

COURTYARD®
Marriott®

MADRID PRINCESA



Navidad 2018

Nochebuena

Aperitivo

Mini-brocheta de Langostino, perla de Melón y Cherry

Bocadito de Pan de Miel con Jamón de Pato

Piruleta de Queso Parmesano

Bodega

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Agnus Dei (Albariño) D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Orube Crianza D.O. Rioja

Cava Trepát 2015 Cuvee de Prestige

Menú

Crema de Gambones y Rape con Almejas al Estragón



*Suprema de Mero a la parrilla
con timbal de Patata y pappardelle de Verduras*



Sorbete de Mango



Carré de Cordero al Romero con Puré de Castaña y viruta de Orejones



Mousse de Frambuesas y Frutos Rojos sobre lecho de Galleta



Café e Infusiones

Licores y Dulces Navideños

Precio: 91,00 € p.p.

IVA incluido

Almuerzo de Navidad

Gilda con Anchoa del Cantábrico y Tomate deshidratado
Brocheta de Solomillo de Pollo Yakitori
Piquillo relleno de Txangurro con cassé picante de Tomate

Menú

Suquet de Marisco con lluvia de Quisquillas



Rape al horno en Salsa de Ñoras
con Juliana de Verduras y Salteado de Gulas



Sorbete de Melocotón de Viña y Limón



Lomo de Ternera con Tartar de Boletus y Patata Risolada
en salsa de Pimienta Verde



Tronco de Navidad con Champiñones de Nata



Café e Infusiones

Licores y Dulces Navideños

Bodega

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas
Vino Blanco Agnus Dei (Albariño) D.O. Rías Baixas
Vino Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
Cava Trepát 2015 Cuvee de Prestige

Precio: 65,00 € p.p.
IVA incluido





Aperitivo

Trufas de Foie con polvo de Pistachos Verdes

Cucharita de Pincho de Marisco

Brocheta de Solomillo de Ave con Salsa de Frutos Rojos

Langostino Thai con Coco y Salsa de Soja

Bodega

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Agnus Dei (Albariño) D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Orube Crianza D.O. Rioja

Cava Beso de Recheda Brut Nature

Cena de Gala Fin de Año

Amenizada con Música en Vivo

Menú

Ensalada de Bogavante con Tartar de Mango, Piña y Granada a la Vinagreta de Cítricos



Suprema de Rodaballo al horno, graten de Patata y Cebolla caramelizada



Sorbete de Cerezas



Centro de Solomillo de Buey con Lombarda al Vino Tinto y Compota de Manzana



Campana de Maracuyá y Mango



Café e Infusiones

Licores y Dulces Navideños

Cotillón

Uvas de la Suerte – Sopas de Ajo

Arlequín de Frutas con baño de Chocolate Blanco y Negro

Chocolate con Churros - Barra Libre

Discoteca hasta las 5.00h.

Precio Cena de Gala y Cotillón: 195,00 € p.p.

IVA incluido



Aperitivo

Croquetas al gusto del Chef

Delicias de Pollo con salsa Barbacoa

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos

Zumos

Menú Infantil

Nochebuena, Navidad y Gala de Fin de Año

Menú

Lazos de Pasta con salsa Napolitana y Queso Parmesano



Solomillo de Ternera con Patatas Gajo



Tarta Tres Chocolates con Helado de Vainilla



Turrone y Dulces Navideños

Precio Menú Infantil: 50,00 € p.p.

Niños hasta 12 años

IVA incluido



Cena de Gala Fin de Año y Cotillón

Amenización de la Cena con Música en Vivo

Precio Cena de Gala Fin de Año y Cotillón : 195,00 € p.p.

Menú Infantil, hasta 12 años : 50,00 € p.p.

IVA incluido

Cotillón Fin de Año

Uvas de la Suerte

Baile con Discoteca hasta las 5 de la mañana

Barra Libre

Sopas de Ajo

Arlequín de Frutas con baño de Chocolate Blanco y Negro

Chocolate con Churros

Precio sólo Cotillón: 60,00 € p.p.

IVA incluido

A photograph of a gift wrapped in brown paper, tied with a vibrant green ribbon. Two light blue, egg-shaped ornaments are attached to the ribbon. The gift is set against a dark wooden background.

Paquete Fin de Año

Alojamiento en Habitación Doble Premium
Cena de Gala Fin de Año amenizada con Música en Vivo y Cotillón Fin de Año
Baile con Barra Libre hasta las 5 de la mañana
Chocolate con Churros & Tradicional Sopa de Ajo
Desayuno Buffet
Late Check-out (14.00h).

Precio Paquete Fin de Año : 270,00 € p.p.

Suplemento uso individual : 65,00 € p.p.

Suplemento de Niño con Menú Infantil () : 50,00 € p.p.*

*Suplemento de Alojamiento en Junior Suite con Botella
de Champagne Henri Abelé Brut Traditionnel : 80,00 € por habitación.*

IVA incluido

() Compartiendo habitación doble con dos adultos*

COURTYARD[®]

Marriott[®]

MADRID PRINCESA



Información y Reservas:

eventos@hotelprincesa.es
Tel. 91 542 21 00 | 687 034 188
COURTYARD BY MARRIOTT MADRID PRINCESA
Princesa, 40 | 28008 MADRID
www.marriott.com/madcy