



Colección
cibeles
Tapas, vinos y restaurante

CÓCTEL 2019

Condiciones de política de confirmación, pago y cancelación

- Para CONFIRMAR y respetar la fecha del evento es indispensable contar con el 50% del total de la factura PROFORMA del evento que deberá ser abonado en el momento de la confirmación de la reserva mediante transferencia bancaria. No se acepta como garantía de pago, la tarjeta de crédito.
- El 50% restante debe ser abonado al finalizar el evento en el restaurante o el mismo día por transferencia.
- En caso de existir algún cargo extra se incluiría en la factura final, abonándose posteriormente al día siguiente.
- El número de invitados se comunicará 4 días laborables antes del evento, siendo éste el número mínimo a facturar.
- No existiría reembolso del pago en caso de cancelación del evento con menos de 30 días antes a su celebración.
- Precios y menús vigentes hasta Diciembre 2019.
- Precios aplicables a grupos de más de 20 personas.
- Precios netos.

Bienvenida mirando a Cibeles ...

Se serviría un pequeño cóctel de bienvenida

1. Short Welcome Drink

Ideal para el saludo entre los invitados

Copa de cava Rosé (*)
Cecina de ciervo aromatizada con jugo de aceituna
Cornete de queso

2. La auténtica bienvenida española

La forma tradicional de dar la bienvenida como si estuvieras en casa

Copa de cava Rosé & Vino del marco de Jerez (*)
Jamón Ibérico de Bellota “Real Jamón”

3. Premium Welcome

Gran recepción

Quesos nacionales
Jamón ibérico puro de Bellota “Real Jamón” cortado a cuchillo
Lomo ibérico de Bellota
Cornete de queso y lágrima de moscatel
Pisto Manchego y crujiente de ibérico
Brocheta de langostinos
Copa de cava Rosé & Vino del marco de Jerez (*)

COLECCIÓN 1

Quesos nacionales: DO Madrid, DO Castilla-La Mancha, DO Andalucía...

Ibéricos

Empanada de verduras

Cucharita de patata y pulpo

Pan cristal jugo Arbequina

Atún marinado con aguacate

Cornete de queso y lágrima de moscatel

Croqueta de ave

Shii-take en tempura

Tacita de caldo o gazpacho (Seasonal product)

Cazuelita de arroz

Brandada de bacalao gratinada

Trufas de chocolate

Bocaditos de crema y nata

BEBIDAS

Refrescos, cervezas, vino blanco y tinto, aguas

COLECCIÓN 2

Quesos nacionales: DO Madrid, DO Castilla-La Mancha, DO Andalucía...

Ibéricos

Salmón marinado al eneldo

Pan cristal jugo Arbequina

Brocheta de tomate cherry, mozzarella y salsa pesto

Cornete de sobrasada

Empanada de rabo de toro

Guacamole sobre maíz crujiente

Brocheta de langostinos

Minipizza de bacón y queso de cabra

Buñuelos de bacalao

Risotto de trigo y setas de temporada

Crema de tiramisú con gelatina de amaretto

Gominola natural de frutos del bosque

BEBIDAS

Refrescos, cervezas, vino blanco y tinto, aguas

COLECCIÓN 3

Quesos nacionales: DO Madrid, DO Castilla-La Mancha, DO Andalucía...

Ibéricos

Atún teriyaki

Pan cristal jugo Arbequina

Cucharita de patata y pulpo

Empanada de verduras

Cornete de queso y lágrima de moscatel

Croqueta de puchero

Buñuelo de bacalao

Brocheta de langostinos

Shii-take en tempura

Tacita de caldo o gazpacho

Taquitos de ciervo estofado

Arroz con verduras

Delicias de mazapán

Bocaditos de manzana

BEBIDAS

Refrescos, cervezas, vino blanco y tinto, aguas







Información adicional

La duración del cóctel será aproximadamente de una hora y media.

Fin de fiesta en Capilla o Colección

Durante el cóctel o almuerzo/cena no se servirán ningún tipo de destilados.

La barra libre tiene una duración de 2 horas desde el final del cóctel o almuerzo/cena, siendo la hora límite la 02.00 de la mañana.



Plaza de Cibeles, 1. 2ª planta.
28014 Madrid

(+34) 91 523 14 54
palaciodecibeles@adolfo-toledo.com
palaciodecibeles1@adolfo-toledo.com

www.palaciodecibeles.com