

NAVIDAD AVA GARDNER

CÓCTELES NAVIDEÑOS

| | |
|---------------------|---------|
| Mogambo | 62,00 € |
| La condesa descalza | 72,00 € |

MENÚ NAVIDEÑOS

(Válidos para almuerzos y cenas)

| | |
|-------------------------|----------|
| Aperitivo de Bienvenida | 9,00 € |
| 55 días en Pekín | 67,00 € |
| La noche de la iguana | 73,00 € |
| La centinela | 88,00 € |
| La hora final | 103,00 € |

A continuación, nos complace informarles de las cortesías incluidas en los menús de almuerzo y cena:

- Impresión de menús personalizados.
- Decoración navideña en las mesas.
- Tarifas especiales en habitaciones para la noche del evento. Rogamos consultar.

Precios por persona. 10% IVA incluido.

Será necesario confirmar con antelación un mismo menú para los asistentes.

Para eventos inferiores a 40 asistentes aplicará un suplemento en concepto de servicio en sala privada.

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.

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

CÓCTEL NAVIDEÑO “MOGAMBO”

Fríos

Cremoso de skrei noruego y semillas
Crujiente de remolacha y coleslaw de pasas
Foie gras en pan de azúcar rubio
Idiazábal con laca de miel de flores
Perdiz en escabeche clásico y crujiente de té verde
Salmón con melón

Calientes

Tacita de caldo de navidad
Pulpo en espeto, cilantro y lima-limón
Curry verde de alistados y maní ahumado
Stick de morcilla y mermelada raf
Gamba blanca orly y salsa agrio picante
Berenjena frita y jarabe de arce
Croqueta de boletus, chalotas y piñones tostados
Guiso de ternera y pisto al dente

Postres

Éclairs de crema y chocolate
Triángulo de menta
Tartaletas de frutos rojos
Soufflé de limón
Cremoso de caramelo
Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Glárima. D.O. Somontano
Vino Tinto Valdelacierva Crianza D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 62€
Servicio mínimo para 40 personas
Duración una hora y media

CÓCTEL NAVIDEÑO

“LA CONDESA DESCALZA”

Fríos

Jamón ibérico de bellota y picos de Jerez
Foie gras en pan de azúcar rubio
Cremoso de skrei noruego y semillas
Crujiente de remolacha y coleslaw de pasas
Perdiz en escabeche clásico y crujiente de té verde
Idiazábal con laca de miel de flores
Salmón con melón

Calientes

Tacita de caldo de navidad
Burger-wagyu y cheddar amarillo
Gamba blanca orly y salsa agrio picante
Pulpo en espeto, cilantro y lima-limón
Berenjena frita y jarabe de arce
Croqueta de zanahoria, puerro y dátil
Guiso de ternera y pisto al dente
Zamburiña noilly prats

Estación

Huevos rotos con setas y aceite de trufa blanca

Postres

Éclairs de crema y chocolate
Triángulo de menta
Tartaletas de frutos rojos
Soufflé de limón
Cremoso de caramelo
Turrónes, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Viña Cantosán D.O. Rueda
Vino Tinto Viña Salceda Crianza 2018 D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos




Precio por persona 72 €
Servicio mínimo para 40 personas
Duración una hora y media



SUGERENCIAS DEL CHEF

PARA COMPLEMENTAR EL CÓCTEL

| | |
|---|-----|
| Mesa buffet de quesos españoles e internacionales | 6€ |
| Estación de ostras (Belón y Gillaudeau) | 19€ |
| Salmón noruego ahumado con pan tostado y guarnición | 7€ |
| Lomos de merluza de pincho con puré de celery | 11€ |
| Solomillitos de cebón, marrón glasé y jugo de trufa | 10€ |
| Paella de hortalizas mediterráneas y arroz bomba | 5€ |
| Arroz del “senyoret”, calamares, langostinos y mejillones | 9€ |
| Risotto de Navidad, pavita ibérica y setas de pino | 9€ |





APERITIVO DE BIENVENIDA

ALMUERZOS Y CENAS

Foie gras en pan de azúcar rubio

Cre moso de skrei noruego y semillas

Tacita de caldo de Navidad

Stick de morcilla y tomates dulces de invierno

9€ por persona (30 minutos de duración)



MENÚ NAVIDEÑO “55 DÍAS EN PEKÍN”

Carpaccio de tomates de invierno, encurtidos y cubos de tofu en vinagreta de soja y miel

o

Crema tibia de patatas con colmenillas guisadas al Oporto

Lomo de venado con salsa de cacao, yuca frita y ralladura de lima verde

o

Lomo de lubina asada y fideuá de sepia con salsa americana

Chocolates con vino dulce y cítricos

Café y dulces navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Glárima. D.O. Somontano
Vino Tinto Valdelacierva Crianza D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 67€

Servicio mínimo para 40 personas

MENÚ NAVIDEÑO “LA NOCHE DE LA IGUANA”

Velouté de boletus edulis, rilette de pato confitado con piñones y crema doble

o

Espárragos de Navarra con Txangurro a la donostiarra y alga percebe

Solomillo de cebón madurado, salsa de endrinas y patatas pochadas con mojo de chiles rojos

o

Merluza de anzuelo al horno, guiso de patatitas moradas y vinagreta de tomates y remolacha

Cremoso de queso con frambuesa y crumble de nuez

Café y dulces Navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Glárima. D.O. Somontano
Vino Tinto Valdelacierva Crianza D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 73€

Servicio mínimo para 40 personas

MENÚ NAVIDEÑO “LA CENTINELA”

Foie Mi-Cuit con ensalada de hojas tiernas,
vinagreta de frutos rojos e hibiscus

o

Crema de carabineros al sabor de brandy viejo y espuma fresca

Lomo de ternera a la parrilla con verduritas al wok, soja y sésamo

o

Dorada al Horno y panaché de verduritas a la mantequilla con salsa menier

Arroz con leche desestructurado

Café y dulces Navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Viña Cantosán D.O. Rueda
Vino Tinto Viña Salceda Crianza 2018 D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 88€

Servicio mínimo para 40 personas

MENÚ NAVIDEÑO “LA HORA FINAL”

Tecla de salmón y centolla, ensalada de alga wakame
y emulsión de su coral

Pargo rojo a baja temperatura, cremoso de apio bola, encurtidos
y micro mézclum

Paletilla melosa de cordero lechal deshuesada con cuscús
de menta y pasas dulces

Tartaleta de almendra, fondant de chocolate y frutos rojos

Café y dulces navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco Viña Cantosán D.O. Rueda
Vino Tinto Viña Salceda Crianza 2018 D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava
Cerveza y refrescos

Precio por persona 103€

Servicio mínimo para 40 personas

BARRA LIBRE

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

Barra Libre InterContinental: 28€

Precio por persona para un mínimo de dos horas

Hora extra: 19 € por persona y hora.

Barra Libre Premium: 36 €

Precio por persona para un mínimo de dos horas.

Hora extra: 26 € precio por persona y hora.

10% IVA incluido

MÚSICA

| | |
|----------------------------|---------|
| Discoteca (2 hrs.): | 1.064 € |
| 1 hora extra de Discoteca: | 300€ |

21% IVA incluido

MEGAFONÍA

| | |
|--|-----------------|
| Sistema de Megafonía desde | 181,50€ |
| Micrófono Inalámbrico de mano o solapa | 54,45€ (unidad) |
| Técnico 4 horas | 145,20€ |
| Hora extra | 40,00 € |

21% IVA incluido