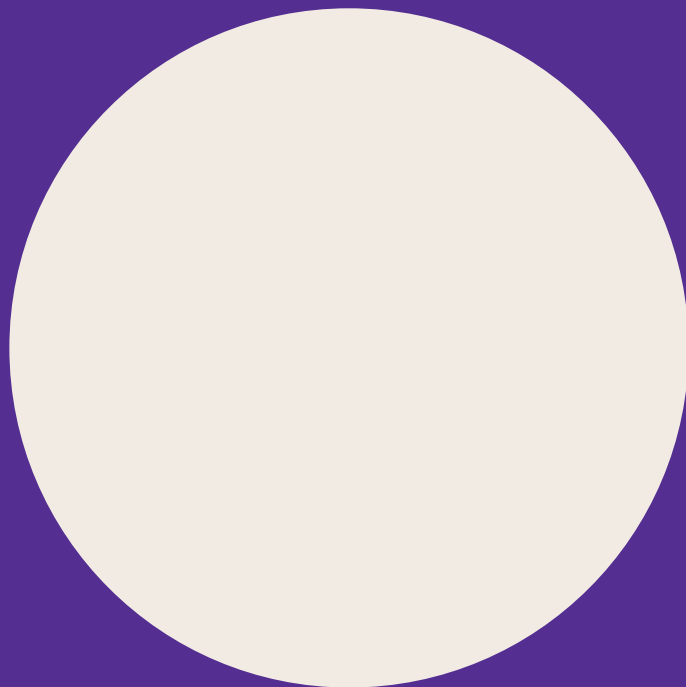




Menú Bodas

artium
RESTAURANTE



○ Cóctel de bienvenida

- Copa de Cava frizzante espumoso

Corners

- Rincón Mediterráneo: Degustación de Arroz Abanda
- Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

Fríos

- Tartar de salmón con base de guacamole
- Jamón ibérico con picos artesanos
- Ensaladilla de ahumados y totopos de maíz
- Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces.

Calientes

- Vasito de langostino con chutney de mango
- Mini hojaldre de pisto y huevo mimosa
- Tosta de brandada con reducción de naranja
- Croquetas de jamón ibérico y boletus

60 minutos de duración.

Incluido en los menús Las Artes, Thyssen y Prado

○ Menú Las Artes

Entrante

- Ensalada de burratina, salmón ahumado, guacamole y perlas de maracuyá
- Crema Vichyssoise con flor de alcachofa crujiente
- Salmorejo cordobés con crujiente de ibérico
- Canelón de rape y gamba sobre salsa de marisco

Primer plato

- Taco de bacalao sobre crema fina de tiznao y crujiente de alcachofa
- Salmón macerado en soja cocinado a baja temperatura con ensalada de Wakame y tomate y crema de mango

Sorbete

Segundo plato

- Carrillada de ternera melosa al vino tinto con parmentier de berenjena y pimientos de Padrón
- Solomillo ibérico con salsa de pimienta ahumada, pastel de patata, calabacín y parmesano, y pimientos del Piquillo.

Postre

- Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
- Tarta nupcial

125€

Precio por persona
IVA incluido.

○ Menú Thyssen

Entrante

- Ensalada de migas de pato, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos
- Voul au vent relleno de marisco con crema fina de ajo y brotes tiernos
- Ensalada thai de langostinos, fideos de arroz y vinagreta de tomate y jengibre

Primer plato

- Lomo de corvina, puré de chirivía y tallarines de calabacín salteados
- Bacalao con crema de ajo negro, trigueros y germinados

Sorbete

Segundo plato

- Entrecot de vaca con parfait de patata y chutney de verduras
- Carrillada ibérica al oloroso con cremoso de boniato y crujiente de puerro
- Timbal de cordero con crema de zanahoria y sésamo, y patatas risoladas

Postre

- Coulant de chocolate con helado de vainilla
- Tarta nupcial

135€

Precio por persona
IVA incluido.



O Menú Prado

Entrante

- Mariscada cocida de gambas, langostinos y nécora
- Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimienta y aguacate aliñado
- Tartaleta de vieira gratinada con puerro confitado y salsa de cava

Primer plato

- Parfait de lubina con verduritas y vinagreta de tomate y albahaca
- Lomo de merluza al horno con emulsión de salsa verde y menta, y yema de espárrago blanco

Sorbete

Segundo plato

- Solomillo de ternera con patatas panaderas y bouquet de trigueros
- Piernas y paletillas asadas al estilo tradicional con patatas panaderas

Postre

- Cheesecake con sorbete de frambuesa
- Tarta nupcial

145€

Precio por persona
IVA incluido.

Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



○ Cóctel especial Artium

Copa de Cava frizzante espumoso

Corners

- Rincón Mediterráneo: Degustación de Arroz Abanda
- Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

Fríos

- Jamón ibérico con picos artesanos
- Tartar de salmón con base de guacamole
- Ensaladilla de ahumados con topos de maíz
- Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces
- Surtido de lollipop y piruletas
- Bombón de foie

Calientes

- Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango
- Mini hojaldre de pisto manchego y mimosa de huevo
- Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
- Surtido de croquetas de jamón ibérico y boletus
- Delicias de pollo campero y salsa César
- Gyozas de pollo al curry y pato

90 minutos de duración

Incluido en el Menú Especial Artium

○ Menú especial Artium

Entrante

- Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimienta y aguacate aliñado
- Mariscada cocida de gambas, langostinos y nécora
- Tartaleta de vieira gratinada con puerro confitado y salsa de cava.

Sorbete

Segundo plato

- Tournedó de solomillo de ternera, foie y salsa de uvas con parfait de panaderas y salteado de setas
- Cochinillo asado a baja temperatura y deshuesado con pisto de verduras y patatas risoladas al tomillo.

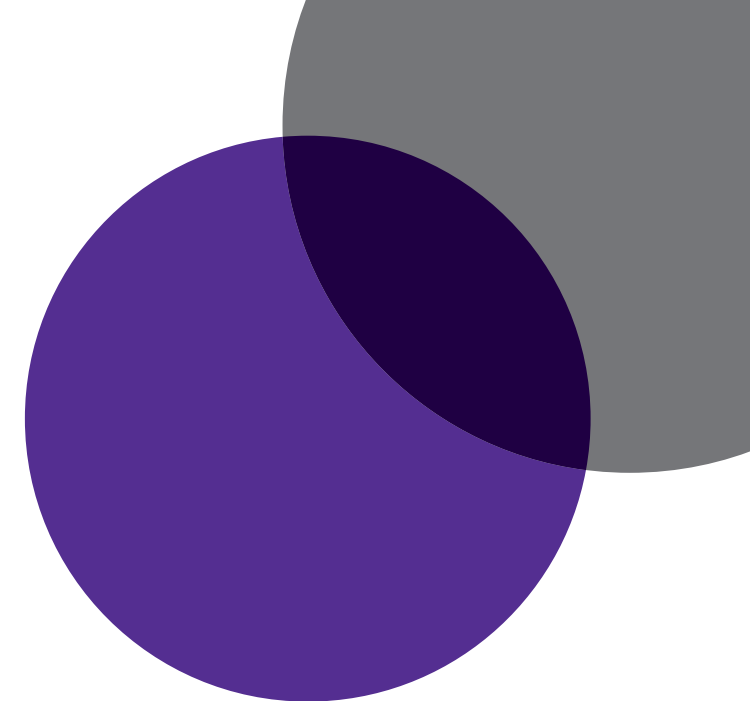
Postre

- Torrija de pan brioche con helado de leche merengada
- Tarta nupcial

130€

Precio por persona
IVA incluido.

Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



○ Menú vegano

Entrante

- Cóctel vegano
- Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango
- Alcachofas confitadas sobre vichyssoise y crujiente de puerro
- Sorbete
- Falso risotto de boletus y parmesano vegano
- Coulant de chocolate

Sorbetes

- Todos nuestros menús incluyen sorbete, y podéis elegir entre los siguientes sabores: Limón, Mojito, Maracuyá, Mandarina, Limón con peta zetas de choc

Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



○ Menú infantil 1

- Cóctel nupcial
- Entremeses variados calientes: porción de pizza, coquetitas, nuggets y empanadillas
- Escalope de pollo con patatas fritas
- Helados
- Agua mineral, zumos y refrescos

35€

Precio por niño
IVA incluido.

○ Menú infantil 2

- Cóctel nupcial
- Entremeses ibéricos (jamón, lomo, chorizo y queso), coquetitas y nuggets
- Medallones de solomillo de ternera con patatas fritas
- Helados
- Agua mineral, zumos y refrescos

45€

Precio por niño
IVA incluido.

Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

artium
RESTAURANTE



**INCLUIDO
EN
NUESTROS
MENÚS >>>>>**



○ INCLUIDO EN NUESTROS MENÚS

Discoteca con DJ 3 horas

- Paquete de ambientación musical. Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas
- Música personalizada

Barra libre 3 horas

- **Whisky:** J&B, Ballantines, DYC 8, White Label
- **Ron:** Brugal Añejo, Barcelo
- **Vodka:** Smirnoff, Absolut
- **Ginebra:** Larios 12, Puerto de Indias, Beefeater, Seagrams
- **Coctelería incluida:** Mojito, Piña colada, Agua de Valencia y San Francisco

Bodega y bebidas

- **Bebidas ilimitadas durante cóctel, almuerzo o cena**
- **Vinos Blancos:** D.O. Albariño o D.O. Rueda
- **Vinos Tintos:** D.O. Rioja o D.O. Ribera del Duero
- Vinos espumosos
- Cava o Moscato Frizzante
- Cervezas, refrescos y agua mineral
- Café e infusiones

Hora extra barra libre y discoteca

Al contratar la cuarta hora de barra libre y discoteca, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre:

- Sándwiches variados
- Medias noches surtidas
- Jamón, Queso
- Tortilla de patata
- Pastelería variada

13,00 € por persona
Mínimo 60 invitados adultos

Iluminación arquitectónica

- Ambientación mediante luces Led en el salón, que transforman el espacio
- Pack compuesto por 6 focos: **suplemento 200€**
- Pack compuesto por 12 focos: **suplemento 350€**

Ceremonia civil

Si lo deseáis, podemos organizar en el hotel la representación de la boda civil de vuestra boda Salón o Jardín (hasta 100 invitados)

El montaje incluye:

- Aro de ceremonia, Atril o mesa de firmas, Sillas para un máximo de 60 invitados, Micrófono y música ambiental
- Centro floral de la mesa de firmas y Pétalos de rosa en pasillo central
- La ceremonia que se celebra en el hotel es simbólica, el acto legal de la firma ha de realizarse en la institución pública correspondiente (ayuntamiento, juzgado..)

Tarifa sin oficiante 600 €
Tarifa con oficiante 850 €



Si celebras tu boda en el hotel

Te beneficiarás de los siguientes servicios incluidos:

Exclusividad de servicio

A partir de 60 invitados adultos, sólo celebramos una boda de almuerzo y una de cena

Suite Nupcial

Para disfrutar de la noche de bodas en una de las suites del Hotel, en régimen de alojamiento y desayuno buffet

Degustación de menú sin cargo

Para los novios a partir de 60 invitados y hasta 100 invitados, 4 personas hasta 150 invitados y 6 personas a partir de 150 invitados

Decoración del salón y elección de la mantelería

A elegir entre varios modelos disponibles: flores, velas, pétalos de rosa, y diferentes opciones de mantelería

Minutas y lista de boda personalizadas

Descuentos exclusivos para alojamiento de vuestros familiares e invitados

Promociones especiales:

Boda Viernes y domingo de 60 a 99 invitados adultos

10% de descuento sobre el precio del menú

Boda Viernes y domingo a partir de 100 invitados adultos

15% de descuento sobre el precio del menú

Boda sábados mínimo 100 invitados adultos

5% de descuento sobre el precio del menú

Boda sábados mínimo 150 invitados adultos

10% de descuento sobre el precio del menú

Bodas mínimo de 60 invitados adultos sábados de enero, febrero, marzo, julio, agosto, noviembre y diciembre

10 % descuento sobre el precio del menú

Promoción Merienda O Recena Gratis

Al contratar 4 horas de barra libre, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre compuesta por: Sándwiches variados, medias noches, Jamón, Queso, Tortilla de patata y Pastelería variada

Las promociones del hotel no son acumulables.

15 % De Descuento Floristería Las Camelias

Floristería Las Camelias ofrece un 15 % de descuento en Ramos de novia, prendidos, decoración de ayuntamiento o iglesia, coches, y en lo que podáis necesitar, si tenéis la boda contratada en el **Hotel Sercotel Las Artes**.

Dirección: Calle Nueva, 10, 28921 Alcorcón, Madrid

Horario: 9:30-14:00, 17:00-21:0

Teléfono: 916 43 05 68

Email: lascamelias@interflora.es

Confirmaciones y facturación

La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito de 800 €. Las formas de pago para este depósito son las siguientes: Efectivo o Tarjeta e Ingreso en cuenta o Transferencia (en caso de transferencia o ingreso, debe ser realizado con al menos 72 horas de antelación a la firma). En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, utilizadas por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento. Un mes antes del banquete se efectuará un segundo depósito del 50 % sobre el total estimado. El importe restante se abonará 4 días antes del evento. La lista de invitados, así como el protocolo y plano de distribución de las mesas se entregarán una semana antes de la fecha del banquete. El número de comensales mínimo a facturar será confirmado 4 días antes de la fecha de la boda. En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras.

Política de cancelación total

Con 12 meses o más de antelación, se devolverá el depósito en su totalidad. Con menos de 12 meses de antelación, el Hotel se reserva el derecho de no abonar las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado. La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes para el año 2026-2027 hasta la publicación de nuevos precios. Los precios de menús y condiciones contenidos en este dossier son válidos únicamente para bodas a partir de 60 invitados adultos. Para un número inferior de invitados se ruega consultar.

Todas las tarifas contenidas en este dossier incluyen IVA vigente.

**¿Tienes alguna pregunta? Patricia Sánchez de Sebastián-
jventas@sercotelllasartes.com / Móvil 747 414 659.**

Rogamos, siempre que os sea posible, concertéis cita previa para poder hablar sobre vuestra celebración, con el único propósito de poder atenderos mejor.

Bodas íntimas



Opción 1

Cóctel de bienvenida (45 minutos)

- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis
- Delicias de pollo campero y salsa César
- Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces
- Surtido de croquetitas del chef
- Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
- Rincón Mediterráneo: Arroz A banda servido en directo

Entrantes (a elegir uno)

- Ensalada de burratina, salmón ahumado, guacamole y perlas de maracuyá
- Crema de marisco
- Ensalada de migas de pato, rulo de cabra y vinagreta de frutos rojos

Sorbete (a elegir uno)

- Limón, Mojito, Mandarina, Maracuyá, Limón con peta zetas de chocolate o Frambuesa

Plato principal (a elegir uno)

- Entrecot de vaca con parfait de patata y chutney de verduras
- Solomillo ibérico con salsa de pimienta ahumada, pastel de patata, calabacín y parmesano, y pimientos de Piquillo
- Taco de bacalao sobre crema fina de tiznao y crujiente de alcachofa con patatas al vapor
- Parfait de lubina con verduritas con vinagreta de tomate y albahaca

Postre (a elegir uno)

- Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
- Tarta nupcial
- Cervezas, Refrescos y agua mineral
- Copa de cava
- Café e infusiones

Bodega

- Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera

85€

Precio por persona
IVA incluido.

Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Opción 1

Cóctel de bienvenida (45 minutos)

- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis
- Delicias de pollo campero y salsa César
- Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces
- Surtido de croquetitas del chef
- Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
- Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango

Entrantes (a elegir uno)

- Ensalada thai de langostinos, fideos de arroz y vinagreta de tomate y jengibre
- Arroz meloso con bogavante
- Mariscada de gambas, langostinos y nécora

Sorbete (a elegir uno)

- Limón, Mojito, Mandarina, Maracuyá, Limón con peta zetas de chocolate o Frambuesa

Plato principal (a elegir uno)

- Solomillo de ternera con patatas panaderas y bouquet de trigueros
- Piernas y paletillas de cordero lechal asado al estilo tradicional con patatas panaderas y pimientos de Piquillo
- Bacalao crema de ajo negro, trigueros, germinados y patatas al vapor
- Lomo de merluza al horno con emulsión de salsa verde y menta, y yema de espárrago blanco

Postre (a elegir uno)

- Coulant de chocolate con helado de vainilla
- Tarta nupcial
- Cervezas, Refrescos y agua mineral
- Copa de cava
- Café e infusiones

Bodega

- Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera

95€

Precio por persona
IVA incluido.

Menú Vegano

- Cóctel vegano
- Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango Sorbete
- Falso risotto de boletus y parmesano vegano
- Coulant de chocolate Sorbete (a elegir uno)

85€

Precio por persona
IVA incluido.

Menú Infantil 1

- Cóctel nupcial
- Entremeses variados calientes: porción de pizza, coquetitas, nuggets y empanadillas Escalope de pollo con patatas fritas
- Helados
- Agua mineral, zumos y refrescos

35€

Precio por niño
IVA incluido.

Menú Infantil 2

- Cóctel nupcial
- Entremeses ibéricos (jamón, lomo, chorizo y queso), coquetitas y nuggets Medallones de solomillo de ternera con
- patatas fritas
- Helados
- Agua mineral, zumos y refrescos

45€

Precio por niño
IVA incluido.

Un restaurante de **Sercotel**

Ceremonia Civil

Si lo deseáis, podemos organizar en el hotel la representación de la boda civil de vuestra boda Salón o Jardín (hasta 100 invitados)
El montaje incluye:

- Aro de ceremonia, Atril o mesa de firmas, Sillas para un máximo de 60 invitados, Micrófono y música ambiental Centro floral de la mesa de firmas y Pétalos de rosa en pasillo central

La ceremonia que se celebra en el hotel es simbólica, el acto legal de la firma ha de realizarse en la institución pública correspondiente (ayuntamiento, juzgado..)

Tarifa sin oficiante 600 €

Tarifa con oficiante 850 €

Discoteca y barra libre

¿Te has quedado con ganas de fiesta?

- Discoteca con DJ y música personalizada 2 horas 850 €
- Barra libre 2 horas 20,00 € por persona Esta opción está disponible para bodas desde 40 invitados adultos. Para un número inferior de invitados consultar opciones.

La contratación de la discoteca siempre implicará la contratación de la barra libre. IVA incluido.

artium
RESTAURANTE

Confirmaciones y facturación

- Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado. Dicho servicio tiene una duración establecida de 4 horas contando desde la hora de inicio acordada.
- La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito de 600 €.
- En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, utilizadas por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento.
- Menús válidos para un mínimo de 20 comensales adultos.
- El importe restante se abonará 4 días antes del evento con tarjeta, o con transferencia.
- La lista de invitados, así como el protocolo y plano de distribución de las mesas se entregarán una semana antes de la fecha del banquete. El número de comensales mínimo a facturar será confirmado 4 días antes de la fecha de la boda. En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras.
- La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes para 2026-2027

Servicios incluidos

- Espacio privado para la celebración del servicio
- Decoración del salón sin cargo, a elegir entre tres modelos disponibles
- Música ambiental durante el banquete
- Minutas y lista de boda personalizados
- Aparcamiento gratuito para novios
- Descuentos exclusivos para alojamiento de vuestros familiares e invitados

¿Tienes alguna pregunta?

¿Tienes alguna pregunta?

Patricia Sánchez de Sebastián
gruposlasartespinto@sercotel.com /
jventas@sercotellasantes.com / Móvil 747 414 659

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su celebración, con el único propósito de atenderles mejor



artium[®]
RESTAURANTE

