



Wellington Hotel & Spa
MADRID
EST.1952



Eventos únicos en la azotea

Wellington Hotel & Spa Madrid pone a disposición de sus clientes un entorno exclusivo donde poder celebrar eventos únicos, en un marco incomparable con las mejores vistas de la Capital.

Su Huerto Urbano sigue siendo referencia para multitud de empresas, rodajes, ruedas de prensa, así como medios de comunicación que se siguen haciendo eco de tan innovadora iniciativa que a día de hoy va a hacer 4 años desde su creación.

Además de un ambiente inigualable, el Hotel ha creado recientemente una novedosa cocina en su azotea para poder ofrecer la máxima calidad en sus productos. En ella se podrán llevar a cabo diferentes y atractivas actividades como Masterchef Class, Lunch y cócteles, que a continuación detallaremos con más precisión.

HUERTO EXPERIENCIAS

Masterchef class

Junto a nuestro Chef Javier Librero, profundizaréis en el arte de la cocina, realizando recetas innovadoras, usando productos propios del Huerto ecológico del Hotel Wellington.

-Menú tapas: Realiza diferentes y originales tapas de la mano del Chef Ejecutivo del Wellington.

80 € por persona + Suplemento alquiler:

1-4 personas (800 €)

5-10 personas (500 €)

10-15 personas (300 €)

-Menú Ad Hoc: En esta opción podrás confeccionar tu propio evento y menú según tus intereses.

Presupuesto según condiciones.

Modelo Txoko

Un espacio idóneo situado en el “txoko” del Huerto Urbano, donde junto a una persona del equipo podrás elaborar tu propio menú y compartirlo con los tuyos.

El alquiler exclusivo del espacio incluye:

Cocina

1 Persona de apoyo

Menaje

Limpieza

Capacidad máxima 10 personas

PVP: 3000 €

Mesa del Chef

En esta opción podrás degustar y vivir el auténtico “showcooking” de la mano de nuestro Chef Ejecutivo y su equipo de profesionales, en un entorno único e inigualable.

Máximo 10 personas.

A partir de 100 €/ persona

Menos de seis personas consultar condiciones

Cócteles

El mejor entorno donde disfrutar de una agradable cóctel, ya sea por asuntos profesionales o personales.

Oferta válida para servicios de 30 a 70 personas

Lunch & Dinner

Ven a degustar un increíble menú confeccionado por Nuestro Chef, y disfruta de las mejores vistas de la ciudad y su Huerto Urbano más grande del Mundo en la azotea de un hotel.

Máximo 30 personas

Coffee Break

La mejor opción para tomarte un descanso entre reuniones de trabajo y compartir impresiones.

Mínimo 15 personas.



HUERTO EXPERIENCIAS

CÓCTEL TIERRA

APERITIVOS FRÍOS

Nuestra ensalada César
Crema fría de espárragos con dados de salmón ahumado
Tomate aliñado con salsa Perrins
Jamón ibérico con pan y tomate
Bastones de queso manchego

BOCADITOS Y PINCHOS

Cañas de berenjena con miel
Croquetas caseras de jamón
Delicias de ave con salsa de soja
Tempura de gambas
Crujiente de pato y foie

ESTACIÓN

Arroz de verduras de la Huerta y pollo de corral

POSTRE

Dulces en miniatura de nuestro Obrador

SELECCIÓN DE BEBIDAS

Cervezas
Refrescos
Nisia D.O. Rueda
Perica Viña Olagosa D.O.Ca. Rioja

Precio por persona 75 IVA incluido

CÓCTEL AGUA

APERITIVOS FRÍOS

Tomate con sabor a tomate
Cogollos con pollo de corral en escabeche
Crudités con salsa de yogur y curry
Salmorejo con huevo y jamón ibérico
Espirales de salmón ahumado con queso fresco
Bastones de queso manchego puro de oveja
Jamón ibérico con pan y tomate

BOCADITOS Y PINCHOS

Cañas de berenjena con miel
Croquetas caseras de jamón
Delicias de ave con salsa de soja
Tempura de gambas
Crujiente de pato y foie

BARBACOA

Mini hamburguesas con Queso cheddar
Pincho de matanza
Champiñones a la brasa
Kebab de cordero especiado

POSTRE

Dulces en miniatura de nuestro Obrador

SELECCIÓN DE BEBIDAS

Cervezas; Refrescos; Nisia D.O. Rueda
Perica Viña Olagosa D.O.Ca. Rioja

Precio por persona: 85 IVA incluido

CÓCTEL FUEGO

APERITIVOS FRÍOS

Nuestra ensalada César
Tomate con sabor a tomate
Puerros confitados con vinagreta de boletus y piñones
Crema fría de espárragos con dados de salmón ahumado
Bastones de queso manchego puro de oveja

Jamón ibérico con pan y tomate

BOCADITOS Y PINCHOS

Cañas de berenjena con miel
Croquetas caseras de jamón ibérico
Delicias de ave con salsa de soja
Tempura de gambas
Crujiente de pato y foie

ESTACIÓN

Arroz de verduras y pollo de corral

BARBACOA

Mini hamburguesas de sepia con wakame
Chuletillas de lechal
Champiñones a la brasa
Brochetas de solomillo con verduras

POSTRE

Dulces en miniatura de nuestro Obrador

SELECCIÓN DE BEBIDAS

Cervezas; Refrescos; Nisia D.O. Rueda
Perica Viña Olagosa D.O.Ca. Rioja

Precio por persona: 100 IVA incluido



MENÚ 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

Crema de gazpacho con su guarnición

Nuestra verdura en textura

Presa ibérica caramelizada con setas y papas
arrugadas

Orejones, jazmín, lichis y pistachos

Café o infusiones

VINOS

Fuente Elvira D.O. Rueda
Diosares Crianza D.O.Ca. Rioja
Parés Baltà D. Cava

Precio por persona: 74 IVA incluido

MENÚ 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Burrata fresca con tomate rosa, rúcula
y vinagreta de frutos secos

Mejillones en escabeche picante

Rodaballo a la brasa con su pil-pil

Coco, pasión y menta

Café o infusiones

VINOS

Fuente Elvira D.O. Rueda
Diosares Crianza D.O.Ca. Rioja
Parés Baltà D. Cava

Precio por persona: 79 IVA incluido

MENÚ 3

PARA COMPARTIR

Tomate que sabe a tomate

Lechuga viva de nuestra huerta

Mejillones en escabeche picante

Langostinos crujientes a la salsa de chile
(1 langostino por persona)

Vichyssoise de coco con mejillones

Esturión con tomate confitado
y cremoso de boniato asado

Lomo trinchado de vaca madurado a la brasa
con chimi-churri, patata y cebolla asada

Chocolate con cítricos

Café o infusiones

VINOS

Fuente Elvira D.O. Rueda
Diosares Crianza D.O.Ca. Rioja
Parés Baltà D. Cava

Precio por persona: 88 IVA incluido



COFFEE BREAK

EL HUERTO DEL WELLINGTON

Café y leche

Tés e Infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral

Crudités de verduras con salsa de yogurt y curry

Focaccia de tomate y mozzarella con pesto

Pan de tomate con vegetales

Fruta preparada

Precio por persona 27 IVA incluido

Mínimo 15 personas.

**Para grupos inferiores a 15 personas se aplicará un suplemento de 194€*

