



AYRE
HOTELS

Wedding

· MENU ·





CÓCTEL - APERITIVO

(A elegir 6 calientes y 6 fríos)

FRIOS

Ferrero rocher de foie y almendras

Quiche de hongos de temporada

Ceviche de pescado al aroma de lima y jengibre

Tataki de salmón con salsa de soja y ajonjolí

Tartaleta de bacalao pil-pil y caviar de arenque con salsa de mango y piña

Quiche de verduras con crema dulce de kumato

Buchón de cabracho con crema cítrica al aroma de azafrán

Rollito de cangrejo y cebollino

Margarita de guacamole con huevas de arenque

Cucharita de muselina de queso con manzana caramelizada

Vasitos de ensalada capresse

Chupito de crema fría de temporada (gazpacho, salmorejo, melón y mango, calabaza, verduras variadas)

CALIENTES

Croquetas (jamón / marisco / calabaza y kikos)

Tostadita de tortilla de gambas y berenjena

Brocheta de verduras en tempura con salsa de soja

Chucharita de pulpo con crema de patata ahumada y aceite de pimentón de la vera

Brocheta de calabacín y queso manchego con Orly

Trompeta de langostinos con mermelada de tomate

Dim sum de verduras con salsa agridulce

Brocheta de pollo yakitori

Rollito de pato laqueado

Samosas de marisco

Brochetita de albóndigas

Bouchón de merluza con panko y mahonesa cítrica

Brocheta de solomillo de ternera con salsa de Oporto

BEBIDAS DURANTE EL CÓCTEL: Refrescos, cerveza, vino blanco y vino tinto.

Duración estimada, 1 hora

ESTACIONES CÓCTEL

(O p c i o n a l)

Bienvenida a la ceremonia con agua de frutas y limonada 3,00€/pax

Mini burgers 5,50€/pax

Arroces (negro y a banda) 5,50€/pax

Quesos 7,50€/pax

Sushi (maki y nigiri) 12,50€/pax

Mexican (fajitas, burritos y nachos con guacamole) 9,50€/pax

Cervezas artesanas 9,50€/pax

Estación de mojitos (clásico y de fresa) 7,00€/pax

Cortador de jamón durante el cóctel 190€/ud

Jamón Ibérico de cebo (7Kg aprox.) 475€/ud

Jamón Ibérico (7Kg aprox.): 690€/ud

ENTRANTES

(a e l e g i r u n o p a r a e l m e n ú b a s e)

Crema de marisco con shiitake y verduras al wok

Crema de patata asada al aroma de trufa

Crema de espárragos trigueros con brotes de salmón

Crema de tupinambó con palomitas de quinoa

Crema de mejillones con virutas de verduras

Crema de calabacín con queso brie

Crema de calabaza con manzana confitada

Crema de champiñón con boletus y panceta crujiente

Ensalada de langostinos, manzana Granny Smith y piña con vinagreta de mostaza a la antigua

** Ensalada de bogavante con frutas tropicales y vinagreta de sidra

Ensalada de gulas, queso de cabra gratinado, tomate seco, vinagreta de mostaza antigua y miel

Carpaccio de melón con codorniz confitada y lascas de jamón Ibérico con vinagreta de mango

Ensalada de quinoa con aguacate, salmón ahumado y vinagreta cítrica

*** Bogavante a la parrilla

Crepes de setas y foie con crema de boletus al Pedro Ximénez





SORBETE

(a e l e g i r u n o p a r a e l m e n ú b a s e)

Frambuesa, mandarina, manzana verde o limón

PLATO PRINCIPAL

(a e l e g i r u n o p a r a e l m e n ú b a s e)

Suprema de merluza braseada con salsa de gambas al aroma de azafrán

* Lubina con pistacho, duo de calabacín y calabaza con salsa de manzana

Bacalao a baja temperatura con crema de marisco sobre ragú de ceps

** Medallón de rape con salsa de cava y quenelle de calabaza

*** Rodaballo con salsa de naranja y parmentier de brócoli

** Solomillo de cebón con crumble de patata, jardín de verduras y salsa de Málaga Virgen

Rulo de cordero relleno de boletus con piña caramelizada y ensaladita de quinoa

** Solomillo de cebón con timbal de boniato y hortalizas

Entrecot de buey con patata y verduras tiernas

Carrillera de ternera con parmentier de ajos confitados

Pato confitado con cous cous, dátiles y pistachos con salsa de arándanos

POSTRES

(a e l e g i r u n o p a r a e l m e n ú b a s e)

San Marcos

Chocolatissimo

La repera

Cheesecake con frutos rojos

Tiramisú

Mousse con cremoso de mango y maracuyá

Bomba de chocolate con corazón de crema

Cheesecake de Oreo

BODEGA

Vino tinto crianza D.O. Rioja y Vino blanco D.O. Verdejo (Otras opciones a consultar)

Cava Segura Viudas Brut Nature

Refrescos, cerveza y agua mineral

Café, infusiones & petit fours

A Y R E
H O T E L E S



PRECIO 98,00 €/PAX

El menú base incluye:

Cóctel de bienvenida de 1 hora (12 aperitivos: 6 fríos y 6 calientes), entrante, sorbete, plato principal, postre, bodega, café y 2 horas de barra libre

Tarta nupcial de tres pisos decorada cortesía (Bodas de más de 60 personas)

Decoración floral en las mesas

Coche nupcial cortesía (Bodas de más de 150 personas)

Menús especiales para alérgicos

Suplementos:

Plato principal adicional: 15€ (habría que añadir el suplemento de platos con asterisco si el plato seleccionado los lleva)

Suplemento platos con asterisco (*): Cada asterisco implica 3€ adicionales al precio del menú base

Suplemento sala Nueva York: Para celebraciones en esta sala se añaden 12€/Pax

Degustación

Podéis probar varios platos en la degustación para decidir el menú que más se ajuste a vuestros gustos.

Dependiendo del número de invitados, incluimos:

De 30 hasta 60 personas, degustación para 2 personas sin cargo

De 61 a 120 personas, degustación para 4 personas sin cargo

Más de 121 personas, degustación para 6 personas sin cargo

Persona adicional para degustación, 60€/Pax

MENÚ INFANTIL (38€/PAX)

Ensaladilla rusa, croquetas de jamón, palomitas de pollo, tortilla española

Escalopines de solomillo con patatas fritas

Tarta de chocolate

Agua mineral y refrescos

A Y R E
HOTEL ES

CANDY BAR

Pequeño, 180€ (4-5 kg de chuches) – Mediano, 240€ (7-8 kg de chuches)

Grande, 300€ (10-11 kg de chuches)

RECENA 8€/PAX

Mini pulguita de jamón

Triángulo de chapata con lomo

Sándwich mixto

Petit Fours

BARRA LIBRE

Jhonnie Walker (Red Label) - J.B. – Ballantines - Beefeater - Bombay - Brugal – Cacique- Absolut

Tercera hora 8€/Pax (Total de adultos menos el 15%)

Cuarta hora 8€/Pax (Total de adultos menos el 20%)

Tercera hora sala Nueva York: 12€/Pax (Total de adultos menos el 15%)

Cuarta hora sala Nueva York: 12€/Pax (Total de adultos menos el 20%)

DISCOTECA

Dos horas 345€

Hora extra 90€

CEREMONIA CIVIL

Montaje de la ceremonia, megafonía y flores 600€

Oficiante ceremonia civil, a consultar

IVA NO INCLUIDO

Alimentos y bebidas: + 10%

Discoteca y ceremonia civil: + 21%

¿TE AYUDAMOS?

En Ayre Gran Hotel Colón no tenemos exclusividad con proveedores, pero te podemos recomendar :

Fotógrafos - Música en directo - Candy bar personalizados - Beauty Corner - Wedding Planner,

Oficiantes ceremonia civil - Animación infantil – Fotomatón - Autobuses

AYRE
HOTEL

AYRE HOTEL



AYRE GRAN HOTEL COLON

C/ Pez Volador, 1-11. 28007 Madrid – T: (+34) 91 400 99 00

comercial.colon@ayrehoteles.com

ayrehoteles.com