



Wellington Hotel & Spa

M A D R I D

EST.1952





Estimados novios:

Wellington Hotel & Spa Madrid propone un marco único para un día inolvidable. Para ello contamos con elegantes salones y una amplia y atractiva gama de propuestas gastronómicas, además de un servicio de calidad y profesionalidad cinco estrellas.

Su localización, en el icónico Barrio de Salamanca, a escasos metros del Parque del Retiro y las iglesias de Nuestra Señora de la Concepción, la histórica San Jerónimo y San Manuel y San Benito, lo hace ideal para su celebración.

Contacto Departamento Comercial

Teléfono directo: 91 423 14 70

Email: comercial@hotel-wellington.com

Web: www.hotel-wellington.com



Menús

Menús compuestos por dos platos



Confeccionaremos el menú totalmente a medida, no obstante, como orientación les ofrecemos unas sugerencias elaboradas especialmente por nuestro chef.

Cóctel de Bienvenida

60 minutos

Bastones de queso puro de oveja

Fuet de masía con pan y tomate

Tartar de salmón con mahonesa de kimchi

Sardina ahumada con tomate y encurtidos

Cono de foie con manzana confitada

Gambas en rebozado ligero

Croquetas de jamón ibérico caseras

Bikini de cochinita y queso cheddar

Totopo crujiente con guiso de carrillera y cebolla encurtida

Pan bao de costilla a la barbacoa

Legaris (Verdejo) D.O. Rueda

Navajas Crianza (Tempranillo) D.O. Ca Rioja

Cervezas

Zumos variados

Refrescos

Menús compuestos por dos platos



Menú 1

Menú 2

Milhojas de salmón ahumado y queso fresco con
brotes de lechugas a la albahaca

Tartar de tomate y aguacate con langostinos y
sopa de almendras

Meloso de ternera al vino de Rioja con tomate
relleno de pisto y flan de parmesano

Magret de pato asado al vinagre de manzana
caramelizada y orejones

Tarta de San Marcos y helado de
leche merengada

Pastel de frambuesas y
helado de yogur con grosellas

Café natural de Colombia y licores

Café natural de Colombia y licores

Dulces Wellington

Dulces Wellington

Legaris (Verdejo) D.O. Rueda
Navajas Crianza (Tempranillo) D.O. Ca Rioja
Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut D.O. Cava
Cervezas
Zumos variados
Refrescos

Precio por persona Menú 1: 125,00€ IVA incluido
Precio por persona Menú 2: 132,00€ IVA incluido

Menús compuestos por dos platos



Menú 3

Brandada de bacalao con verduras escalibadas,
crema de tomate especiada
y fideos crujientes de arroz

Solomillo de ternera glaseado a la mostaza,
pastel de patata al parmesano y pisto de setas

Lingote de toffee a la vainilla
y helado de nata

Café natural de Colombia y licores

Dulces Wellington

Menú 4

Timbal de pulpo con verduras asadas
y láminas de patata con jugo de su asado

Solomillo Wellington con salsa de boletus,
milhojas de patata y fardo de trigueros

Cremoso de yogur y frutos rojos
con helado de maracuyá

Café natural de Colombia y licores

Dulces Wellington

Legaris (Verdejo) D.O. Rueda
Navajas Crianza (Tempranillo) D.O. Ca Rioja
Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut D.O. Cava
Cervezas
Zumos variados
Refrescos

Precio por persona Menú 3: 140,00€ IVA incluido

5 Precio por persona Menú 4: 148,00€ IVA incluido

Menús compuestos por tres platos



Cóctel de Bienvenida

45 minutos

Bastones de queso puro de oveja

Fuet de masía con pan y tomate

Tartar de salmón con mahonesa de kimchi

Cono de foie con manzana confitada

Gambas en rebozado ligero

Croquetas de jamón ibérico caseras

Bikini de cochinita y queso cheddar

Pan bao de costilla a la barbacoa

Legaris (Verdejo) D.O. Rueda

Navajas Crianza (Tempranillo) D.O. Ca Rioja

Cervezas

Zumos variados

Refrescos

Menús compuestos por tres platos



Menú 5

Crema suave de mariscos
con tartar de gambas de Huelva

Pastel de salmón, merluza y verduras
con salsa de mostaza antigua
y media luna de hojaldre

Costillar de cordero asado sin hueso al romero
con alcachofa rellena de compota de verduras
y calabaza asada al comino

Tarta Wellington y helado de violetas

Café natural de Colombia y licores

Dulces Wellington

Menú 6

Vieira asada y langostino con compota de
tomate y extracto de bullabesa

Lomo de bacalao sobre lecho de panaderas,
emulsión de pimientos
y glaseado de ajo asado

Solomillo de vaca madurada a la pimienta rosa
con risotto de trigueros
y tomate relleno de boletus

Lingote de crema de almendras
y mango con helado de yogur

Café natural de Colombia y licores

Dulces Wellington

Legaris (Verdejo) D.O. Rueda
Navajas Crianza (Tempranillo) D.O. Ca Rioja
Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut D.O. Cava

Cervezas

Zumos variados

Refrescos

Precio por persona Menú 5: 154,00€ IVA incluido

Precio por persona Menú 6: 162,00€ IVA incluido

Menús compuestos por tres platos



Menú 7

Terrina de foie de pato casera a la parrilla
con manzana verde y gel de fruta de la pasión

Medallón de merluza relleno de centollo
y verduras con crema de puerros

Lomo de ternera asado con salsa de boletus,
patatas gratinadas al parmesano
y fardo de zanahorias

Tarta ópera con helado de avellana Rocher

Café natural de Colombia y licores

Dulces Wellington

Menú 8

Ensalada de bogavante con vinagreta de mango
y mahonesa de su coral

Mero al horno con compota de tomate
y fideos de chipirón

Medallón de solomillo de vaca madurada con
salsa de trufas y ragú de setas en hojaldre

Cremoso de tres chocolates con helado de
mandarina

Café natural de Colombia y licores

Dulces Wellington

Legaris (Verdejo) D.O. Rueda
Navajas Crianza (Tempranillo) D.O. Ca Rioja
Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut D.O. Cava
Cervezas
Zumos variados
Refrescos

Precio por persona Menú 7: 176,50€ IVA incluido
Precio por persona Menú 8: 190,50€ IVA incluido

Menús especiales



Disponemos de menús especiales adaptados a las intolerancias de sus invitados.
No dude en comentarlo con nuestro equipo comercial.

Menú Infantil

ENTRANTES

Pasta fresca con salsa de tomate, parmesano rallado y pipas de girasol

o

Plato de ibéricos con timbal de ensaladilla y huevos de codorniz

o

Croquetas de jamón, tempura de chipirones y mini pizzas

PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas

o

Pechuga de ave con bechamel y crema de tomate

o

Solomillo de vaca madurada con patatas paja

Se confeccionará eligiendo un plato de cada grupo (igual para todos los niños)
a excepción de régimen especial.

El cóctel y postre será el mismo que el del menú de adultos.

Precio por niño (hasta 12 años): 60,00€ IVA incluido



Menú Vegetariano

ENTRANTES

Pastel de verduras con salsa romescu y crujiente de puerros

Focaccia de verduras asadas con queso feta y germinados

Flores de alcachofa con huevo poche de corral

PLATOS PRINCIPALES

Risoto de boletus con lascas de parmesano

Berenjenas al horno con queso de cabra y salsa de tomate al orégano

Canelones de boniato trufado con besamel de curry

Se confeccionará eligiendo un plato de cada grupo a excepción de régimen especial.

El cóctel y postre será el mismo que el del menú de adultos.

El precio del menú vegetariano será el mismo que el menú principal.

Menús especiales



Cóctel de Bienvenida

En caso de querer añadir aperitivos al cóctel, a continuación le ofrecemos diferentes opciones:

APERITIVOS FRÍOS

Gazpachuelo de mango y papaya con bonito en salazón

Gilda clásica de anchoa

Paleta ibérica con regañías

Ensalada caprese en pan polar y mahonesa de albahaca

Salpicón de berberechos con espuma de lima

Suplemento por persona 2.75€ IVA incluido

Sushi variado

Suplemento por persona 3.75€ IVA incluido

Jamón ibérico de bellota cortado a mano

Plato de 85 gr. 40.00€ IVA incluido

Suplemento un plato por cada 8 comensales

APERITIVOS CALIENTES

Nuestra crema castellana con migas crujientes

Coca de berenjena, pato confitado y piparras

Croquetas de boletus

Las bravas hojaldradas del Wellington

Gyozas crujientes con sweet chili

Bocado cremoso de huevo y morcilla

Langostinos crujientes con guacamole

Suplemento por persona 2.75€ IVA incluido



Le ofrecemos las siguientes opciones en caso de querer añadir estaciones de cóctel.

ESTACIONES

Estación de jamón ibérico de cebo cortado en sala

(Mínimo 1 cada 100 personas)

850€ IVA incluido por jamón

Estación de jamón ibérico de bellota cortado en sala

(Mínimo 1 cada 100 personas)

1.200€ IVA incluido por jamón

Estación de embutidos italianos artesanos cortados en sala

Estación de arroces

Estación de sushi

Estación de cócteles

Estación de queso

(Mínimo 100 comensales)

Suplemento por persona 15€ IVA incluido

Menús especiales



Sorbetes entre Platos

Limón al Cava
Frambuesas con violetas
Limón con menta
Piña colada
Mojito

Suplemento por persona 4,50 € IVA incluido

Resopón A

Panecillos de mortadela con trufas
Mini sándwich de salmón y guacamole
Medias noches de foie con cebolla caramelizada
Mini sándwich de pollo al curry
Selección de pasteles

Suplemento por persona 18,50 € IVA incluido

Resopón B

Sushi variado
Brochetas de salmón, mozzarella y tomate cereza
Tostas de jamón ibérico con pulpa de tomate
Rollos de ensalada César con pollo
Fuet artesano con picos
Selección de pasteles
Brochetas de fruta con salsa de chocolate

Suplemento por persona 30,00 € IVA incluido

Vinos



Selección de vinos



Nuestros menús incluyen una cuidada selección de vinos detallada en los mismo. No obstante nuestro equipo de Sumilleres les propone además, las siguientes sugerencias:

La Vendimia

Marqués de Riscal Finca Montico (Verdejo) D.O. Rueda
Marqués de Vargas (Tempranillo) D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá D.O. Cava

Suplemento por persona: 10,00€

La Fermentación

Botani (moscatel de Alejandría) D.O. Sierras de Málaga
Cepa 21 (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero
Juve & Camps REserva de la Familia D.O. Cava

Suplemento por persona: 15,00€

La Maduración

Pazo San Mauro D.O. Rías Baixas
Abadía San Quirce M9 (Tinto Fino) D.O. Ribera del Duero
Laurent-Perrier La Cuvée Brut A.O.C. Champagne

Suplemento por persona: 26,00€

Para el verano:

Realce su aperitivo de bienvenida con:

Hito Rosado Magnum (Tempranillo) D.O. Rivera del Duero 6,00€
Viñas Viejas Rosado (Garnacha, Tinta de Toro) V.T. Castilla y León 12,00€
Laurent-Perrier La Cuvée Brut A.O.C. Champagne 25,00€

Suplementos por persona

IVA incluido

*Información
adicional*





CORTESÍAS INCLUIDAS EN EL MENÚ

Aperitivo de bienvenida

Decoración floral

(centros de flores naturales en todas las mesas)

Impresión de menús y protocolo

Precios especiales en habitaciones para los invitados que deseen alojarse en el hotel

A partir de 100 comensales

Plaza de aparcamiento para el coche de los novios

Degustación para seis personas

Noche de bodas en Junior Suite con desayuno buffet y cortesía de bienvenida

Circuito SPA para 2 personas en Le Max Wellness Club,

ubicado en Wellington Hotel & Spa Madrid

Obsequio especial:

Para celebrar su primer aniversario, los novios podrán disfrutar de una cena degustación a elegir en uno de nuestros restaurantes, El Hall del Wellington o Ricardo Sanz Wellington.

Además esa misma noche se alojarán en una habitación ejecutiva en régimen de alojamiento y desayuno.

BAILE

Barra libre estándar, 2 horas: 33,00€ IVA incluido

Barra libre Premium, 2 horas: 45,00€ IVA incluido

Discoteca , 2 horas: 1.200€ IVA incluido

Discoteca Deluxe, 2 horas: 1.500€ IVA incluido

(incluye discoteca, megafonía para sonorización en banquete)

Discoteca Premium, 2 horas: 1.700€ IVA incluido

(incluye discoteca, megafonía para sonorización y cañón para proyección en banquete)

El Hotel tiene exclusividad de DJ

En caso de estar interesado en prolongar el tiempo de discoteca y barra libre, consúltenos.

Paquetes



Pacquetes



The Wellington Experience

Upgrade en los centros de mesas con velas
(incluye candelabros) y flores

Upgrade en la minuta

Personalización de protocolo

Dos marcas Premium en la barra libre

Dos variedades de pan y mantequilla en mesa

Selección de mignardises en los cafés

Precio por persona: 35€ IVA incluido

Luxury Cocktail

Champagne Laurent-Perrier

Ostras

Blinis con caviar

Precio por persona: 65€ IVA incluido



Otras servicios



Retiro Mil Lunas

¡El placer de escapar a la luna estando en casa!

Ritual Pre Ceremonial

Circuito de Spa 60' para dos

Para ella: Velo de novia (Ritual de exfoliación con envoltura + facial + masaje)

Para él: Masaje revitalizante + facial

Ritual Post Ceremonial

Circuito de Spa 60' para dos

Masaje relajante para dos (infusión + amenidades)

Precio: 950€ IVA incluido

Otros servicios a su disposición



Montaje en salón para ceremonia civil

Ambientación musical durante el cóctel de bienvenida o banquete

Servicio no incluido. Bajo solicitud previa.

En caso de estar interesados en música en directo rogamos nos lo haga saber para valorar suplemento.

Servicios adicionales:

Fotógrafo y videógrafo Storimake

Tel. 637473855

storimake.com

sofia@storimake.com

Fotógrafo y videógrafo Bosco

Tel. 653 921 731

Www.fotografobosco.com

Info@fotografobosco.com

ML Fotógrafos - Esther

Tel. 916836192 - 605090311

www.mlfotografos.com

info@mlfotografos.com

Sastrería y Camisería Fernández Prats

Tel. 912 401 845 - 661 340 349

www.sastreriaprats.com

info@sastreriaprats.com

Le Max Wellness Club Wellington & SPA

Tel. 91 576 27 66

www.lemaxclub.com

wellington@hotel-wellington.com

Decoración Floral

Moonflower

Tel. 91 576 72 39 - 607 23 16 51

hola@moonflower.es

www.moonflower.es

Alquiler de coche con conductor

Limo Ejecutivo

Tel. 669 59 79 20

www.limoejecutivo.com

limoejecutivo@gmail.com

Servicio de niñera y animación infantil

FORMA DE PAGO

Para formalizar la reserva del banquete se deberá realizar un depósito de 2.000,00 € a la firma del contrato.

Tres meses antes de la fecha de celebración, se deberá realizar un segundo depósito correspondiente al 50% del importe pendiente de pago.

Diez días antes de la celebración del evento deberá indicar el número mínimo de comensales y abonar la cantidad total pendiente.

Cualquier posible gasto extra deberá ser abonado a la finalización en la recepción del hotel.



Wellington Hotel & Spa Madrid

Velázquez, 8, 28001 Madrid

915 754 400

wellington@hotel-wellington.com