su coral	19,50 €	5,90 €
Milhojas de queso y foie con caramelizado de manzana	20,00 €	6,10 €
Ensalada templada de langostinos tigre y sus siete vegetales	18,50 €	5,60 €
Ensalada de bogavante con vinagreta mediterránea	35,00 €	10,60 €
Confitado de vieiras con vinagreta de su propio coral y vegetales diversos	17,50 €	5,30 €
Ensalada de rape alangostado con asadillo de hortaliza seleccionada	16,50 €	5,00 €

**Precios por persona y 10% IVA incluido**

*\*Si queréis cambiar algún plato en el menú Estrella o Premium, se aplicarán los suplementos indicados.*



**Confeccionad vuestro propio menú eligiendo entre todas nuestras  
exquisitas opciones**

**Pescados**

*Suplemento\**

Rulo de dorada al horno con gulas y jugo de su piel asada	22,50 €	6,80 €
Rape mechado con salsa de beicon ahumado y toque del mar	25,00 €	7,60 €
Trinchado de salmón con meloso de cava y tomate soleado	18,50 €	5,60 €
Crujiente de rodaballo con pan Panko y sésamo negro y blanco	22,50 €	6,80 €
Bogavante a la parrilla con templado de ajos y tallarines de verduras al dente	35,00 €	10,60 €
Merluza con cremoso de purrusalda y aroma de tinta	19,50 €	5,90 €
Medallones de rape en tosta de patatas y crema de carabinero	25,00 €	7,60 €
Merluza con cremoso de azafrán y quenelle de arroz salvaje	19,50 €	5,90 €
Chipirones de anzuelo sobre patatas tiernas y alioli templado de boletus	18,50 €	5,60 €
Lomo de bacalao Iceland con emulsión de olivas negras sobre pimientos del cristal asados	19,50 €	5,90 €

**Sorbetes**

Limón al cava	3,00 €
Mojito	3,00 €
Mandarina	3,00 €
Manzana verde	3,00 €
Sidra	3,00 €

**Carnes**

Tríptico de magret, mango y langostino con ensalada de berros	21,00 €	6,40 €
Medallón de rabo en dos texturas con queso tetilla y jugo de balsámico reducido	18,50 €	5,60 €
Solomillo de buey con salsa de trufas y jugo oscuro	25,00 €	7,60 €
Muslo de pintada relleno de foie y jugo de naranja dulce	19,50 €	5,90 €
Solomillo de ibérico al Oporto con pastel de beicon y patatas	17,50 €	5,30 €
Pollo de corral confitado con crema fina de curry amarillo y rojo	16,50 €	5,00 €
Terrina de cordero lechal relleno de confitado a bajo temperatura y verduras glaseadas	23,50 €	7,10 €

**Precios por persona y 10% IVA incluido**

*\*Si queréis cambiar algún plato en el menú Estrella o Premium, se aplicarán los suplementos  
indicados.*



**Confeccionad vuestro propio menú eligiendo entre todas nuestras  
exquisitas opciones**

**Tartas**

		<i>Suplemento*</i>
Tiramisú y mascarpone	5,00 €	1,50 €
San Marcos	5,00 €	1,50 €
Almendras tostadas y nata	5,00 €	1,50 €
Chocolate negro y frambuesa	5,00 €	1,50 €
Chocolate blanco y crema de Whisky	5,00 €	1,50 €

**Postres VP**

Crujiente de chocolate blanco y aroma de coco	6,50 €	2,00 €
Rejilla de tres chocolates con caramelo de fresa	6,50 €	2,00 €
Cestillo de chocolate y su mousse con frambuesas escarchadas	6,50 €	2,00 €
Tecla presada de chocolate	6,50 €	2,00 €

**Bodega**

Canto Real D.O. Rueda  
Melquior Crianza D.O. Rioja  
Codorníu Classic D.O. Cava  
Café y licores

**3,00 €**

**Precios por persona y 10% IVA incluido**

*\*Si queréis cambiar algún plato en el menú Estrella o Premium, se aplicarán los suplementos indicados.*

***Condiciones Menú a tu gusto***

- Este menú debe estar compuesto como mínimo de: un entrante, un plato de pescado, un plato de carne y un postre
- Para bodas con más de 100 invitados, os regalamos además:
  - \* Habitación nupcial Deluxe para la noche de bodas con desayuno buffet
  - \* Cena romántica de aniversario en nuestro espectacular restaurante Jardín de Recoletos



## Menú Estrella VP Hoteles

Crema de nécoras y gambón del cantábrico



Lomo de bacalao con gratinado de tomate en aceite



Sorbete de limón al cava



Lasaña de carrillada y verduras a la piedra con infusión de queso ahumado



Tarta Selva Negra

### Bodega

Canto Real D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codornú Classic D.O. Cava

Café y licores



**Precio: 99 € (IVA Incluido)**

### El Menú Estrella VP incluye:

- Decoración floral en las mesas
- Minutas del menú
- Degustación del menú para 6 personas
- Cóctel de bienvenida (30 minutos)
- Habitación nupcial con detalle para los novios
- Tres plazas de parking
- Precios especiales en habitaciones para todos los invitados
- **Dos horas de discoteca, ¡y una tercera te la regala VP Hoteles!**
- **Dos horas de barra libre**



\* Menú válido a partir de 100 invitados



## Menú Premium VP Hoteles

Timbal de aguacate y tacos de salmón con salsa japonesa



Centro de merluza con mejillones de roca y toque cítrico



Sorbete de mandarina



Solomillo de ternera con lasca de boletus y trufa negra



Tarta tiramisú y caramelo de café

### Bodega

Canto Real D.O. Rueda

Melquior Crianza D.O. Rioja

Codornú Classic D.O. Cava

Café y licores



**Precio: 110 € (IVA Incluido)**

### El Menú Premium VP incluye:

- Decoración floral en las mesas
- Minutas del menú
- Degustación del menú para 6 personas
- Cóctel de bienvenida (30 minutos)
- Habitación nupcial con detalle para los novios
- Tres plazas de parking
- Precios especiales en habitaciones para todos los invitados
- **Dos horas de discoteca, ¡y una tercera te la regala VP Hoteles!**
- **Dos horas de barra libre**

\* Menú válido a partir de 100 invitados



## **Boda Cóctel**

Bombón de foie, chocolate y almendra

Croquetas de sepia y su tinta

Brocheta de ave y pan Panko con sésamo negro

Taco de salmón y aguacate en brocheta

Tosta rústica de escalibada y queso en pan de focaccia

Montado de ibérico en pan blanco

Pincho de jabugo con bechamel de trufa segoviana

Esfera crujiente de queso y chutney de vino tinto

Taco de foie con caramelo de mostaza

Chipirones de pincho embrochalado con alioli verde

Mini burgers VP

Banderilla española (boquerones, aceitunas y anchoas)

Croquetas caseras de ibéricos

Brandada de bacalao con compota de aceitunas

Buñuelos de marisco con su gambón

Langostino crujiente con salsa de marisco

Brocheta de verduras en tempura

### **Postres**

Trufas de chocolate blanco y cacao amargo

Tejas de almendras y garapiñada de nueces

Surtido de tarta de nuestra casa

Bebidas: Agua, refrescos, cerveza y vino

**Precio por persona: 55 € (IVA Incluido)**





### Menú infantil

Pizza de jamón York y queso

Ó

Espaguetis / Macarrones

Ó

Croquetas, calamares, empanadillas y embutidos del país



Pechuga de pollo a la plancha o Villaroy

Ó

Hamburguesa de pollo o ternera

Ó

Merluza a la romana



Postre adulto

**Precio: 34,50 € (IVA Incluido)**



## Bodega

Vino blanco Raimat Chardonnay D.O Costers del Segre

Vino tinto Lan Crianza D.O Rioja

Juve y Camps reserva Familia D.O Cava

Precio: 17,70 € (IVA incluido) por persona

Precio sustitución: 4,55 € (IVA incluido) por persona

Vino blanco Viña Esmeralda D.O Penedés

Vino tinto Manuel Manzaneque Crianza D.O Finca Élez

Raimat Brut D.O Cava

Precio: 20,70 € (IVA incluido) por persona

Precio sustitución: 7,60 € (IVA incluido) por persona



## Servicios adicionales

☞ Recena:

☞ Tramechinis, croissants vegetales, baguetinas ibéricas, picas y rocas de chocolate, caldo. Precio: 13€ por persona

☞ Jamón ibérico de bellota D.O Extremadura con cortador profesional: 1110 € (IVA incluido)

☞ Fuente de chocolate con brochetas de fruta: 300€ (IVA incluido)



☞ Barra libre:

☞ Dos horas: 20.00€ (IVA incluido)

☞ Hora sucesiva: 9.00€ (IVA incluido)

**¡Incluimos golosinas!**



☞ Discoteca:

☞ Dos horas: 495 € (IVA incluido)

☞ Tercera hora: **¡Si celebras tú boda con nosotros te regalamos la 3ª hora!**

☞ Hora adicional: 115€ (IVA incluido)



☞ Nota: Tarifa de la SGAE no incluida:

☞ *La tarifa de la SGAE vigente para 2017 para eventos de hasta 100 comensales es de 141,96 + 21% IVA € por evento. Para eventos de más de 100 comensales, se incrementará la tarifa en 0,52 € + 21% IVA por cada comensal que exceda de los 100.*

☞ En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria informamos que todos nuestros platos pueden contener productos alérgenos o trazas de los mismos. Por favor, si eres alérgico o intolerante a algún alimento consulta al personal.

☞ Os informamos que disponemos de espacios para fumadores en nuestros hoteles.



☞ Por favor, consultadnos precios sobre otros servicios complementarios como guardarropa, traslados, fotógrafo, peluquería, servicios de canguro u otras prestaciones con las que deseéis personalizar un evento tan especial como es el día de vuestra boda.

**VP** | Jardín  
Metropolitano  
\* \* \* \*

VP JARDÍN METROPOLITANO

*Avda. Reina Victoria, 12  
28003, Madrid*

*Comercial: María Aguilar  
Tel: 91 183 18 10*

[comercial.metropolitano@vphoteles.com](mailto:comercial.metropolitano@vphoteles.com)

**VP** | El Madroño  
? ? ?

VP EL MADROÑO

*C/ General Díaz Porlier, 101  
28006, Madrid*

*Comercial: Ana Ochoa  
Tel: 91 562 52 92*

[comercial.md@vphoteles.com](mailto:comercial.md@vphoteles.com)