¿Qué es una boda de Alta Costura?

Una Boda de Alta Costura es una boda única, un traje a medida de cada pareja, entendiendo lo que unos novios necesitan y haciendo que todo encaje a la perfección.

En InterContinental Madrid somos especialistas en dar un trato exclusivo y personalizado.

BODAS ALTA COSTURA

Menús Bodas de Alta Costura

CONDICIONES

Menú Tul . . . . . 145€ (IVA INCLUIDO)

Menú Seda . . . . . 155€ (IVA INCLUIDO)

Menú Organza . . . . . 165€ (IVA INCLUIDO)

Menú Infantil . . . . . 50€ (IVA INCLUIDO)

Caprichos InterContinental

Ceremonia Civil

Música

BODAS ALTA COSTURA

Tul

APERITIVO DE BIENVENIDA

(DURACIÓN APROXIMADA 45 MINUTOS)

SELECCIÓN DE BEBIDAS INTERCONTINENTAL

JEREZ

VINO BLANCO

VINO TINTO

CERVEZA

REFRESCOS

CAVA

SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS

LINGOTE DE FOIE EN ORO

TABLA DE QUESOS

YEMA DE GAZPACHO DE FRESÓN

CONO DE BRANDADA DE BACALAO Y CHIP DE PATATA VIOLETA

CUBO DE SALMÓN, AGUACATE Y LIMA

TOSTA DE QUESO DE CABRA Y ALBARICOQUES

SELECCIÓN DE APERITIVOS CALIENTES

MINI ALBÓNDIGAS DE CORDERO AL CHILINDRÓN

MELOSO DE PISTO, TRUFA Y HUEVO DE CODORNIZ

CROQUETITAS DE IBÉRICO

GAMBAS ORLY CON SALSA AGRIDULCE

TRIÁNGULO DE SAMOSAS VEGETALES

Tul

NUESTROS PRIMEROS

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

CONSOMÉ OXTAIL CLARIFICADO CON RABO DE BUEY TRUFADO
CREMA DE AGUACATE CON CEVICHE DE GAMBAS
GAZPACHO DE FRESÓN CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO

NUESTROS PESCADOS

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

BACALAO ASADO CON FRUTOS SECOS Y PISTO MANCHEGO
LOMOS DE SALMÓN DE ALASKA CON SALSA DE HINOJO
MERLUZA AL HORNO CON VERDURITAS CRUJIENTES Y VINAGRETA DE TOMATE RAF

NUESTRAS CARNES

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON CREMA DE PATATITAS Y AROMA DE TRUFA
PATO CONFITADO, GUISO DE PATATITAS NUEVAS, MANZANA Y SALSA DE NARANJA
SOLOMILLO DE CEBÓN CON PATATA ROSTI CARAMELIZADA, MICRO MEZCLUM Y SALSA DE SYRAH

NUESTROS POSTRES

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

MELODÍA DE MOUSSE DE FRUTOS TROPICALES CON SORBETE DE FRAMBUESA
NIEVE DE GRAN MARNIER CON SALSA DE CHOCOLATE
CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE PLÁTANO Y AROMA DE VAINILLA

TARTA NUPCIAL

CAFÉ NATURAL Y MIGNARDISES

VINO BLANCO: VIÑA CANTOSÁN (VERDEJO), D. O. RUEDA
VINO TINTO: VIÑA SALCEDA CRIANZA, D. O. C. RIOJA
CAVA: PARÉS BALTÁ BRUT NATURE ECOLÓGICO
LICORES Y BRANDIES

PAQUETE NUPCIAL TUL: 145€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

BODAS ALTA COSTURA

Seda

APERITIVO DE BIENVENIDA

(DURACIÓN APROXIMADA 45 MINUTOS)

SELECCIÓN DE BEBIDAS INTERCONTINENTAL

JEREZ
VINO BLANCO
VINO TINTO
CERVEZA
REFRESCOS
CAVA

SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS

LINGOTE DE FOIE EN ORO
TABLA DE QUESOS
YEMA DE GAZPACHO DE FRESÓN
CONO DE BRANDADA DE BACALAO Y CHIP DE PATATA VIOLETA
CUBO DE SALMÓN, AGUACATE Y LIMA
TOSTA DE QUESO DE CABRA Y ALBARICOQUES

SELECCIÓN DE APERITIVOS CALIENTES

MINI ALBÓNDIGAS DE CORDERO AL CHILINDRÓN
MILOSA DE PISTO, TRUFA Y HUEVO DE CODORNIZ
CROQUETITAS DE IBÉRICO
GAMBAS ORLY CON SALSA AGRIDULCE
TRIÁNGULO DE SAMOSAS VEGETALES

Seda

NUESTROS PRIMEROS

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Crema de Carabineros al Sabor de Brandy y Espuma Fresca
Ensalada de Tomate con Ventresca del Mar del Norte
Timbal de Langostinos Rayados, Hojas Tiernas con Vinagreta de Leche de Coco y Cilantro

NUESTROS PESCADOS

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

BACALAO CONFITADO EN OLIVA VIRGEN, EMULSIÓN DE PATATA Y SALSA ROJA DE PIMIENTOS
MERLUZA A LA BILBAÍNA SOBRE CORONA DE PURRUSALDA Y HOJA DE ALBAHACA
TAQUITOS DE SALMÓN ASADO, FLORES DE BRÓCOLI GLASEADAS Y SALSA DE CAVA

NUESTRAS CARNES

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

CARRÉ DE CORDERO ASADO, PATATAS Y CEBOLLETA AL HORNO Y JUGO DE TOMILLO
MUSLO DE POULARDA RELLENA AL HORNO CON PATATITAS NUEVAS, TOMATITOS Y SALSA DE UVA MOSCATEL
SOLOMILLO DE TERNERA CON CUADRADITO DE PATATA CONFITADA, CEBOLLITAS Y JUGO AL BOURBON

NUESTROS POSTRES

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

ESFERA TRUFADA CON CREMA INGLESA
PIRÁMIDE DE TRES CHOCOLATES CON COUS COUS DE CARAMELO Y SALSA DE NARANJA
CREMOSO DE CAVA CON ESPEJO DE CARAMELO

TARTA NUPCIAL

CAFÉ NATURAL Y MIGNARDISES

VINO BLANCO: VIÑA CANTOSÁN (VERDEJO), D. O. RUEDA
VINO TINTO: VIÑA SALCEDA CRIANZA, D. O. C. RIOJA
CAVA: PARÉS BALTÁ BRUT NATURE ECOLÓGICO
LICORES Y BRANDIES

PAQUETE NUPCIAL SEDA: | 55€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

BODAS ALTA COSTURA

Organza

APERITIVO DE BIENVENIDA

(DURACIÓN APROXIMADA 60 MINUTOS)

SELECCIÓN DE BEBIDAS INTERCONTINENTAL

JEREZ

VINO BLANCO

VINO TINTO

CERVEZA

REFRESCOS

CAVA

SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS

LINGOTE DE FOIE EN ORO

TABLA DE QUESOS

YEMA DE GAZPACHO DE FRESÓN

CONO DE BRANDADA DE BACALAO Y CHIP DE PATATA VIOLETA

CUBO DE SALMÓN, AGUACATE Y LIMA

TOSTA DE QUESO DE CABRA Y ALBARICOQUES

CEVICHE DE CORVINA

SELECCIÓN DE APERITIVOS CALIENTES

MINI ALBÓNDIGAS DE CORDERO AL CHILINDRÓN

MINI BURGUER DE BUEY, BOLETUS Y GRATEN DE CHEDDAR

CROQUETITAS DE IBÉRICO

GAMBAS ORLY CON SALSA AGRIDULCE

EMPANADILLAS DIM SUM JAPONESAS EN SALSA DE SOJA

PULPO A FEIRA Y CREMOSO DE PATATA

PARA COMENZAR

A ELEGIR UNA OPCIÓN FRÍA O CALIENTE, ÚNICA PARA TODOS LOS INVITADOS

CREMAS FRÍAS

CREMA DE PATATA FRÍA CON CEVICHE DE GAMBA BLANCA Y ACEITE VERDE

CREMA DE CARABINEROS AL SABOR DE BRANDY Y ESPUMA FRESCA

GAZPACHO DE FRESÓN CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO

CREMAS CALIENTES

CREMA DE CALABAZA CON CUBITOS DE FOIE Y NUECES DE MACADAMIA

CREMA DE BOLETUS CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO Y PIÑONES

CONSOMÉ OXTAIL CLARIFICADO CON RABO DE BUEY TRUFADO

BODAS ALTA COSTURA

Organza

NUESTROS PRIMEROS

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

CORTE DE AHUMADO DE TXANGURRO AL BRANDY, CRUJIENTE DE ACEITUNA NEGRA Y CREMA DE CIBOULETTE
CREMA DE BOGAVANTE CON TARTAR DE MANGO
ROYAL DE FOIE GRAS, COMPOTA DE HIGOS CON BALSÁMICO Y CHOCOLATE CRUJIENTE
CUATRILOGÍA DE FRUTOS DEL MAR
ENSALADA DE BOGAVANTE CON TARTAR DE MANGO, HUEVAS DE TOBIKO NARANJA Y ACEITE DE NUECES
ENSALADA DE SOLOMILLO MARINADO CON SALSA DE OSTRAS Y TOFU
ENSALADA DE VIEIRAS TEMPLADAS CON SALMOREJO DE FRESÓN, PAPAYA Y VELO DE JAMÓN IBÉRICO
ENSALADA DE CIGALAS TEMPLADAS, TACO DE PAPAYA, ALGA WAKAME Y MICRO-MEZCLUM

PLATOS PRINCIPALES

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

LOMO DE MERLUZA, CEBOLLITA CRUJIENTE Y SALSA DE BERBERECHOS
LOMO DE PARGO AL HORNO, GUISO DE VERDURITAS BABY Y SALSA DE SIDRA
LUBINA ASADA, FIDEUÁ DE MEJILLONES Y AVELLANAS
MERLUZA AL HORNO CON ARROZ NEGRO Y SALSA DE CARABINEROS
TRANCHA DE RODABALLO ASADO CON EMULSIÓN DE PIMIENTOS CRISTAL Y PATATAS PANADERAS AL VERDEJO
COCHINILLO CONFITADO A 65º, QUENEFA DE CREMA DE PATATA Y PIMIENTOS DE LA VERA CON JUGO DE TOMILLO
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE, COLMENILLAS Y FINAS VERDURITAS CON JUGO SUAVE DE PIMIENTA ROSA

CAMBIO DE PALADAR

SORBETE A ELEGIR ENTRE:
LIMÓN Y CAVA, MOJITO, CHAMPAGNE O PIÑA COLADA

NUESTROS POSTRES

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

DÚO DE CHOCOLATES ORGANZA INTERCONTINENTAL CON COULIS DE FRUTOS ROJOS
MELODÍA DE MOUSSE DE FRUTOS TROPICALES CON SORBETE DE FRAMBUESA
PIRÁMIDE TRES CHOCOLATES CON COUS COUS DE CARAMELO Y SALSA DE NARANJA
CREMOSO DE CAVA CON ESPEJO DE CARAMELO
ESPUMA DE YOGUR Y PERNOD CON HELADO DE VIOLETAS

TARTA NUPCIAL

CAFÉ NATURAL Y MIGNARDISES

VINO BLANCO: ATRIUM CHARDONNAY, D. O. PENEDÉS
VINO TINTO: VIÑA PEDROSA CRIANZA, D. O. RIBERA DE DUERO
CAVA: PARÉS BALTÁ BRUT NATURE ECOLÓGICO
LICORES Y BRANDIES

PAQUETE NUPCIAL ORGANZA: 165€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

BODAS ALTA COSTURA

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

2 HORAS DE BARRA LIBRE INTERCONTINENTAL

2 HORAS DE MÚSICA DE DISCOTECA ESTÁNDAR CON EL PROVEEDOR DEL HOTEL
(PARA BODAS CON UN MÍNIMO DE 100 INVITADOS GARANTIZADO)

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 2 PERSONAS CON 2 OPCIONES DIFERENTES
(PARA BODAS CON UN MÍNIMO DE 40 INVITADOS GARANTIZADO)

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 6 PERSONAS CON 3 OPCIONES DIFERENTES
(PARA BODAS CON UN MÍNIMO DE 100 INVITADOS GARANTIZADO)

TARTA NUPCIAL MILHOJAS INTERCONTINENTAL O SAN MARCOS

BAJO PLATOS DE PLATA

MONTAJE PREMIUM INTERCONTINENTAL COMPUESTO DE MANTELERÍA
(A ELEGIR ENTRE 3 MODELOS), LAZOS DE SILLAS (A ELEGIR ENTRE MODELOS),
DECORACIÓN FLORAL (A ELEGIR ENTRE 3 TIPOS DE CENTROS SEGÚN TEMPORADA),
Y MINUTAS (A ELEGIR ENTRE 3 TONALIDADES)

SUITE NUPCIAL PARA LA NOCHE DE BODA, BOTELLA DE CAVA, CESTA DE FRUTAS Y
DESAYUNO INCLUIDO (PARA BODAS CON UN MÍNIMO DE 80 INVITADOS GARANTIZADO)

INVITACIÓN PARA SU PRIMER ANIVERSARIO DE BODA

UNA NOCHE DE HOTEL EN INTERCONTINENTAL MADRID CON DESAYUNO INCLUIDO
(SUJETO A DISPONIBILIDAD).

Rogamos consultar otros menús a medida de acuerdo a sus necesidades.
Imprescindible concretar con la Coordinadora de Bodas y Eventos Sociales la elección de mantelería, decoración floral, minutas y lazos en sillas en la prueba de menú o dos meses antes de la boda.

BODAS ALTA COSTURA

BARRA LIBRE

INTERCONTINENTAL

WHISKIES

JOHNNIE WALKER RED
J&B
BALLANTINES
JAMESON

GINEBRAS

TANQUERAY
BEEFEATER

RON

CACIQUE AÑEJO
HAVANA RITUAL

VODKAS

KETEL ONE
WYBOROWA

LICORES

MELOCOTÓN
PACHARÁN LA NAVARRA

REFRESCOS

LIMÓN, NARANJA, COCA COLA, COCA COLA LIGHT,
GINGER ALE, SPRITE, TÓNICA Y SODA

19€ IVA INCLUIDO
(PRECIO POR PERSONA LAS DOS PRIMERAS HORAS)

HORA EXTRA
(13€ IVA INCLUIDO POR PERSONA Y HORA)

LUJO

WHISKIES

JOHNNIE WALKER BLACK 12 AÑOS
CHIVAS REGAL
CARDHU ESPECIAL CASK
THE GLENLIVET

GINEBRAS

TANQUERAY TEN
BEEFEATER 24

RON

CACIQUE 500
HAVANA CLUB 7

VODKAS

CIROC
ABSOLUT

LICORES

MELOCOTÓN
PACHARÁN LA NAVARRA

REFRESCOS

LIMÓN, NARANJA, COCA COLA, COCA COLA LIGHT,
GINGER ALE, SPRITE, TÓNICA Y SODA

25€ IVA INCLUIDO
(PRECIO POR PERSONA LAS DOS PRIMERAS HORAS)

HORA EXTRA
(19€ IVA INCLUIDO POR PERSONA Y HORA)

La 3ª y la 4ª hora extra se cobra sobre el 60% del número total de adultos confirmados.
A partir de la 5ª hora extra se cobra el 50% del número total de adultos confirmados.
Límite de música hasta las 4:00 horas de la madrugada.
Si desea alguna marca adicional rogamos lo comunique a la Coordinadora de su Boda para valorar condiciones.

BODAS ALTA COSTURA

Menú Infantil

ENTRANTES VARIADOS

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR UNA OPCIÓN)

HAMBURGUESA DE POLLO Ó DE BUEY
ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS Y AROS DE CEBOLLA

ESCALOPE A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS
EN SALSA DE TOMATE Y AROS DE CEBOLLA

ESCALOPE A LA MILANESA CON PATATAS FRITAS
EN SALSA DE TOMATE Y AROS DE CEBOLLA

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA

LASAGNA A LA BOLOÑESA GRATINADA

POSTRE

TARTA NUPCIAL

Bebidas sin Alcohol
Se servirá el mismo menú para todos los niños

MENÚ INFANTIL: 50€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

BODAS ALTA COSTURA

Caprichos InterContinental

PARA COMPLEMENTAR SU CÓCTEL

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 10 € IVA INCLUIDO POR PERSONA
SUSHI VARIADO 9 € IVA INCLUIDO POR PERSONA

PARA COMPLEMENTAR SU MENÚ

UN SORBETE A ELEGIR ENTRE:
SORBETE DE LIMÓN Y CAVA, SORBETE DE MOJITO, SORBETE DE CHAMPAGNE
Ó SORBETE DE PIÑA COLADA: 5 € IVA INCLUIDO POR PERSONA

O EN DIRECTO...

SUSHI-MAN: 12 € IVA INCLUIDO POR PERSONA (PARA UN MÍNIMO DE 100 PERSONAS)
CORTADOR DE JAMÓN DURANTE EL CÓCTEL: 250€ + IVA POR CORTADOR DE JAMÓN
2 PIEZAS DE JAMÓN – CONSULTAR PRECIOS POR PIEZA Y CASOS CONCRETOS

PARA COMPLEMENTAR LA BARRA LIBRE

SUPLEMENTO DE BARRA LIBRE DE GIN TONICS PREMIUM: 13€ IVA INCLUIDO POR PERSONA Y TRES HORAS
HORA EXTRA: 11 € IVA INCLUIDO POR PERSONA

SUPLEMENTO DE BARRA DE MOJITOS: 7€ IVA INCLUIDO POR PERSONA Y TRES HORAS
HORA EXTRA: 5€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

BODAS ALTA COSTURA

Caprichos InterContinental

PARA LA RECENA EN FORMATO BUFFET

SUGERENCIAS SALADAS

MINI SÁNDWICHES, MEDIAS NOCHES, MINI CHAPATITAS VARIADAS: 16€ IVA INCLUIDO POR PERSONA
TACITA DE INVIERNO Ó DE VERANO: 3 € IVA INCLUIDO POR PERSONA

SUGERENCIAS DULCES

FRUTAS BAÑADAS EN CHOCOLATE: 5 € IVA INCLUIDO POR PERSONA
PASTELERÍA FRANCESA Y MINI PLUM-CAKE: 9 € IVA INCLUIDO POR PERSONA
CHUPITOS VARIADOS: 4 € IVA INCLUIDO POR PERSONA

ESPECIAL Y ORIGINAL.... UN CANDY BAR
650 € IVA INCLUIDO

PARA COMPLEMENTAR SU DECORACIÓN

(EN CASO DE DESEAR OTRA SILLA)
SILLA MODELO TIFFANY: PREVIA COTIZACIÓN

TARTAS ESPECIALES

SUPLEMENTOS POR PERSONA – IVA INCLUIDO
SELVA NEGRA: 4€
TARTA DE TRUFA: 4€
TARTA DE TIRAMISÚ: 4€
SAN HONORÉ: 4€

Ceremonia Civil

Celebre su enlace en un entorno único con la comodidad de disfrutar directamente del banquete. Incluye:

ALQUILER Y MONTAJE DE SALÓN

MESA DECORADA CON CENTRO FLORAL DE TEMPORADA

SILLAS VESTIDAS CON FUNDA

450€ IVA INCLUIDO

MEGAFONÍA, MICRÓFONO Y TÉCNICO (1 HORA) INCLUIDOS

MAESTRO DE CEREMONIA

(No incluido)

Le facilitamos el contacto de dos proveedores recomendados de calidad.

DAGOR

WWW.DAGOR.ORG

TELF. 91 431 48 56

info@dagor.org

LUNAS DE BODA

WWW.LUNASDBODA.COM

TELF. 91 521 11 27

info@lunasdboda.com

DECORACIÓN Y ANIMACIÓN INFANTIL

Proveedor recomendado

DE FÁBULA

WWW.DEFABULA.COM

TELF. 91 445 50 02

606 01 78 49

info@defabula.com

BODAS ALTA COSTURA

Música y Fotografía

MÚSICA DE AMENIZACIÓN DURANTE EL BANQUETE

Piano	330€ + IVA
Piano y Violín	495€ + IVA
Piano y Guitarra	530€ + IVA
Piano y Voz	530€ + IVA
Cuarteto de Cuerda	1.115€ + IVA
Arpa, otros	CONSULTAR PRECIOS

MÚSICA DE BAILE DURANTE LA BARRA LIBRE

*Discoteca Estándar**	
Discoteca Premium	675€ + IVA
Discoteca Mapping	825€ + IVA
1 Hora extra Discoteca Estándar	120€ + IVA
1 Hora extra Discoteca Premium	140€ + IVA
1 Hora extra Discoteca Mapping	160€ + IVA
Orquesta (2horas)	1.200€ + IVA
Orquesta y Discoteca (1 Hora y 2 Horas respectivamente)	1.350€ + IVA

*INCLUIDA EN LOS PAQUETES TUL SEDA Y ORGANZA CON UN MINIMO DE 100 INVITADOS GARANTIZADOS.

SASSOT SOUND
CARLOS MARTÍNEZ
TEL. 91 332 25 58
MOV. 609 53 40 71
carlos@sassotsound.com

PRODUCCIONES CHARLESTON
MIGUEL ÁNGEL LÓPEZ
TEL. 91 759 87 84
MOV. 629 21 41 70
produccionescharleston@hotmail.com

REPORTAJE FOTOGRÁFICO

ADRIÁN TOMADÍN
ADRIÁN TOMADÍN
WWW.ADRIANTOMADIN.COM
TEL. 91 351 69 24
MOV. 607 801 302

INSTANTÁNEA & TOMAPRIMERA
AMALIA ORTIZ
WWW.INSTANTANEA.NET
TEL. 91 548 21 88
MOV. 607 266 248

En caso de utilizar otro proveedor rogamos lo comunique a la Coordinadora de Bodas.

BODAS ALTA COSTURA

DEPÓSITOS

La reserva se hace únicamente bajo firma de contrato y se abonarán 1.800 € o el 10% del importe total estimado del banquete, como garantía de reserva para su evento y firma del contrato. Este depósito no es reembolsable.

Dos meses antes del evento, se abonará el 50% sobre el mínimo de invitados garantizados a esa fecha.

El balance pendiente, se abonará 4 días antes de la celebración de la boda con la confirmación del número de invitados garantizado.