



*Wellington Hotel & Spa*  
M A D R I D  
EST.1952

WELLINGTON,  
SÍ QUIERO



---

# W

---

Estimado Cliente,

El Hotel Wellington tiene como objetivo crear bodas únicas y totalmente a medida según los gustos e ilusiones de los novios. Para ello contamos con elegantes salones, una cuidada gastronomía y sobre todo con la calidad de un servicio y atención cinco estrellas, sin olvidar su excelente ubicación 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.

Nuestra finalidad es conseguir el máximo nivel de satisfacción para usted y sus invitados, y en este sentido nuestro equipo comercial está a su entera disposición para ayudarle a organizar tan importante evento.

---

**Contacto Departamento Comercial:**

Beatriz Fernández  
Esperanza Bocardo  
Laura Carracedo  
Luisa Marengo

Teléfono directo: 91 423 14 70  
Email: [comercial@hotel-wellington.com](mailto:comercial@hotel-wellington.com)  
Web: [www.hotel-wellington.com](http://www.hotel-wellington.com)

A large, light gray watermark of the letter 'V' is centered on the page, extending from the top to the bottom and across most of the width. The word 'SUGERENCIAS' is written in a thin, black, hand-drawn style font across the middle of the 'V'.

# SUGERENCIAS

## 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

Piruleta de salmón ahumado y pan polar

Tosta de queso con ajetes y tapenade

Espuma de foie con kikos

Ragú de setas glaseado

Témpura de gambas

Cañas de berenjena con miel de romero

Croquetas de jamón ibérico

Chupa chups de mozzarella a la albahaca

Mini rollitos de primavera con mahonesa de wasabi

Fuente Elvira D.O. Rueda

Navajas Crianza D.O.Ca. Rioja

Cervezas

Zumos variados

Refrescos

## MENÚS COMPUESTOS POR DOS PLATOS

### Menú N° 1

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Tarta San Marcos  
y helado de leche merengada

\*\*\*\*\*

Café natural de Colombia y licores

\*\*\*\*\*

Dulces Wellington

### Menú N° 2

Tartar de tomate y aguacate con langostinos  
y sopa de almendras

\*\*\*\*\*

Magret de pato asado  
al vinagre de frambuesas  
con gajos de manzana caramelizada  
y orejones

\*\*\*\*\*

Pastel de frambuesas  
y helado de yogur con amaranos

\*\*\*\*\*

Café natural de Colombia y licores

\*\*\*\*\*

Dulces Wellington

## MENÚS COMPUESTOS POR DOS PLATOS

### Menú N° 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 con nueces

\*\*\*\*\*

Café natural de Colombia y licores

\*\*\*\*\*

Dulces Wellington

### Menú N° 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

\*\*\*\*\*

Cre moso de yogur y frutos rojos  
con helado de maracuyá

\*\*\*\*\*

Café natural de Colombia y licores

\*\*\*\*\*

Dulces Wellington

## MENÚS COMPUESTOS POR TRES PLATOS

### *Cóctel de Bienvenida*

45 minutos

\*\*\*\*\*

Piruleta de salmón ahumado y pan polar

Bastones de queso puro de oveja

Tosta de queso con ajetes y tapenade

Tempura de gambas

Cañas de berenjena con miel de romero

Croquetas de jamón ibérico

Chupa chups de mozzarella a la albahaca

Mini rollitos de primavera con mahonesa de wasabi

Fuente Elvira D.O. Rueda

Navajas Crianza D.O.Ca. Rioja

Cervezas

Zumos variados

Refrescos

## MENÚS COMPUESTOS POR TRES PLATOS

### Menú N° 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 N° 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 buey 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

Fuente Elvira D.O. Rueda  
Navajas Crianza D.O.Ca. Rioja  
Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut reserva D.O. Cava  
Cervezas  
Zumos variados  
Refrescos

Precio por persona Menú N° 5: **115,50 € IVA incluido**

Precio por persona Menú N° 6: **121,00 € IVA incluido**



## MENÚS COMPUESTOS POR TRES PLATOS

### Menú N° 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 N° 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 buey con salsa de trufas  
y ragú de setas en hojaldre

\*\*\*\*\*

Cre moso de tres chocolates con helado de mandarina

\*\*\*\*\*

Café natural de Colombia y licores

\*\*\*\*\*

Dulces Wellington



MINOS

---

## W

---

### SELECCIÓN DE VINOS

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

#### *La Vendimia*

Suplemento por persona: 8,00 € (IVA incluido)

Marqués de Riscal D.O.Rueda  
DiosAres D.O.Ca.Rioja  
Parés Baltà D.O.Cava

#### *La Fermentación*

Suplemento por persona: 14,00 € (IVA incluido)

Pazo San Mauro D.O. Rías Baixas  
Viña Alberdi Crianza D.O.Ca. Rioja  
Elyssia D.O. Cava

#### *La Maduración*

Suplemento por persona: 22,00 € (IVA incluido)

Do Fereiro Albariño D.O. Rías Baixas  
Valenciso Reserva D.O.Ca. Rioja  
Laurent-Perrier A.O.C. Champagne

---

## MENÚS ESPECIALES

Disponemos de **menús especiales** adaptados a las exigencias de sus invitados (celíacos, alérgicos, bajos en sodio, etc.) no dude en comentarlo con nuestro equipo comercial.

### *Menú Infantil*

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

\*\*\*\*\*

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas

o

Pechuga de ave con bechamel y crema de tomate

o

Solomillo de buey con patatas paja

Se confeccionará eligiendo un plato de cada grupo.

El menú infantil tendrá que ser el mismo para todos los niños a excepción de régimen especial.

Precio por niño (hasta 12 años):

**49,50 € IVA incluido**

## MENÚS ESPECIALES

### *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 el menú eligiendo un plato de cada grupo.  
El precio del menú vegetariano será el mismo que el menú principal.

## *Cóctel de Bienvenida*

### **APERITIVOS FRÍOS**

Petit choux de roquefort

Bocado de pintada y piña

Bombón de foie con pan de especias

Tataki de presa con vinagreta de manzana

Chupito de salmorejo y huevas de trucha

Suplemento por persona 1,25 € IVA incluido

### **Sushi variado**

Suplemento por persona 1,75 € IVA incluido

### **Jamón ibérico de bellota cortado a mano**

Plato de 80 gr. 30,00 € IVA incluido

Recomendamos un plato por cada 8 comensales

### **APERITIVOS CALIENTES**

Canelón de berenjena crujiente con jamón y queso

Pinchos de ensalada caprese

Delicias de ave con salsa de soja

Pincho de chistorra y bacon

Albóndigas de secreto ibérico con salsa de piquillos

Chipirón con cebolla caramelizada

Pulpo con patata confitada y aceite de pimentón

Suplemento por persona 1,75 € IVA incluido

Le ofrecemos las diferentes opciones  
en caso de querer añadir aperitivos al cóctel.

# *Cóctel de Bienvenida*

## **ESTACIONES**

### **Estación de jamón ibérico de cebo cortado en sala**

(Mínimo 1 cada 100 personas)

650,00 € IVA incluido por jamón

### **Estación de jamón ibérico de bellota cortado en sala**

(Mínimo 1 cada 100 personas)

950,00 € 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 10,00 € IVA incluido

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



## *Sorbetes entre Platos*

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

Suplemento por persona 3,50 € 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 12,50 € 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 20,50 € 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
- Buffet de chucherías en la barra libre
- Plaza de aparcamiento para el coche de los novios
- Precios especiales en habitaciones para los invitados que deseen alojarse en el Hotel

A partir de 100 comensales:

- Degustación para seis personas
- Noche de bodas en suite con desayuno buffet y cortesía de bienvenida
- Circuito SPA para 2 personas en Le Max Wellness Club, ubicado en el Hotel Wellington
- Obsequio especial: Para celebrar su primer aniversario, los novios podrán disfrutar de una cena degustación a elegir en uno de nuestros restaurantes, Goizeko Wellington o Kabuki Wellington, además esa misma noche se alojarán en una habitación superior en régimen de alojamiento y desayuno.

### BAILE

- Barra libre estándar, 2 horas: 21,00 € IVA incluido
- Barra libre Premium, 2 horas: 32,00 € IVA incluido
- Discoteca móvil, 2 horas: 925,00 € IVA incluido

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



## PAQUETES

### *Romance*

- Upgrade a nuestra Suite más exclusiva: Luxury Hastens Suite, con acceso al espacio más privilegiado del Hotel, “The Wellington Club”.
- Tratamiento de belleza y relajante en Le Max Wellness Club.  
Incluye:
  - 3 Tratamientos Faciales profundos (90 min)
  - 1 Peeling + Envoltura Detox + Masaje nutrición (90 min)
  - Manicura, pedicura y extensión de pestañas (60 min)
- Degustación de brunch para 6 personas.

Precio por paquete: 900,00 € IVA incluido

### *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: 25,00 € IVA incluido

### *Family Upgrade*

- Cena preboda de tapas en nuestra Llave de Oro. Incluye menú compuesto de tapas variadas frías, calientes y dulces.  
(Mínimo 20 comensales)
- 5 plazas de Parking en cortesía noche de la preboda.
- Cortesía para el día de la boda de dos habitaciones para invitados en categoría superior con desayuno buffet incluido.

Precio por persona: 50,00€ IVA incluido  
(suplemento de 300,00 € IVA incluido si la cena se realiza en salón privado o zona exterior).

### *Luxury Cocktail*

- Champagne Laurent-Perrier
- Ostras
- Blinis con caviar

Precio por persona: 55,00 € IVA incluido

## OTROS SERVICIOS A SU DISPOSICIÓN

- Montaje en salón para ceremonia civil
- Amenización musical durante el cóctel de bienvenida, desde: 350,00 € IVA incluido
- Fotografía y vídeo

Óscar del Primo 629130124 - 918695310 [oscardelprimo@telefonica.net](mailto:oscardelprimo@telefonica.net)

Leandro Martínez 617764869 [leandro@mlfotografos.com](mailto:leandro@mlfotografos.com)

- Alquiler de coche con o sin conductor
- Servicio de niñera y animación infantil
- Decoración: La decoración del salón es una forma de personalizar su boda dándole un toque personal como la decoración floral, iluminación...

A continuación le mostramos unos ejemplos:



### FORMA DE PAGO

- Para poder considerar el banquete confirmado se deberá realizar un depósito de 2.000 € a la firma del contrato.
- 3 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 el 50% restante.
- Durante los últimos diez días previos a la boda podrá aumentar el número de invitados.
- Al finalizar el banquete, se deberá abonar en la recepción del Hotel la totalidad de la cantidad pendiente.