




HOTEL

MIGUEL ANGEL

BY BLUEBAY

Celebraciones Especiales



Estimado cliente,

En primer lugar, nos gustaría agradecerles que hayáis decidido consultar nuestros servicios especializados de “*celebraciones especiales*” (bautizos, comuniones, aniversarios, pedidas de mano...).

En el **Hotel Miguel Angel by BlueBay**, os proporcionaremos una ayuda profesional y personalizada de máximo nivel, fruto de nuestra experiencia durante 40 años realizando este tipo de acontecimientos.

Es por ello, que hemos elaborado una propuesta actual, especialmente diseñada para satisfacer tus necesidades. La calidad en el servicio, el equipo altamente especializado del **Hotel Miguel Angel by BlueBay**, unido a la exquisita gastronomía de nuestro Chef Ejecutivo **Manuel Prats**, harán de tu elección un acontecimiento exclusivo.

*En Hotel Miguel Angel,
creamos grandes eventos*



Departamento de Eventos
Hotel Miguel Angel by BlueBay

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 tu 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 vuestra celebración.

Adaptabilidad, inigualable, especial, variedad

Gestión integral

Cuidar al máximo de todos y cada uno de los detalles; pensar con qué tipo de toque personal os identificáis y dejaros asesorar por nuestro equipo. Lo importante, es la comunicación continua y ofrecer opciones que se puedan ajustar a vuestras preferencias. Consultar nuestros servicios de: Cortadores de Jamón, Candy Bar, Photocall, pantalla para proyecciones, bandas de música, food corner...

Ideas, comodidad, comunicación, servicio

Nuestros profesionales

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

Elegancia, profesionalidad, experiencia, seriedad, eficacia

Taller de ideas

Te informamos de las últimas tendencias del momento en cuanto a decoración de eventos, personalización de minutas, protocolo, ideas florales, iluminación, fotografía y edición de videos, regalos, eventos temáticos, un mundo de posibilidades...

Orientación, actualidad, innovación, variedad, moda

Kids Activities

Ofrecemos servicios para entretener a los más peques de la casa. Disfrutarán con nuestros cuentacuentos, las discomóvil, los payasos, los talleres infantiles, rincones temáticos DIY, manualidades, espectáculos de magia, gymkanas, representaciones de títeres, beauty party...

Diversión, entretenimiento, alegría, distracción

Motivos para elegirnos:

- ✦ **Ubicación.** Ubicados en pleno corazón del barrio de Chamberí y muy próximo al Barrio de Salamanca.
- ✦ **Exclusividad.** Este hotel es un referente en la hotelería de lujo en la Comunidad de Madrid.
- ✦ **Accesibilidad.** El Hotel Miguel Angel by BlueBay se encuentra situado al lado del metro Gregorio Marañón y disponemos de parking propio para los clientes.
- ✦ **Adaptabilidad.** 800 m² de espacios para eventos, divididos en 11 salones flexibles.
- ✦ **Capacidad.** Disponemos de un aforo de hasta 450 personas.
- ✦ **1000 m² de Jardín** en pleno centro de Madrid.
- ✦ **Gastronomía** de primer nivel, gracias a las elaboraciones personalizadas de nuestro Chef Ejecutivo Manuel Prats.
- ✦ **Equipo altamente cualificado** y especializado en celebraciones especiales.

Tu celebración incluye:

- ✦ **COMUNIÓN:** Libro de comunión para el niño/a.
- ✦ **BAUTIZO:** Libro de bautizo para el bebé.
- ✦ **CUMPLEAÑOS:** A elegir tratamiento facial o masaje 30 minutos y 20% descuento para acompañante o servicio adicional contratado.
- ✦ **ANIVERSARIO BODA:** Circuito SPA para dos personas y 20% descuento para acompañante o servicio adicional contratado.
- ✦ **JUBILACIONES:** Masaje relax 30 minutos y 20% descuento adicional por servicio contratado.

Y además...

- ✦ Consulta condiciones especiales en alojamiento.
- ✦ Una plaza de parking gratuita incluida, hasta un máximo de 3 según el número de invitados de tu evento. Siempre bajo disponibilidad y únicamente durante la duración del evento.
(Mínimo celebraciones de 20 personas)

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 de 5 Hotel 5***** y recientemente 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.



APERITIVOS OPCIONALES

APERITIVO CUARZO

El Jamón de Jabugo, Pan Mollete y Aceite Picual
Envoltino de Salmón en Semilla de Amapola
Tostita de Ventresca con Tomate Macerado

✧

Smoothie de Sandía, Hierbabuena Pepino y Manzana

✧

Croquetas Melosas de Bogavante
Mini Hojaldres Variados de Chistorra y Queso
Samosas Vegetales con Salsa Yogurt y Curry

✧

Agua, Refrescos, Zumos,
Cerveza con y sin Alcohol
Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O.Ca. Rioja

Precio por persona 15 €

10% IVA incluido

(Duración estimada del servicio 30 minutos)

APERITIVO AGATA

El Jamón de Jabugo, Pan Mollete y Aceite Picual
Micuit de Foie de Pato sobre Tosta
Tostas de Anchoas Marinadas y Confitura de Calabaza
Salmón Marinado en Pan Integral

✧

Croquetas Melosas de Jamón
Langostinos con Hilo de Patata
Caramelos de Morcilla
Ratatouille con Huevo de Codorniz Líquido y Crujiente de Pan
Chupa Chups de Muslitos de Codorniz Empanados
Mini Hamburguesas de Angus

✧

Agua, Refrescos, Zumos, Cerveza con y sin Alcohol
Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O.Ca. Rioja

Precio por persona 19 €

10% IVA incluido

(Duración estimada del servicio 30 minutos)

Los aperitivos serán por el número total de personas contratadas para la celebración (total de adultos y niños a partir de 3 años)

CÓCTEL

Celebraciones Especiales

El Jamón de Jabugo, Pan Mollete y Aceite Picual
Makis de Atún y Guacamole
Envoltino de Salmón en Semilla de Amapola
Ensalada de Cuscús, Lima y Cilantro



Smoothie de Sandía, Hierbabuena Pepino y Manzana
Salmorejo Cordobés y Aceite Arbequina



Humus con Garbancitos Fritos y Crema Acida
Croquetas de Chipirones en su Tinta y Alioli
Samosas Vegetales con Salsa Yogurt y Curry
Champiñones Jóvenes Rellenos de Meloso de Buey
Ratatouille con Huevo de Codorniz Líquido y Crujiente de Pan
Bastones de Berenjenas Andaluzas y Miel de Trufa



Bacalao con Piquillo y Chips de Ajo
Langostinos Témpera y Salsa Curry
Quinoa con Atún Rojo y Salsa de Soja



Migas del Pastor
Brochetas de Pollo con Salsa Teriyaki
Pan de Pita con Cordero a Baja Temperatura y Salsa Queso Cabra
Steak Tartar y Pincelada de Mostaza Dijon
Mini Hamburguesas de Angus



Meloso de Trigo con Verduras



Bizcochito Borracho y Espuma Tiramisú
Brochetas de Fruta
Cucurucho de Lemon Cake



Agua Mineral, Zumos y Refrescos
Cerveza 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 55 €

10% IVA incluido

(Duración estimada del servicio 2 horas. Mínimo 30 Personas)

CÓCTEL INFANTIL

Celebraciones Especiales

Jamón de Jabugo
Lomo Ibérico
Salchichón Ibérico
Queso Manchego Curado
Servido con Pan de Picos y Grissinis



Croquetas Melosas de Jamón
Taquitos de Merluza Romana
Mini Hamburguesas con Queso
Nuggets de Pollo con Salsas Variadas



Brownie de Chocolate con Helado
Piruletas Fantasía



Agua Mineral, Refrescos, Zumos



Precio por niño 46 €

10% IVA incluido

(Niños de 3-12 años incluidos)



MENÚS

Celebraciones Especiales

MENÚ TURQUESA

Ensaladita de Verduras Nobles, Queso Fresco
y Papaya con Vinagreta de Miel

Picantón Relleno con Risotto de Setas

Postre *(Selecciona tu postre, página 12)*

Café e Infusiones

Agua Mineral

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Monólogo Crianza D.O. Ca. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Reserva

Precio por persona 56 €

10% IVA incluido

MENÚ RUBÍ

Infusión de Carabineros y Ravioli de Crustáceos

Cochinillo Confitado y Aromas Provenzales
con Milhojas de Patatas y Manzana

Postre *(Selecciona tu postre, página 12)*

Café e Infusiones

Agua Mineral

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Monólogo Crianza D.O. Ca. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Reserva

Precio por persona 59 €

10% IVA incluido

MENÚS

Celebraciones Especiales

MENÚ ZAFIRO

Jamón Ibérico en Pan de Mollete
con Vinagreta de Pistachos y Miel

Lomo de Merluza de Pincho
con Verduritas e Infusión de Bullabesa

Postre (*Selecciona tu postre, página 12*)

Café e Infusiones

Agua Mineral
Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Monólogo Crianza D.O. Ca. Rioja
Cava Freixenet Vintage Brut Reserva

Precio por persona 62 €

10% IVA incluido

MENÚ CORAL

Salmorejo con Torrija de Pan Tumaca y Aceite Virgen

Lubina a la Espalda con Ajitos Fritos y Salsa de Piquillo

Postre (*Selecciona tu postre, página 12*)

Café e Infusiones

Agua Mineral
Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Monólogo Crianza D.O. Ca. Rioja
Cava Freixenet Vintage Brut Reserva

Precio por persona 65 €

10% IVA incluido

MENÚ

Celebraciones Especiales

MENÚ DIAMANTE

Cre moso de Cabra, Pimientos Asados y Ventresca

Solomillo de Buey Salsa Perigordini con Foie y Humus

Postre (*Selecciona tu postre, página 12*)

Café e Infusiones

Agua Mineral

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Monólogo Crianza D.O. Ca. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Reserva

Precio por persona 69 €

10% IVA incluido

MENÚ INFANTIL CELEBRACIONES ESPECIALES

Fusinis Napolitana y Parmesano

o

Entremeses Fríos y Calientes



Bastoncitos de Merluza a la Romana con Patatas Fritas

o

Hamburguesa de Buey, Pan con Sésamo y Patatas Fritas



Locura de Chocolate

o

Helados Artesanos



Agua, Refrescos y Zumos

Precio por niño 46 €

10% IVA incluido

(Niños de 3 a 12 años incluidos)

POSTRES Y TARTAS

Personaliza tu menú, seleccionando un postre y una tarta.
(No incluye Tarta Fondant, para esta u otras opciones, consultar precios).

POSTRES

Canelón de Espuma de Queso con Capelo de Naranja Confitada
y Pincelada Chocolate Blanco

Brownie de Chocolate y Salsa de Toffee

Contraste de Arroz con Leche y Fresitas Rotas y Mango

Nuestro Tiramisú con Helado de Leche Merengada

Milhojas de Crema Frutas Naturales

Cremoso de Chocolate y Helado de Vainilla con Pistachos

TARTAS

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

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 25 % del total a la firma del contrato.

Segundo depósito del 50 % de la cantidad restante 2 meses antes de la celebración.

Último depósito de las cantidades restantes, 7 días laborables antes de la celebración.

Consulte por otras condiciones de pago. Los pagos se podrán realizar mediante:

- ✧ Tarjeta de crédito (en persona o mediante autorización escrita).
- ✧ Transferencia bancaria.
- ✧ Importe máximo en efectivo según legislación vigente.

El número final de invitados debe comunicarse 7 días laborables antes de la fecha de la celebración, siendo el mínimo garantizado para la facturación el que se confirme con 72 horas de antelación.

El Equipo de Eventos queda a vuestra disposición para comentar vuestro caso concreto y resolver cualquier detalle. Muchas gracias por el interés mostrado en el Hotel Miguel Angel by BlueBay. Esperamos tener la oportunidad de atenderos en la preparación y celebración de un día tan importante, para que siempre lo recordéis como una celebración muy especial.

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
eventos.miguelangel@grupobluebay.com
www.hotelmiguelangel.com

 **BlueBay**
Hotels