

N U E V O  
B O S T O N

NB

H O T E L



EVENTOS  
Y  
CONVENCIONES

[www.hotelnuevoboston.com](http://www.hotelnuevoboston.com)

[Calle Aragón, 332, 28022 Madrid](#)

T: +34 91 748 16 13 | F: +34 91 748 16 06 /

[eventos@hotelnuevoboston.com](mailto:eventos@hotelnuevoboston.com)



## Hotel Nuevo Boston

Hotel Nuevo Boston \*\*\*\* destaca por su original diseño con detalles que no pasarán desapercibidos por el cliente.

Sus modernas instalaciones, tanto en las habitaciones como en el Centro de Convenciones, su amplia oferta de servicios junto a un inmejorable y personalizado trato al cliente, harán de su evento la elección perfecta.

Hotel Nuevo Boston \*\*\*\* Eventos recupera los olores y sabores de toda la vida con los que queremos hacerte viajar a través del paladar, llevar a tus recuerdos esos caprichos y placeres, enseñarte trucos que te permitirán apreciar la esencia de cada producto. Seguido siempre de un servicio de calidad.

Siguiendo la línea de originalidad e innovación del resto de las instalaciones, el Centro de Convenciones del Hotel Nuevo Boston les ofrece un espacio polivalente de casi 800m<sup>2</sup>. Destaca la luz natural y la posibilidad de panelar sus salas, pudiendo adaptarse en espacio y servicios a las necesidades de cada cliente.

Su original decoración combinada con los últimos avances tecnológicos y medios audiovisuales ofrece la mejor opción para la celebración de sus eventos.

## Un Gran Equipo de Profesionales a su Servicio:

**COCINEROS** Que se encargan de lo más importante, que es la elaboración de nuestras especialidades.

**MAITRES** Que se encargan de que todo esté en su punto en cada momento estando siempre a su disposición.

**CAMAREROS** Que les ofrecen sus servicios durante todo el banquete.

**ANIMADORES** Un gran número de personas que harán que su fiesta sea como ustedes querían. Una fiesta diferente y sobre todo, muy especial.





## Menús Eventos 2015

### Entrantes. (Bloque 1)

#### **Ensaladas.**

Ensalada tibia de langostinos con nido de codorniz y vinagreta de trufa.	18,50€
Ensalada de pato confitado y caramelo de pimientos asados.	19,00€
Ensalada de escalibada de bacalao y su pil-pil.	18,00€
Dos texturas de foie al brandy, coulise de naranja Y tagliatele de melón	19,50€
Volcán de verduras braseadas con block de foie y yema roneada.	17,00€

#### **Entrantes calidos.**

Crepes de txangurro y amanitas con salsa de mar y monte.	20,00€
Crepes de perdiz, cremoso de rebozuelos y pisto de calabaza	18,50€
Hojaldre de setas y buey con vichisoysse de guisantes y espolvoreado de jamón ibérico.	18,00€
Hojaldre de trigueros y gambas con velute de Mariscos	17,00€
Hojaldre de chipirones encebollados en tres texturas y ali-oli negro.	18,50€
Rissoto de vieiras y cebolletas con teja de parmesano	19,00€

#### **Creimas.**

Crema de Hongos y laminado crujiente de panceta	14,00€
Mouse de salmorejo cordobés con sal de	





## Menús Eventos 2015

### Sorbetes. (Bloque 2 - Opcional)

Sorbete de Mojito.	6,00€
Sorbete de Mango.	6,00€
Sorbete de Pistacho.	6,00€
Sorbete de Coco de las Antillas.	6,00€
Sorbete de Fresitas del Bosque.	7,00€
Sorbete de Limón Verde.	5,00€
Sorbete de Melón	6,00€

\* Consultar Otros Sorbetes.

### Pescados y Mariscos. (Bloque 3 - Opcional)

Mariscada nacional.	32,00€
Rape con setas y almejas.de carril	23,00€
Lubina con salsa verde y tagliatele de trigueros.	24,00€
Rape en cama de espinacas tostadas con piñones Y confitura de cítricos.	23,50€
Bacalao en pil-pil de boletus y caramelizado de escalonias y uvas pasas	21,00€
Atún toro con salmorejo al txacoli, piperada. y aceite negro	21,00€
Merluza al cava con crema de yuca, calabaza y caviar de uvas.	22,00€
Merluza a la Vizcaina con trinchán de morcilla y grelos.	22,00€
Rodaballo con algas y mar de almejas.	22,00€
Brocheta de salmón y langostinos y marinera cremosa de albariño.	19,50€





## Menús Eventos 2015

### Carnes. (Bloque 4)

Solomillo a la brasa con patatas risoladas	22,50€
Solomillo al foie y verduritas braseadas.	25,50€
Solomillo de buey strogonoff con patatas risoladas.	24,50€
Jarrete de cordero lechal en reducción de ribera del Duero.	23,50€
Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas.	24,50€
Ciervo albardado en panceta Ibérica y ragout de frutos secos.	25,50€
Cochinillo confitado en dos compotas y su crujientes.	23,50€
Canelón de rabo de toro estofado y torta del Casar.	24,00€
Magret de pato con puré de trufa y salsa de ciruelas y frutos rojos.	24,00€
Chuletón de Ávila y patatas a lo pobre.	21,00€
Carrillera de ternera estofada al toffe de naranja amarga.	19,00€





## Menús Eventos 2015

### Postres. (Bloque 5)

Coulant de dulce de leche con helado al gusto.	8,00€
Pantxineta con salsa de nueces. (Postre caliente.)	7,00€
Mouse de tres chocolates con frutos rojos y virutas de chocolate.	7,50€
Mousse de vainilla con merengue y avellanas Caramelizadas	7,50€
Bomba capuccina con helado de chocolate Blanco	7,00€
Tarta nupcial al gusto y helado.	6,00€
Pastel de Crema de Almendras con Compota de Arándanos (Sable Yuzu)	8,00€
Bomba de chocolate blanco y helado de frambuesa	7,50€
Crujiente de avellanas y laminas de chocolate con Helado de lima-limón.	7,50€
Fondant de Tiramisu con cremosos de pistacho.	7,50€





## Menús Eventos 2015

### Cocktail. (Bloque 6)

**Precio: 17,00 €**

Jamón Ibérico Sierra de Aracena con Picos.

Lomo, Salchichón y Chorizo Ibérico con Picos.

Queso Curado Picón de Cuenca.

Mini-sándwich de pollo al curry.

Buñuelos de bacalao.

Mini- volován de Mouse de Oca y Membrillo.

Mini Croquetas de Jamón Ibérico.

Delicias de espinacas con frutos secos.

Rollitos Crujientes de Morcilla de León con Coulise de Piquillo.

Rissoto de setas de temporada con espolvoreado de queso parmesano.

Mini pizza de bacón y piña

Brocheta de bacon, langostino y queso emental en tempura con salsa de soja y miel.

Mini Sorpresa de queso y Gambas y Salsa Agrdulce de Fresas.

Pasta de pera con salsa de queso gorgonzola.



### Bodega Y Licores. (Bloque 7)

#### **Opción 1 Bodega**

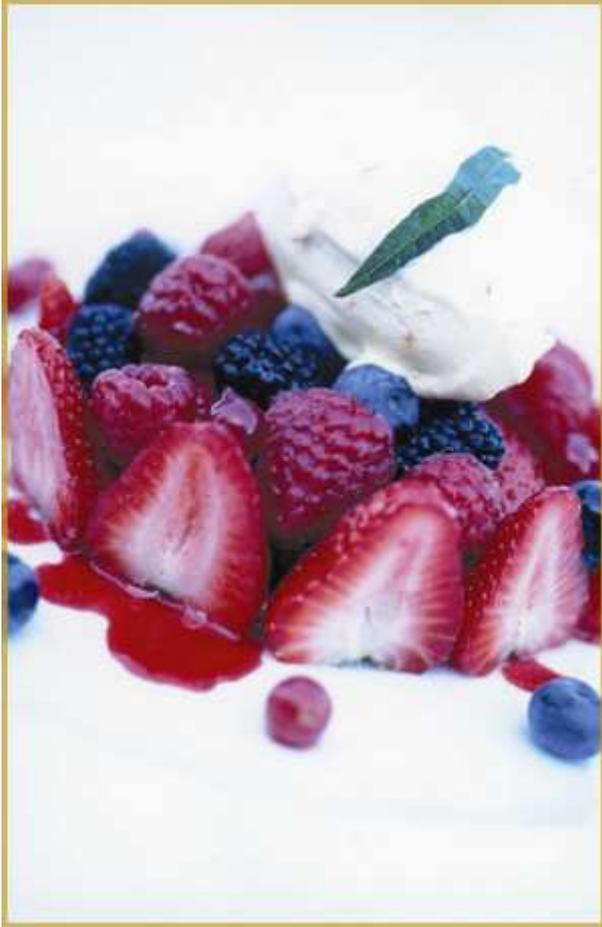
**Precio: 14,00 €**

Vino Blanco Alborada  
Ribera del Duero. Regalía de Ansuero  
Roja. Solar de Estraunza

#### **Opción 2 Bodega**

**Precio: 18,00 €**

Vino Blanco Aura  
Ribera del Duero. Quinta de Tarsus.  
Rioja. Azpilicueta



## Menús Eventos 2015

### Normas para Composición de Menús.

Mediante la siguiente carta de platos para bodas en 2013 nuestros clientes podrán componerse el menú a su gusto.

Para componer los menús es necesario elegir un plato de cada uno de los 7 bloques que componen la carta de platos a excepción del grupo de pescados que es opcional.

Al elegir el menú con carne y pescado se aplica un **50% de descuento** en pescado y marisco.

A continuación encontrarán en el dossier de bodas “4 ejemplos” de menús orientativos compuestos por nuestro jefe de cocina.





## Menús:

### Menú N° 1

Precio: 88,50 €

#### Iniciamos con el Cocktail

Jamón Ibérico Sierra de Aracena con Picos.  
Lomo, Salchichón y Chorizo Ibérico con Picos.  
Queso Curado Picón de Cuenca.  
Tartaletas de Ensaladas Variadas.  
Mini- volován de Mouse de Oca y Membrillo.  
Mini-cuchara de brotes tiernos, queso feta y guacamole.  
Mini Croquetas de Jamón Ibérico.  
Delicias de espinacas con frutos secos.  
Rollitos Crujientes de Morcilla de León con Coulise de Piquillo.  
Rissoto de setas de temporada con espolvoreado de queso parmesano.  
Mini pizza de ternera y recula.  
Brocheta de Pollo, Calabacín, Queso Feta y Baño de Pesto.  
Mini Sorpresa con Gambas y Salsa Agridulce de Fresas.

#### Comienza el Banquete con

Hojaldre de setas y buey con vichisoysse de guisantes y espolvoreado de jamón ibérico

#### Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

#### Y Como Broche

Solomillo al foie y verduritas braseadas.

#### Repostería

Mouse de tres chocolates con frutos rojos.

Café ó Infusión.

Y

Licores.

#### Bebida

##### Bebida Menú

Vino Blanco Alborada  
Ribera del Duero. Regalía de Ansuero  
Roja. Solar de Estarunza

##### Bebida Cocktail

Vino Tinto y Blanco  
Cerveza Normal y Sin Alcohol  
Refrescos y Zumos

\* Todo ello incluido en el precio del menú





## Menús:

### Menú N° 2

Precio: 74,00 €

#### Iniciamos con el Cocktail

Jamón Ibérico Sierra de Aracena con Picos.  
Lomo, Salchichón y Chorizo Ibérico con Picos.  
Queso Curado Picón de Cuenca.  
Tartaletas de Ensaladas Variadas.  
Mini- volován de Mouse de Oca y Membrillo.  
Mini-cuchara de brotes tiernos, queso feta y guacamole.  
Mini Croquetas de Jamón Ibérico.  
Delicias de espinacas con frutos secos.  
Rollitos Crujientes de Morcilla de León con Coulise de Piquillo.  
Rissoto de setas de temporada con espolvoreado de queso parmesano.  
Mini pizza de ternera y recula.  
Brocheta de Pollo, Calabacín, Queso Feta y Baño de Pesto.  
Mini Sorpresa con Gambas y Salsa Agridulce de Fresas.

#### Comienza el Banquete con

Crema St Germain con vichysoisse y jamón de pato..

#### Entre Plato y Plato

Sorbete de Mango.

#### Y Como Broche

Carrillera de ternera estofada al toffe de naranja amarga.

#### Repostería

Tarta Nupcial con bolita de helado al gusto.

Café ó Infusión.

Y

Licores.

#### Bebida

##### Bebida Menú

Vino Blanco Alborada  
Ribera del Duero. Regalía de Ansuero  
Roja. Viña Alcorta

##### Bebida Cocktail

Vino Tinto y Blanco  
Cerveza Normal y Sin Alcohol  
Refrescos y Zumos

\* Todo ello incluido en el precio del menú.





## Menús:

### Menú N° 3

Precio: 98,00 €

#### Iniciamos con el Cocktail

Jamón Ibérico Sierra de Aracena con Picos.  
Lomo, Salchichón y Chorizo Ibérico con Picos.  
Queso Curado Picón de Cuenca.  
Tartaletas de Ensaladas Variadas.  
Mini- volován de Mouse de Oca y Membrillo.  
Mini-cuchara de brotes tiernos, queso feta y guacamole.  
Mini Croquetas de Jamón Ibérico.  
Delicias de espinacas con frutos secos.  
Rollitos Crujientes de Morcilla de León con Coulise de Piquillo.  
Rissoto de setas de temporada con espolvoreado de queso parmesano.  
Mini pizza de ternera y recula.  
Brocheta de Pollo, Calabacín, Queso Feta y Baño de Pesto.  
Mini Sorpresa con Gambas y Salsa Agridulce de Fresas.

#### Comienza el Banquete con

Ensalada tibia de langostinos con nido de codorniz y vinagreta de trufa.

#### Seguido de

Merluza al cava con crema de yuca, calabaza y caviar de uvas. (-50% de descuento)

#### Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

#### Y Como Broche

Solomillo de buey strogonoff. con patatas risoladas.

#### Repostería

Crujiente de avellanas y laminas de chocolate con Helado de lima-limón.

#### Bebida

##### Bebida Menú

Vino Blanco Alborada  
Ribera del Duero. Regalía de Ansuero  
Roja. Viña Alcorta

##### Bebida Cocktail

Vino Tinto y Blanco  
Cerveza Normal y Sin Alcohol  
Refrescos y Zumos

\* Todo ello incluido en el precio del menú.





## Menús:

### Menú Infantil

Precio: 30,00 €

#### Iniciamos con el Cocktail

Jamón Ibérico Sierra de Aracena con Picos.  
Lomo, Salchichón y Chorizo Ibérico con Picos.  
Queso Curado Picón de Cuenca.  
Tartaletas de Ensaladas Variadas.  
Mini-tostas de Paté de Jabalí con Cebolla Caramelizada.  
Mini-Quiche de Gambas y Jamón Cocido.  
Mini Croquetas de Jamón Ibérico.  
Mini Croquetas de Cabrales con Plátano.  
Brocheta de Pollo, Calabacín, Queso Feta y Baño de Pesto.  
Mini Sorpresa con Gambas y Salsa Agridulce de Fresas.  
Cucharita de Pasta de Pera con Queso Gorgonzola.

#### Comienza el Banquete con

##### Entremeses Fríos

Piruleta de Jamón York y Queso.  
Canapé de Jamón Serrano con Pulpa de Tomate.  
Salpicón de Ave.

##### Entremeses Calientes

Brocheta de Pollo y Verdura.  
Salchichas Envueltas en Hojaldre.  
Croquetas de Jamón.

#### Seguido de un plato a elegir

Rollito de Lenguado con Patata Panadera.  
Solomillo de Cerdo Envuelto en Bacón.  
Escalope a la Milanesa con Guarnición de Patatas Fritas.  
Chuletas de Cordero con Patatas Fritas.

#### Repostería

Postre elegido pl (Diferentes Tipos).

#### Bebida

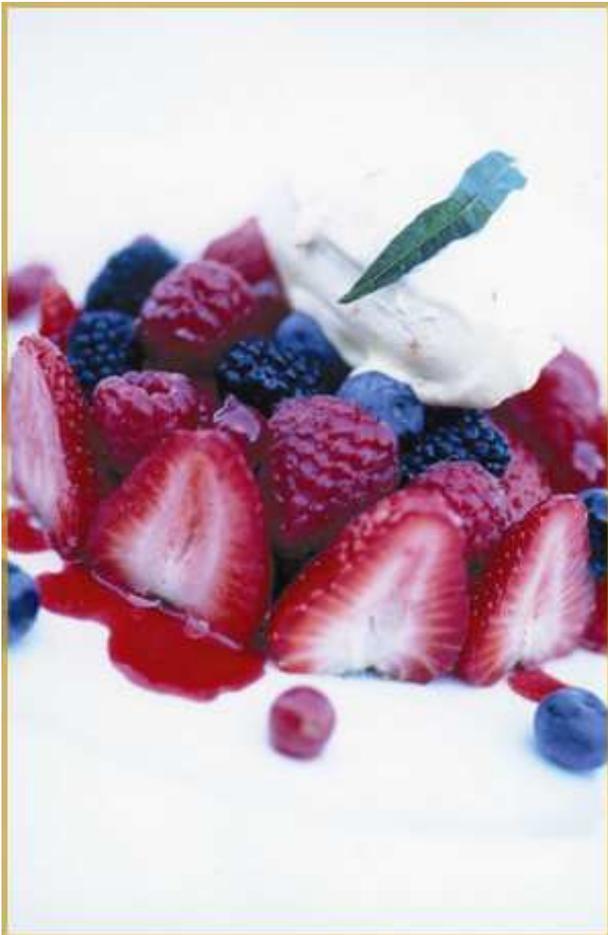
##### Bebida Menú

Agua Mineral  
Refrescos

##### Bebida Cocktail

Refrescos y Zumos

\* Todo ello incluido en el precio del menú.





## Oferta Pack Barra Libre + Música.

**Precio Barra Libre: 2000 €**

### Música.

El servicio de sonido consiste en el alquiler de un equipo para la música ambiente durante el Cocktail y la comida o cena, y un equipo profesional para la música de la fiesta, compuesto de dos reproductores de CD, dos altavoces auto amplificados de 800 w y una amplísima colección de títulos musicales de todas las épocas y estilos.

Ambos equipos son de primeras marcas y llevan su correspondiente repuesto.

### Horario Música:

La duración del servicio será hasta las 22:00 horas en las fiestas de comida, y hasta las 4:00 horas en las cenas.

### Barra Libre.

La barra libre será de un máximo de 3 horas para esta oferta con opción de ampliación el mismo día del evento con un \*coste adicional.

\* El precio de la barra libre y la música esta calculado para 100 personas por lo cual el precio de la barra libre es de 20€ por persona y se cobrara un mínimo de 100 personas. En caso de ampliación de horas de barra libre el día del evento se cobrara a 11€ por persona y hora, con un mínimo de 50 asistentes.



## Hotel Nuevo Boston \*\*\*\*

La dirección de esta casa obsequia a todas las parejas que decidan celebrar un día tan importante en nuestras instalaciones con:

- Degustación para novios y padrinos, del menú elegido.
- 50% de descuento en pescado para menús que incorporen un pescado y una carne.
- Decoración floral para las mesas del banquete.
- Minutas en todas las mesas.





## **Montaje Ceremonia Civil.**

### **Opción 1**

Menaje: 40 sillas invitados  
1 Altar Ceremonia  
Juego Velas Decoración Altar

Adornos florales: 12 ramilletes flores  
1 centro floral altar

Audio para la ceremonia: 1 Equipo audio con Dj.  
Equipo megafonía.

**Total: 500 €**



### **Opción 2**

Menaje: 50 sillas invitados.  
1 Altar Ceremonia.  
Juego Velas Decoración Altar.  
Arco Floral Altar Ceremonia  
Moqueta Paseo hasta Altar.

Adornos florales: 12 ramilletes flores.  
1 centro floral altar.

Audio para la ceremonia: 1 Equipo audio con Dj.  
Equipo megafonía.

**Total: 800 €**





## Otros Servicios a contratar.

### Ceremonias Civiles.

- Hotel Nuevo Boston \*\*\*\* les brinda la posibilidad de realizar la ceremonia en nuestras instalaciones especialmente adaptadas para una ocasión tan especial, oficiada por un equipo de profesionales que se encargarán de aconsejar a los novios todos los detalles de la celebración, así como aceptando sus sugerencias, de manera que la ceremonia se realice a la medida de cada pareja.
- Oficio Ceremonia: 350,00 €

### Servicio de Catering.

- Cocktail de bienvenida.
- Recena a media noche (Consultar Precios).

### Adornos Florales.

- Hotel Nuevo Boston \*\*\*\* incluye adornos florales básicos por mesa (Si el cliente desea centros florales opcionales se le facilitara un catalogo de nuestro proveedor).
- Los Salones y alrededores del evento se decoran con flores de temporada. Si desea mas adornos florales tendrá un coste adicional.

### Música.

- Orquestas para ceremonia boda.
- Grupos musicales en directo. Diferentes estilos musicales (Jazz, Rumba, Pop, etc.).
- Pista de baile en la finca.

### Fotografía.

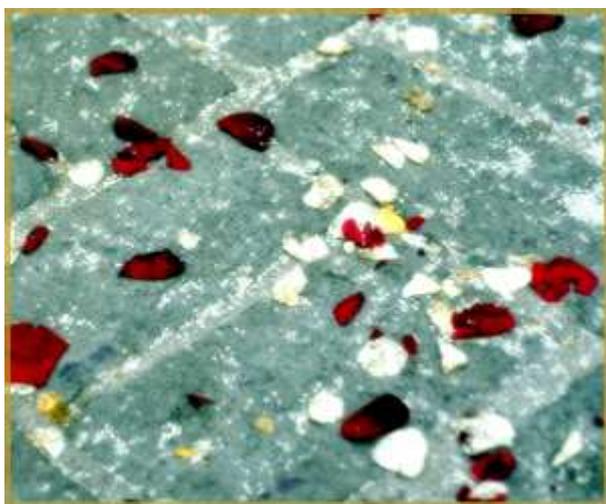
- Servicio profesional de fotografía (Opcional).

### Maquilladores y Peluquería.

- Servicio profesional de maquilladores y peluqueros a domicilio (Consultar para contactar con nuestros profesionales).

### Iluminación y Entretenimiento.

- Proyección de audio visuales de interior y exterior.
- Actividades de entretenimiento para niños y adultos (Magos, payasos, Ilusionistas, Malabares, etc.)





## Formas de Pago.

### 1º. Reserva de Fecha.

Para la reserva de la fecha es obligatorio abonar un importe de **1000 €** en concepto de señal que será descontado del importe final del evento.

### 2º. Pago del Banquete.

#### 1er Pago.

7 días antes de la degustación del menú elegido por los novios deberá abonarse un total del 20% que será descontado del importe final del evento. La degustación del menú se realiza aproximadamente 2 meses antes de la celebración de la boda.

#### 2do Pago.

20 días antes del evento se debe abonar un 30% del total del banquete con lo que se alcanza un acumulado del 50% del coste del evento.

#### 3er Pago

El mismo día del evento y antes del comienzo de la barra libre deberá abonarse el resto del importe pendiente, bien con un talón conformado, mediante tarjeta de crédito ó en efectivo.

### Cláusulas del Hotel.

1º Anulaciones Evento. En caso de anulación de reserva si esta se produjese con más de 12 meses de antelación respecto al día reservado se devolverá el 50% de la señal. En las reservas anuladas entre los 12 meses y los 6 meses anteriores al día reservado se devolverá el 25% de la señal. En las reservas anuladas con menos de 6 meses no se devolverá ninguna cantidad referente a la señal de reserva de fecha de la finca.



[www.hotelnuevoboston.com](http://www.hotelnuevoboston.com)

Calle Aragón, 332, 28022 Madrid

T: +34 91 748 16 13 | F: +34 91 748 16 06 /

[eventos@hotelnuevoboston.com](mailto:eventos@hotelnuevoboston.com)