

## Vuestro viaje comienza en el Hotel Westin Palace, Madrid ...



Detalles inspiradores, cocina deliciosa y lugares con mucho encanto. Cada sonido, sabor y elemento decorativo son seleccionados con gran esmero para reflejar totalmente vuestra personalidad. Nuestro equipo de profesionales especialista en bodas responderá intuitivamente a todas vuestras necesidades desde el principio hasta el fin, consiguiendo haceros sentir estimulados, relajados y liberados de cualquier preocupación, para que disfrutéis plenamente de vuestra celebración más especial.



## Recuerdos inspirados

El día de vuestra boda. Es el momento en el que comienza vuestra vida en común. Un acontecimiento único para vosotros que reflejará vuestro estilo personal. Transformaremos vuestra experiencia y la de vuestros invitados en una inconfundible y memorable celebración. Solamente tendréis que decir "Sí, quiero".

Página

Aperitivos.....	3
Suplemento para aperitivos .....	4
Menú Cibeles .....	5
Menú Neptuno .....	5
Menú Retiro.....	5
Menú Alcalá.....	6
Menú Recoletos.....	6
Menú Prado .....	7
Menú Colón.....	7
Menú Opera.....	8
Menú Sol.....	8
Menú Niños.....	9
Menú Vegetariano .....	9
Tentempié dulce y salado .....	9
Vinos .....	10 y 11
Barra libre.....	12
Informaciones.....	13
Servicios adicionales.....	14
Planos de los salones.....	15

**Aperitivo Estándar**  
Incluido en el precio del menú

**Aperitivos fríos**

Tumaca de jamón serrano  
Brocheta de espárragos verdes  
con lomo crujiente  
Tostitas de brandada de bacalao  
Barquitas de rillete de pato y membrillo  
Mini bizcocho de salmón ahumado  
y salsa tártara

**Aperitivos calientes**

Daditos de gorgonzola  
Pinchos de pollo con miel y soja  
Mini rollitos de primavera  
con salsa agridulce  
Crujiente de morcilla  
Croquetas de jamón

**Aperitivo Deluxe**  
Suplemento de 7€ por persona

**Aperitivos fríos**

Mousse de queso azul con chips  
de yuca y nueces  
Petit choux de anchoas y  
pimientos del piquillo  
Tartar de bonito y jengibre confitado  
Quenefa de gambas al curry con coco  
"Chupa Chups" de sobrasada  
con miel y frutos secos  
Chupito de gazpacho de melocotón

**Aperitivos calientes**

Daditos de cazón en adobo  
Bombón de queso  
con mermelada de frambuesa  
Pincho de pollo teriyaki  
Tempura de verduras  
Rollitos de hojaldre con chistorra  
Delicias de perdiz

**Aperitivo Premium**  
Suplemento de 12€por persona

**Aperitivos fríos**

Bocadito de mousse de membrillo  
y pato confitado  
Bombón de foie con chocolate amargo  
Cuchara con gominola de tomate  
Selección de makis con salsa de soja  
Salmón ahumado  
con queso fresco y pistachos  
Tartaleta de brandada de bacalao  
Tartaleta con carpaccio de atún  
y chutney de pimientos de piquillo

**Aperitivos calientes**

Bolsita crujiente de pescado  
Pincho de jamón de praga caramelizado  
con piña y ron  
Brocheta de langostino y  
pera con panceta  
Pinchitos de pollo con miel y soja  
Tartaletas de champiñones  
Mini rollitos de primavera  
con salsa agridulce  
Tempura de verduras

**Bebidas de los aperitivos**

Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Vino Blanco Raimat Clos Casal  
Vino Tinto Riscal 1860  
Cava Brut Anna de Cordonú

**Suplemento para aperitivos**

Precio por plato

Jamón Ibérico 14€  
Lomo Ibérico 11€  
Queso Manchego 8€

**Menú Cibeles**  
96€por persona

Savarín de foie con mermelada de naranja  
y frutos del bosque

\*\*\*\*\*

Suprema de dorada con wakame  
y vieiras, salsa de sidra

\*\*\*\*\*

Mousse de avellana

\*\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú Neptuno**  
105€por persona

Hojaldre relleno de bacalao con chutney  
de pimientos y salsa de puerros

\*\*\*\*\*

Carrillera de ternera confitada con  
patatas duquesa y selección de setas

\*\*\*\*\*

Sopa de chocolate con timbal  
de frutas del bosque gratinado

\*\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú Retiro**  
112€por persona

Cre moso de foie con natillas de maíz

\*\*\*\*\*

Lubina con tallarines de sepia  
y salsa de Txacoli

\*\*\*\*\*

Cesta de chocolate con crema catalana y  
melocotón flambeado al Grand Marnier

\*\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú Alcalá**  
118€por persona

Pirámide de foie rellena de confitura de higos  
y salsa de café

\*\*\*\*\*

Crema suave de bogavante con cebollino

\*\*\*\*\*

Meloso de lechón asado a baja temperatura con  
timbale de patata y bacon

\*\*\*\*\*

Carpaccio de piña al almíbar de vainilla, nougatina  
con helado de ron con pasas

\*\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú Recoletos**  
126€por persona

Dúo de espárragos blancos y verdes con  
salmón ahumado y salsa de cítricos

\*\*\*\*\*

Crema de puerros y patatas  
al queso mahonés

\*\*\*\*\*

Lomo de ternera con meli-melo de setas y  
salsa de baya de enebro

\*\*\*\*\*

Pirámide de chocolate amargo con  
plátano y nueces

\*\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú Prado**  
133€por persona

Milhojas de queso de cabra con pera  
y anguila ahumada al aroma de vainilla

\*\*\*\*\*

Crema de boletus con jamón ibérico

\*\*\*\*\*

Medallones de solomillo de buey sobre  
su jugo a la pimienta rosa

\*\*\*\*\*

Espuma de yogurt con frutos secos  
y coulis de moras

\*\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú Colón**  
136€por persona

Gazpacho de mango

\*\*\*\*\*

Medallón de merluza  
con trampó de gambas

\*\*\*\*\*

Medallón de solomillo de ternera lechal al  
gratén de mostaza y trufas negras sobre  
crema duxelle de morillas

\*\*\*\*\*

Hojaldre con manzana, avellana  
y helado de vainilla

\*\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú Opera**  
140€por persona

Vieiras a la plancha con espinacas sobre crema de patata y azafrán con tobiko naranja

\*\*\*\*\*

Bi-color de crema de puerros y setas con speck

\*\*\*\*\*

Solomillo de buey Wellington en su jugo con salsa de Oporto y trufa

\*\*\*\*\*

Delicia de chocolate con crema de pera y regaliz

\*\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú Sol**  
159€por persona

Bogavante al vapor, carpaccio de tomate con finas hierbas al vinagre de balsámico

\*\*\*\*\*

Crema de espárragos fría (Navarra) o caliente (Trigueros)

\*\*\*\*\*

Medallones de solomillo de buey a la broche con salsa de foie

\*\*\*\*\*

Tulipa con sorbete de frambuesa y helado de yogurt

\*\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Café, té y mignardises

**Menú de Niños**  
48€por persona

Macarrones con tomate

O

Tortilla de patatas

\*\*\*\*\*

Escalope de ternera con patatas

O

Barritas de pescado con patatas

\*\*\*\*\*

Selección de helados

O

Tarta nupcial

\*\*\*\*\*

Refrescos variados y zumos

**Menú Vegetariano**

Precio por persona según el menú de  
boda elegido

Ensalada saludable

\*\*\*\*\*

Crema de patatas con trocitos de trufa

\*\*\*\*\*

Lasaña de verduras

O

Parrillada de verduras

\*\*\*\*\*

Postre elegido según el menú de boda

**Tentempié dulce**

21€por persona

Mini bollería con chocolate caliente

Mini pastelería variada

**Tentempié salado**

24€por persona

Medias noches variadas

Mini sándwiches variados

**Vinos opción nº 1**  
Incluidos en nuestros menús

**Vino blanco**  
Rimat Clos Casal - Costers del Segre  
O  
Viña Sol - Penedés

**Vino tinto**  
Riscal 1860 - Castilla y León  
O  
Montecillo Crianza - Rioja

**Cava**  
Cava Brut Anna de Cordonú

**Vinos opción nº 2**  
Suplemento de 7€por persona

**Vino blanco**  
Marqués de Riscal Verdejo - Rueda

**Vino tinto**  
Viña Pomal Reserva - Rioja

**Cava**  
Cava Brut Jaume de Cordonú

**Vinos opción nº 3**  
Suplemento de 16€ por persona

**Vino blanco**  
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc - Rueda

**Vino tinto**  
Marques de Riscal Reserva - Rioja

**Cava**  
Cava Brut Jaume de Cordonú

**Bebidas incluidas en todos nuestros menús**

Agua mineral, cerveza, refrescos y zumos

Brandy y licores

### Barra Libre Estándar

2 horas: 23€por persona

Tercera hora y sucesivas: 19€por persona y hora  
(cargo mínimo de 50 personas por hora)

**Whisky**  
J&B  
Ballantines  
White Label  
Cutty Sark  
Passport  
Four Roses

**Ron**  
Bacardí blanco  
Habana 5 años  
Cacique  
Negrita  
Brugal  
Pampero  
Barceló

**Ginebra**  
Beefeater  
Bombay  
Larios

**Vodka**  
Stolichnaya  
Smirnoff  
Absolut

Selección de refrescos, licores, cervezas, zumos, brandys y vinos

### Barra Libre Deluxe

2 horas: 38€por persona

Tercera hora y sucesivas: 35€por persona y hora  
(cargo mínimo de 50 personas por hora)

**Whisky**  
J&B  
Ballantines  
White Label  
Cutty Sark  
Passport  
Johnnie Walker  
Jack Daniel's  
Cardhu  
Glenmorangie

**Ron**  
Bacardí blanco  
Habana 5 años  
Cacique  
Santa Teresa  
Brugal  
Pampero  
Barceló

**Ginebra**  
Beefeater  
Larios  
Gordon's  
Tanqueray  
Bombay  
Bombay Sapphire

**Vodka**  
Stolichnaya  
Moskovskaya  
Absolut  
Absolut Citron

Selección de refrescos, licores, cervezas, zumos, brandys y vinos

## Información adicional

*A continuación, nos complace detallarles las cortesías incluidas en cada menú*

### Prueba de menú

*Bodas de más de 150 personas: degustación para 6 personas*

*Bodas de 100 a 150 personas: degustación para 4 personas*

*Bodas de 50 a 100 personas: degustación para 2 personas*

*Para poder ofrecer nuestro mejor servicio, las degustaciones se fijarán preferiblemente de lunes a viernes en horario de almuerzo.*

### Noche de Bodas

*Como cortesía, el Hotel les ofrece una noche en una de las mejores suites disponible con desayuno buffet en nuestro Restaurante o desayuno continental en la habitación.*

### Parking

*El Hotel ofrece 2 plazas de parking como cortesía para el día de la Boda.*

### Tarifa Especial para Invitados

*La tarifa para el año 2009 es de 150€+7% IVA, desayuno buffet incluido.*

*Esta tarifa está sujeta a disponibilidad y es válida para reservas hechas como mínimo con un mes de antelación. Tienen que ser garantizadas con tarjeta de crédito y podrán ser canceladas sin gastos 72hrs antes de la llegada (16:00hrs). Pasada esta fecha, se cargará una noche de penalización.*

## Servicios adicionales

### Música y actuaciones

*Grupo Evenpro - servicio en exclusividad*

*D. Alfonso Cabello*

*Tfno.- 91 616 94 92*

*Móvil.- 616 988 269*

### Fotografía

*Fotógrafo recomendado - Povedano*

*Dª. Verónica Povedano*

*Tfno.- 91 556 30 27*

### Floristería

*Floristería Silvosa*

*D. Antonio Silvosa*

*Tfno.- 647 77 95 93*

*Decoración Floral:*

*Precio del centro floral estándar: 27€ por centro (16% IVA incluido)*

*Con el fin de obtener asesoramiento de nuestros proveedores o información adicional,  
no duden en ponerse en contacto con nosotros.*

*Todos los precios mencionados en este documento incluyen el 7% IVA  
y son válidos para el año 2009.*

