



FLAVORS THAT FAVOR THE BOLD

BREAKOUT MEETINGS AND EVENTS
MENÚ CÓCTEL

Hard Rock
HOTEL

MADRID

HOLA

Ven a nuestro hotel para celebrar eventos poco convencionales en el corazón de la capital española. Hard Rock Hotel Madrid es una lista interminable de momentos divertidos, instantes memorables y canciones inolvidables. Seduce a tus invitados con nuestra terraza o con el Roxy Lounge, junto a la piscina exterior. Crea tu propio menú personalizado con la ayuda de nuestro equipo de eventos. Mientras tanto, trabajaremos entre bastidores para llevar tu concierto al estrellato.



LAVAPIÉS

60 MIN

Chupito de crema casera de calabaza con aroma de naranja (de octubre a abril)

Tradicional gazpacho andaluz (de mayo a septiembre)

Tabla de quesos con nueces y uvas

Gildas de boquerón con aceituna gordal

Brocheta de vitello tonnato con piparra y almendra picada

Croquetas cremosas de chipirón y boletus

Mini tortilla de patata trufada con alioli de lima

Brochetas de pollo satay con salsa yakitory

Mini búrguer de vaca madurada con salsa barbacoa y queso cheddar

Brownie de chocolate belga con mermelada de frutos rojos

Brocheta de fruta fresca de temporada

49 €

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

INCLUYE: AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS
VINO TINTO Y VINO BLANCO DE NUESTRA SELECCIÓN

LATINA

75 MIN

Crema de tomate, AOVE y cebollino (de octubre a abril)
Salmorejo cordobés con su mimosa (de mayo a septiembre)
Tabla de quesos con nueces y uvas
Gildas de boquerón con aceituna gordal
Chapatas de roastbeef con hojas verdes y emulsión de mostaza verde
Brocheta caprese de tomate cherry, mozzarella y pesto de albahaca
Tradicional empanada gallega de bonito
Hummus con chips de verduras
Croquetas cremosas de chipirón y boletus
Langostinos crujientes con sweet chili
Mini tortilla de patata trufada con alioli de lima
Hackao con salsa ponzu, cebolleta y ralladura de lima
Bao de carne mechada y mayonesa de chipotle
Mini búrguer de vaca madurada con salsa barbacoa y queso cheddar

Mini tartaleta de queso y dulce de leche
Brocheta de fruta fresca de temporada

59 €

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

INCLUYE: AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS
VINO TINTO Y VINO BLANCO DE NUESTRA SELECCIÓN

LAS LETRAS

90 MINUTOS

Chupito de crema casera de calabaza con aroma de naranja (de octubre a abril)

Salmorejo cordobés con su mimosa (de mayo a septiembre)

Tabla de quesos con nueces y uvas

Gildas de boquerón con aceituna gordal

Jamón ibérico y sus picos

Crujiente de burrata con pesto, piñones tostados y tomates semisecos

Brocheta de vitello tonnato con piparra y almendra picada

Tradicional empanada gallega de bonito

Blinis de salmón ahumado con crema agria de eneldo

Croquetas cremosas de chipirón y boletus

Brochetas de pollo satay con salsa yakitory

Langostinos crujientes con sweet chili

Rollitos de pato con salsa hoisin

Gyozas de pollo con salsa de ostras e ito togarasi

Bao relleno de calamares en su tinta con mahonesa cítrica

Mini búrguer de vaca madurada con salsa barbacoa y queso cheddar

Mini cheese cake con coulis de frutos rojos

Profiteroles rellenos de crema y nata con chocolate caliente

Brocheta de fruta fresca de temporada

69 €

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

INCLUYE: AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

VINO TINTO Y VINO BLANCO DE NUESTRA SELECCIÓN

BODEGA

BODEGA INCLUIDA

Vino blanco: Sotavento D.O. Rueda

Vino tinto: Briego D.O. Ribera del Duero

EXTRAS BODEGA

Bodega 1

Suplemento de 3 € por persona

Vino blanco: Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: Agrícola de Cadalso D.O. Madrid

Bodega 2

Suplemento de 6 € por persona

Vino blanco: Marañones del Quiebro D.O. Madrid

Vino tinto: Marqués de Riscal Reserva D.O.C. Rioja

BRINDA CON CAVA

8 € por persona

Copa de cava Juve & Camps Cinta Púrpura D.O. Cava

SERVICIOS ADICIONALES

COPA BIENVENIDA CON DURACIÓN DE 30 MINUTOS

Solo bebidas 9 € por persona

Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías 16 € por persona

BARRA LIBRE ESTÁNDAR DURACIÓN 1 HORA

20 € por persona

BARRA LIBRE PREMIUM DURACIÓN 1 HORA

30 € por persona

ESTACIÓN DE COCTELERÍA CLÁSICA O SIGNATURA (4 REFERENCIAS) DURACIÓN 1 HORA

25 € por persona

CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN CON TOMATE

Jamón Ibérico Cebo Campo 850 €

Jamón Ibérico bellota 75% 1000 €

Jamón Ibérico BELLOTA 100% 1200 €

PLATOS DE JAMÓN IBÉRICO ACOMPAÑADOS DE PAN CON TOMATE

26 € por plato

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES CON CONTRASTES DULCES

6 € por persona

ESTACIÓN MADE IN AMERICA: BURGUERS Y PERRITOS

10 € por persona

ENTRETENIMIENTO

DJ (2H)

EQUIPO INCLUIDO; EL ESTILO DE MÚSICA SERÁ ESPECIFICADO CON ANTELACIÓN

250 €

Hora adicional: 100 €

CANTANTE

2H CON DESCANSO DE 30 MIN; EQUIPO INCLUIDO

250 €

BANDA

(A consultar)

SARAO

FIESTA DE RUMBA ESPAÑOLA CON DIFERENTES INTERACCIONES CON EL PÚBLICO

650 €

3 horas de duración (Incluye equipo, bingo, fotos, chupitos, grupo y DJ final)

GRUPOS EXTERNOS CON USO DEL SISTEMA DEL HOTEL

Rider banda 200 €

Mesa DJ 50 €

Técnico/hora 100 €

*** EN CASO DE QUERER UNA ACTIVACIÓN CONCRETA, CONSULTE A NUESTRO EQUIPO COMERCIAL***

*** TODAS LAS ACTIVACIONES DEBERÁN REALIZARSE BAJO SUPERVISIÓN DEL HOTEL Y SIGUIENDO LAS REGLAS DE CONVIVENCIA TANTO PARA HUÉSPEDES COMO PARA VECINOS***

SERVICIO DE CÓCTEL

Los precios que aparecen en los menús son válidos para grupos de un mínimo de 20 personas. En caso de ser menos se cobraría un extra de 225 euros. Se ofrecerá un tiempo de cortesía de 15 minutos desde la hora contratada de inicio. Pasado este tiempo, el servicio se dará por empezado, consumiendo la duración del mismo.

BSERVACIONES CÓCTEL LAVAPIÉS

El precio incluye la bodega y gastronomía especificada en cada menú.
Este menú no es válido como sustitutivo de un almuerzo o cena.
La duración del servicio será de 60 minutos

BSERVACIONES CÓCTEL LATINA Y LAS LETRAS

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en cada menú.
Este menú es sustitutivo de almuerzo o cena.
La duración del servicio será de 75 y 90 minutos respectivamente

CAN'T YOU HEAR ME KNOCKING

CONTACT

<https://www.hardrockhotels.com/madrid/es/>

sales@hrhmadrid.com

#HardRockMadridBreakout





COME
BACK
SOON

