



Bodas Hotel Miguel Angel



HOTEL
MIGUEL ANGEL

BY BLUEBAY

Estimada pareja,

Bienvenidos al Hotel Miguel Angel by BlueBay.

Juntos haremos que desde el primer momento la preparación de este día tan especial se convierta en una experiencia en sí misma.

Desde el equipo de eventos queremos compartir con ustedes la ilusión de los preparativos, ofreciendo una gestión integral y personalizada de cualquier servicio que puedan necesitar. ¡Daremos forma a sus ideas!

Porque nos gusta lo que hacemos, escucharemos sus deseos y les aconsejaremos en cualquier detalle, pasando desde la elección del menú hasta la búsqueda de servicios adicionales tales como espectáculos, carritos gastronómicos, etc. Todo esto con el objetivo de personalizar la celebración de su enlace para que sea único e inolvidable.

Durante la celebración, ponemos a su disposición un equipo altamente cualificado con una gran experiencia profesional. Además, en nuestras instalaciones encontrarán el marco ideal: versátiles salones que cuentan con luz natural y por supuesto, El Jardín del Miguel Angel, un verdadero oasis de 1000 m2 en el corazón de Madrid.

Les agradecemos la confianza depositada en el Hotel Miguel Angel by BlueBay y quedamos a su disposición.

*En Hotel Miguel Angel,
creamos grandes eventos*



La Mejor Gastronomía

La palabra GASTRONOMIA se escribe en el Hotel Miguel Angel en mayúsculas. Cocina mediterránea que combina tradición popular con vanguardia, calidad de su materia prima y rotación según temporada. El hotel cuenta con el extenso bagaje culinario y un gran equipo de cocina.

Tradición, tendencia, sabor, originalidad, pasión

Los Espacios del Miguel Angel

El Hotel Miguel Angel pone a su disposición más de 800 m2 de espacios, divididos en 11 salones adaptables a distintos tipos de eventos y capacidades de hasta 450 personas. No nos podemos olvidar del Jardín del Miguel Ángel, un verdadero oasis de 1000 m2 en pleno corazón de Madrid, el cual sorprende a todos con su ambiente fresco, tranquilo y acogedor, garantizando el éxito de su celebración.

Adaptabilidad, inigualable, especial, variedad

Nuestros profesionales

Confían la organización de su evento a un gran equipo de profesionales con una dilatada experiencia en protocolo y organización de eventos. Desde el primer momento, contarán con el asesoramiento de nuestros "Events Coordinators", con los que podrán estar en contacto durante todas las fases de creación de su evento: toma de contacto, trámites formales, personalización, celebración y cierre del evento.

Elegancia, profesionalidad, experiencia, seriedad, eficacia



Disfrute de las siguientes ventajas al celebrar su boda en Hotel Miguel Angel by BlueBay:

- ✧ Menú degustación para dos personas con dos opciones diferentes de menú a elegir, para bodas con un número mínimo de 30 invitados garantizados (adultos).
- ✧ Menú degustación para seis personas con tres opciones diferentes de menú a elegir para bodas con un mínimo de 80 invitados garantizados (adultos).
- ✧ Cuarta hora de barra libre por cortesía, para celebraciones a partir de 100 invitados (adultos).
- ✧ Tarta Nupcial a elegir entre nuestra selección de tartas.
- ✧ Elección de mantelería de nuestro proveedor recomendado Durbanity Events.
- ✧ Centros de mesa de flor natural y personalización de minutas.
- ✧ Guardarropa en bodas en las que la época del año lo requiera.
- ✧ 1 plaza de parking sin cargo durante la celebración, para bodas con un mínimo de 30 invitados (adultos).
- ✧ 3 plazas de parking sin cargo durante la celebración para bodas con un mínimo de 80 invitados (adultos).
- ✧ Noche de Bodas en nuestra Suite Nupcial, con Desayuno Especial en la habitación el día siguiente, para bodas con un mínimo de 80 invitados garantizados (adultos). Decoración especial Noche de Bodas y atenciones con Cava y Fresas con Chocolate en habitación.
- ✧ Para celebrar su Primer Aniversario de Boda, les invitamos a una estancia de 1 noche (*) para 2 personas, incluyendo el desayuno y a degustar de nuevo el menú de su boda, en una romántica cena para los dos, en el Restaurante M29 o en el Jardín del Miguel Angel, para bodas con un mínimo de 80 invitados (adultos).
- ✧ Precios especiales de alojamiento para los invitados. *Consulte condiciones con el equipo de eventos.*

() Reserva y categoría de habitación sujeta a disponibilidad*

Estas condiciones son válidas para celebraciones con un mínimo de 80 invitados, excepto la cuarta hora de barra libre (mínimo 100 invitados) y para bodas reservadas antes del 30 de marzo de 2020.

La tarta nupcial no está incluida en las pruebas de menú.



Nuestro Chef Manuel Prats

Cocinero por vocación y uno de los grandes chefs de cocina de un Gran Hotel 5*****. Ha sido galardonado con numerosos premios a nivel nacional e internacional. Su dilatada experiencia incluye la celebración de grandes jornadas gastronómicas. Tuvo la suerte de ser el chef más joven en un Hotel 5***** y que recibió el premio al cocinero 2014 por su trayectoria profesional.

En julio del 2017 fue el Chef anfitrión del evento Chefs & Golf que se celebró en el Hotel Miguel Angel by BlueBay, el cual, reunió a los reconocidos cocineros 3 estrellas Michelin Elena Arzak, Eneko Atxa, Martín Berasategui, Paolo Casagrande, Quique Dacosta, Dabiz Muñoz, Joan Roca y Pedro Subijana.



Menús de Gala

El Hotel Miguel Angel by BlueBay a través de su equipo de cocina y en colaboración con *Food & Beverage Store*, ha diseñado una carta de platos para poder ofrecer a nuestros novios una Gastronomía de primer nivel capaz de satisfacer al comensal más exigente.

Atrévase a pasear por los platos que más le atraigan y conozca en profundidad nuestra cocina. De acuerdo a sus preferencias, disfrute confeccionado el menú a medida.

¿Está preparado para iniciar este paseo tan divertido?

- 1. Aperitivo de Bienvenida.** Todos los menús incluyen el Aperitivo de Bienvenida y la Bodega (*). La duración de este servicio es de aproximadamente 45 minutos. Si así lo desea, tiene la opción de complementar el Aperitivo de Bienvenida con una selección ampliada y por un coste adicional.
- 2. Elabore el Menú a medida.** Elija según sus preferencias, la temporada del año en el que se celebra la boda, su presupuesto... Confeccionarlo es sencillo, tan solo debe escoger un plato de cada uno de los grupos que a continuación se detallan. Cada uno de los platos especifica su precio:

Ensaladas, Tartares, Cremas Frías y Calientes.

Pescados.

Aves y Carnes.

Postres.

Tartas. Todos los menús incluyen la Tarta Nupcial que usted elija, sin coste adicional (**).

- 3. Bodega.** Nuestro experto Sumiller, ha realizado un perfecto maridaje entre los platos que ha seleccionado y el Vino que mejor combina con cada uno de ellos.

- 4. Complete su Menú con nuestros adicionales.**

- Córners Gastronómicos. Ideales para complementar su aperitivo o menú cocktail.



- Cortador de Jamón. El complemento perfecto para su aperitivo.
- Sorbetes. Quizás le puede apetecer realizar un cambio de sabores entre el Grupo Pescados y Aves y Carnes; si es así, la mejor forma de hacerlo es incluir un delicioso y refrescante sorbete.
- Barra Libre. Consulte entre las opciones de barra libre la que más se ajuste a sus necesidades. ¡Es hora de bailar!
- Recenas. Elija tres variedades de la selección propuesta por el precio que se detalla. A partir de ahí, cada referencia adicional tendrá un coste extra.

5. ¡Enhorabuena!, ya ha completado su menú perfecto.

() Aperitivo de Bienvenida incluido siempre en los menús confeccionados con estructura de 4 platos (entrante-pescados-aves/carnes-postre).*

En estructura de 3 platos (entrante-principal pescado/aves/carnes-postre) el coste del aperitivo será de 15 € IVA incluido por persona, por el número total de personas de la celebración (adultos y niños)

*(**) En menús con estructura de 3 y 4 platos (entrante-pescados-aves/carnes-postre o entrante-principal pescado/aves/carnes-postre)*

Nuestro trabajo es ayudarle a cumplir el gran sueño de una boda perfecta.



Aperitivo de Bienvenida

MENÚ

Involtini de Salmón en Costra de Amapola.
Brochetita de Tomatito Cherry y Mozzarella y Aceite de Albahaca.
Brioche de Pimiento de Cristal y Ventresca.
Foie de Pato con Gelatina de Frutos Rojos.
Selección de Croquetas de Jamón y Marisco.
Samosa de Ternera, Curry con Salsa de Yogurt.
Langostinos en Hilo de Patata.

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Zumos.
Cervezas con y sin Alcohol.
Vino Blanco D.O. Rueda.
Vino Tinto D.O. Rioja.
Cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

Duración 45 Minutos

COMPLEMENTE A SU GUSTO

Brocheta de Solomillo, Bacon y Langostino.
2.50 €
Bacalao de Islandia, Tempura y Salsa Tártara.
2.20€
Vasito de Trigo con Calabacines y Chipirones Encebollados.
2.00€
Pulpo con Puré de Patata y Aceite de Pimentón.
1.80€
Tostita de Sobrasada Mallorquina y Queso de Cabra Caramelizado.
1.50€
Ampliación de Bodega 30 minutos
6.00€

Precios por persona

IVA incluido



CORNERS GASTRONÓMICOS

Corner de Quesos Variados de España.

7.00 €

Mesa de chacinas Ibéricas con panes especiales.
(Jamón, Salchichón y Chorizo con Denominación de Origen).

10.00 €

Estación de Sushi.

(Makis y Nigiris variados).

10.00 €

Corner de Postres.

(Nuestro Tiramisú, Tartaleta de Fruta de Temporada y Cheesecake y Coulis de Fresa).

10.00 €

Precios por persona

IVA incluido

CORTADOR DE JAMÓN

Cortador de 1 jamón

218.00 €

Cortador de 2 jamones

285.00 €

Jamón Bellota 100 % Ibérico "Castro y Gonzalez"

520.00 €

Jamón Bellota 100% Ibérico "Casa Alba"

565.00 €

Jamón Bellota 100% Ibérico D.O. "Alta Expresión"

595.00 €

Jamón Bellota 100% Ibérico "5 J"

665.00 €

Jamón "Joselito" Gran Reserva

690.00 €

Precios por pieza

IVA incluido



Ensaladas, Tartares, Cremas Frías y Calientes

Ensalada de Ventresca, Piquillo, Aguacate, Tomates y Aceite Picual.
28.00€

Tartar Verduritas con Salmón Marinado y Vinagreta de Lima.
24.00€

Ensalada Langostinos con Frutas Tropicales, Canónigos
y Vinagreta de Módena.
30.00€

Tartar de Atún, Cebolla Roja, Yema de Huevo y Salsa Yakiniku.
35.00€

Brandada de Bacalao y Vinagreta de Berberechos.
33.00€

Tartar dos Salmones, sus Huevas, Blinis y Salsa de Nata Ácida.
25.00€

Nuestro Salmorejo y Crujiente de Jamón.
15.00€

Crema Fría de Zanahoria, Jengibre y Espuma de Queso Fresco
15.00€

Infusión de Porrusalda, Taquito de Bacalao y Aceite de Albahaca.
22.00€

Sopita de Espárragos Verdes y Espuma de Parmesano.
18.00€

Crema Ligera de Moluscos al Azafrán y Huevas de su Coral.
19.00€

Sopita de Calabaza y Salteado de Setitas del Bosque.
16.00€

Precios por persona
IVA incluido



Pescados

(Selección de vinos para maridar los siguientes platos)

- Lomo Merluza al Horno Livornesa y Aceite de Cilantro.
33.00€

- Corvina Asada, Pak Choi y Champiñón con Vinagreta de Tomates y Lima.
38.00€

- Lubina Asada Sobre Tallarines de Calabacín y Aceite de Piquillo.
41.00€

Vino Blanco Valdubón Verdejo D. O. Rueda.

- ❖ Milhojas de Dorada con Verduritas al Cava y Salsa Suave de Marisco.
48.00€

- ❖ Solomillo de Rape con Ibérico sobre Trigo Meloso y Menier de Pomelo.
52.00€

- ❖ Rodaballo al Horno con Milhojas de Patata y Salsa Albariño.
55.00€

Vino Blanco Marqués De Riscal D. O. Rueda.

- ✕ Bogavante al Vapor sobre Risotto de Trigo y Jugo de su Coral.
60.00€

Vino Blanco Martín Codax D. O. Rías Baixas.

Precios por persona
IVA incluido



Aves y Carnes

(Selección de vinos para maridar los siguientes platos)

- ⊙ Picantón Relleno Asado sobre Espinacas Confitadas y Frutos Secos.
33.00€

- ⊙ Gigot de Cordero Doble Cocción, Puré de Calabaza,
Cous Cous con Dátiles y Cilantro.
42.00€

Vino Tinto Monólogo Crianza D. O. Ca. Rioja.

- ✿ Guisito de Carrillada Ibérica con Humus y Salteadito de Verduras.
35.00€

- ✿ Poularda Rellena de Foie y Orejones, sobre Cereales y Jugo de Melaza.
46.00€

Vino Tinto Orube Crianza D. O. Ca. Rioja.

- ◇ Meloso de Buey con Mini Champiñones, Jugo Madeira
y Lagrima Fresa del Bosque.
40.00€

- ◇ Solomillos de Ternera sobre Patatas y Boletus, Tomatito Provençal,
Manojitos De Espárragos y Salsa Española.
60.00€

Vino Tinto Cune 3º Año D. O. Ca. Rioja.

Precios por persona
IVA incluido



Aves y Carnes

(Selección de vinos para maridar los siguientes platos)

- ⦿ Cochinillo Confitado a Baja Temperatura,
Milhojas de Patatas y Puré de Manzana.
48.00€

- ⦿ Solomillo de Buey Parrilla, Polenta con Verduritas, Zanahorias,
Portobellos Rellenos y Jugo de Trufa.
54.00€

Vino Tinto Solar Viejo Reserva D. O. Ca. Rioja.

-
- ◆ Corazones de Solomillo a la Pimienta Rosa,
Alcachofa Plancha y Patatas Parisien.
55.00€

 - ◆ Solomillo al Hojaldre “Wellington”, Zanahorias Mini, Manojitos de
Espárragos y Rosty de Patatas.
54.00€

Vino Tinto Valdubón Crianza D. O. Ribera del Duero.

Precios por persona
IVA incluido



Postres

Bavaroise de Fresas con Crujiente de Chocolate y Velo de Caramelo.

17.00€

Cremoso de Chocolate y Helado de Choco-Blanco.

14.00€

Carrot-Cake con Helado de Té Verde.

10.00€

Tatín de Manzana con Helado de Vainilla Bourbon.

15.00€

Tartita de Limón.

19.00€

Chocolate, Avellana y Peras.

12.00€

Pannacotta con Galletas Amaretti y Helado de Fresas.

16.00€

Nuestro Tiramisú con Helado de Leche Merengada.

10.00€

Precios por persona

IVA incluido

Café o Infusión y licores incluidos en todos nuestros menús



Tartas

(Acompañado de una Copa de
Cava Freixenet Vintage Brut Reserva)

San Marcos.

Selva Negra.

Milhojas de Hojaldre con Crema Chantilly con Frutos del Bosque.

Saint Honoré.

Tartita de Bizcocho de Zanahoria con Frutas Naturales.

Sacher.

Sorbetes

(Seleccione cualquiera de estos sorbetes
si desea incluirlo en su Menú)

Sorbete de Gin Tonic y Puré de Mango.
5.00€

Sorbete de Limón, Cava y Arándanos.
5.00€

Sorbete de Mandarina y Tartar de Fresa.
5.00€

Sorbete de Frambuesa y Chocolate Líquido.
5.00€

Precios por persona
IVA incluido



Las Recenas del Miguel Angel

Bocadín de Jamón Ibérico.

Sándwiches Gourmet Variados.

Caldito de la Abuela.

American Hot Dog.

Mini-Hamburguesitas de la Tierra con Cheddar.

Bagels de Costilla Asada BBQ.

Montaña de Donuts.

Vasitos de Arroz con Leche.

Chocolate con Pan Brioche ó Picatostes.

Brochetas de Fruta Fresca.

PRECIOS:

Selección de tres variedades (mínimo para las Recenas).

10.00€

Por referencia adicional

2.50€

Precios por persona
IVA incluido



Menús Infantiles

MENÚ I

Spaguetti Napolitana.

Hamburguesa de Solomillo a la Parrilla con
Patatas Fritas y Aros de Cebolla Rebozados.

Helado de Chocolate con Confeti.

Agua Mineral, Refrescos y Zumos.

Precio por niño (*)

42 €

IVA incluido

MENÚ II

Surtido de Fiambres Selectos, Croquetas,
Hojaldritos Variados y Langostinos en Tempura.

Escalopines de Ternera Empanados
con Patatas Fritas.

Helado de Chocolate con Confeti.

Agua Mineral, Refrescos y Zumos.

Precio por niño (*)

42 €

IVA incluido

() Menú infantil aplicable a niños con edades comprendidas entre los 3-12 años incluidos.*



Cocktail Nupcial I

Bocadito de Gulas al Pil-Pil.
Salmón Marinado en Pan Integral.
Tostita de Bacalao Ahumado y Tomate Raf.
Bocaditos de Queso Fresco con Membrillo.
Tostas de Anchoas Marinadas y Confitura de Calabaza.
Chupito Tibio de Crema Ligera de Puerros.
Tapita de Migas con Jamón.
Risolas de Atún y Pimientos Dulces.
Croquetas Cremosas de Jamón.
Tortilla Española en Pan Inglés.
Tostitas de Esturión y Queso Gratinado.
Tartar de Atún en Cucharita con Ratatouille.
Chipirones de Anzuelo Encebollados.
Buñuelos de Bacalao.
Piruleta de Langostinos con Crujiente de Patata.
Muslitos de Codorniz Villaroy.
Mini-Hamburguesitas con Queso y Cebollita Confitada.
Brocheta de Solomillo de Buey con Salsa de Cerezas.
Pechuguitas de Poularda Empanadas.
Tartaletas de Rabo de Buey.
Pierna de Jamón Fresco Asado con Pan de Aceitunas Negras.
Mini Brownie de Chocolate.
Bocaditos de Frutas del Bosque.
Bocadito de Crema de Café.

Agua Mineral.
Refrescos, Zumos Variados.
Cervezas con y sin Alcohol.
Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda.
Vino Tinto Monólogo Crianza D.O. Ca. Rioja.
Cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

Precio por persona

90.00 €

IVA incluido

Celebraciones con Menú Cocktail para un mínimo de 30 personas (adultos y niños)



Cocktail Nupcial II

Bocadito de Pincho Donostiarra.
Salmón Marinado en Crujiente de Pan.
Caviar con Mousse de Esturión.
Crujiente de Queso de Cabra y Miel de Azahar.
Tostas de Jamón Serrano y Tomate al Orégano.
Chupito de Gazpacho.
Chupito de Vichysoisse a la Vainilla.
Rollitos de Primavera con Salsa de Soja.
Hojaldritos de Chistorra.
Tartaleta de Boletus y Shiitake Gratinada.
Tortilla Española en Pan Inglés.
Croquetas Melosas de Bogavante.
Quiche de Salmón y Espinacas.
Mini - Tartar de Atún con Ratatouille.
Taquito de Bacalao y Risotto de Trigo.
Langostinos en Tempura.
Bocaditos de Salchichas en Hojaldre y diferentes Mostazas.
Ciruelas con Queso de Cabra y Sésamo.
Brocheta de Pavo Tandori con Salsa Agridulce.
Brochetas de Solomillo de Buey y Salsa de Cerezas.
Pollo con Salsa Teriyaki.
Pierna de Jamón de Praga Caliente con Pan de Cebolla.
Chupito de Naranja y Tequila.
Brocheta de Frutas Frescas.
Mini Brownie de Chocolate.

Agua Mineral.
Refrescos, Zumos Variados.
Cervezas con y sin Alcohol.
Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda.
Vino Tinto Monólogo Crianza D.O. Ca. Rioja.
Cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

Precio por persona

99.00 €

IVA incluido

Celebraciones con Menú Cocktail para un mínimo de 30 personas (adultos y niños)



Barra Libre

El mínimo de barra libre a contratar es de 2 horas por el número total de invitados adultos asistentes a la celebración. A partir de entonces, podrán ampliar en periodos de 1 hora, siempre con un mínimo de 50 personas en cada hora ampliada, contabilizando el número de asistentes en las ampliaciones y facturando el número real si fuera superior a establecido como mínimo.

La cuarta hora de barra libre, si tiene más de 100 invitados en las tres anteriores... ¡Se la regalamos!

Miguel Angel y Royal (bebidas comunes)

Refrescos

Naranja, Limón, Coca Cola normal, zero y light, Seven up, Tónicas Royal Bliss

Vinos

Blanco D.O. Rueda | Tinto D.O. Ca. Rioja.

Cerveza

Con y sin alcohol.

Cava

Cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

Miguel Angel (Standard)

Ginebras

Seagram's | Puerto Indias | Beefeater |
Bombay Sapphire

Vodka

Absolut | Smirnoff

Rones

Pampero Añejo | Barcelo Añejo
Saint James Oro | Cacique

Whiskies

J&B 5 Años | Ballantines
Cutty Shark 5 Años
White Label 5 Años | Jack Daniels Nº7

Precio por persona

(Mínimo 2 horas de duración) 22.00 €

Hora Extra por persona 11.00 €

IVA incluido

Royal (Premium)

Ginebras

Bulldog | Tanquerai | G'Vine
Bombay Sapphire | Hendriks

Vodkas

Absolut | Stolichnaya

Rones

Brugal Extra Viejo | Barceló Gran Añejo
Habana Club 7 Años | Legendario

Whiskies

Escocés Johnnie Walker Black Label |
Escocés Chivas Regal 12 Años |
Escocés de Malta Cardhu 12 Año | Jack
Daniel's Nº 7

Precio por persona

(Mínimo 2 horas de duración) 29.00 €

Hora Extra por persona 15.00 €

IVA incluido



PROLONGUE LA DIVERSIÓN AL MÁXIMO

En el Hotel Miguel Angel by BlueBay queremos que todos sus invitados disfruten de este día sin límites. Por esta razón, nuestro horario máximo para la Barra Libre es ¡Hasta las 6 de la mañana!

Nuestros DJ se ocuparán de que nadie se escape antes de tiempo:

DJ Hasta 6 horas: 968,00 € IVA incluido

El precio incluye montaje, desmontaje, alquiler del equipo, servicio de DJ's y consultas pre boda, para que podáis seleccionar la música que más os guste.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La reserva de los espacios y servicios contratados se hace efectiva mediante la firma del acuerdo de prestación de servicios, contrato en el que se reflejan las condiciones de pago:

- * Primer depósito del 20 % del total del evento a la firma del contrato.
- * Segundo depósito del 50 % de la cantidad restante 2 meses antes del enlace.
- * Último depósito de las cantidades restantes, 10 días laborables antes de la celebración.

Los pagos se podrán realizar mediante:

- * Tarjeta de crédito (en persona o mediante autorización escrita).
- * Transferencia bancaria.
- * Importe máximo en efectivo según legislación vigente.
(Consulte por otras condiciones de pago).

El número final de invitados debe comunicarse 10 días laborables antes de la fecha del enlace, siendo este número de invitados, el mínimo garantizado para la facturación.

El Equipo de Eventos queda a su disposición para comentar su caso concreto y resolver cualquier detalle.

Muchas gracias por el interés mostrado en el Hotel Miguel Angel by BlueBay. Esperamos tener la oportunidad de atenderles en la preparación y celebración de un día tan importante, para que siempre lo recuerden como una celebración muy especial.



Nuestros Proveedores

CEREMONIA CIVIL

MAESTRO DE CEREMONIAS

MAMEN NAVARRO

www.maestrasdeceremonias.com

Oficiante y Coordinador

Montaje y desmontaje del espacio

Megafonía con micrófono y técnico

*Consultar precios de packs especiales, decoración y alquiler de espacios.



MÚSICA Y DJ

DOSAUNE

PABLO GARRIDO

www.dosaune.com



FLORES Y DECORACIÓN

DISEÑO FLOWERS & DESIGNS

GIL ALBARRACIN

www.disenoflowersanddesigns.com



MANTELERÍA Y DECORACIÓN

DURBANITY EVENTS

MARIA Y SERGIO

www.durbanity.com



Síguenos

 @MiguelAngel_HMA

 @hotelmiguelangel

 @hotelmiguelangel






HOTEL
MIGUEL ANGEL

BY BLUEBAY

C/ Miguel Angel, 29 - 31, 28010 Madrid España.
Tel. + 34 91 452 05 06 - Fax: +34 91 442 53 20
weddings.specialevents.miguelangel@grupobluebay.com
www.hotelmiguelangel.com

