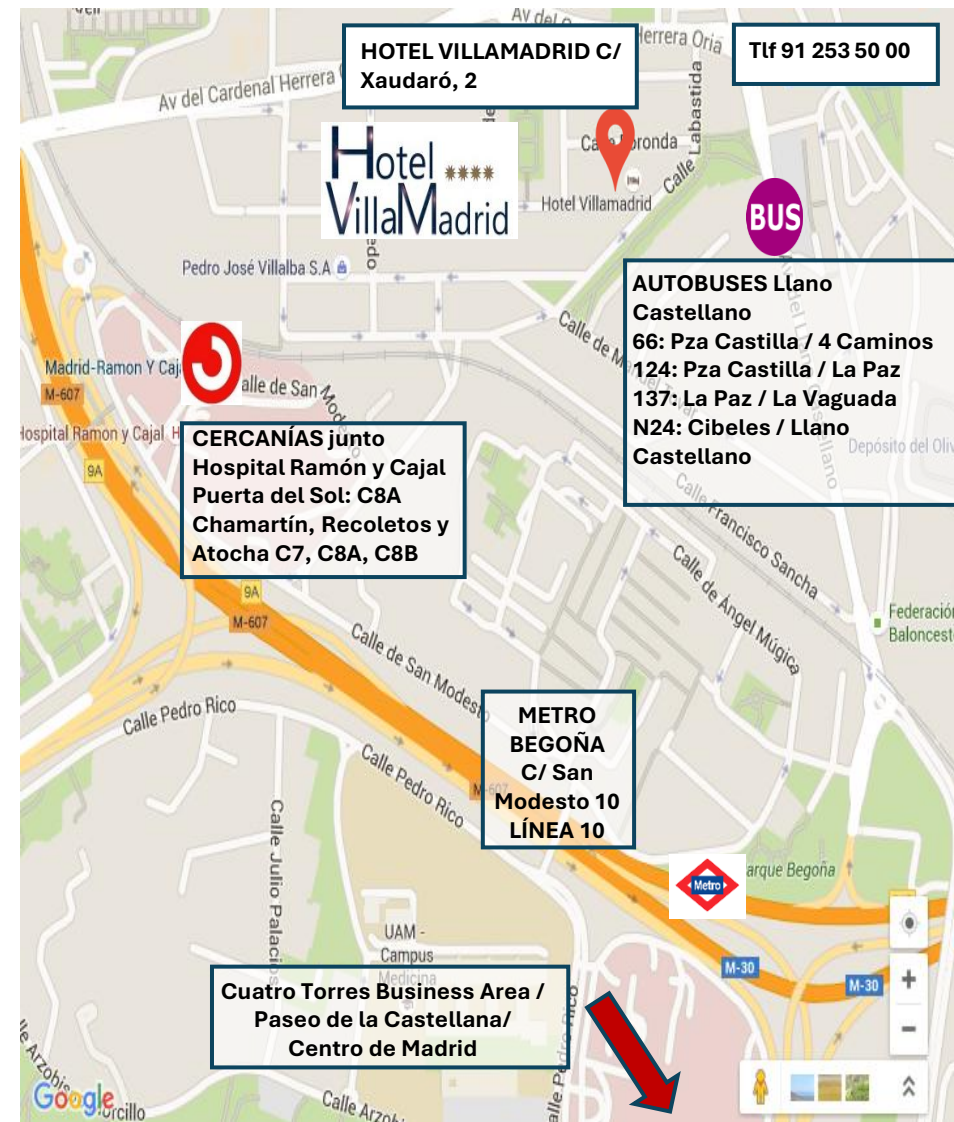


Hotel **** VillaMadrid

REUNIONES, EVENTOS , CATERING Y COFFEE BREAK





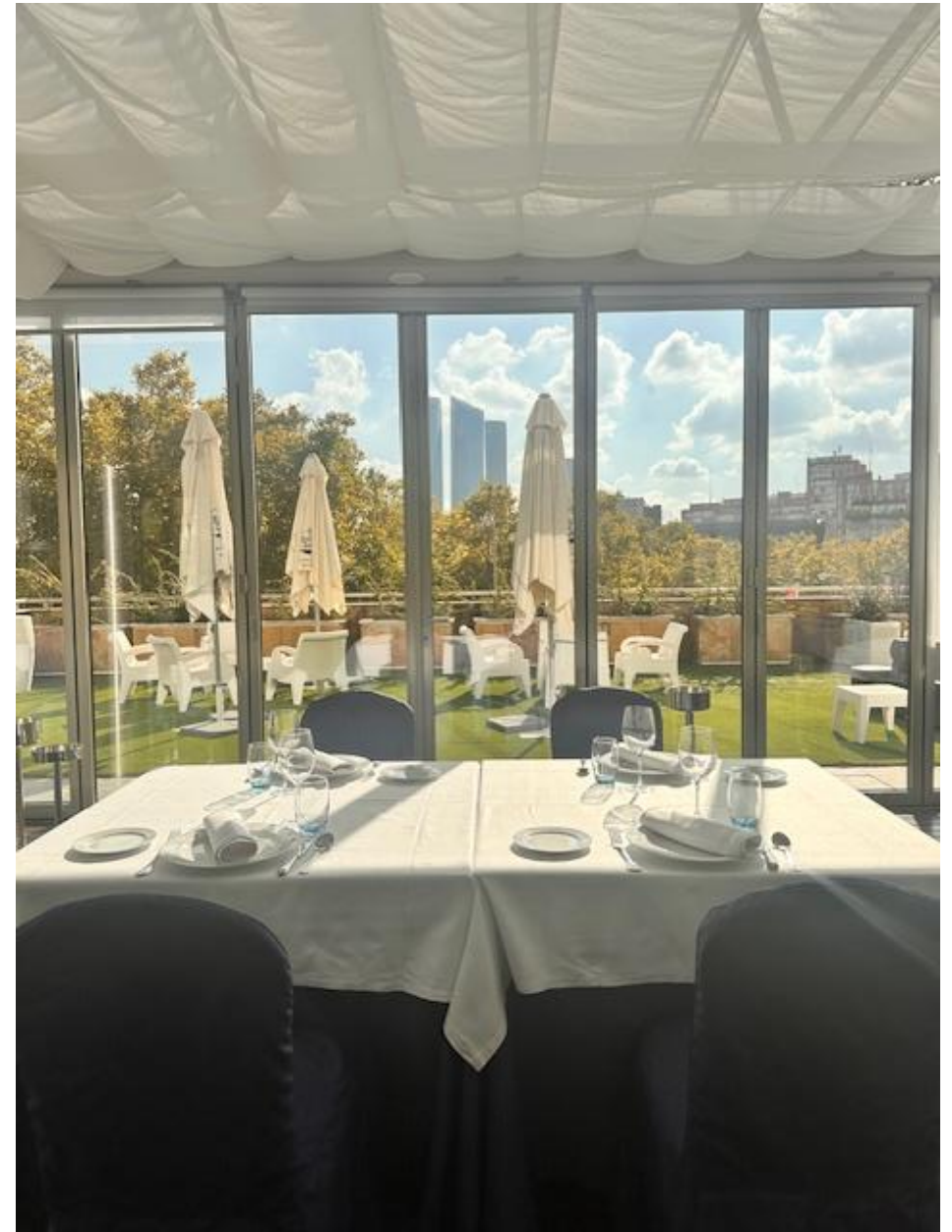
Hotel VillaMadrid

Situado junto al parque empresarial de las Cuatro Torres Business Área.

El hotel combina, modernidad, comodidad y accesibilidad, para ofrecer una experiencia única a empresas, profesionales y organizadores de eventos.

Nuestros espacios

El Hotel VillaMadrid pone a su disposición una variedad de salas flexibles para adaptarse a las necesidades específicas de cada evento. Ya sea un congreso, una jornada de trabajo, una conferencia, cena empresarial o una reunión de equipo.



La Palmera

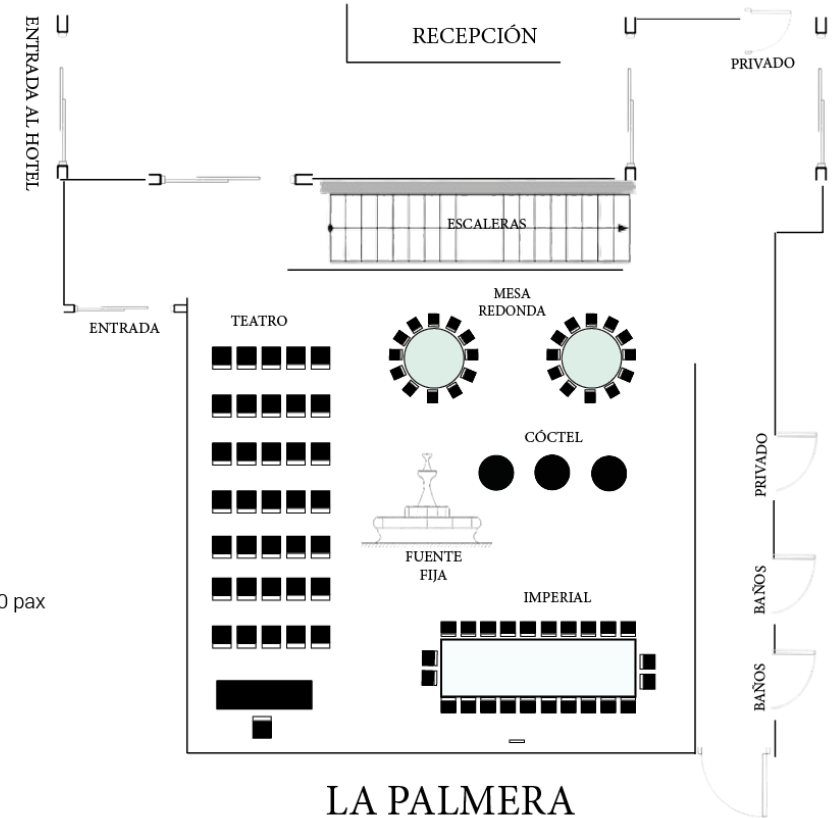


PLANTA 0

Capacidad
15.70M * 14.10M
AREA 221.37

Montajes

Teatro 200 pax
Disco 200/250 pax
Mesas redondas 120 pax
Imperial 100 pax
Coffe 120 pax
Cóctel 200/250 pax



Sala Norte



PLANTA 0

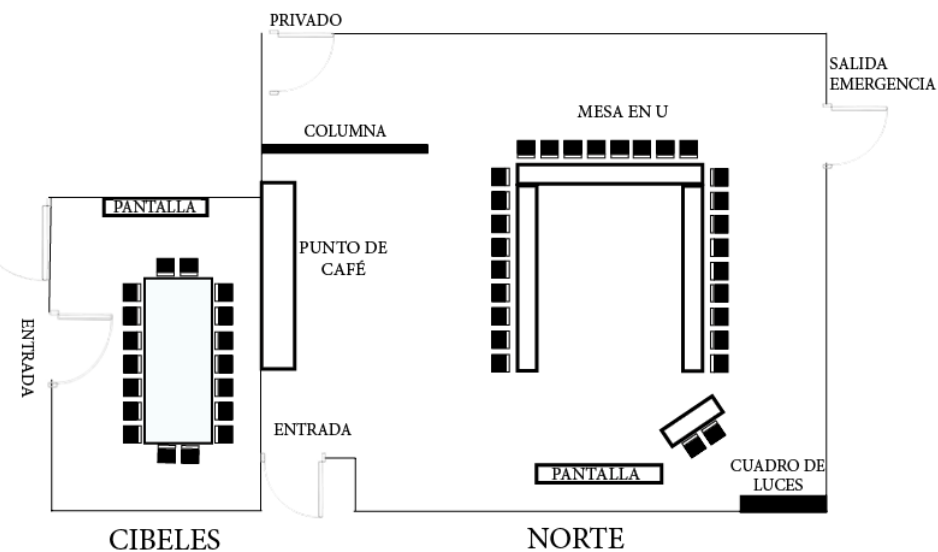
LA PALMERA

Capacidad
3.65m * 8.98m AREA
32.77m2

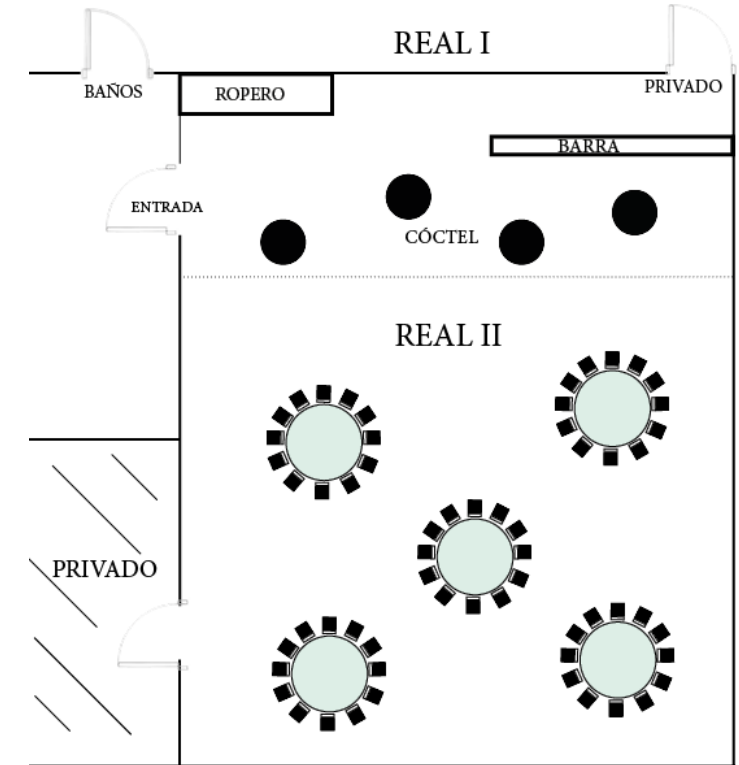
Montajes
Sala de reunión para 20 pax

Capacidad
7.70m * 13.15m
AREA 101.25m2

Montajes
Teatro 140 pax
Mesa en U 52 pax
Imperial 50 pax
Escuela 105 pax
Cóctel/ Disco 100 pax



Sala Real



Montajes

PRIMERA PLANTA

	METROS	ÁREA	TEATRO	ESCUELA	MESA U	IMPERIAL	MESA REDONDA	CÓCTEL
REAL I	6.36m * 5.21m	33.13	-	-	10	20	10	20
REAL II	5.33m * 12.76m	68.01	60	48	40	30	40	80
REAL I + II	5.33m * 17.97m	101.14	100	72	40	-	90	100

Restaurante



PRIMERA PLANTA

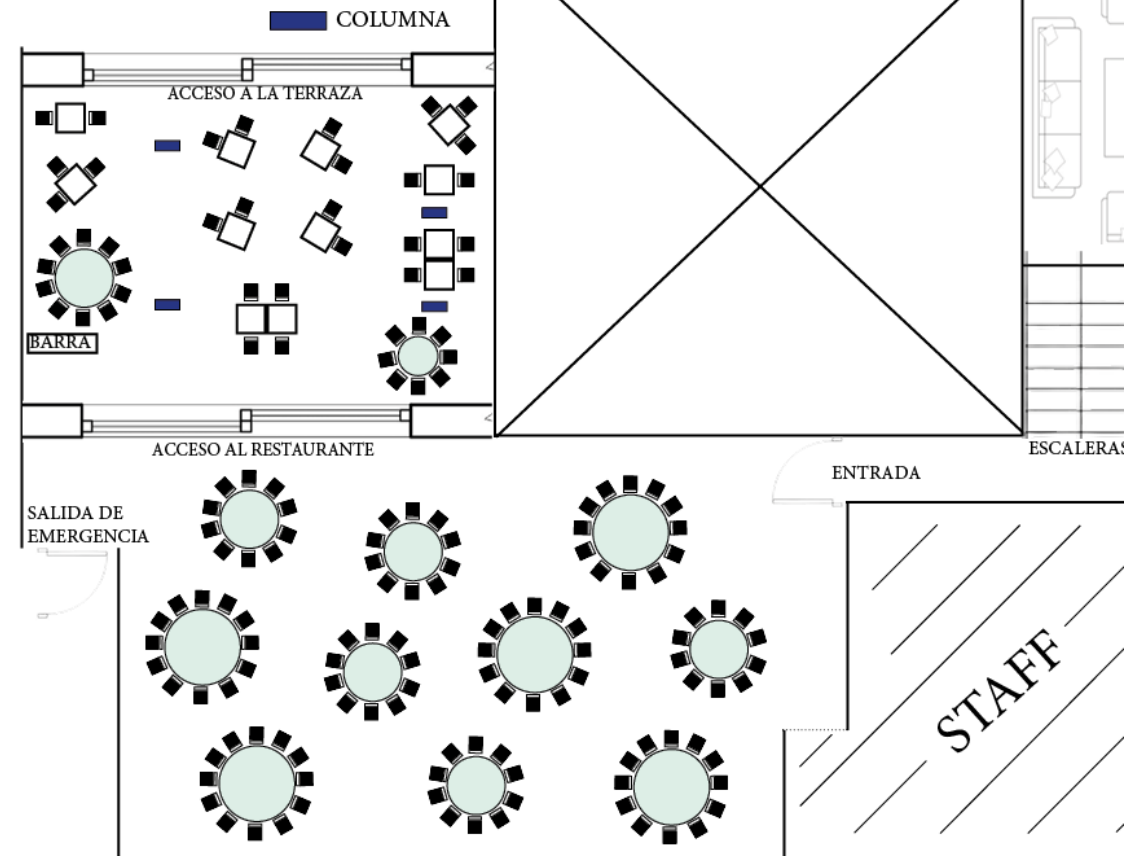
Montajes

Mesa redonda 240 pax
Cóctel/ Disco 400 pax

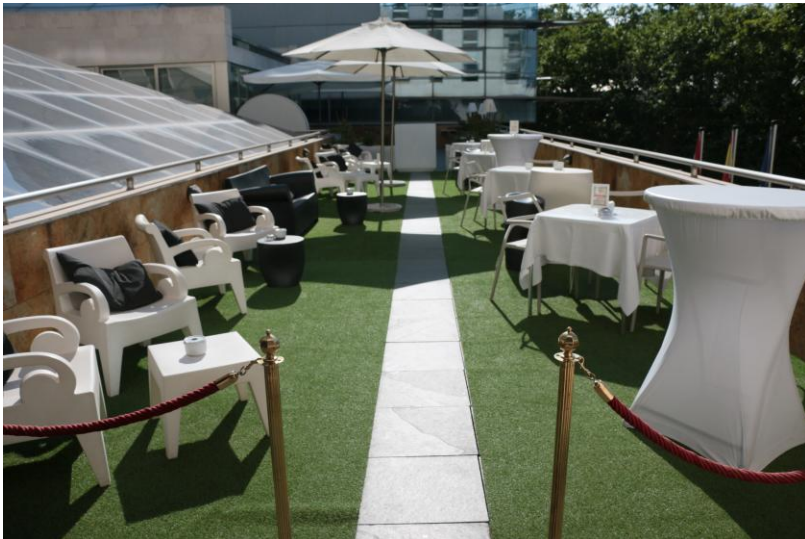
Capacidad

Desayunador	Restaurante
18.72m * 13.48m	13m * 10.46m
Area 252.48 m2	Area 135.98 m2

TERRAZA



Terraza



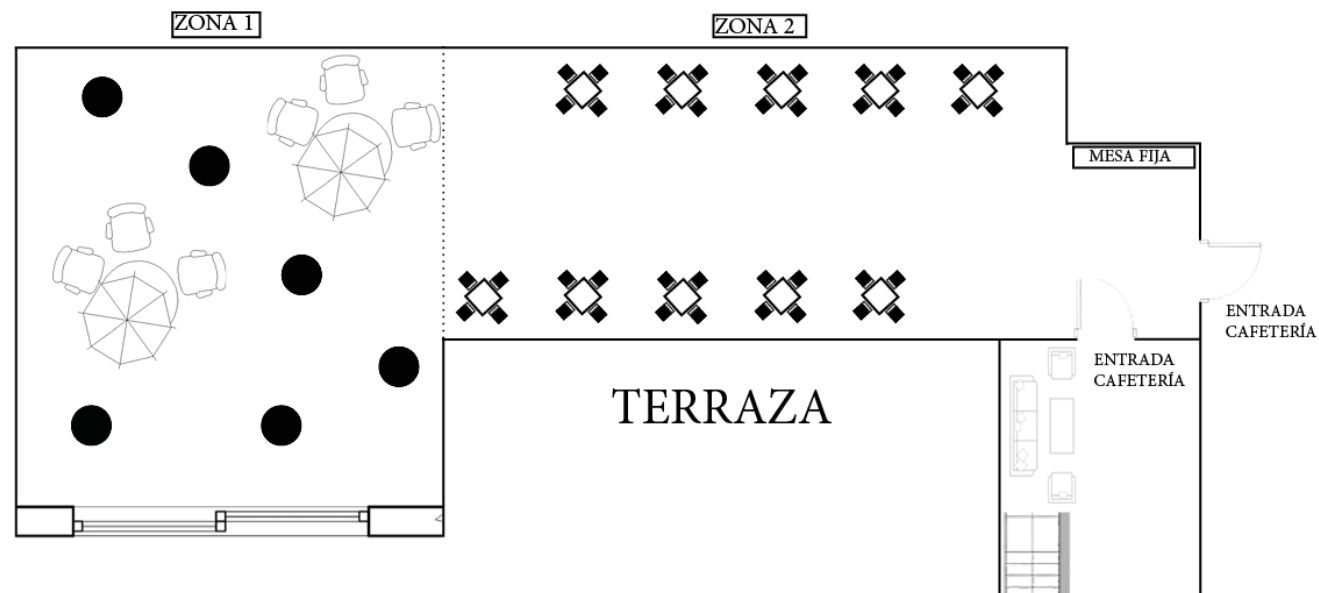
PRIMERA PLANTA

Montajes

Zona 1 + zona 2 Cóctel
150 pax

Capacidad

Zona 1	Zona 2
10.78m * 7.02m	16.94m * 4.47m
AREA 75.68 m2	AREA 75.75m2



Precios

SALA	METROS	PRECIO	
		½ Jornada	Jornada completa
LA PALMERA	15,70 * 14,10	500€	
NORTE	7,70 * 13,5	230€	300€
CIBELES	3,65 * 8,98	120€	190€
REAL I+II	5,33 * 17,97	230€	300€
TERRAZA I	10,78 * 7,02	180€	250€
TERRAZA II	16,94 * 4,47	180€	250€
TERRAZA I+II	27 * 72	300€	420€

*Sujeto a cambios de temporalidad

NUESTROS SERVICIOS



Cocina propia

Equipo cualificado y de gran experiencia



Menú especial

Alergenos, intolerancias, veganos, etc.



AUDIO VISUAL

TV, equipo de sonido, proyector, accesibilidad a wifi/conexión por cable, micrófono.



Accesibilidad a minusválidos y luz natural.



Equipo

Servicio de metes, camareros, control de accesos, etc.



Parking

Precios especiales para los asistentes, además, dispone de zona blanca para aparcar.

MENÚ I

* Los precios de los menús no incluyen el alquiler de sala, a excepción si es en el restaurante.

* Adaptamos nuestros menús a posibles alergias o intolerancias que se deben comunicar con antelación a la fecha de la celebración.

- Las propuestas se pueden adaptar a las necesidades del cliente.
- Los platos pueden variar según la temporada



BODEGA:

Ycaro, D.O. Rueda

Bordon, D.O.C. Rioja Crianza

Briego, Ribera, tempranillo (coste adicional 1€/persona)

- Incluye 1/2 botella de vino por persona
- Incluye servicio de agua, pan y café

COMPARTIR

Brasaola “punta di anca” rúcula selvática y ralladura de lima.

ENTRANTES

Puerros asados con bechamel de manzanilla de jerez y Parmeggiano Reggiano

PRINCIPAL

Merluza a la parrilla con cremoso de cebolla, almendras y mostaza

POSTRE A ELEGIR

MENÚ II

- * Los precios de los menús no incluyen el alquiler de sala, a excepción si es en el restaurante.
- * Adaptamos nuestros menús a posibles alergias o intolerancias que se deben comunicar con antelación a la fecha de la celebración.
- Las propuestas se pueden adaptar a las necesidades del cliente.
- Los platos pueden variar según la temporada



BODEGA:

Ycaro, D.O. Rueda

Bordon, D.O.C. Rioja Crianza

Briego, Ribera, tempranillo (coste adicional 1€/persona)

- Incluye 1/2 botella de vino por persona
- Incluye servicio de agua, pan y café

COMPARTIR

Degustación de quesos artesanales y pan de
pergamino

ENTRANTES

Ensalada de aguacate y anchoas con pico de
gallo de fresa

PRINCIPAL

Corvina fileteada con emulsión de ajada y
ceniza de puerros

POSTRE A ELEGIR

MENÚ III

- * Los precios de los menús no incluyen el alquiler de sala, a excepción si es en el restaurante.
- * Adaptamos nuestros menús a posibles alergias o intolerancias que se deben comunicar con antelación a la fecha de la celebración.
- Las propuestas se pueden adaptar a las necesidades del cliente.
- Los platos pueden variar según la temporada



BODEGA:

Ycaro, D.O. Rueda

Bordon, D.O.C. Rioja Crianza

Briego, Ribera, tempranillo (coste adicional 1€/persona)

- Incluye 1/2 botella de vino por persona
- Incluye servicio de agua, pan y café

COMPARTIR

Ensalada de tomates con boquerón
marinado y vinagreta de miel de flores

ENTRANTES

Sopa fría de mango con langostinos y
jalapeños

PRINCIPAL

Tataki de pato con Satay de cacahuets y
cremoso de manzana asada.

POSTRE A ELEGIR



Postre

ELEGIR

Lingote de turrón y almendra
crocanti

Mousse de frutos rojos

Tarta de queso

CÓCTEL

Duración: 60 minutos

10% IVA incluido

Mismo menú para todos los asistentes, excepto dietas especiales

Servicio estándar de cóctel



CÓCTEL

FRÍOS

Surtido de ibéricos y quesos

Gildas de anchoa, boquerón y piparras

Ensaladilla de anguila en tartaleta

Empanadillas criollas

Block de foie, pan de pasas y cremoso de orejones

CALIENTE

Croquetas variadas

Cremoso de maíz joven y escabeche de mejillones

Gyozas de langostinos con barbacoa japonesa

Mini hamburguesa con mahonesa de mostaza antigua

Canelón de pularda con pepitoria de frutos secos

Brioche de calamares y ali oli de lima limón

POSTRE

Pastelitos variados

FINGER FOOD



Opción I

Cecina de León con almendra frita
Degustación de quesos
Mini sándwich
Calamar frito
Chupito crema
Empanada de atún
Mini croquetas variadas
Arroz de verduras
Mini pastelitos
Bebidas
Café

FINGER FOOD



Opción II

Lomo y jamón
Degustación de quesos
Croquetas de bacalao
Mini tosta de sardina con arrope
Gyozas de verduras
Carrillera de cerdo
Zurito de crema
Empanada Argentina
Mini pastelitos
Bebidas
Café



Coffee break

Estándar dulce

Café / leche / infusiones

Zumo de naranja

2 Piezas de bollería

Dulce/salado

Café / leche / infusiones

Zumo de naranja

2 Mini sándwich

2 Piezas de bollería

Healthy

Café / leche / infusiones

Zumo de naranja

(verde, manzana, pepino y
limón)

1 Bizcocho casero

1 vasito de fruta fresca

Catering



Dulce

Croissant	1,30
Napolitana de chocolate	1,30
Porción de bizcocho casero	1,30
Mini donut	1,40
Bollería celiaca	2,00
Mini pastelitos	1,50
Mini dado tarta	1,60
Vaso de fruta	3,00

Mini croissant

Ensalada de cangrejo	2,75
Pavo	2,75
Jamón y queso Vegetal	2,75
Vegetal	2,75

Brocheta

Mozzarella, Cherry y albahaca	1,65
Gouda con membrillo y comino	1,65

Catering



Mini chapatas

Ventresca con pimientos	2,60
Jamón ibérico con tomate	2,60
Salmón con huevo y mahonesa	2,60
Cecina con aceite	2,60
Lomo con tumaca	2,60
Queso curado con AOVE	2,60
Chapata celiaca	3,20

Tostas

Salmón marinado, queso crema y pepino	3,20
Jamón con tumaca	3,20
Steak tartar	3,60
Queso brie, compota de tomate y anchoas	3,20

Sándwiches

Queso azul con rúcula	1,60
Mousse de foie	1,60
Ensalada de cangrejo	1,60
Pavo	1,60
Jamón y queso	1,60

Catering



Ensalada

Mixta	8,80
Verde	8,80

Raciones

Cecina 100gm	21
Lomo ibérico 100gm	23
Jamón ibérico 100gm	25
Tabla de quesos	22
Queso curado picón de cuenca 120gm	18,5
Surtido de ibéricos	23
Mini wrap de salmón y queso	1,60
Mini wrap de pollo y curry	1,60

Hojaldritos

Queso	0,95
Bacon	0,95
Foie	0,95
Txistorra	0,95
Salchicha	0,95
Sobrasada	0,95

Catering



Varios

Tortilla completa	16,80
Empanadilla criolla	5,00
Empanada en dados	1,00
Blini de salmón	1,50
Pan de pasas	1,50
Gilda	1,65
Tartaleta de ensaladilla	1,50
Croqueta de jamón	1,50
Croqueta de setas	1,50
Samosa de verdura con soja	1,40
Mini hamburguesa de vacuno	3,00
Paella ración	19,80
Tarrina de frutos secos	2,50

Bebida

Café / Leche / Infusión	3,20
Zumo natural	10,50
Gazpacho / Salmorejo	19,80
Agua ½ L	1,50
Cerveza	2,70
Refrescos	2,50

¿Por qué elegirnos?



Ubicación privilegiada cerca de la zona empresarial de las cuatro Torres, ideal para cualquier tipo de evento corporativo.

El mejor servicio y oferta gastronómica de la zona para que tu evento sea todo un éxito.

Hospedaje y transporte ya que además de disponer de increíbles habitaciones para los que no viven en la ciudad, tenemos un servicio de transfer a su disposición *(consultar condiciones)*.

Gimnasio para los más activos.

Servicio de fisioterapia ya sea por qué este buscando aliviar el estrés acumulado del viaje, mejorar su postura después de un día explorando la ciudad o simplemente darse un merecido mimo.



**TU ÉXITO
ES NUESTRO COMPROMISO**

**TU FELICIDAD
NUESTRA RECOMPENSA**

Hotel ****
VillaMadrid

La Pirámide
Restaurante

Calle Xaudaró,2. CP: 28034 Madrid

Tel: 912.235.000

dptocomercial@hotelvillamadrid.com / comercial@hotelvillamadrid.com

<https://www.hotelvillamadrid.com/es/> / <https://www.lapiramiderestaurante.es/>

Hotel ****
VillaMadrid