



THE PALACE HOTEL

M A D R I D

CÓCTEL NAVIDAD

EMPRESAS

OFERTA 2025 - 2026

THE PALACE, A LUXURY COLLECTION HOTEL, MADRID
Plaza de las Cortes 7, 28014 Madrid, Spain
thepalacemadrid.com



CANAPÉS FRÍOS

1. Tartar de atún rojo con soja y yuzu en cucharita
2. Steak tartar clásico en mini tartaleta
3. Vieira marinada con cítricos y granada
4. Ensaladilla rusa clásica en mini vol-au-vent
5. Brandada de bacalao sobre tosta crujiente
6. Foie gras mi-cuit con confitura de higos
7. Ceviche de lubina con boniato y maíz cancha
8. Hummus de garbanzo con crudité de verdura baby
9. Salmón marinado, crema agria y huevas de trucha
10. Mini caprese (tomate cherry, mozzarella, albahaca) en brocheta
11. Roastbeef con mostaza antigua en pan brioche
12. Gilda nitro
13. Quenelle de sobrasada con miel en tosta
14. Mini mollete de Jamón ibérico y tomate

CANAPÉS CALIENTES

1. Croquetas cremosas jamón ibérico
2. Buñuelos de bacalao con alioli ligero
3. Mini hamburguesa de ternera con queso Manchego
4. Gyoza de verduras con salsa ponzu
5. Crujiente de cordero con salsa de yoghurt y especias
6. Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuete
7. Bocadito de mejillón
8. Tartaleta de vacuno con queso checar
9. Langostino Kattaifi con mayonesa de kimchi
10. Tortilla española en dados con pimiento asado
11. Cremoso de queso de tetilla con crujiente de cereales
12. Tequeño de queso y jalapeño
13. Bao de rabo de vacuno
14. Tartaleta de hummus de berenjena

CANAPÉS DULCES

1. Mini tartaleta de limón y merengue
2. Macaron de violeta
3. Mini coulant de chocolate
4. Churros con chocolate en vaso de chupito
5. Mini cheesecake de frutos rojos
6. Brownie de nueces
7. Profiteroles rellenos de crema pastelera
8. Alfajor de dulce de leche
9. Copa de tiramisú
10. Bombón artesanal de chocolate

ESTACIONES EN VIVO

1. Estación de jamón ibérico cortado a cuchillo
2. Estación de quesos artesanos europeos y españoles con panes y frutos secos
3. Estación de arroces y fideuá
4. Estación de ostras con sus aderezos
5. Estación de solomillo Wellington

TABLA DE POSTRES NAVIDEÑOS

1. Turrón de Jijona y de chocolate crujiente
2. Polvorones y mantecados artesanos
3. Roscón de Reyes mini (individual)
4. Tronco de Navidad (bûche de Noël) de chocolate y praliné
5. Mousse de turrón con crujiente de almendra
6. Coulant navideño de chocolate y especias
7. Tartaleta de frutos secos y miel
8. Cheesecake navideño con frutos rojos
9. Trufas de cava y oro en polvo
10. Selección de galletas de jengibre y canela

BEBIDAS

Bideona, Cabezadas, Rioja
Marqués de Riscal Reserva, Rioja
Cava Celler Kripta, Franc



PAQUETES Y PVP

(IVA INCLUIDO)

PAQUETE 1 – CÓCTEL STANDARD 85€

4 fríos + 4 calientes + 4 dulces (Duración: 1 h)

PAQUETE 2 – CÓCTEL CLÁSICO 110€

4 fríos + 4 calientes + 4 dulces + 1 estación en vivo (Duración: 1:30 h)

PAQUETE 3 – CÓCTEL PREMIUM 156€

8 fríos + 8 calientes + 6 dulces + 1 estación en vivo (Duración: 2 h)

PAQUETE 4 – CÓCTEL DELUXE 181€

8 fríos + 8 calientes + 6 dulces + 2 estaciones en vivo (Duración: 2 h)

PAQUETE 5 – CENA CÓCTEL COMPLETA 219€

12 fríos + 12 calientes + 6 dulces + 2 estaciones en vivo (Duración: 2 h)

ESTACIONES EN VIVO

1. Jamón ibérico cortado a cuchillo + pan con tomate > 1050€ por estación
2. Quesos europeos + españoles con panes y frutos secos > 22€ por persona
3. Arroces y fideuá > 24€ por persona
4. Ostras con aderezos > 22€ por persona
5. Solomillo Wellington > 28€ por persona

ESTACIÓN DE POSTRES NAVIDEÑOS

Selección de 5 postres navideños > 22 € por persona

Selección completa de 10 postres > 42 € por persona



THE PALACE HOTEL

M A D R I D

GALAS
NAVIDAD
EMPRESAS

OFERTA 2025 - 2026

THE PALACE, A LUXURY COLLECTION HOTEL, MADRID
Plaza de las Cortes 7, 28014 Madrid, Spain
thepalacemadrid.com



THE PALACE HOTEL
M A D R I D

ENTRANTES

1. Vieira marinada con cítricos, aguacate y brotes
2. Tartar de atún rojo con ajoblanco de almendra (suplemento 5€)
3. Terrina de foie gras, chutney de mango y pan de especias (suplemento 6€)
4. Ensalada de bogavante, cítricos y vinagreta de coral (suplemento 10€)
5. Vitello tonnato con alcaparras y atún ahumado
6. Lingote de salmón ahumado, mantequilla y perejil
7. Ensalada de burrata, tomate confitado y pesto
8. Ensalada de remolacha, naranja, almendras y queso azul
9. Crema tibia de calabaza y jengibre
10. Consomé navideño con ravioli de ave

PLATOS PRINCIPALES

1. Suprema de lubina con salsa de champagne y uva blanca, guiso de hinojo
2. Merluza al pil-pil suave con espárragos verdes
3. Corvina con salsa de cítricos y verduras baby glaseadas
4. Lomo de bacalao confitado con pisto ligero y aceitunas
5. Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier trufado
6. Solomillo de ternera con salsa de Oporto y chalotas glaseadas (suplemento 8€)
7. Magret de pato con salsa de frutos rojos y calabaza asada
8. Pechuga de pintada rellena de foie con salsa de trufa (suplemento 6€)
9. Cordero lechal confitado con salsa de romero y patata panadera (suplemento 10€)
10. Cochinillo crujiente a baja temperatura con salsa de manzana y jugo reducido

POSTRES

1. Mousse de chocolate con avellanas, AOVE y sal en escamas
2. Sopa de frutos rojos con helado de yogur
3. Tartaleta de manzana con crema de vainilla
4. Lingote de turrón de Jijona con praliné crujiente
5. Semifrío de pistacho con chocolate blanco
6. Tiramisú clásico con cacao amargo
7. Pavlova con frutas exóticas
8. Cheesecake horneado con coulis de frambuesa

BEBIDAS

Bideona, Cabezadas, Rioja
Marqués de Riscal Reserva, Rioja
Cava Celler Kripta, Franc



PAQUETES Y PVP

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN:

- 6 canapés de bienvenida (3 fríos + 3 calientes, selección de la oferta de cócteles).
 - Menú estructurado según opción elegida.
 - Panes artesanos y AOVE.
 - Roscón de Reyes al centro de la mesa, y con Petit-Fours.
-

OPCIÓN 1 – MENÚ CLÁSICO

- 1 Entrante + 1 Principal + 1 Postre
- Canapés de bienvenida (6 uds: 3 fríos + 3 calientes)

PRECIO CON BEBIDA INCLUIDA: 115€

OPCIÓN 2 – MENÚ DEGUSTACIÓN CORTO

- 2 Entrantes + 1 Principal + 1 Postre
- Canapés de bienvenida (6 uds: 3 fríos + 3 calientes)

PRECIO CON BEBIDA INCLUIDA: 135€

OPCIÓN 3 – MENÚ DEGUSTACIÓN LARGO

- 1 Entrante + 2 Principales + 1 Postre
- Canapés de bienvenida (6 uds: 3 fríos + 3 calientes)

PRECIO CON BEBIDA INCLUIDA: 170€