



PDF
INTERACTIVO

BANQUETE DE BODA

CANAPÉS

ESTACIONES

MENÚ

BODEGA

MENÚ NIÑOS

RECENA

BARRA LIBRE

INFORMACIÓN ADICIONAL

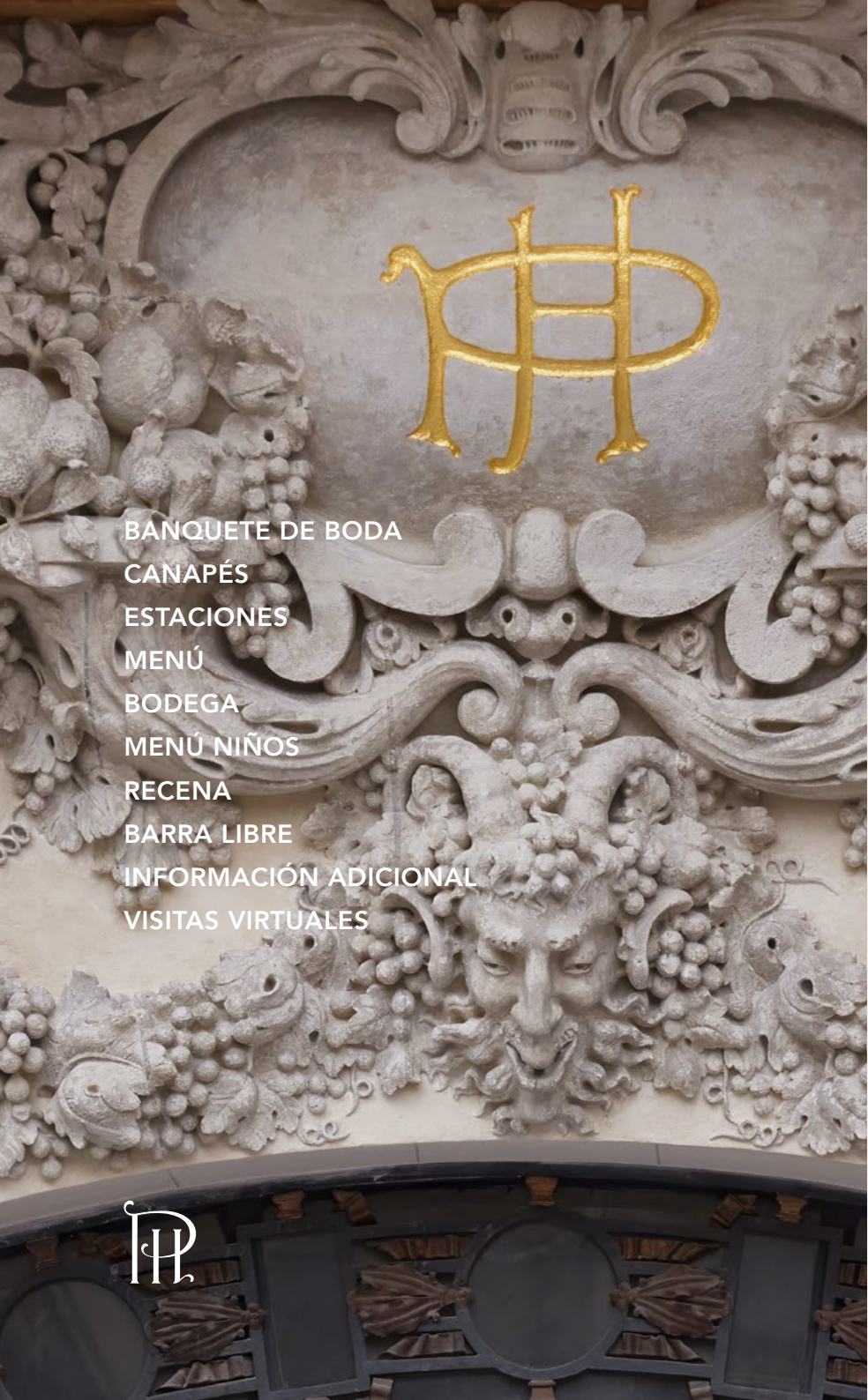
VISITAS VIRTUALES



THE PALACE HOTEL
M A D R I D



UNA BODA
INOLVIDABLE



BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES

En **The Palace Hotel, Madrid**, estamos aquí para hacer que su día especial sea verdaderamente inolvidable. Sabemos que su boda es un **momento único**, y nuestro equipo apasionado está listo para ayudarle a sentirse en la cima del mundo. Desde un servicio que se anticipa a sus necesidades hasta experiencias que enriquecerán cada instante, nos aseguramos de que **cada detalle brille con luz propia**.

Imagine celebrar su amor en un lugar que ha sido testigo de historias memorables **desde 1912**. The Palace Hotel, Madrid, encargado por Alfonso XIII, no solo es un hotel; es un sueño hecho realidad, un espacio donde **la historia y el glamour** se entrelazan en el **corazón de Madrid**. Aquí, cada rincón cuenta una historia, y cada celebración se convierte en un recuerdo atesorado.

Le invitamos a elegir entre nuestros elegantes espacios y suites renovadas, diseñados para ofrecerle un **ambiente acogedor y sofisticado**. Con una atención meticulosa al detalle y una gastronomía excepcional, estamos listos para crear una experiencia que refleje su estilo y personalidad. En The Palace Hotel, Madrid, su boda no solo será un evento; será **una celebración llena de significado y amor**.

Antonio Rivas





BANQUETE DE BODA

CANAPÉS

ESTACIONES

MENÚ

BODEGA

MENÚ NIÑOS

RECENA

BARRA LIBRE

INFORMACIÓN ADICIONAL

VISITAS VIRTUALES



BANQUETE DE BODA

APERITIVO - 1 HORA

8 canapés

MENÚ DE BANQUETE

Menú Picasso: Dos entrantes, plato principal y postre 216€

Menú Dalí: Entrante, dos platos principales y postre 243€

Menú Miró: Dos entrantes, dos platos principales y postre 286€

PAQUETE DE BEBIDAS

Bebidas durante el aperitivo y banquete

NUESTROS MENÚS INCLUYEN

MENÚ

Bodas de más de 100 personas: degustación para 6 personas.

Bodas de 50 a 100 personas: degustación para 4 personas.

Bodas de 20 a 50 personas: degustación para 2 personas.

OTROS

Tarta Nupcial: Selva Negra, Milhojas de nata y fresón, San Marcos.

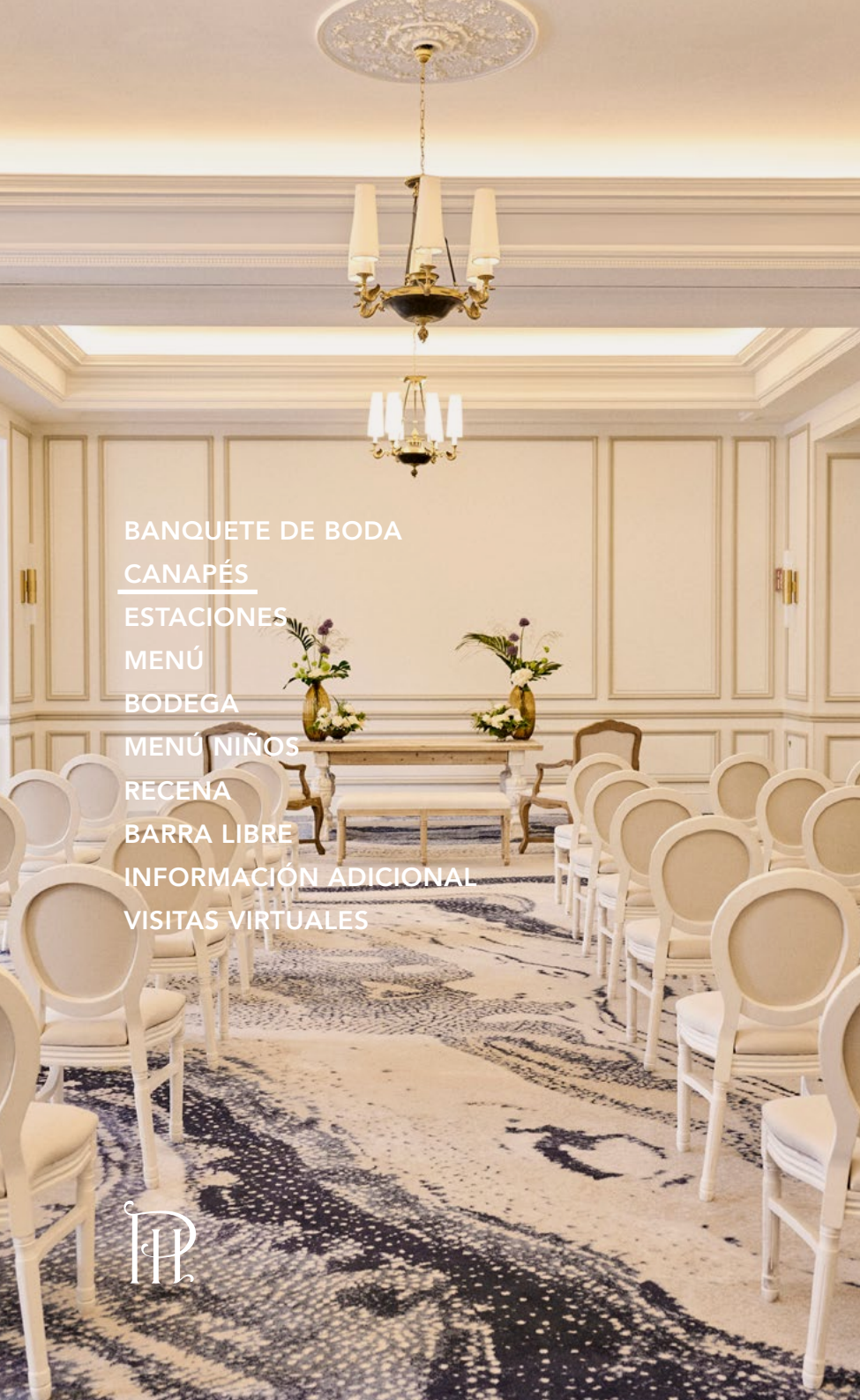
Mesas redondas, mantelería, cubertería, vajilla y cristalería.

Decoración floral. Impresión de minutas. Servicio de guardarropía. Noche de bodas para los recién casados (para bodas de más de 50 personas).

MENÚS SUJETOS A ESTACIONALIDAD

CARTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE

PRECIOS POR PERSONA CON IVA INCLUIDO



CANAPÉS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Seleccionar 8 referencias entre:

CANAPÉS FRÍOS

Gazpacho de remolacha, yogur de cabra y nueces

Verrine hummus de garbanzo, verduras encurtidas y microbrotes

Tartaleta de crema de queso azul, pera confitada y nueces

Ensalada caprese desconstruida

Salmorejo con tartar de langostino y huevo de codorniz (+2€ P.P.)

Mini blini con salmón ahumado, pepinillo y cebollino

Tartar de salmón, aguacate y crujiente de arroz

Ensalada de bogavante y mango con mayonesa cítrica (+2€ P.P.)

Tartaleta de brandada de bacalao, pimiento asado y aceituna negra

Tartaleta de ensaladilla de gambas con cítricos y huevas de trucha

Ajoblanco con uva y polvo de jamón ibérico

Mini brioche con roast beef frío, rúcula y crema de mostaza suave

Tartar de ternera con alcaparras, mostaza y yema curada (+2€ P.P.)

BANQUETE DE BODA

CANAPÉS

ESTACIONES

MENÚ

BODEGA

MENÚ NIÑOS

RECENA

BARRA LIBRE

INFORMACIÓN ADICIONAL

VISITAS VIRTUALES



BANQUETE DE BODA

CANAPÉS

ESTACIONES

MENÚ

BODEGA

MENÚ NIÑOS

RECENA

BARRA LIBRE

INFORMACIÓN ADICIONAL

VISITAS VIRTUALES



CANAPÉS CALIENTES

Croqueta de boletus, alioli de ajo negro

Milhojas de patata, salsa brava

Berenjena asada, miso y sésamo negro

Brocheta de queso haloumi, mermelada de membrillo

Croqueta de calamar en su tinta, alioli de azafrán

Churro de bacalao con sal de algas y piri-piri

Gyozas de langostino al vapor

Langostino kataifi, alioli picante

Crujiente de zamburiñas con mojo picón y puré de aguacate

Mini buñuelo de merluza y azafrán

Croqueta de jamón ibérico, alioli de perejil

Baozi de chorizo al vapor

Crujiente de cordero, yogur y menta





BANQUETE DE BODA

CANAPÉS

ESTACIONES

MENÚ

BODEGA

MENÚ NIÑOS

RECENA

BARRA LIBRE

INFORMACIÓN ADICIONAL

VISITAS VIRTUALES



ESTACIONES

ESTACIÓN DE QUESOS D.O. ESPAÑA

24€ por persona

Queso Manchego

Torta del Casar

Queso Cabrales

Queso Mahón

Queso Idiazábal

Mermeladas, miel, chutneys, aceite de oliva virgen extra

Selección de panes y crackers

Frutos secos

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO CON CORTADOR

Ibéricos Torreón

ESTACIÓN EN VIVO

Tomate rallado, picos y regañás

Jamón de Bellota 100% Ibérico **1.150€**

Jamón de Bellota 50% Ibérico **950€**

ESTACIÓN DE ARROCES Y FIDEUÁ

26€ por persona

Paella de verduras con pimientos de piquillo, acelgas y alioli de azafrán

Arroz a banda con calamar y alioli de tinta de sepia

Fideuá con pato, espárragos verdes, alioli de ajo negro

ESTACIÓN DE OSTRAS

24€ por persona

Selección de ostras

Salsa mignonette, Leche de tigre

Salsa de zanahoria y jengibre, salsa ponzu

ESTACIONES DISPONIBLES A PARTIR DE 40 COMENSALES



BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES

MENÚ

Menú Picasso: A elegir dos entrantes, plato principal y postre.

Menú Dalí: A elegir entrante, dos platos principales y postre.

Menú Miró: A elegir dos entrantes, dos platos principales y postre.

ENTRANTES

Tartar de zanahoria, naranja, trigo sarraceno y salsa de zanahoria-jengibre

Carpaccio de boletus, vinagreta de avellanas, lascas de Idiazábal,
rúcula baby y polvo de tomillo seco

Ensalada de burrata, tomate, pesto de albahaca y crumble de aceituna negra

Mille-feuille de berenjena, ricotta y albahaca con coulis
de tomate asado y crumble de aceituna negra

Guiso meloso de lentejas beluga con setas shiitake, emulsión de perejil y aceite de ajo negro

Tartar de atún rojo de Almadraba, alioli picante, puré de aguacate y cilantro

Carpaccio de carabinero, emulsión de sus cabezas, lima kaffir,
hojas de shiso y perlas de yuzu (+3€ P/P)

Tataki de salmón ligeramente sellado, crema de chirivía y vinagreta tibia de soja y sésamo

Carpaccio de ternera, crema ligera de parmesano, alcaparrones baby,
chips de ajo y rúcula silvestre

Ravioli de txangurro con crema de marisco



BANQUETE DE BODA

CANAPÉS

ESTACIONES

MENÚ

BODEGA

MENÚ NIÑOS

RECENA

BARRA LIBRE

INFORMACIÓN ADICIONAL

VISITAS VIRTUALES



PRINCIPALES

Canelón de setas y espinacas, crema de parmesano y trufa negra

Merluza asada, ragout de setas y espárragos, salsa de cava

Corvina asada, puré de coliflor trufado, espinaca baby salteada, beurre blanc

Bacalao confitado, pil-pil tradicional, pimientos asados y chips de ajo

Pularda rellena de foie, puré de chirivía, salsa perigord

Terrina de cochinillo, puré de boniato, kale crujiente, salsa de mostaza y pimienta verde

Solomillo de ternera Wellington, puré de patata trufado,
setas salteadas y jugo de carne (+3€ P.P.)

Solomillo de vaca, milhojas de patata, espárragos verdes, salsa al jerez



BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES



POSTRES

Posset de limón, crumble de almendra, sorbete de frambuesa

Panna cotta de nata fresca, compota de fresas al balsámico, streusel de almendra, fresas frescas

Mousse de coco, maracuyá, mango , crujiente de arroz

Crema de chocolate blanco, compota de cerezas, streusel de pistacho

La Cúpula Tiramisú, bizcocho de café, espuma de mascarpone, gelatina de café y Amaretto

The Palace Cheesecake, queso Manchego, nueces, miel

Tarta de chocolate, AOVE, mousse de violetas

INCLUYE SELECCIÓN DE PAN, CAFÉ Y TÉ
SE ELEGIRÁ EL MISMO MENÚ PARA TODOS LOS COMENSALES



A vertical photograph of a woman in a white, draped dress, positioned on the left side of the page. The image is partially obscured by the text menu.

BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES



BODEGA DEL APERITIVO Y BANQUETE

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENÚ PICASSO

Celler Kripta Franc Reserva 2020. Corpinnat

Vino blanco a elegir

Bideona Cabezas, Cuvée Del Sommelier 2023. Viura. DOCa. Rioja

Menade, Verdejo Organic 2025. Verdejo. VT. Castilla y León

Vino tinto a elegir

Bideona Laderas, Cuvée Del Sommelier 2023. Tempranillo. DOCa. Rioja

Viña Sastre Roble 2023. Tempranillo DO. Ribera del Duero

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENÚ DALÍ Y MENÚ MIRÓ

Champagnes

Perrier Jouët Grand Brut. Chardonnay, Pinot Noir & Meunier.

Vino blanco a elegir

Bideona Cabezas, Cuvée Del Sommelier 2023. Viura. DO Ca. Rioja

Menade, Verdejo Organic 2025. Verdejo. VT. Castilla y León

Vino tinto a elegir

Bideona Laderas, Cuvée Del Sommelier 2023. Tempranillo. DO Ca. Rioja

Viña Sastre Roble 2023. Tempranillo DO. Ribera del Duero

BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES



OTRAS OPCIONES A SU DISPOSICIÓN

SUPLEMENTOS P.P.

Vinos blancos

O Luar do Sil 2024, Godello. DO Valdeorras. 6.50€

Territorio Luthier Lara O 2023. Albillo Mayor DO. Ribera del Duero. 13.50€

Vinos rosados

Chivite Las Fincas, Garnacha & Tempranillo. IGP. 3 Riberas. 7.50€

Gerard Bertrand Source of Joyce 2023. Grenache Noir & Otras AOC. Languedoc. 17€

Vinos tintos

Alvaro Palacios, Camins del Priorat 2023. Garnacha & otras. DOQ. Priorat. 14€

San Román Bodegas y Viñedos 2023. Tinta de Toro DO. Toro. 17€

Champagnes

Perrier Jouët Blanc de Blancs. Chardonnay. 48€

Laurent Perrier Cuvée Rosé. Pinot Noir. 55€





BANQUETE DE BODA

CANAPÉS

ESTACIONES

MENÚ

BODEGA

MENÚ NIÑOS

RECENA

BARRA LIBRE

INFORMACIÓN ADICIONAL

VISITAS VIRTUALES



MENÚ NIÑOS

Por favor, seleccione un mismo entrante, principal y postre para todos los niños.

ENTRANTES A ELEGIR

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de setas

Calamares a la andaluza

Pizza de jamón york y mozzarella

Sopa de verduras orgánicas con aceite de oliva virgen extra

PRINCIPALES A ELEGIR

Nuggets caseros con salsa barbacoa y patatas deluxe

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

Albóndigas de la abuela con salsa de tomate y arroz blanco

Filete de pescado con puré de patata y zanahorias

Solomillo de ternera blanca con rosti de patata

POSTRES A ELEGIR

Mousse de chocolate, helado de avellanas

Brownie de chocolate, helado de vainilla

Yogur, granola, frutos rojos

Selección de sorbetes y helados, crumble de almendras, caramelo

INCLUYE AGUA Y REFRESCOS PARA TODO EL EVENTO

54€

BANQUETE DE BODA

CANAPÉS

ESTACIONES

MENÚ

BODEGA

MENÚ NIÑOS

RECENA

BARRA LIBRE

INFORMACIÓN ADICIONAL

VISITAS VIRTUALES



RECENA

PRECIO POR PERSONA CON IVA INCLUIDO

31€

Por favor, seleccione 3 referencias:

Tortilla de patatas

Croissant con jamón ibérico

Flauta de roastbeef con mostaza

Focaccia rellena con pollo, pesto y mozzarella

Madalenas con chocolate y naranja

Mini donuts





BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES

BARRA LIBRE

BARRA ESTÁNDAR DE BEBIDAS

GINEBRA

Beefeater, Tanqueray, Bombay Sapphire

VODKA

Skyy, Absolut

WHISKY

Johnnie Walker Black Label 12, Ballantine's Finest, Maker's Mark

RON

Brugal Añejo Superior, Bacardí Carta Blanca, Diplomático Mantuano

TEQUILA

Patrón Silver, Olmeca Silver

Precio por persona 2 horas: 48.50€

Precio por persona 3 horas: 65€

Precio por persona hora extra: 25€

Las barras incluyen los mismos vinos que el menú, así como agua mineral, cerveza, zumos y refrescos.





BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES

BARRA LIBRE

BARRA PREMIUM DE BEBIDAS

GINEBRA

Malfy Originale, Beefeater Black, Roku Gin

VODKA

Grey Goose, Belvedere, Absolut Elyx

WHISKY

The Macallan Double Cask 12, Glenmorangie, Chivas Regal 12,
Four Roses Small Batch

RON

Matusalem Gran Reserva 15, Santa Teresa Solera 1796,
Diplomático Reserva

TEQUILA

Don Julio Reposado, Olmeca Altos Reposado

Precio por persona 2 horas: 65€

Precio por persona 3 horas: 84.50€

Precio por persona hora extra: 32.50€

Las barras incluyen los mismos vinos que el menú, así como agua mineral, cerveza, zumos y refrescos.



BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES

INFORMACIÓN ADICIONAL

A continuación, le compartimos una lista de nuestros proveedores de confianza. No obstante, cabe destacar que no mantenemos una relación en exclusividad con ninguno de ellos.

FLORISTERÍA

FLORISTERÍA SILVOSA
Antonio Silvosa
+34 647 779 593
silvosahermanos.es

MÚSICA

DJ & FOUNDER | EMILY AGENCY
Mike Bressel
+34 622 794 515
emilyagency.com

DECORACIONES ESPECIALES

CASHMERE DECORACIÓN
Paula de Francisco Fernández
+34 618 428 322
cashmeredecoracion.com

GRUPO SASSOT SOUND
Eva Casanovas
+34 91 332 25 58 / +34 611 576 651
sassotsound.com

FOTOGRAFÍA

POVEDANO
Verónica Povedano
+34 915 563 027

CEREMONIAS CIVILES

BODAS TOSCA
Salomé Díaz Martínez-Percas
+34 915 430 573 / +34 653 434 971
bodastosca.es

ADRIÁN TOMADÍN
+34 913 516 924 / +34 607 801 302

LAZARINA WEDDINGS
+34 910 337 649 / +34 689 053 059
lazarinaweddings.com





BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES



INFORMACIÓN ADICIONAL

CONCESIONES ADICIONALES

Noche de Bodas y tarifa especial para invitados
(solo válido para bodas de más de 50 personas)

Como cortesía, el Hotel les ofrece una noche en una de las mejores habitaciones disponible con desayuno buffet en nuestro restaurante o desayuno continental en la habitación. La tarifa para el año 2026 es de 385,00€ IVA incluido, desayuno buffet incluido. Esta tarifa está sujeta a disponibilidad. Las reservas tienen que ser garantizadas con tarjeta de crédito y podrán ser canceladas sin gastos 72hrs antes de la llegada (16:00hrs). Pasada esta fecha, se cargará una noche de penalización.

PARKING

El Hotel ofrece 2 plazas de parking como cortesía para el día de la Boda. Acceso al parking por calle Lope de Vega, Plaza de Jesús y calle Cervantes.

PARA MÁS INFORMACIÓN, POR FAVOR CONTACTE CON

Antonio Rivas – Social Events
antonio.rivas@thepalacemadrid.com
T +34 91 360 76 66 D +34 913 607 780
M +34 608 530 801

RECORRIDO VIRTUAL 360° POR LOS ESPACIOS EXCLUSIVOS DEL HOTEL

Descubra nuestros espacios para eventos a través de un recorrido virtual en 360°. Explore cada detalle como si ya estuviera aquí y déjese inspirar por la elegancia, la excelencia y el servicio que le esperan en The Palace Hotel, Madrid.

BANQUETE DE BODA
CANAPÉS
ESTACIONES
MENÚ
BODEGA
MENÚ NIÑOS
RECENA
BARRA LIBRE
INFORMACIÓN ADICIONAL
VISITAS VIRTUALES

MEDINACELI



INICIAR TOUR

VER VÍDEO

CÁNOVAS, NEPTUNO
Y CERVANTES



INICIAR TOUR

VER VÍDEO

JULIO CAMBA



INICIAR TOUR

VER VÍDEO

CORTES



INICIAR TOUR

VER VÍDEO

CÍRCULO PALACE



INICIAR TOUR

VER VÍDEO

ESPACIO PALACE



INICIAR TOUR

VER VÍDEO





UNA BODA INOLVIDABLE

