



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 una gran variedad de platos exquisitos para que elaboraréis un menú personalizado acorde a vuestras preferencias.

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
- Guardarropa en meses de invierno
- Posibilidad de contratar barra libre

No dudéis en contactar con nuestro departamento comercial, 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 Jardín de Recoletos: Srta. Sara Camacho: comercial.recoletos@vp Hoteles.com / 639 55 01 43

Web: www.vphoteles.com / 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: 13,50 € (IVA Incluido)



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

Entrantes

Carpaccios

Buey con queso parmesano y vinagreta de trufa	19,80 €
Pulpo con vinagreta de ñoras y anchoas	20,40 €
Aguacate con vieiras marinadas y toque de albahaca	19,80 €

Cremas frías

Patatas ahumadas con mini ensalada de beicon y vegetales	13,80 €
Salmorejo de almendra y leche de coco con tartar de huevas y anchoas	16,00 €

Cremas calientes

Nécoras con virutas de gambas y verduras	16,00 €
Boletus con dados de ibéricos fritos	14,90 €
Bogavante con su medallón en tartar	18,20 €

Sugerencias VP

Mousse de espárragos y mahonesa con crujiente de gambón en tempura	16,00 €
Triángulo de foie de oca con pistacho verde y ciruelas rojas	20,40 €
Tosta de aguacate y bogavante con vinagreta de su encurtido y aceite de su coral	21,50 €
Milhojas de queso y foie con caramelizado de manzana	22,00 €
Ensalada templada de langostinos tigre y sus siete vegetales	20,40 €
Ensalada de bogavante con vinagreta mediterránea	38,50 €
Confitado de vieiras con vinagreta de su propio coral y vegetales diversos	19,30 €
Ensalada de rape alangostado con asadillo de hortaliza seleccionada	18,20 €

Precios por persona y 10% IVA incluido



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

Pescados

Rulo de dorada al horno con gulas y jugo de su piel asada	24,80 €
Rape mechado con salsa de beicon ahumado y toque del mar	27,50 €
Trinchado de salmón con meloso de cava y tomate soleado	20,40 €
Crujiente de rodaballo con pan Panko y sésamo negro y blanco	24,80 €
Bogavante a la parrilla con templado de ajos y tallarines de verduras al dente	38,50 €
Merluza con cremoso de purrusalda y aroma de tinta	21,50 €
Medallones de rape en tosta de patatas y crema de carabinero	27,50 €
Merluza con cremoso de azafrán y quenelle de arroz salvaje	21,50 €
Chipirones de anzuelo sobre patatas tiernas y alioli templado de boletus	20,40 €
Lomo de bacalao lceland con emulsión de olivas negras sobre pimientos del cristal asados	21,50 €

Sorbetes

Limón al cava	3,30 €
Mojito	3,30 €
Mandarina	3,30 €
Manzana verde	3,30 €
Sidra	3,30 €

Carnes

Tríptico de magret, mango y langostino con ensalada de berros	23,10 €
Medallón de rabo en dos texturas con queso tetilla y jugo de balsámico reducido	20,40 €
Solomillo de buey con salsa de trufas y jugo oscuro	27,50 €
Muslo de pintada relleno de foie y jugo de naranja dulce	21,50 €
Solomillo de ibérico al Oporto con pastel de beicon y patatas	19,30 €
Pollo de corral confitado con crema fina de curry amarillo y rojo	18,20 €
Terrina de cordero lechal relleno de confitado a bajo temperatura y verduras glaseadas	25,90 €

Precios por persona y 10% IVA incluido



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

Tartas

Tiramisú y mascarpone	5,50 €
San Marcos	5,50 €
Almendras tostadas y nata	5,50 €
Chocolate negro y frambuesa	5,50 €
Chocolate blanco y crema de Whisky	5,50 €

Postres VP

Crujiente de chocolate blanco y aroma de coco	7,20 €
Rejilla de tres chocolates con caramelo de fresa	7,20 €
Cestillo de chocolate y su mousse con frambuesas escarchadas	7,20 €
Tecla presada de chocolate	7,20 €

Bodega

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

3,50 €

Precios por persona y 10% IVA incluido

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 suite nupcial para la noche de bodas con desayuno buffet
 - * Cena romántica de aniversario en nuestro espectacular restaurante Jardín de Recoletos



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: 61 € (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

☞ 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:

- ☞ Una hora: 15.00€ (IVA incluido)
- ☞ Dos horas: 27.00€ (IVA incluido)

¡Incluimos golosinas!



☞ 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 de
Recoletos
LUJO ? ? ? ?

VP JARDÍN DE RECOLETOS

C/Gil de Santivañes, 6
28001, Madrid

Comercial: Sara Camacho
Tel: 639 55 01 43

comercial.recoletos@vphoteles.com