

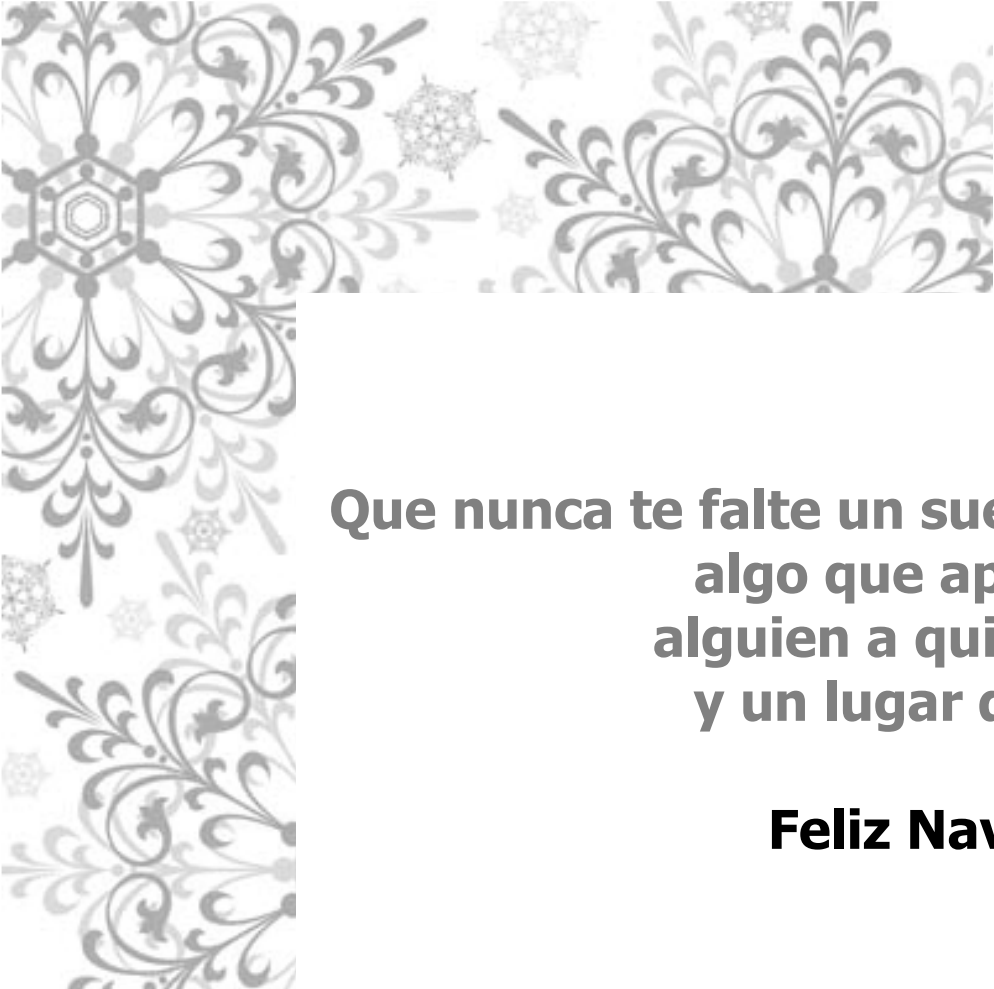


2009 . 2010

EVENTOS NAVIDAD

CHRISTMAS EVENTS

MELIÀ | MADRID PRINCESA



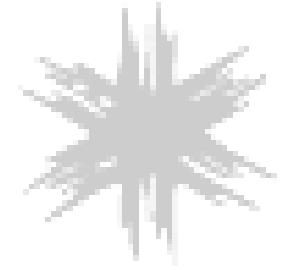
**Que nunca te falte un sueño por el que luchar,
algo que aprender,
alguien a quien querer
y un lugar donde ir.**

Feliz Navidad



Cena de Nochebuena Jueves, 24 de Diciembre

Christmas dinner Thursday, 24th December



Crema de mejillones con rape asado y confitado de puerro y zanahoria
Mussels cream with roasted angler-fish and caramelized carrots and leeks



Taco de lubina rustida con crema melosa de berros
Roasted sea bass with cream of watercress



Lechón confitado en aceite de mandarina con salsa de higos, patata machacada, envuelto de col verde y tocineta ibérica

Candied suckling-pig on tangerine oil with figs sauce, potatoes, green cabbage rolls and iberian bacon



Pastel de chocolate blanco con yogurt y frutos rojos
White chocolate cake with yoghurt and wild fruits



Selección de dulces navideños
Traditional Christmas sweets selection



BODEGA .. CELLAR

Aura Ars Vinum Verdejo (D.O. Rueda)

Viña Pomal Selección Centenario (D.O. Rioja)

Cava Freixenet Brut Barroco

Agua mineral.. Mineral water

Café e infusiones.. Coffee and hot tea selection

Almuerzo de Navidad Viernes, 25 de Diciembre

Christmas lunch Friday, 25th December



Sopa ligera de Idiazabal con risotto de sepia y huevo poché
"Idiazabal" cheese soup with cuttlefish risotto and poached egg



Ragout de verduras y langostinos con salsa de vieiras y esencia de Vermouth rojo
Vegetables and king prawns ragout with sea-scallops sauce flavoured with red vermouth



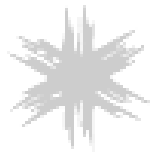
"Brazo gitano" de pavita con tradicional relleno navideño, trigo salteado y crema de lombarda
Stuffed turkey roll sautéed wheat and red cabbage cream



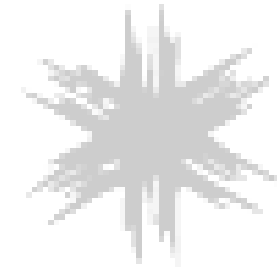
Sorbete de cítricos con Kirsch
Citrics sherbet with Kirsch



Selección de dulces navideños
Traditional Christmas sweets selection

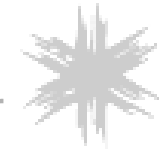


BODEGA .. CELLAR
Aura Ars Vinum Verdejo (D.O. Rueda)
Viña Pomal Selección Centenario (D.O. Rioja)
Cava Freixenet Brut Barroco
Agua mineral.. Mineral water
Café e infusiones.. Coffee and hot tea selection



Cena de gala Fin de Año Jueves, 31 de Diciembre

New year's eve gala dinner Thursday, 31st December



Hor's - d' oeuvres San Silvestre

Brindis de Cava - - Flûte of Cava

Paupiette de salmonete con txangurro y crema de hinojo

Paupiette of red mullets with sea crab and fennel cream

Timbal de rabo de toro con velo de molusco sobre pulpa de calabaza

Bull tail timbale with carpaccio of octopus and pumpkin cream

Confitado de pato con su tatin de Reineta y cebolla roja con caramelo de vinagre de frutos rojos

Duck confit with "Reineta" apples tatin and red onion with red fruits caramelized vinegar

Copita de crema de remolacha asada con mousse de mozzarella

Shot glass of roasted beetroot cream with mozzarella mousse

Bombón de foie de oca con canelón de Arbequina

Goose liver bonbon with canelloni Arbequina olive

Vieiras marinadas con chop suey de verduritas de invierno

Marinated sea scallops with winter vegetables chop suey

Menu

Crema de mejillones con rape al vapor y tagliatelle de sepia

Mussels and boiled angler-fish cream with cuttlefish tagliatelle

Taco de lubina salvaje bercy y carabineros con salteado de wakame

Square of bercy sea bass and king prawns with sautéed wakame

Semi frío de pera con Calvados

Pears sherbet with Calvados

Espaldita de lechal rellena de hongos confitados en aceite de trufa Melanosporum, Mousakka de ratatouille al Grana Padano y envuelto de patata, tocineta y col verde

Suckling lamb shoulder with candied wild mushrooms in Melanosporum truffle oil, ratatouille mousakka with Grana Padano and potatoes, iberian bacon and green cabbage rolls

Pastel de Fin de Año con crocanti de turrón

New year's eve nougat cake

Tradicional dulcería de Navidad

Traditional Christmas sweets selection

BODEGA .. CELLAR

Aura Ars Vinum Verdejo (D.O. Rueda)

Viña Pomal Selección Centenario (D.O. Rioja)

Cava Freixenet Brut Barroco

Agua mineral.. Mineral water

Café e infusiones.. Coffee and hot tea selection

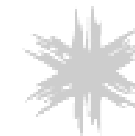
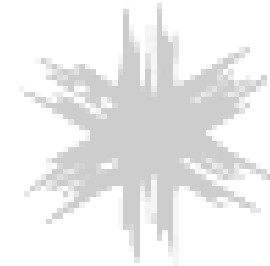
Uvas de la suerte New year's eve grapes

Barra libre y castizo chocolate con churros

Full open bar and traditional "chocolate con churros"

Cuarteto de cuerda, DJ y cotillón hasta las 04:00 de la madrugada

Quartet of musicians, DJ and dance party up to 04:00 am



Almuerzo de Año Nuevo Viernes, 1 de Enero

New year's lunch Friday, 1st January



Crema de calabacín con espuma de bacalao y carabinero en polvo
Courgette cream with cod foam and powdered king prawns



Cous cous de mero con salsa Harissa y salteado de verduritas
Grouper cous cous with "harissa" sauce and sautéed vegetables



Cabrito de tahona relleno de rabo de buey con risotto de boletus edulis
Kid stuffed with bull's tail and boletus edulis risotto




Bavaroise de café con chocolate
Coffee bavaroise with chocolate




Selección de dulces navideños
Traditional Christmas sweets selection

BODEGA .. CELLAR

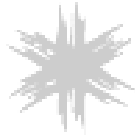


Aura Ars Vinum Verdejo (D.O. Rueda)
Viña Pomal Selección Centenario (D.O. Rioja)
Cava Freixenet Brut Barroco
Agua mineral.. Mineral water
Café e infusiones.. Coffee and hot tea selection



Almuerzos y cenas de empresa

Lunch and dinner business menus



Menú del Oro

✧ ✧ ✧
Brindis de Cava
Flûte of Cava

Consomé de pintada con verduritas de invierno
Guinea fowl consommé with winter vegetable

Taco de salmón fresco con langostinos, crujiente de tocineta ibérica y salsa de vino espumoso
Fresh salmon with king prawns, iberian crunchy bacon and sparkling wine sauce

Mignon de ibérico con patata crema y salteado de setas con espárragos trigueros sobre reducción suave de queso de cabra al Jerez añejo
Iberian Filet mignon with creamy potatoe, sautéed mushrooms and green asparagus on goat cheese and Sherry reduction

Milhoja de chocolates en pastel
Mille-feuille chocolate cake

Tradicional Dulcería de Navidad
Traditional Christmas sweets selection

Menú del Incienso

✧ ✧ ✧
Brindis de Cava
Flûte of Cava

Crema de calabacín con gambas y queso fresco marinado

Courgette cream with prawns and marinated fresh cheese

Merluza rellena de ibérico con crema melosa de setas de temporada

Stuffed hake with iberian ham and seasonal mushrooms cream

Chuleta de ternera al gratín de miga de pan de leña con salsa dulce de Moscatel

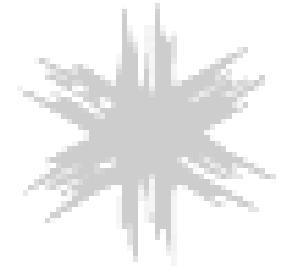
Veal cutlet with gratinated bread crumb and Muscatel sauce

Tarta de chocolate y naranja sanguina a la canela

Orange and chocolate cake with cinnamon

Tradicional Dulcería de Navidad
Traditional Christmas sweets selection

BODEGA .. CELLAR
Aura Ars Vinum Verdejo (D.O. Rueda)
Ederra Crianza (D.O. Rioja)
Cava Freixenet Brut Barroco
Agua mineral.. Mineral water
Café e infusiones.. Coffee and hot tea selection



Menú de la Mirra

✧ ✧ ✧
Brindis de Cava
Flûte of Cava

Crema de foie con su confitado de pato Azulón
Gooseliver cream with Blue duck confit

Medio bogavante con terrina de tomate Raf, crujientes de hojas tiernas y vinagreta de manzana

Half lobster with terrine of Raf tomatoes, soft leaves and apple vinegar

Solomillo de retinto con lasaña de patata, Parmesano y salsa de licor de almendras
Beef tenderloin with potatoes lasagna, Parmesan cheese and almonds liqueur sauce

Pastel de jazmín con toffee
Jasmine and toffee cake

Tradicional Dulcería de Navidad
Traditional Christmas sweets selection



PRECIOS -- PRICES



Cena de Nochebuena Jueves, 24 de Diciembre
Christmas dinner Thursday, 24th December

Servicio de 19h00 a 21h00

80 €



Menú de Navidad Viernes, 25 de Diciembre
Christmas menu Friday, 25th December

**Servicio de 13h30 a 16h00
y de 20h30 a 23h00**

80 €



Cena de gala Fin de Año Jueves, 31 de Diciembre
New year's eve gala dinner Thursday, 31st December

Servicio de 21h00 a 04h00

280 €

**Salón
Sabatini**

Almuerzo de Año Nuevo Viernes, 1 de Enero
New year's lunch Friday, 1st January

Servicio de 13h30 a 16h00

80 €



Almuerzos y cenas de empresa
Lunch and dinner business menus

Menú del Oro

60 €

Menú de la Mirra

75 €

Menú del Incienso

90 €

**Salón
privado**

**IVA incluido
VAT included**

Programas especiales

Special programs

GOLD (1 Día. .1 Day)

PAQUETE ESPECIAL FIN DE AÑO NEW YEAR´S EVE PROGRAM 685 €

Estancia para dos personas, una noche en habitación Meliá, desayuno buffet incluido y gran cena de gala Fin de Año con cotillón y barra libre

Includes New Year´s gala dinner with open bar for two people; lodging of one night at Meliá room with breakfast buffet for two people

PAQUETE ESPECIAL FIN DE AÑO NEW YEAR´S EVE PROMOTION 395 €

Estancia para una persona, una noche en habitación Meliá, desayuno buffet incluido y gran cena de gala Fin de Año con cotillón y barra libre

Includes New Year´s gala dinner with open bar for one person; lodging of one night at Meliá room with breakfast buffet for one person

IVA incluido. Válido 31.12.09
VAT included. Validity 31.12.09

PLATINUM (2 Día. .2 Days)

PAQUETE ESPECIAL NOCHEVIEJA & AÑO NUEVO NEW YEAR´S EVE & NEW YEAR DAY PROGRAM 810 €

Estancia para dos personas, dos noches, en habitación Meliá, desayuno buffet incluido y gran cena de gala Fin de Año con cotillón y barra libre incluida

Includes New Year´s gala dinner with open bar for two people; lodging of two nights at Meliá room with breakfast buffet for two people

PAQUETE ESPECIAL NOCHEVIEJA & AÑO NUEVO NEW YEAR´S EVE & NEW YEAR DAY PROGRAM 510 €

Estancia para una persona, dos noches, en habitación Meliá, desayuno buffet incluido y gran cena de gala Fin de Año con cotillón y barra libre

Includes New Year´s gala dinner with open bar for one person; lodging of two nights at Meliá room with breakfast buffet for one person

IVA incluido. Válido del 30.12.09. al 02.01.10
VAT included. Validity from 30.12.09. to 02.01.10

Además le ofrecemos la opción de dar la bienvenida al Año Nuevo con un almuerzo en familia (solicite presupuesto)
Furthermore special offer to welcome the New Year with a lovely special Lunch (ask for New Year´s lunch price)

MELIÀ | MADRID PRINCESA



Información y Reservas

Tfn.: 0034 91 541 82 00

e-mail: comercial.melia.madrid@solmelia.com

