

FLAVORS THAT FAVOR THE BOLD

BREAKOUT MEETINGS AND EVENTS
MENÚ CÓCTEL



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. 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

FRÍOS

Chupito frío o caliente de temporada

Tabla de quesos nacionales e internacionales

Crujiente de centeno con tartar de salmón con alga wakame

Cucharilla de ensaladilla rusa con atún y piparras

Crujiente de guacamole y pico de gallo

CALIENTES

Churros de patata y trufa

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de costilla con su salsa BBQ

Pastel de bacalao al horno

Langostino con arroz crujiente verde y mayonesa de chipotle

Mini Burger Carolina del Norte (carne de vaca madurada con salsa BBQ cheddar, bacon crujiente y cebolla caramelizada)

DULCES

Brownie de chocolate belga con su coulis de frutos rojos

Brocheta de frutas de temporada

55 € POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

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

SERVICIO MÍNIMO PARA 20 PERSONAS

LATINA

75 MIN

FRÍOS

- Chupito frío o caliente de temporada
-
- Tabla de quesos nacionales e internacionales
-
- Tabla de paleta ibérica con picos artesanos
-
- Crujiente de centeno con tartar de salmón con alga wakame
-
- Crujiente de guacamole y pico de gallo con crema agria
-
- Mini hojaldres variados

CALIENTES

- Churros de patata y trufa
-
- Croquetas de jamón ibérico
-
- Pastel de bacalao al horno
-
- Gozas de ternera con emulsión de chimichurri
-
- Bao de rabo de toro con cebolla encurtida
-
- Langostino con arroz verde crujiente y mayonesa de Chipotle
-
- Mini Burger Carolina del Norte (carne de vaca madurada con salsa BBQ cheddar, bacon crujiente y cebolla caramelizada)

DULCES

- Brownie de chocolate belga con su coulis de frutos rojos
-
- Brocheta de frutas de temporada

64 € POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

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

SERVICIO MÍNIMO PARA 20 PERSONAS

LAS LETRAS

90 MIN

FRÍOS

- Chupito frío o caliente de temporada
-
- Tabla de quesos nacionales e internacionales
-
- Tabla de paleta ibérica con picos artesanos
-
- Gildas de boquerón con aceituna gordal
-
- Crujiente de centeno con tartar de salmón con alga wakame
-
- Crujiente de guacamole y pico de gallo con crema agria
-
- Mini hojaldres variados

CALIENTES

- Churros de patata y trufa
-
- Croquetas de jamón ibérico
-
- Croquetas de costilla con su salsa BBQ
-
- Gozas de ternera con emulsión de chimichurri
-
- Bao de rabo de toro con cebolla encurtida
-
- Langostino con arroz verde crujiente y mayonesa de Chipotle
-
- Pastel de bacalao al horno
-
- Mini Burger Carolina del Norte (carne de vaca madurada con salsa BBQ cheddar, bacon crujiente y cebolla caramelizada)

DULCES

- Cheesecake con coulis de frutos rojos
-
- Crujiente de dulce de leche con coulant de chocolate
-
- Brocheta de frutas de temporada

75 € POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO
INCLUYE: AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS
VINO TINTO Y VINO BLANCO DE NUESTRA SELECCIÓN

SERVICIO MÍNIMO PARA 20 PERSONAS

BODEGA

BODEGA INCLUIDA

Vino blanco: La Charla D.O. Rueda

Vino tinto: Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

EXTRAS BODEGA

Bodega 1

Suplemento de 3 € por persona

Vino blanco: Marqués de Riscal D.O. Rueda

Vino tinto: La Escucha D.O. Bierzo

Bodega 2

Suplemento de 6 € por persona

Vino blanco: Gregall d'Espells D.O. Penedès

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

BRINDA CON CAVA

8 € por persona

Copa de cava Ars Collecta Blanc de blancs o Grand Rosé

SERVICIOS ADICIONALES

COPA BIENVENIDA CON DURACIÓN DE 30 MINUTOS

Solo bebidas 9 € por persona

Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías 18 € por persona

MESA APERITIVO ESPAÑOL CON DURACIÓN DE 30 MINUTOS

Vermut Petroni, cerveza de barril o copa de vino

Mini tortilla de patatas

Aceitunas gordal

Selección de salchichón y chorizo ibérico

Anchoas sobre pan con tomate

Surtido de gildas

22€ 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

MESA DE QUESOS NACIONALES CON CONTRASTES DULCES

6 € por persona

SERVICIOS ADICIONALES

BUFFET MADE IN AMERICA: BURGUERS Y PERRITOS

10 € por persona

ESTACIÓN DE COCTELERÍA CLÁSICA O SIGNATURA
DURACIÓN 1 HORA

(4 REFERENCIAS)

25 € por persona

BARRA LIBRE ESTÁNDAR DURACIÓN 1 HORA

20 € por persona

BARRA LIBRE PREMIUM DURACIÓN 1 HORA

30 € por persona

CAN'T YOU HEAR ME KNOCKING

CONTACT

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

sales@hrhmadrid.com

#HardRockMadridBreakout





COME
BACK
SOON

