



*La Navidad que
más te sorprenderá*

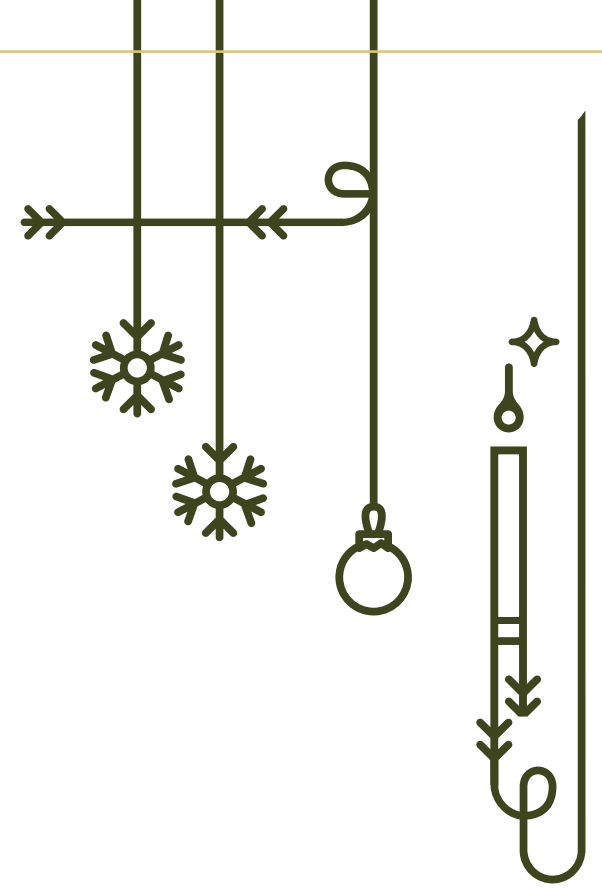
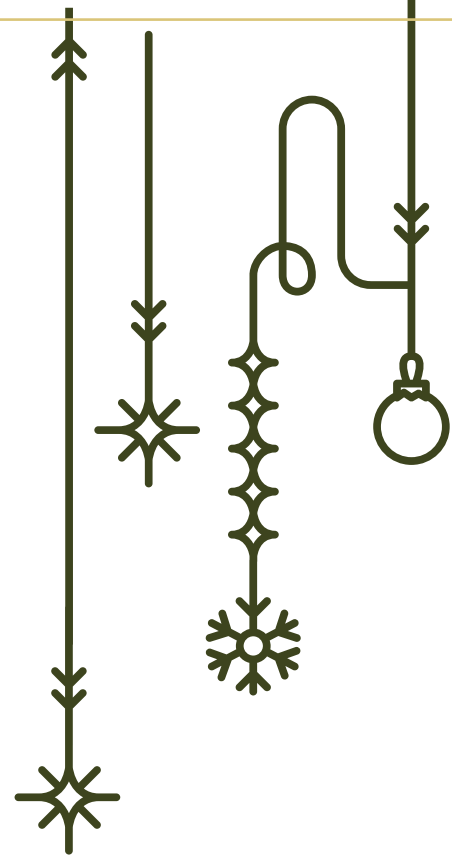
BLESS
HOTEL MADRID



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



Menú
Grupos
Navidad 2022



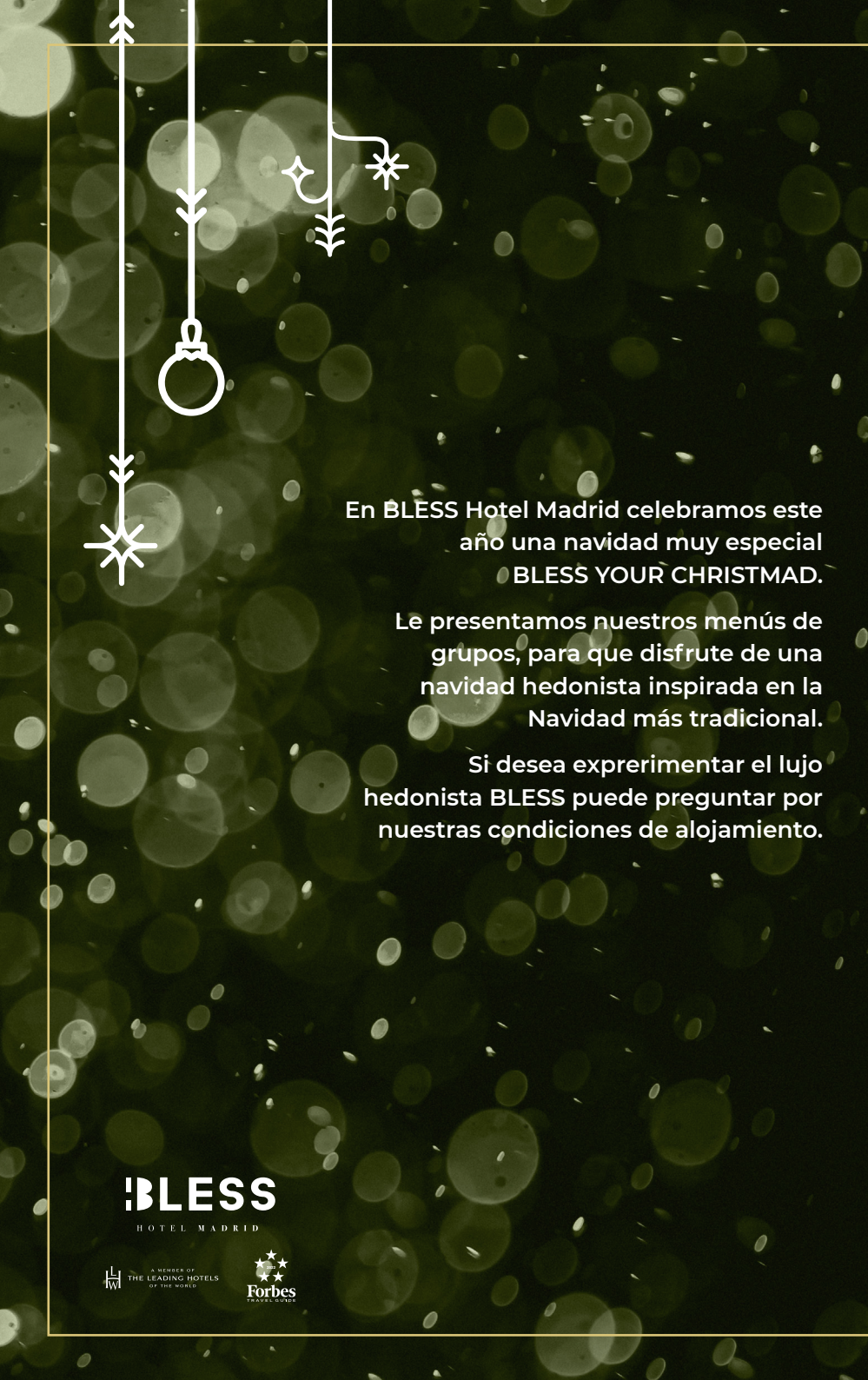
Christ Mas

Menú
Grupos
Navidad 2022

BLESS
HOTEL MADRID

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

 FORBES
TRAVEL GUIDE



En BLESS Hotel Madrid celebramos este año una navidad muy especial **BLESS YOUR CHRISTMAD.**

Le presentamos nuestros menús de grupos, para que disfrute de una navidad hedonista inspirada en la Navidad más tradicional.

Si desea experimentar el lujo hedonista BLESS puede preguntar por nuestras condiciones de alojamiento.

BLESS
HOTEL MADRID

MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Forbes
TRAVEL GUIDE



Menú Grupos Navidad 2022

La duración estimada del menú servido es de 2 horas y 30 minutos aproximadamente y de 1 hora y 30 minutos para nuestros cócteles

Todos nuestros menús incluyen: vino blanco, vino tinto, agua mineral con y sin gas, refrescos, zumos variados y cerveza

La selección de menú servido tendrá lugar únicamente en los salones privados de eventos

Todos nuestros cócteles y menús servidos pueden adaptarse a diferentes intolerancias y alergias

Todos nuestros menús incluyen minutas, mantelería y centros florales básicos

Los cócteles y menús de este dossier podrán contratarse desde el 25 de noviembre de 2022 hasta el 09 de enero de 2023

Precio especial en copas posteriores

Todos los precios tienen el 10% de iva incluido

COCKTAIL DE BIENVENIDA

30 min

Terrina casera de Foie de pato con avellana

Bacalao confitado con mermelada de tomate y albahaca

Dados de salmón curado con mayonesa cítrica y eneldo

Croqueta de jamón ibérico

MENÚ CASCANUECES

75€

Setas de temporada con huevo a baja temperatura, apio-nabo y salsa de oporto

Corvina marinada en vermut blanco, calabaza asada y salsa ligera de hinojo

Pastel de chocolate blanco con Yuzu y frutos rojos

Café, infusiones y dulces navideños

BODEGA

D.O.Ca Rioja, Bodegas Muga, Muga Blanco

D.O.Ca Rioja, Bodegas Luis Cañas, Luis Cañas Crianza

D.O. Cava, Bodegas Muga, Conde de Haro Brut



COCKTAIL DE BIENVENIDA

30 min

Terrina casera de Foie de pato con avellana

Bacalao confitado con mermelada de tomate y albahaca

Dados de salmón curado con mayonesa cítrica y eneldo

Croqueta de jamón ibérico



MENÚ BLANCA NAVIDAD

85€

Ensalada templada de bacalao confitado, pomelo y píltil de mole negro

Carrillera ibérica guisada alvino tinto, terrina de boniato y cebollitas glaseadas

Chocolate en texturas, helado de coco y nuez de macadamia

Café, infusiones y dulces navideños

BODEGA

D.O. Ca Rioja, Bodegas Muga, Muga Blanco

D.O Vinos de la tierra de Extremadura, Bodegas Habla, Habla del Silencio

D.O Cava, Bodegas Muga, Conde de Haro Brut



COCKTAIL DE BIENVENIDA

30 min

Terrina casera de Foie de pato con avellana

Bacalao confitado con mermelada de tomate y albahaca

Dados de salmón curado con mayonesa cítrica y eneldo

Croqueta de jamón ibérico



MENÚ ADESTES FIDELES

95€

Crema de calabaza y jengibre con praliné de sus pipas, cremoso de queso y vainilla

Vieira a la brasa con velo de jamón ibérico 5J, parmentier de patata y frutos secos

Solomillo de ternera con verduritas de temporada, remolacha asada y salsa bordalesa

Sopa de limón con manzana, albahaca y helado de yogurt

Café, infusiones y dulces navideños

BODEGA

D.O Rias Baixas, Bodega Martín Códax, Martín Códax Albariño

D.O Vinos de Madrid, Bodegas El Regajal, Selección Especial

D.O Cava, Bodegas Muga, Conde de Haro Brut

Menú
Grupos
Navidad 2022

COCKTAIL MINUIT DE NOEL

65€

Fríos

*Terrina casera de Foie de pato
con mermelada de albaricoque*

*Tosta de tomates confitados
con polvo de queso de cabra
y membrillo*

*Bacalao confitado
con mermelada
de tomate y albahaca*

*Crema de calabaza y jengibre
con aceite de hierbas*

Calientes

*Taco de carrillera ibérica
con aguacate
y cebolla encurtida*

*Crema de calabaza y jengibre
aceite de hierbas*

*Brocheta de pollo
con salsa teriyaki*

Croquetas de jamón ibérico

Postres

Melón mojito

Brownie casero con nueces y

crema de vainilla

Dulces navideños

BODEGA

D.O.Ca Rioja, Bodegas Muga, Muga Blanco

D.O.Ca Rioja, Bodegas Luis Cañas, Luis Cañas Crianza

D.O Cava, Bodegas Muga, Conde de Haro Brut

COCKTAIL CANTO DE SIBILA

75€

Fríos

*Terrina casera de Foie de pato
con mermelada de albaricoque*

*Dados de salmón curado
con mayonesa cítrica y eneldo*

*Tosta de tomates confitados
con polvo de queso de cabra
y membrillo*

*Aiún marinado
con alga wakame*

*Bacalao confitado
con mermelada de tomate
y albahaca*

Postres

Melón mojito

*Brownie casero con nueces
y crema de vainilla*

Pastel de limón con frutos rojos

Dulces navideños

BODEGA

D.O.Ca Rioja, Bodegas Muga, Muga Blanco

D.O Vinos de la tierra de Extremadura, Bodegas Habla, Habla del Silencio

D.O Cava, Bodegas Muga, Conde de Haro Brut

BLESS
HOTEL MADRID

A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Forbes
TRAVEL
WORLD
2022

IVA incluido

Menú
Grupos
Navidad 2022

BLESS
HOTEL MADRID

A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Forbes
TRAVEL WORLD
LEADER

PERSONALIZA TU MARIDAJE

MARIDAJE 1 - 20,00€

(adicional al precio de menú por persona)

Vino blanco: DO Rueda, bodega José Pariente, José Pariente

Vino tinto: DO Vinos de la tierra de Extremadura,
Bodegas Habla, Habla del Silencio

Cava: Gramona, Gramona La Cuvee Brut

Agua, refrescos, zumos, cerveza, cerveza sin alcohol

MARIDAJE 2 - 30,00€

(adicional al precio de menú por persona)

Vino blanco: D.O. Rueda, Belondrade y Lurton, Belondrade y Lurton

Vino tinto: DOCa Rioja, Bodega Muga, Muga Selección Especial

Champagne: Ruinart, R de Ruinart

Agua, refrescos, zumos, cerveza, cerveza sin alcohol

BARRAS LIBRES

Normal

· Primeras dos horas 32€

· Hora extra 19,5€

Vodka: Belvedere y Eristoff

Ginebra: Bombay Sapphire, Larios 12 y Larios Rosé

Ron: Bacardi 8, Santa Teresa Gran Reserva y Don Papa

Whisky: Dewars White Label y Makers Mark

Licores: Baileys, Licorde Hierbas, Frangelico y Kahlua

Sin alcohol: Seedlip Garden y Seedlip Grove

Refrescos: RB Creative Tonic Water, RB Berry, RB Exotic Yuzu, RB Elegant Soda, RB Irreverent
Ginger Ale, RB Ironic Limon, RB Expressive Orange, Coca Cola, Coca Cola Zero y Sprite

Cerveza: Heineken, EL Águila 1900 y Heineken 00

Zumos: Piña, Tomate y Melocotón

Agua: San Pellegrino y AcquaPanna

Premium

· Primeras dos horas 37€

· Hora extra 21€

Vodka: Belvedere y Grey Goose

Ginebra: Sipsmith, Ginmare y Larios Rosé

Ron: Santa María, Santa Teresa 1796, Brugal 1888 y Diplomático Reserva Exclusiva

Whisky: Glenmorangie Original 10, Dewars 15 years y Makers Mark 46

Licores: Baileys, Licorde Hierbas, Frangelico, Kahlua, Seedlip Garden y Seedlip Grove

Refrescos: RB Creative Tonic Water, RB Berry, RB Exotic Yuzu, RB Elegant Soda, RB Irreverent
Ginger Ale, RB Ironic Limon, RB Expressive Orange, Coca Cola, Coca Cola Zero y Sprite

Cerveza: Heineken, EL Águila 1900 y Heineken 00

Zumos: Piña, Tomate y Melocotón

Agua: San Pellegrino y AcquaPanna

IVA incluido



Política de cancelación de servicios de alimentos y bebidas

CANCELACIÓN TOTAL

Hasta 45 días de la fecha de llegada, sin penalización.

Entre 29-20 días de la fecha de llegada, el 50% del total actualizado de los servicios contratados.

Entre 19 días y la fecha de llegada, el 100% del total actualizado de los servicios contratados.

CANCELACIÓN PARCIAL

Cualquier cancelación o reducción de los servicios de alimentación o bebidas debe ser comunicada al hotel por escrito.

Para cancelaciones, si el menú no ha sido elegido todavía, la cantidad será calculada basada en el menú más económico.

Si el período de recepción de la notificación de la reducción es de:

- Más de 30 días, se permite la reducción de un 25% del revenue contratado.
El exceso de cancelación tendrá una penalización del 20%.
- Entre 29 y 15 días, se permite la reducción de un 25% del revenue contratado.
El exceso de cancelación tendrá una penalización del 50%.
- Entre 14 y 7 días antes, se permite la reducción de hasta 1 pax.
El exceso de cancelación tendrá una penalización del 100%.
- Desde 6 días antes de la fecha de llegada hasta el día de llegada, todos los servicios contratados se cargarán.



Menú
Grupos
Navidad 2022



Para más información contactar con:
mice.madrid@blesscollectionhotels.com
+34 91 086 13 80 | +34 689 89 92 02

BlessCollectionHotels.com

BLESS
HOTEL MADRID



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

