InterContinental Meetings®

MENUS

ESPAÑOL | ENGLISH

InterContinental® MADRID

InterContinental Madrid
Paseo de la Castellana 49 | Madrid, 28046 | Spain
Go to www.intercontinental.com/meetings or click here to contact us

INTRODUCCIÓN

Sea cual sea el tamaño o el tema de su reunión, nosotros utilizamos nuestra experiencia culinaria para crear almuerzos, coffee breaks o cenas muy auténticos.

Nuestros platos locales originarios, ofrecen recetas tradicionales inspiradas en cada destino, incluidos los platos que muestran algunos de los mejores ingredientes de temporada de la zona.

Considerando nuestra cocina internacional aprovechamos nuestra experiencia global basándonos en el conocimiento de nuestro chefs para ofrecer una colección de platos auténticamente preparados, clásicos y contemporáneos de todo el mundo. Para todos nuestros menús, los ingredientes son de origen local en la medida de lo posible, y mantienen toda su frescura y naturalidad.

Simplemente seleccione el estilo del menú que necesita del navegador de la barra inferior para ver las opciones disponibles, alternativas de nuestro equipo de chefs quienes se complacen en trabajar con usted para crear su propio menú local para asegurar una experiencia verdaderamente memorable.

PUNTOS CLAVES

Orígenes Locales

Platos claves con recetas provinciales que están inspirados en España, incluidos platos que contienen unos de los mejores ingredientes de temporada de la zona.

Cocina Internacional

Platos auténticos, preparados al estilo clásico y contemporáneos de todo el mundo, que demuestran nuestro conocimiento mundial.

Light

Vegetariana

DESAYUNO BUFFET AMERICANO

BEBIDAS

- Café, leche, selección de tes
- Chocolate caliente
- Zumo natural de naranja
- Zumo de melocotón, manzana, pomelo
- Mantequilla, margarina
- Mieles y mermeladas (arándanos, albaricoque, miel de la Alcarria, fresa, naranja amarga)
- Cava

PASTELES / PANES

- Tarta casera (almendras, queso de Burgos)
- Churros / porras
- Panes artesanos (pan negro, de cereales, chapata), pan "payés" (catalán), pan integral, pan gallego
- Selección de Bollería, croissants
- Galletas dietéticas / productos dietéticos (zumo, yogures biológicos)

DESAYUNO BUFFET AMERICANO

CHARCUTERÍA / AHUMADO

- Jamón Ibérico DO / pan con tumaca
- Selección de charcutería, embutidos, ahumados
- Salmón ahumado de Noruega, embutido pastrami, mortadela italiana, embutidos alemanes

FRUTAS Y LÁCTEOS

- Selección de quesos nacionales, bajo en grasa, queso fresco
- Selección de cereales con leche
- Ensalada de fruta fresca preparada, frutas de temporada y compota de manzana
- Variedad de yogures de fruta y naturales (de cabra), yogures líquidos, bajos en grasas

PLATOS CALIENTES

- Tortilla Española con queso, jamón
- Huevos revueltos
- Parrillada de verduras (tomates asados)
- Huevos a su gusto, bacón, jamón de Praga, beans en salsa, chorizo, bacón, tomatito a la parrilla

DESAYUNO DE NEGOCIOS

BEBIDAS

Zumo natural de naranja

Agua mineral

Café, leche, selección de tes

Mantequilla, miel y mermeladas

- Chocolate con churros

PASTELES / PANES

- Selección de bollería española (magdalena, napolitana con crema, ensaimada mallorquina, caracola)

FRUTAS Y LÁCTEOS

- Brochetita de frutas
- Yogures biológicos

PLATO CALIENTE

- Tortilla española
- Chapatita de pan tumaca de jamón

ALMUERZO DE TRABAJO

ENTRANTE

- Espárragos blancos y verdes con Jamón Ibérico
- Ensalada de perdiz manchega escabechada
- Salmón ahumado tradicional con salsa de hinojo
- Ensalada de tomate de temporada con ventresca del norte
- Gazpacho andaluz

PLATO PRINCIPAL

- Pequeños solomillos de ternera de Guadarrama con patatas revolconas y verduras pequeñas salteadas
- Confit de Pato con su jamón, pequeñas cebollitas, pera braseada y jugo de arándanos
- Bacalao asado con estofado de pisto manchego y patata roja
- Parrillada de verduras con tofu y chips de vegetales

ALMUERZO DE TRABAJO

POSTRE

- Arroz con leche y canela
- Tatín de manzana con helado de vainilla
- Carpaccio de piña
- Sorbete de frambuesas

BEBIDAS

Vino blanco: Tramoya (Verdejo y Viura) D.O Rueda

Vino tinto: Solar Viejo D.O.C Rioja

FINGER BUFFET

ENSALADAS

- Ensalada de atún del Norte
- Ensalada paisana (patatas, aceitunas, pimientos)
- Ensalada Griega
- Ensalada de cogollos y pimientos de Piquillo con aceite de Arbequina

SURTIDOS DE FINGER SÁNDWICH / PANECILLOS / MEDIAS NOCHES

- Chapatita de jamón y tomate
- Media noche de escalibada, tostas de atún y pimientos

Panecillo de roast beef, lechuga y mostaza

Baguette de salmón y guacamole

Media noche de foie gras

FINGER BUFFET

SURTIDO DE FINGER

- Sándwiches de pan de espinacas con ensaladilla
- Pan de tomate, queso fresco

PLATOS CALIENTES

- Tortilla española, croquetas de jamón Ibérico
- Merluza crujiente con salsa ali-olí
- Brochetas de ave al curry y piña
- Brochetas de verduras (calabacín, berenjenas, espárragos verdes)
- Paella de verduritas tiernas

POSTRE

- Mini crema catalana
- Eclairs chocolate, café, vainilla
- Surtido de petit fours
- Milhojas con crema, salsa de frambuesas
- Fruta fresca cortada

BEBIDAS

Vino blanco: Tramoya (Verdejo y Viura) D.O Rueda

Vino tinto: Solar Viejo D.O.C Rioja

ALMUERZO BUFFET

ENTRANTES

- Ensalada Griega (feta, aceitunas negras, pimientos rojos y verdes, orégano)
- Ensalada de cous cous
- Ensalada Alemana (patatas, cebollas, salchicha, pepinillo, salsa mayonesa)
- Ensalada San Isidro (con lechuga, aceitunas, tomate, atún)
- Ensalada de alcachofas con tomate semi seco
- Salpicón de mariscos
- Jamón de pato curado con queso de cabra
- Tabla de quesos nacionales y internacionales

SOPA

- Sopa castellana
- Sopa minestrón
- Crema de hongos con piñones fritos
- Crema de melón con hierbabuena
- Gazpacho andaluz con su guarnición

PLATO PRINCIPAL

- Lubina al horno con salsa de hinojo
- Ternera asada al horno con jugo de vino de Burdeos
- Raviolis de espinacas y queso ricota
- Pollo al ajillo con patatitas
- Cordero asado al estilo segoviano

POSTRE

- Chupitos de mousse de coco y de chocolate
- Tartaleta de peras con almendras
- Tarta de queso y miel
- Macedonia de frutos rojos del bosque

BEBIDAS

Vino blanco: Tramoya (Verdejo y Viura) D.O Rueda

Vino tinto: Solar Viejo D.O.C Rioja

CENA 3 PLATOS

ENTRANTE

- Gazpacho de fresón con crujiente de jamón Ibérico
- Ensalada de cigalitas templadas con fondo marino, pistacho y sésamo negro
- Terrina de foie de la Casa con salsa de moras y pan de especias

PLATO PRINCIPAL

- Merluza al horno con verduras crujientes y vinagreta de tomate
- Solomillo de cebón al Rioja, con setas de temporada guisadas
- Pastel de caviar de berenjena con salsa de tomate natural y verduras fritas

POSTRE

- Natillas de vainilla y galleta
- Tartaleta de melocotón y pera con vainilla
- Carpaccio de piña con sorbete de manzana
- Sopa de mango con frutos rojos

BEBIDAS

Vino blanco: Blanc de Blanc de Perelada. D.O Empordá Costa Brava

Vino tinto: Ladrón de Guevara D.O.C Rioja

CENA 4 PLATOS

ENTRANTE

- Carpaccio de lomo con micro-vegetales y crujiente de queso parmesano
- Milhojas de salmón, queso fresco y aceite verde
- Ensalada de langostinos con mandarinas y vinagreta de fruta tropical

PLATO PRINCIPAL – CARNE

- Solomillo Ibérico con salsa de mostaza antigua, patatas paja
- Solomillo de ternera con foie salteado con verduras tiernas

PLATO PRINCIPAL – PESCADO

- Taco de bacalao, pourusalda y salsa de pimiento rojo
- Hojaldre de gambas, champiñones con salsa blanca
- Lasaña de espárragos, hongos y cebolla roja

POSTRE

- Esfera de chocolate con crema inglesa
- Rejilla de chocolate negro con mousse de grosellas rojas
- Mousse de yogur y Pernot con burbujas de frambuesas y helado de violeta

BEBIDAS

Vino blanco: Blanc de Blanc de Perelada. D.O Empordá Costa Brava

Vino tinto: Ladrón de Guevara D.O.C Rioja

Cava: Parés Baltá

CÓCTEL

CHUPITO

- Salmorejo Cordobés con atún y huevos
- Tacita de caldo madrileño
- Espárragos verdes
- Vichyssoise con aceite de trufa negra

CANAPES FRIOS

- Pincho de morcilla de Burgos y cebolla caramelizada
- Taco de queso manchego con pistacho verde
- Foie sobre pan de especias
- Perla de mozzarella con salsa pesto
- Langostinos con crema de papaya
- Lomo Ibérico con picos
- Vol au Vent de torta del Casar
- Mini brocheta de pollo Yakitori
- Laminas de jamón Ibérico de Bellota
- Tecina de León con queso manchego

CÓCTEL

ISLA FRIA

Salmón ahumado con pan negro

CANAPES CALIENTES

- Croquetitas de jamón
- Taco de tortilla española
- Bacalao con salsa ali olí
- Gambas con patatas crujientes con salsa agridulce
- Empanada gallega
- Crujiente de queso cremoso
- Tostada de brie con pimentón de la Vera
- Tempura de verduras con salsa oriental

ISLA CALIENTE

- Paella valenciana o de verduras tiernas
- Jamón de Praga (media noche)

POSTRE

- Tartaleta de kiwi
- Mini mousse de chocolate
- Chupito de tiramisú, de toffee
- Mini brownie
- Tartaleta de crema y frambuesa
- Petit choux de chocolate
- Cornetes de chocolate
- Tarta de queso y arándanos
- Coulis de mango
- Brocheta de frutas con salsa de chocolate

BEBIDAS

Selección de bebidas InterContinental

INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

KEY

Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.

Light

Vegetarian

AMERICAN BREAKFAST BUFFET

DRINKS

Coffee, milk and a selection of teas

- Hot chocolate
- Freshly squeezed orange juice

Peach juice, apple juice and grapefruit juice

- Honey and jams (cranberry, apricots, honey from Alcarria, strawberry and bitter orange)

Spanish sparkling wine "Cava"

PASTRIES / BREADS

- Homemade cake (almond, cheese from Burgos)
- Churros
- Artisan breads (black bread, cereal, ciabatta, Pallés from Cataluña), whole wheat bread and Galician bread
- Selection of French pastries (croissants, pain au chocolat)
- Diet products (cookies, juice), organic yoghurt

AMERICAN BREAKFAST BUFFET

DELICATESSEN

- Iberian ham and bread with a tomato spread
- Selection of deli meats and cheeses, cured and smoked
- Norwegian smoked salmon, stuffed pastrami, Italian mortade la and German sausages

FRUITS AND MILK PRODUCTS

- Butter and margarine
- Selection of natural cheeses, including low fat
- Selection of cereals and milk
- Fresh fruit salad prepared from fruits of the season
- Variety of fruits and natural yoghurts, including yoghurt drinks, goat or low fat

HOT DISHES

- Spanish tortilla with cheese
- Scrambled eggs
- Grilled vegetables (grilled tomatoes)
- Eggs to your liking with bacon, ham from Prague, beans, bacon, grilled cherry tomatoes

BUSINESS BREAKFAST

DRINKS

- Fresh orange juice
- Mineral water
- Coffee, milk and a selection of teas
- Butter, honey and jam
- Hot chocolate with churros

PASTRIES AND BREADS

- Selection of Spanish pastries (Magdalena, pain au chocolat, typical Majorcan pastry and pastry shell)

FRUIT AND MILK PRODUCTS

- Fruit skewers
- Organic yoghurt

HOT DISHES

- Spanish tortilla
- Toast topped with a tomato spread and ham

BUSINESS LUNCH

APPETIZERS

- White and green asparagus with Iberian ham
- Pickled Manchega partridge salad
- Traditional smoked salmon in a fennel sauce
- Seasonal tomato salad with tuna fish belly
- Andalucian cold soup (Gazpacho)

MAIN COURSE

- Small beef fillet, ham from Guadarrama with potatoes and small sautéed vegetables
- Duck confit with ham, small onions, grilled in a pear and cranberry sauce
- Roast cod with ratatouille stew Manchego and red potatoes
- Grilled vegetables with tofu and vegetable chips

BUSINESS LUNCH

DESSERT

- Rice with milk and cinnamon
- Upside down apple tart
- Pineapple carpaccio
- Strawberry sorbet

BEVERAGES

White wine: Tramoya (Verdejo y Viura) D.O Rueda

Red wine: Solar Viejo D.O.C Rioja

FINGER BUFFET

SALADS

- Northern Spanish tuna salad
- Countryside salad (potatoes, olives, peppers)
- Greek salad
- Salads of lettuce and Piquillo's peppers

ASSORTED FINGER SANDWICHES / BREAD / BUNS

- Ham and tomato spread sandwich
- Midnight salad of roasted vegetables, toasted bread with tuna and peppers
- Roast beef, lettuce, and mustard on a bun
- Salmon and guacamole on a baguette
- Half croissant filled with foie gras

FINGER BUFFET

FINGER FOODS

- Bread sandwiches and spinach salad
- Tomato bread and fresh cheese

HOT DISHES

- Spanish tortilla, croquetes of Iberian ham
- Hake fish in a crispy garlic mayonnaise sauce
- Chicken and pineapple curry skewers
- Skewers of vegetables (zucchini, eggplant, asparagus)
- Tender vegetable paella

DESSERT

- Mini custard creams
- Chocolate, vanilla and coffee flavored eclairs
- Assorted French pastries
- Cream puff pastry with cream, in a raspberry sauce
- Fresh cut fruit

BEVERAGES

White wine: Tramoya (Verdejo y Viura) D.O Rueda

Red wine: Solar Viejo D.O.C Rioja

BUFFET LUNCH

APPETIZER

- Cous cous salad
- Greek salad (feta, black olives, red and green peppers, oregano)
- German Salad (potatoes, onions, sausage, pickles, mayonnaise)
- San Isidro salad (with lettuce, olives, tomato, tuna)
- Artichoke salad with semi dried tomato
- Seafood cocktail
- Cured ham, duck and goat cheese
- Dish of national and international cheeses

SOUPS

- Castillian soup
- Minestrone soup
- Cream of mushroom with fried pine nuts
- Melon with mint flavoured cream
- Andalusian gazpacho

MAIN COURSE

- Baked sea bass in a fennel sauce
- Roast beef in a Bordeaux wine sauce
- Ravioli with spinach and ricotta cheese
- Chicken with garlic potatoes
- Segovian style roasted lamb

DESSERT

- Shots of chocolate mousse topped with coconut
- Almond pear tart
- Cheesecake topped with honey
- Macedonian red berry salad

BEVERAGES

White wine: Tramoya (Verdejo y Viura) D.O Rueda

Red wine: Solar Viejo D.O.C Rioja

3 COURSE DINNER

APPETIZERS

- Strawberry gazpacho with crunchy Iberian ham
- Temperate crayfish salad with seafood, pistachios and black sesame
- Small dish of foie gras with a mulberry sauce served with spiced bread

MAIN COURSES

- Sirloin marinated in a Rioja wine sauce, stewed with seasonal mushrooms
- Baked Hake with crisp vegetables in a tomato vinaigrette sauce
- Cake eggplant in tomato sauce with fried vegetables

DESSERTS

- Vanilla custard with cookies
- Peach and pear tartlet with vanilla
- Carpaccio of pineapple with apple sorbet
- Mango soup with red fruits

BEVERAGES

White wine: Blanc de Blanc de Perelada. D.O Empordá Costa Brava

Red wine: Ladrón de Guevara D.O.C Rioja

4 COURSE DINNER

APPETIZERS

- Beef carpaccio with vegetables and crunchy parmesan cheese
- Shrimp salad with mandarin oranges and a tropical fruit vinaigrette
- Salmon puff pastry, cheese and green oil

MAIN COURSES – MEAT

- Iberian sirloin in a mustard sauce, with shoe-string fries
- Fillet of beef with baby vegetables sautéed with foie

MAIN COURSES – FISH

- Cod fish tacos, grilled vegetables in a red pepper sauce
- Prawn puff pastry with mushrooms in a white sauce
- Asparagus lasagna with mushrooms and red onion

DESSERT

- A sphere of chocolate custard
- Grilled black chocolate mousse with red currants
- Yoghurt mousse with pernot, strawberries and violet ice cream

BEVERAGES

White wine: Blanc de Blanc de Perelada. D.O Empordá Costa Brava

Red wine: Ladrón de Guevara D.O.C Rioja

Sparkling wine "Cava": Parés Baltá

COCKTAIL RECEPTION

SHOTS

- Salmorejo cordobés (cold tomato soup) with tuna and egg
- Shot of Madrid soup
- Green asparagus
- Vichyssoise with black truffle oil

GRILLED COLDS

- Pincho of black pudding from Burgos and carmelized onion
- Manchego cheese with pistachios
- Foie and gingerbread
- Dried meat from León with Manchego cheese
- Prawns with a papaya cream sauce
- Mini bruschettas with chicken yakitori
- Iberian Acorn Ham
- Vol-au-vent de torta del Casar

COCKTAIL RECEPTION

COLD DISHES

Smoked salmon with black bread

GRILLED HOTS

- Mini croquettes of ham
- Spanish style tortilla tacos
- Cod with ali oli sauce
- Salted pie stuffed with tuna, tomatoes, green peppers and egg
- Prawns with crispy potatoes in a sweet and sour sauce
- Crunchy cream cheese
- Toasted Brie with green jalapeño jelly
- Tempura fried vegetables with oriental sauce

HOT DISHES

- Spanish paella or vegetarian
- Ham from Prague

DESSERTS

- Kiwi tart
- Mini chocolate mousse
- Mini brownie
- Shot of toffee, tiramisu
- Cream and raspberry tart
- Petit Choux of chocolate
- Chocolate turbinates
- Cheesecake and blueberries
- Mango coulis
- Fruit kebabs with chocolate sauce

BEVERAGES

InterContinental selection of drinks