

BODAS 2019



Hotel
Las Artes
Eventos

Menú Especial 2019

Cóctel Nupcial de Bienvenida

Frios

Cesta de queso manchego con picos de Jerez
Mejillones glaseados con ali-oli de piquillos
Chupitos de nuestro bloody mary con atún rojo
Tostas de sobrasada mallorquina con miel de la Alcarria
Bocadito de gelatina de Foie con salsa de cerezas
Conitos rellenos de mousse de queso, gamba y cebollino
Tosta de brandada de bacalao gratinada

Calientes

Croque monsieur de pan de tomate y carbonara
Mini volavents rellenos de puré de morcilla y manzana
Tulipa de sésamo negro, remolacha y curry con mousse de salmón
Surtido de croquetitas del chef
Tosta de brandada de bacalao gratinada

Corners incluidos

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez con contador en directo
Rincón de arroces: Arroz Abanda, Negro y con Verduras
Corner de Cerveza: Quintos de Heineken, Radler y Buckler 0.0

Bebidas

Vinos Blancos : Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja / Valdubón Roble D.O.Ribera

Cervezas, Refrescos y agua mineral
(90 minutos de duración)

MENÚ

ENTRANTE (a elegir entre:)

Lingote de hojaldre relleno de vieiras y mariscos con muselina de ajo y ciboulette
Nuestra Capresse con tomate seco, pesto rojo y rúcula

SORBETES (a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con peta zetas de chocolate, Manzana verde, Frambuesa, Menta Fresca, Limón verde con jengibre

SEGUNDOS (a elegir entre:)

Solomillo ibérico con salsa de queso ahumado, patatas panaderas y bouquet de trigueros y bacon
Carrillada de ibérico de pura raza estofada al oloroso con quiche de patata y atadillo de espárragos trigueros con bacon

POSTRES (a elegir entre:)

Mini Cheesecake con sorbete de Frambuesa y sopa de Syrah
Tarta nupcia

BODEGA

Vinos Blancos : Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja / Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet / Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle
Cervezas, Refrescos y agua mineral
Café e infusiones

DISCOTECA 3 HORAS

(Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

BARRA LIBRE 3 HORAS CON COCTELERÍA INCLUIDA

PRECIO POR PERSONA: 100,00 € IVA vigente incluido

Cóctel Nupcial de Bienvenida

(Incluido en todos los menús)

Copa de Cava Rosé a la llegada

Frios

Cesta de queso manchego con picos de Jerez

Mejillones glaseados con ali-oli de piquillos

Chupitos de nuestro bloody mary con atún rojo

Tostas de sobrasada mallorquina con miel de la alcarria

Bocadito de gelatina de Foie con salsa de cerezas

Conitos rellenos de mousse de queso, gamba y cebollino

Calientes

Rincón mediterráneo: Arroz a banda servido en directo

Croque monsieur de pan de tomate y carbonara

Mini volauvents rellenos de puré de morcilla y manzana

Tulipa de sésamo negro, remolacha y curry con mousse de salmón

Surtido de croquetitas del chef

Estaciones Incluidas

Jamón ibérico bellota con picos de Jerez con cortador en directo

(para bodas con un mínimo de 50 invitados adultos)

Bebidas

Vinos Blancos: Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja / Valdubón Roble D.O.Ribera

Cervezas, Refrescos y agua mineral

(60 minutos de duración)

Complementad vuestro cóctel

Corner de quesos: Carrito con 5 variedades de queso: Queso curado, semicurado de oveja, queso brie, queso azul, queso Mahón, con uvas, frutos secos y panes

Suplemento de 4 € por persona

Corner de Shushi: Mesa preparada con diferentes tipos de sushi, maki y nigiri

Suplemento de 5 € por persona

Corner de arroces: Cocina en vivo de Arroz Abanda, Negro y con Verduras

3,00 € de suplemento por persona

Corner de Cervezas: Quintos de Heineken, Radler y Buckler 0.0

4,00 € de suplemento por persona

Menú Las Artes



ENTRANTES (a elegir entre:)

Crema de melón con jamón, Salmorejo con ventresca de atún, Gazpacho con virutas de ibérico, Vichysoisse con piñones o
Crema de ave a la reina con coquelette de pollo
Coca de escalivada asada Con sardina ahumada, langostinos, vinagreta de encurtidos y lemongrass con cebollino y pistilos
de rosabi

PRIMEROS (a elegir entre:)

Lomos de lubina rellenos de cebolla, tomate y calabacín con picadillo de tomate seco y crujiente de jamón ibérico
Taco de bacalao al horno con salsita ligera de ajo, yemas de espárrago triguero y brotes de rosabi

SORBETES (a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con peta zetas de chocolate, Manzana verde,
Frambuesa, Menta fresca, Limón verde con jengibre

SEGUNDOS (a elegir entre:)

Solomillo ibérico con salsa de queso ahumado, patatas panaderas y bouquet de trigueros y bacon
Carrillada de ibérico de pura raza estofada al oloroso con quiche de patata y atadillo de espárragos trigueros con bacon

POSTRES (a elegir entre:)

Pantxineta de crema con chocolate caliente
Tarta nupcial

BODEGA

Vinos Blancos : Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja / Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet / Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle

Cervezas, Refrescos y agua mineral

Café e infusiones

DISCOTECA 3 HORAS

(Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

BARRA LIBRE 3 HORAS CON COCTELERÍA INCLUIDA

PRECIO POR PERSONA: 100,00 € IVA vigente incluido

Menú Thyssen

ENTRANTES (a elegir entre:)

Crema de mariscos con picadillo de Bogavante

Papillote de hojaldre relleno de verduras, yemas de espárrago triguero, queso feta y confitura de tomate y orégano

PRIMEROS (a elegir entre:)

Mero a la sidra con berberechos, patata cocida y mini puerro confitado a baja temperatura

Tataky de salmón noruego con de velo piña y malibu dados de calabaza, sésamo negro y micromezclum

SORBETES (a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con petas zetas de chocolate, Manzana verde, Frambuesa, Limoncello, Aceite de oliva

SEGUNDOS (a elegir entre:)

Secreto de Ibérico con quiche de patata y atadillo de espárragos trigueros con bacon

Solomillo ibérico con queso brie, cebollita caramelizada con parfait de láminas de patatas encebolladas y Flan de verdura

POSTRES (a elegir entre:)

Mini Fondant de chocolate, helado de queso parmesano y salsa de chocolate blanco y maracuyá
Tarta nupcial

BODEGA

Vinos Blancos : Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Anares Crianza D.O.Rioja / Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet / Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle

Cervezas, Refrescos y agua mineral

Café e infusiones

DISCOTECA 3 HORAS

(Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

BARRA LIBRE 3 HORAS CON COCTELERÍA INCLUIDA

PRECIO POR PERSONA: 108,00 € IVA vigente incluido

Menú Prado

ENTRANTES (a elegir entre:)

Mezclum de lechugas con jamón de pato, puré de guacamole, perlas de micuit marinado y granada, con vinagreta cortada de cereza

Tartar de mango con langostinos, escarola, almendras tostadas y sopa fría de gazpacho verde al eneldo

PRIMEROS (a elegir entre:)

Tronquito de merluza al horno con muselina de ajetes tiernos, patata cocida y parfait de verdura
Lomo de corvina al horno con vieira, salicornia y patata cocida con emulsion de maracuya y lima kaffir

SORBETES (a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con peta zetas de chocolate, Manzana verde, Frambuesa, Limoncello, Aceite de oliva

SEGUNDOS (a elegir entre:)

Entrecotte de ternera gallega con parfait de láminas de patatas encebolladas y flan de verdura
Solomillo ó medallones de solomillo de buey con parfait de láminas de patatas encebolladas y flan de verdura

POSTRES (a elegir entre:)

Nuestro brownie casero con sopa de chocolate templada y helado de vainilla de Madagascar
Tarta nupcial

BODEGA

Vinos Blancos: Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja / Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet / Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle

Cervezas, Refrescos y agua mineral

Café e infusiones

DISCOTECA 3 HORAS

(Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

BARRA LIBRE 3 HORAS CON COCTELERÍA INCLUIDA

PRECIO POR PERSONA: 113,00 € IVA vigente incluido

Menú Dali

ENTRANTES (a elegir entre:)

Surtido de Ibéricos con queso curado y picos de Jérez

Mariscada cocida dos salsas: 6 gambas, 4 langostinos y 1 nécora

PRIMEROS (a elegir entre:)

Merluza al horno con salsa de quisquillas, juliana de piquillos dulces y patata violette asada

Atún de almadraba con chutney de cebolla al vino tinto, pastel de trigueros y lombarda y hojas de rúcula

SORBETES (a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con peta zetas de chocolate, Manzana verde, Frambuesa, Limoncello, Aceite de oliva

SEGUNDOS (a elegir entre:)

Tournedó de solomillo al foie con salsa de uvas patatas panaderas y Flan de verduras

Chuletón de Ávila con parfait de láminas de patatas encebolladas y Flan de verduras

POSTRES (a elegir entre:)

Cesta de crema de vainilla frita con gajos de manzana y su brillo

Tarta nupcial

BODEGA

Vinos Blancos: Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja / Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet / Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle

Cervezas, Refrescos y agua mineral

Café e infusiones

DISCOTECA 3 HORAS

(Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

+

BARRA LIBRE 3 HORAS CON COCTELERÍA INCLUIDA

PRECIO POR PERSONA: 118,00 € IVA vigente incluido

Menú Infantil

OPCIÓN 1

Cóctel nupcial

Escalope de pollo empanado con patatas fritas

Helados

Bebidas: Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño: 30,00 € IVA vigente incluido

OPCIÓN 2

Cóctel nupcial

Entremeses variados calientes (porción de pizza, croquetitas, Nuggets y empanadillas)

Escalope de ternera o pollo empanado con patatas fritas

Helados

Bebidas: Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño: 40,00 € IVA vigente incluido

OPCIÓN 3

Cóctel nupcial

Entremeses variados calientes (porción de pizza, croquetitas, Nuggets y empanadillas)

Chuletitas de cordero a la plancha con patatas fritas

Tarta con helado

Bebidas: Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño: 45,00 € IVA vigente incluido

Menú vegano

Espuma de Coliflor sobre base de Guacamole

Ensalada de Lechuga de Colores, Tomate Raf, Mango, Kiwi, Piña y

Vinagreta de Cítricos

Sorbete

Berenjena rellena de Arroz Basmati, Verduritas de Temporada y Frutos Secos

Carpaccio de Frutas

Menús especiales

Disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria
Consultar opciones.

BARRA LIBRE LAS ARTES

Incluida dentro del precio de nuestros menús

Whisky: J&B, Ballantines, DYC, Cutty Sark

Ron: Brugal Añejo

Vodka : Smirnoff

Ginebra: Larios, Larios Rosé, Beefeater, Gordons

Coctelería incluida: Mojito, Daikiri, Agua de Valencia y San Francisco

Licores de frutas

BARRA LIBRE VIP LAS ARTES

Whisky: Johnnie Walker Etiqueta roja, White Label

Ron: Barceló, Cacique Dorado, Ron Negraíta negro, Pampero

Vodka : Eristoff, Absolut, Eristoff Black

Ginebra: Tanqueray, Puerto de Indias, Bombay Blanco

Coctelería incluida: Mojito, Daikiri, Agua de Valencia y San Francisco

Licores de frutas

Suplemento 5,00 € IVA incluido por persona sobre el precio de nuestros menús

HORA EXTRA BARRA LIBRE

9 € IVA incluido por persona

(calculado sobre el recuento de invitados que queden transcurridas las tres horas, con un mínimo del 50 por ciento del total de adultos en el caso de las bodas a partir de 100 adultos confirmados o 50 invitados adultos en el caso de las bodas con menos de 100 adultos confirmados)

Al contratar 4 horas de barra libre, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre compuesta por: Sándwiches variados, medias noches surtidas, Jamón, Queso, Tortilla de patata y Pastelería variada

Ambientación musical y discoteca

Paquete de ambientación musical:

Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y

discoteca durante 3 horas

Música personalizada

Incluido en el precio de todos los menús

HORA EXTRA DISCOTECA

Hora Extra: 170 € IVA incluido

Servicios incluidos y promociones

SI CELEBRAS TU BODA EN EL HOTEL ...

Exclusividad de servicio. Sólo celebramos una boda de almuerzo y una de cena (a partir de 50 invitados).

Suite Nupcial, para disfrutar de la noche de bodas en una de las suites del Hotel, en régimen de alojamiento y desayuno buffet, y acceso gratuito al Spa, a partir de 50 invitados.

Degustación de menú sin cargo para los novios a partir de 50 invitados y hasta 100 invitados, 4 personas hasta 150 invitados y 6 personas a partir de 150 invitados.

Decoración del salón sin cargo, a elegir entre varios modelos disponibles: Flores, velas, pétalos de rosa,...

Elección de mantelería entre cuatro combinaciones diferentes

Minutas y lista de boda personalizados.

Aparcamiento gratuito cubierto hasta completar el aforo.

Tarifas Especiales para alojamiento de vuestros familiares e invitados en condiciones preferenciales.

Desde 50,00 € por habitación, IVA incluido.

PROMOCIÓN BODAS 2019

Corner de Jamón Ibérico de bellota con Cortador de jamón en directo gratuito para bodas con un mínimo de 50 invitados adultos.

PROMOCIÓN VIERNES, DOMINGO E INVIERNO

Si celebráis vuestra boda en viernes o domingo de todo el año, o sábados del 01/01/19 al 28/02/2019, del 01/11/2019 al 30/12/2019, disfrutaréis de un 10 % de descuento sobre el precio del menú elegido.

PROMOCIÓN MERIENDA O RECENA GRATIS

Al contratar 4 horas de barra libre, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre compuesta por: Sándwiches variados, medias noches surtidas, Jamón, Queso, Tortilla de patata y Pastelería variada.

15 % DE DESCUENTO FLORISTERÍA LAS CAMELIAS

Floristería Las Camelias ofrece un 15 % de descuento en Ramos de novia, prendidos, decoración de ayuntamiento o iglesia, coches, y en lo que podáis necesitar, si tenéis la boda contratada en el Hotel Las Artes.

Dirección: Calle Nueva, 10, 28921 Alcorcón, Madrid

Horario: 9:30 - 14:00, 17:00 - 21:00

Teléfono: 916 43 05 68

Email: lascamelias@interflora.es

Servicios complementarios

CEREMONIA CIVIL

Si lo deseáis, podemos organizar en el hotel la representación de la boda civil de vuestra boda:

Salón o Jardín (hasta 100 invitados)

El montaje incluye arco de ceremonia, atril o mesa de firmas, sillas para aproximadamente 60 invitados, micrófono y adorno floral de la mesa de firmas y pétalos en pasillo central.

La ceremonia que se celebra en el hotel es simbólica, el acto legal de la firma ha de realizarse en la institución pública correspondiente (ayuntamiento, juzgado...)

Tarifa sin oficiante y música personalizada:

400 € IVA incluido

Tarifa con oficiante y música personalizada:

750 € IVA incluido

BARRA DE GIN TONICS PREMIUM

Marcas: Martin Miller's, Citadelle, Bulldog, Tanqueray Ten, Hendricks, Seagrams, G'vine, Bombay Sapphire

Con Tónicas Premium

Suplemento de 10,00 € por persona IVA incluido

ILUMINACIÓN ARQUITECTÓNICA

Ambientación mediante luces en el salón, que transforman el espacio

Pack compuesto por 6 focos suplemento 200 €.

Pack compuesto por 12 focos suplemento 350 €

IVA incluido

TARTA NUPCIAL

Nuestros maestros pasteleros le prepararán de manera artesanal, con todo el cariño y esmero que tal ocasión merece. Única y exclusiva para vosotros.

También se podrá optar por servir la tarta nupcial además del postre y degustarla en la barra libre tras haberla cortado los novios.

Esta opción tiene un suplemento desde 220 € IVA incluido

Consultar otro tipo de servicios adicionales como Fotomatón, Photocall, Música en vivo, Cocina en vivo durante el cóctel,...

Confirmaciones y facturación

La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito de 800 €. Las formas de pago para este depósito son las siguientes: Efectivo, Tarjeta e Ingreso en cuenta o transferencia a la siguiente cuenta:

Razón Social: Zellet Asesoramiento y Gestión, S.L.

IBAN: ES04 0128 7702 9101 0000 0364 - BIC: BKBKESMM

Rogamos nos envíen por e-mail (admon@lasartes.es) copia de la orden de ingreso/transferencia hecha al Banco.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, utilizadas por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento.

Un mes antes del banquete se efectuara un segundo depósito del 10 % sobre el total estimado.

El importe restante se abonará el mismo día del servicio.

Las condiciones de pago final en cuanto a plazos y forma de pago, son negociables previo acuerdo con la dirección del hotel.

La lista de invitados, así como el protocolo y plano de distribución de las mesas se entregarán una semana antes de la fecha del banquete. El número de comensales mínimo a facturar será confirmado 72 horas antes de la fecha de la boda. En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras.

La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes para el año 2019, quedando por tanto, pendiente de actualización el precio de los banquetes cuya celebración se produzca en años posteriores a la edición de este dossier.

Los precios de menús contenidos en este dossier son válidos para bodas a partir de 50 invitados adultos.

Para un número inferior de invitados se ruega consultar

Para bodas en los meses de Junio, Julio y Septiembre, el número de comensales adultos mínimo requerido serán 100. Para bodas con un número de invitados inferior consultar.

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su boda, con el único propósito de poder atenderles mejor.

Contacto:

Patricia Sánchez de Sebastián jventas@lasartes.es 638 101 696

/ Julio López eventos@lasartes.es 607 81 51 50

Telf.: 91 608 65 00

*El Hotel Las Artes, es el más recomendado
por los novios y clientes en Pinto
(Fuente: www.bodas.net, www.tripadvisor.es)*