



INTERCONTINENTAL®
M A D R I D

Navidad

Homenaje al Bicentenario del Teatro Real





Los momentos vividos en InterContinental Madrid y en el Teatro Real contienen pasajes dignos del libreto de alguna de las grandes obras que han sido representadas en su escenario.

*Con motivo del **Bicentenario del Teatro Real**, consolidado como una institución escénica de referencia en Europa, queremos rendirle homenaje, creando un nuevo concepto que viste nuestra Navidad de una manera muy especial, llena de magia y elegancia. Muchas son las variables que nos unen a este gran ícono de la ciudad, un edificio cargado de historia, momentos grandiosos, un arduo trabajo de equipo entre bambalinas, la combinación de elementos clásicos con un alma contemporánea y la forma de generar recuerdos inolvidables a los visitantes que cruzan nuestras puertas.*

Todos estos motivos son los que nos sirven para dar la bienvenida al 2019 de la mejor forma posible y conmemorando los doscientos años de historia del Teatro Real.

Le invitamos a que descubra los menús diseñados especialmente por nuestro equipo de chefs Juan Carlos la Torre, Miguel de la Fuente y Jesús Puebla, esperando que podamos celebrar juntos de nuevo estas festividades Navideñas.

Para nosotros será como siempre un placer recibirles en esta, su casa.

Felices Fiestas

Cristina Labal

Directora de Convenciones Ventas

cristina.labal@ihg.com

Francisco Garrido

Director Alimentos y Bebidas

francisco.garrido@ihg.com



CÓCTELES NAVIDEÑOS

Cóctel Lucio Silla de Mozart	57,00 €
Cóctel Carmen de Bizet	65,00 €

MENÚS NAVIDEÑOS

(Válidos en Almuerzos y Cenas)

Aperitivo de Bienvenida	7,00 €
El Pintor de Colomer	64,00 €
La Favorita de Donizetti	74,50 €
Aida de Verdi	80,50 €
Gloriana de Britten	95,50 €



Precios por persona. 10% IVA incluido.



A continuación, nos complace informarles de las cortesías incluidas en los Menús de Almuerzo y Cena:

- ★ Impresión de Menús personalizados.
- ★ Detalle Navideño en las mesas.
- ★ Tarifas especiales en habitaciones para la noche del evento. Rogamos consultar.
- ★ Decoración especial Navideña incluida en los menús La Favorita de Donizetti, Aida de Verdi y Gloriana de Britten.

Si desea más información, le rogamos consulte directamente a nuestro Departamento de Banquetes. Horario de Lunes a Viernes de 9:00 hrs. a 19.00 hrs. y Sábados de 12.00 a 20.00 hrs.

Tel: 91 700 73 75 / 66 / 00
grupos.icmadrid@ihg.com



COCKTAIL N°1

Lucio Silla de Mozart

Fríos

Bombón de Foie, Oro y Bizcocho Dulce
Brandada de Bacalao en Galleta de Sésamo y Peladillas de Navidad
Ensalada de Col de Invierno, Pasas y Mojo Verde
Taquito de Idiazábal y Arena de Pan de Miel
Cesta de Té Verde, Perdiz Escabechada y Pistachos Rotos
Brocheta de Salmón, Melón de Cantalupo y Albahaca

Calientes

Caldo Tradicional de Navidad
Mini Tecla de Curri Rojo de Gambones
Gamba Blanca Orly y Salsa Agri-Picante
Piruleta de Pulpo, Patata Ratté, Cilantro y Lima
Tempura Vegetal, Soja y Kimchi
Croqueta de Boletus, Chalotas y Piñones Tostados
Brick de Morcilla, Tomates Dulces de Invierno
Ternera Confitada a Fuego Lento y Reducción de Endrinas

Postres

Eclairs de Crema y Chocolate
Triángulo de Menta
Tartaletas de Frutos Rojos
Soufflé de Limón
Cremoso de Caramelo

Dulces Navideños: Turrone, Yemas y Mazapán

Selección de Bebidas InterContinental

Vino Blanco Glárima, D.O. Somontano
Vino Tinto Valdelacierva, D.O. Rioja
Parés Baltá Brut, D.O. Cava
Cervezas, Zumos y Refrescos

Precio por persona 57,00 €

Servicio mínimo para 40 personas, duración: 1 hora y media





COCKTAIL N°2

Carmen de Bizet

Fríos

Jamón Ibérico de Bellota y Picos de Jerez
Bombón de Foie, Oro y Bizcocho Dulce
Brandada de Bacalao en Galleta de Sésamo y Peladillas de Navidad
Ensalada de Col de Invierno, Pasas y Mojo Verde
Cesta de Té Verde, Perdiz Escabechada y Pistachos Rotos
Taquito de Idiazábal y Crumble de Frutos secos
Brochetita de Salmón, Melón de Cantalupo y Albahaca

Calientes

Caldo Tradicional de Navidad
Mini-Burger de Ternera y Cheddar Amarillo
Gamba Blanca Orly y Salsa Agri-Picante
Piruleta de Pulpo, Patata Ratté, Cilantro y Lima
Tempura Vegetal, Soja y Kimchi
Croqueta de Boletus, Chalotas y Piñones Tostados
Ternera Confitada a Fuego lento y Reducción de Endrinas
Zamburiña en Salsa de Uvas y Estragón

Estación

Arroz Jazmín, Matices de Oriente y Lechón Kawali

Postres

Eclairs de Crema y Chocolate
Triángulo de Menta
Tartaletas de Frutos Rojos
Soufflé de Limón
Cremoso de Caramelo

Dulces Navideños: Turrónes, Yemas y Mazapán

Selección de Bebidas InterContinental

Vino Blanco Glárima, D.O. Somontano
Vino Tinto Valdelacierva, D.O. Rioja,
Parés Baltá Brut, D.O. Cava
Cervezas, Zumos y Refrescos

Precio por persona 65,00 €

Servicio mínimo para 40 personas, duración: 1 hora y media





ESTACIONES PARA COMPLEMENTAR EL COCKTAIL

Islas de:

Quesos Españoles e Internacionales
Precio por persona 6€

Estación de Ostras (Belón y Gillardeau)
Precio por persona 15€

Salmón Noruego Ahumado, Pan Tostado y su Guarnición
Precio por persona 5€

Lomos de Merluza de Pincho, Puré de Celery y Tomate Lío
Precio por persona 8€

Solomillitos de Cebón, Marrón Glasé y Jugo de Trufa
Precio por persona 8€

Paella de Hortalizas Mediterráneas y Arroz Bomba
Precio por persona 4€

Arroz del Senyoret, Calamares, Langostinos y Mejillones
Precio por persona 8€

Risotto de Navidad, Pavita Ibérica y Setas de Pino
Precio por persona 9€

Estas estaciones tendrán la misma duración de servicio que el evento contratado.





MENÚS ALMUERZO Y CENAS NAVIDEÑAS

Aperitivo de Bienvenida para Almuerzos y Cenas

Corte de Foie en Pan de Miel

Brandada de Bacalao en Galleta de Sésamo y Peladillas de Navidad

Caldo de Navidad en Taza

Croqueta de Boletus, Chalotas y Piñones Tostados

Mini Tecla de Curri Rojo de Gambones

Bebidas

Vino Blanco, Vino Tinto, Cava, Cerveza, Refrescos y Zumos.

Precio por persona 7€

(Aperitivo de 30 minutos de duración, siempre sujeto a la contratación de un Almuerzo ó Cena)

El Pintor de Colomer

Ensalada de Langostinos, Crema Fina de Aguacates y
Hojas Tiernas con Vinagreta Agridulce de Almendras Garrapiñadas

O

Crema de Calabaza Asada, Daditos de Papaya y Arena de Pistacho Verde



Muslo de Pato Bañado en Salsa de Frutos Rojos, Lombarda de Navidad, Cuscús de Pasas, Menta y Hortalizas

O

Chipirones a la Parrilla, Guiso de Cebolletas e Hinojo, Arroz Jazmín y Matices de Oriente



Cubitos de Brownie de Chocolate y AOVE, Fruta del Bosque y Sorbete de Lima

Café y Dulces Navideños

Turrones, Yemas y Mazapán

Selección de Bebidas InterContinental

Vino Blanco Glárima, D.O. Somontano

Vino Tinto Valdelacierva, D.O. Rioja

Parés Baltá Brut, D.O. Cava

Precio por persona 64,00 €

Servicio mínimo para 40 personas.





La Favorita de Donizetti

Velouté de Boletus Edulis, Dados de Foie Gras Asado, Crema Doble y Piñones

O

Ensalada de Espárragos Blancos Mahonesa de Centolla y Brotes Tiernos



Solomillo Madurado de Cebón Asado, Ponche de Navidad Ligado
y Panaché de Verduras Baby a la Mantequilla

O

Merluza de Anzuelo al Horno, Cremoso de Celery y Matices de Tierra, Remolacha y Encurtidos



Cremoso de Café con Gelatina de Licor Amaretto

Café y Dulces Navideños
Turrone, Yemas y Mazapán

Selección de Bebidas InterContinental

Vino Blanco Glárima, D.O. Somontano

Vino Tinto Valdelacierva, D.O. Rioja

Parés Baltá Brut, D.O. Cava

Precio por persona 74,50 €

Servicio mínimo para 40 personas

Aida de Verdi

Terrina de Foie Mi Cuit, Queso de Cabra de Madrid y Manzanas Acidas, Chutney y Confitura

O

Crema de Carabineros al Sabor de Brandy Viejo y Espuma Fresca



Ternera Confitada en Salsa de Endrinas, Parmentier Trufada y Chips de Puerro

O

Dorada al Horno, Rossejats de Mejillones de Roca y Verduras con Salsa Blanca de Cava



Tecla de Navidad, Hojaldre Relleno de Crema Tostada y Fantasía de Frutos Silvestres

Café y Dulces Navideños
Turrone, Yemas y Mazapán

Selección de Bebidas InterContinental

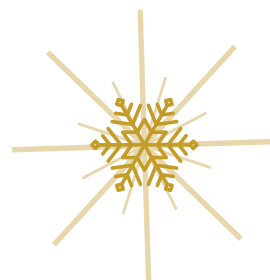
Vino Blanco La Cuadrada Verdejo, D.O. Rueda

Vino Tinto Valdelacierva, D.O. Rioja

Parés Baltá Brut, D.O. Cava

Precio por persona 80,50 €

Servicio mínimo para 40 personas





Gloriana de Britten

Jamón Ibérico de Bellota, Higos y Tomates con Brotes Helados



Lomo de Lubina en Dos Cocciones, Risotto Verde y
Salsa Ligada de Txakolí y Ciboulette



Paletilla Melosa de Cordero Lechal Deshuesada, Patatas Ratté al Tomillo y Jugo de Vino de la Rivera



Espuma de Chocolate Blanco y Salsa de Grosellas

Café y Dulces Navideños
Turrónes, Yemas y Mazapán

Selección de Bebidas InterContinental

Vino Blanco La Cuadrada Verdejo, D.O. Rueda
Vino Tinto Viña Pedrosa, D.O. Ribera del Duero
Parés Baltá Brut, D.O. Cava

Precio por persona 95,50 €
Servicio mínimo para 40 personas





BARRA LIBRE

(Se reservará por el número total de asistentes al almuerzo o cena)

Barra Libre InterContinental 2 horas: 25,00 €
Precio por persona para un mínimo de dos horas

Hora extra: 16,00 € por persona y hora.

Barra Libre Premium : 33,00 €
Precio por persona y servicio para un mínimo de dos horas.

Hora extra: 23,00 € precio por persona y hora.

10% IVA Incluido

MÚSICA

Discoteca (2 hrs.): 1.064,00 €
1 hora extra de Discoteca: 250,00 €

21% IVA Incluido

MEGAFONÍA

Megafonía con 2 micros de cable desde 181,50 €
Micrófono Inalámbrico de mano/de solapa: 54,45 € unidad

Técnico 4 horas: 145,20 €

Hora extra: 40 €

21% IVA incluido





Información y Reservas:

Tel: 91 700 73 75 / 66 / 00
grupos.icmadrid@ihg.com



[intercontinental.madrid](https://www.facebook.com/intercontinental.madrid)



[InterConMadrid](https://twitter.com/InterConMadrid)



[InterContinental Madrid](https://plus.google.com/+InterContinentalMadrid)

Hotel InterContinental Madrid
Paseo de la Castellana, 49 · 28046 Madrid - España
Tel. +34 91 700 73 00 · Fax: +34 91 319 58 53

www.madrid.intercontinental.com