

Compartir
Es
Querer

Navidad



INTERCONTINENTAL.
MADRID

Estimados clientes:

Compartir la Navidad de nuevo con usted nos llena de alegría.

Lo vivido a lo largo de estos meses pasados nos ha hecho valorar lo que es realmente importante en estas fiestas tan señaladas: los valores de la amistad, el amor, la generosidad y la gratitud.

Como parte de la tradición de nuestro hotel, las Navidades siempre quedan enmarcadas en una temática determinada. Este año no podía ser menos y la temática elegida es en torno al mensaje: “Compartir es querer”. Compartir confidencias, compartir alegrías, compartir recuerdos y compartir aquellos momentos que nos han hecho crecer en lo personal.

El equipo de restauración del hotel ha diseñado para esta ocasión una exquisita propuesta gastronómica para dar la bienvenida al nuevo año con la mayor de las ilusiones.

En nombre de todo el equipo de InterContinental Madrid queremos agradecer su confianza con un único objetivo: convertir esta Navidad en un momento inolvidable en el que viviremos juntos nuestras ganas de compartir.

Con nuestros mejores deseos,

Vanessa Tondorf
Directora de Ventas

Cristina Labal
Directora de Convenciones Ventas

Felices Fiestas



Navidad 2021

Cócteles Navideños

Amigos	57,00 €
Compartir	67,00 €

Menús Navideños

(Válidos para almuerzos y cenas)

Aperitivo de Bienvenida	9,00 €
Ilusión	62,00 €
Sueños	68,00 €
Juntos	83,00 €
Familia	93,00 €

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. y sábados de 12.00 a 20.00 hrs.

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

Cóctel Navideño

Amigos

Fríos

Foie gras en pan de miel
Cono de sésamo y bacalao con peladillas de Navidad
Ensalada de col de invierno, pasas y mojo verde
Taquito de Idiazábal y arena de pan de miel
Cesta de té verde, perdiz escabechada
y pistachos rotos
Salmón marinado con eneldo
y melón de cantalupo

Calientes

Caldo de Navidad en taza
Tecla de curri rojo de gambones
Gamba blanca orly y salsa agrio picante
Piruleta de pulpo, patata ratteé, cilantro y lima
Tempura vegetal, soja y kimchi
Croqueta de boletus, chalotas y piñones tostados
Brick de morcilla, tomates dulces de invierno
Ternera confitada a fuego lento
y reducción de endrinas

Postres

Eclairs de crema y chocolate
Triángulo de menta
Tartaletas de frutos rojos
Soufflé de limón
Cremoso de caramelo
Turrónes, 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 57€
Servicio mínimo para 40 personas
Duración una hora y media

Cóctel Navideño

Compartir

Fríos

Jamón Ibérico de bellota y picos de Jerez
Bombón de foie, oro y bizcocho de miel
Brandada de bacalao en galleta de sésamo
y peladillas de Navidad
Ensalada de col de invierno, pasas y mojo verde
Cesta de té verde, perdiz escabechada y pistachos rotos
Taquito de Idiazábal y arena de pan de miel
Salmón marinado con eneldo y melón de cantalupo

Calientes

Caldo de Navidad en taza
Mini-Burger de ternera y cheddar
Gamba blanca orly y salsa agrio picante
Piruleta de pulpo, patata ratté, cilantro y lima
Tempura vegetal, soja y kimchi
Croqueta de puerro pochado, zanahoria y dátil
Ternera confitada a fuego lento y reducción de endrinas
Zamburiña en salsa de uvas y estragón

Estación

Bao de pulled pork, pepino encurtido y salsa hoisin

Postres

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

Bebidas

Vino Blanco La Cuadrada. 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 67€
Servicio mínimo para 40 personas
Duración una hora y media

*Sugerencias del Chef
para complementar el cóctel navideño*

Mesa buffet de quesos españoles e internacionales	6€
Estación de ostras (Belón y Gillardeau)	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
para almuerzos y cenas*

Corte de foie en pan de miel

Galleta de sésamo y bacalao con peladillas de Navidad

Caldo de Navidad

Croqueta de puerro pochado, zanahoria y dátil

Brick de morcilla y tomates dulces de invierno

9€ por persona (con 30 minutos de duración)



Menú Navideño

Ilusión

Ensalada langostinos, aguacate, hojas tiernas con
vinagreta de cítricos y frutos secos

o

Crema de calabaza asada, daditos de papaya, arena de
pistacho verde

Muslo de pato bañado en salsa de frutos rojos, lombarda
de Navidad, cuscús de pasas, menta y hortalizas

o

Chipirones a la parrilla, guiso de cebolletas e hinojo,
arroz jazmín y matices de oriente

Cubitos de brownie de chocolate y AOVE, frutas del
bosque y sorbete de lima

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 62€

Servicio mínimo para 40 personas

Menú Navideño

Sueños

Velouté de boletus edulis, foie gras asado, crema doble y piñones

o

Ensalada de espárragos blancos con jamón ibérico,
flores y hojas en vinagreta de miel

Solomillo madurado asado, ponche de Navidad ligado y
panaché de verduras baby a la mantequilla

o

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

Cremoso de café con gelatina de licor Amaretto

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 68€

Servicio mínimo para 40 personas



Menú Navideño

Juntos

Terrina de foie mi cuit con frutas especiadas y pasión

o

Crema de carabineros al sabor de brandy viejo
y espuma fresca

Ternera confitada en salsa de endrinas,
parmentier trufada y chips de puerro

o

Dorada al horno, rossejat de mejillones de roca
y verduras con salsa blanca de cava

Tecla de Navidad, hojaldre relleno de crema tostada
y fantasía de frutos silvestres

Café y dulces Navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco La Cuadrada. 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 83€

Servicio mínimo para 40 personas

Menú Navideño

Familia

Flores de salmón ahumado, patata violeta
y salsa de yogurt al eneldo

Lomo de lubina en dos cocciones, risotto verde
y salsa ligada de Txakolí y ciboulette

Paletilla melosa de cordero lechal deshuesada,
patatas ratté al tomillo y jugo de vino de la Ribera de Duero

Espuma de chocolate blanco y salsa de grosellas

Café y dulces navideños

Turrone, yemas y mazapán

Bebidas

Vino Blanco La Cuadrada. 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 93€

Servicio mínimo para 40 personas



Barra Libre

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

Barra Libre InterContinental: 25,00 €

Precio por persona para un mínimo de dos horas

Hora extra: 16,00 € por persona y hora.

Barra Libre Premium: 33,00 €

Precio por persona para un mínimo de dos horas.

Hora extra: 23,00 € precio por persona y hora.

10% IVA incluido



Música

Discoteca (2 hrs.): 1.064,00 €
1 hora extra de Discoteca: 250,00 €

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