



DOSSIER
BODAS 2025
TU JARDÍN EN MADRID

———— HOTEL ELBA MADRID ALCALÁ ————



DOSSIER
BODAS 2025
HOTEL ELBA MADRID ALCALÁ ****



Estimados novios,

El impulso creativo y la pasión por el servicio y la gastronomía del equipo de **QUINTA DE LOS MOLINOS WEDDINGS BY ELBA** hacen de cada celebración un acontecimiento exclusivo y único.

Nuestra principal característica es la belleza de nuestro gran jardín de 1.300m², un entorno natural y único sin tener que salir de la ciudad, así como la versatilidad de nuestros salones, nuestra flexibilidad y adaptabilidad a todas tus peticiones. Nuestros menús se pueden elaborar de forma totalmente personalizada acorde a tus preferencias y necesidades.

Todo el equipo de restauración Quinta de los Molinos Weddings by Elba está a tu entera disposición para informaros y asesoraros sobre los distintos servicios y posibilidades que ofrecen nuestros espacios.

Esperamos tener la oportunidad de atenderos en la celebración de un día tan importante, para que siempre lo recordéis como uno de los más felices de vuestras vidas.

Romain Chesney
Director
Elba Madrid Alcalá

HAZ REALIDAD TUS SUEÑOS

Un día tan especial se merece un entorno único. Por eso **QUINTA DE LOS MOLINOS WEDDINGS BY ELBA** se esmera y brinda un servicio integral en el Hotel Elba Madrid Alcalá. Con una ubicación excelente, su fantástico jardín, sus elegantes y amplios salones con luz natural, habita-

ciones confortables para los invitados, y por supuesto, el servicio y la gastronomía de más alto nivel. Además del asesoramiento personalizado de profesionales, que cuidarán cada detalle para superar cualquier expectativa respecto a ese día que se espera tan especial.



POR QUÉ ELEGIR ELBA?

INCLUIDO EN EL PRECIO DE CADA MENÚ

PORQUE OS QUEREMOS MIMAR CON EL DETALLE ...

- Menú degustación para 6 personas en bodas superiores a 60 comensales adultos.
- Minutas personalizadas y sitting de Invitados a la entrada del Salón.
- Decoración Wedding by Elba en todas las mesas.
Rogamos consultéis toda nuestra oferta en decoración.
- Utilización de nuestros jardines exclusivos para vuestro reportaje fotográfico.
- Asesoramiento personalizado de todo el evento.
- Cóctel o cena en nuestro jardín (en función de las condiciones climatológicas).
- Parking gratuito hasta completar plazas (consultar condiciones).

PORQUE BUSCAMOS CUMPLIR VUESTROS SUEÑOS...

- Noche de bodas en una de nuestras suites, con paquete especial de recién casados (amenities nupciales, botella de cava con atenciones especiales, desayuno en la habitación y late check-out).
- 10% de descuento para bodas celebradas los viernes.

PORQUE VUESTROS INVITADOS TAMBIÉN SON LOS NUESTROS...

- Tarifa especial de alojamiento para invitados (consultar tarifas).
- Disponibles opciones de menú para invitados con intolerancias alimentarias.
- Precios especiales de transporte para trayectos en autobús entre las localidades cercanas para traslados de invitados a la iglesia o ceremonia civil.



...Y ADEMÁS

ESTANCIA DE 3 NOCHES GRATUITAS en cualquiera de los Hoteles Elba en régimen de MP para bodas de más de 100 invitados.

ESTANCIA DE 4 NOCHES GRATUITAS en cualquiera de los Hoteles Elba en régimen de MP para bodas de más de 130 invitados

ESTANCIA DE 1 SEMANA (7 NOCHES) GRATUITAS en cualquiera de los Hoteles Elba en régimen de MP para bodas de más de 150 invitados

Consultad condiciones para bodas de menos comensales, y preguntadnos por cualquier otra opción que no encuentréis aquí. Nosotros os ayudaremos a organizar vuestra Boda.

UN JARDÍN DE ENSUEÑO

En **QUINTA DE LOS MOLINOS WEDDINGS BY ELBA** pensamos que un día tan singular se merece un lugar único y especial en plena naturaleza. Una ubicación perfecta con un jardín de ensueño para convertir el **SÍ QUIERO** en un recuerdo imborrable.

Descubre el arte del servicio personalizado para sorprender a tus invitados y crear la boda perfecta que no deje indiferente a nadie, en un entorno natural en el centro de la ciudad.



CEREMONIA CIVIL EN PLENA NATURALEZA

Si lo deseáis, organizamos vuestra ceremonia civil con todo lujo de detalles. Decidnos cómo es la boda de vuestros sueños y nosotros la haremos realidad. Podemos personalizar la ceremonia con las lecturas y mensajes que queráis en vuestra boda. Os ayudaremos y asesoraremos en todo momento hasta el "Sí, quiero". Para ello os proponemos nuestro rincón más preciado, nuestro espléndido y cuidado jardín.

El hotel también dispone de magníficos salones en caso de que la meteorología no sea favorable.

Ceremonia Civil: 850.00 € - IVA incluido (incluye alquiler del espacio, decoración, ambientación musical).

Paquete Oficiante: 1200.00 € - IVA incluido (por favor consulte condiciones).

MENÚ FLOR DE LOTO

COCKTAIL DE BIENVENIDA {duración 90 minutos}

BOCADOS FRÍOS

- Salmorejo de remolacha.
- Cucurucho steak tartar.
- Brocheta caprese.
- Bombón de foie.
- Salpicón de pulpo y gambas.
- Taco de pollo mechado.
- Tosta de salmón con eneldo.
- Mini pita de cangrejo y salsa rosa.

BOCADOS CALIENTES

- Samosas vegetales con ponzu.
- Tequeños de queso con chutney de mango.
- Gyozas de gambas.
- Croquetas de setas.
- Langostino crujiente con mayonesa de lima.
- Rollito de pato Pekín con hoisin.
- Brocheta de pollo yakitori.
- Bao de carne a la barbacoa con cebolla encurtida.

MENÚ

- Ensalada templada de vieiras con tomate confitado, caviar cítrico y vinagreta de coral.
- Sorbete de manzana.
- Carrillera de ternera, parmentier trufado y triguero crujiente.
- Chocolate en texturas
- Café y petit fours.

- Opción de cambio ensalada: Salmorejo de remolacha con cremoso de burrata y crujiente de ibérico.
- Opción de cambio en carne: Solomillo ibérico con boletus confitados patata y salsa de trufa.
- Opción de cambio en postre: Lingote de chocolate.

BODEGA

- Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.
- Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.
- Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas.
- Cava Freixenet Blanc de Blancs (Brut Nature) - D.O. Cava.

BARRA LIBRE ELBA + DISCOTECA: 3 h.

RECENA: Mini sándwiches y pulguitas variadas.

Precio por persona: 138.00€ (IVA incluido).

MENÚ ESTERLIZIA

COCKTAIL DE BIENVENIDA {duración 60 minutos}

BOCADOS FRÍOS

- Brocheta caprese.
- Ensaladilla rusa con langostino.
- Taco de salmón con guacamole.
- Cucurucho steak tartar.
- Jamón sobre almohada de pan.

BOCADOS CALIENTES

- Espárrago en tempuras con coulis del piquillo.
- Gyozas de pato con pozu.
- Fideuá del mar con alioli negro.
- Croquetas de jamón.
- Pita de lacón con chimichurri y salsa tzatziki.

MENÚ

- Ensalada de jamón ibérico con Idiazabal, nueces y tosta de focaccia.
- Lubina sobre cama de espinacas y pasas con salsa ligera de cava.
- Sorbete de limón.
- Solomillo de ternera con patatas al cebollino espárragos glaseados con miel y salsa de Oporto trufada.
- Cheesecake.
- Café y petit fours.

- Opción de cambio pescado por: Crema de marisco con langostinos y perlas de cítricos.
- Opción de cambio en carne por: Carré Cordero con milhojas de patata, zanahoria glaseada con salsa de Oporto.
- Opción de cambio en postre: Lingote de chocolate.

BODEGA

- Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.
- Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.
- Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas.
- Cava Freixenet Blanc de Blancs (Brut Nature) - D.O. Cava.

BARRA LIBRE ELBA + DISCOTECA: 4 h.

RECENA: Mini sándwiches y pulguitas variadas.

Precio por persona: 152.00€ (IVA incluido).

MENÚ ORQUÍDEA

COCKTAIL DE BIENVENIDA {duración 75 minutos}

BOCADOS FRÍOS

- Bombón de foie.
- Taco de atún con Sriracha.
- Cucurucho de pollo al curry.
- Salpicón de pulpo y gambas.
- Jamón sobre almohada de pan.
- Steak tartar con alcaparra.

BOCADOS CALIENTES

- Queso Camembert frito con mermelada de tomate.
- Rissoto de boletus.
- Langostino en panko frito.
- Gyozas marisco.
- Pita de lacón al chimichurri con salsa tzatziki.
- Brocheta de pollo yakitori con sésamo.

MENÚ

- Crema de bogavante con langostinos y estancia de lima.
- Rape con salsa americana, berberecho y patata.
- Sorbete de mojito.
- Solomillo Rossini "con foie" patatas Ana y salsa de Pedro Ximénez.
- Tiramisú.
- Café y petit fours.

- Opción de cambio en pescado por: Lubina sobre lecho de verduras con velouté de espinacas.
- Opción de cambio en carne por: Jarrete de cordero a baja temperatura al aroma de tomillo con cremoso de patata.
- Opción de cambio en postre: Lingote de chocolate.

BODEGA

- Vino Blanco Marqués de Riscal - Verdejo - D.O Rueda.
- Vino Tinto Protos Crianza - D.O Ribera del Duero.
- Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas.
- Cava Freixenet Brut Barroco - D.O. Cava.

PARA EL COCKTAIL DE BIENVENIDA: Rincón de cervezas Heineken (servidas en tercios).

BARRA LIBRE ELBA + DISCOTECA: 4 h.

RECENA: Recena Deluxe.

NUESTRO CANDY BAR (10 variedades).

Precio por persona: 166.00€ (IVA incluido).

MENÚ JAZMÍN

COCKTAIL {duración 120 minutos}

BOCADOS FRÍOS

- Salmorejo de remolacha.
- Cucurucho steak tartar.
- Salpicón de pulpo y gambas.
- Taco de atún con Sriracha.
- Tosta de salmón con eneldo.
- Mini pita de pollo mechado con mouse de aguacate y lima.

BOCADOS CALIENTES

- Surtido de gyozas variadas con salsa ponzu.
- Rissoto de boletus.
- Surtido de croquetas (boletus, jamón, marisco).
- Bao de pato Pekin con salsa hoisin.
- Langostino crujiente con mahonesa de lima.
- Verduras en tempura con romescu.

ESTACIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS.

- Queso manchego.
- Queso idiazábal.
- Queso tetilla.
- Lomo ibérico.
- Salchichón ibérico.
- Chorizo ibérico.
- Selección de panes y tomate rallado.

ESTACIÓN AMERICANA

- Brochetas de verdura.
- Mini hamburguesas de ternera con Cheddar.
- Mini hamburguesa pulled pork.
- Alitas barbacoa.

ESTACIÓN DE ARROCES (escoger 2 opciones).

- Arroz o fideuá de verduras y setas de temporada.
- Arroz o fideuá de pollo y marisco.
- Arroz a banda.
- Arroz negro con alioli.

POSTRES

(se servirán pasados como el cocktail inicial)

- Brochetas de frutas frescas.
- Mini vasitos dulces.
- Trufas.
- Rocas de chocolate.

BODEGA

- Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.
- Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.
- Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas.
- Cava Freixenet Blanc de Blancs (Brut Nature) - D.O. Cava.

Opción de cambio en estación por:

POKE BOWL (Arroz, salmón, pollo, tofu, edamame, aguacate, alga Wakame, cebolla roja encurtida, cherry, maíz, zanahoria, salsa ponzu y mayonesa de Sriracha)

BARRA LIBRE ELBA + DISCOTECA: 4 h.

Precio por persona: 138.00€ (IVA incluido).

MENÚS INFANTILES

MENÚ DELFÍN

- Cesta de calamares a la andaluza.
- Hamburguesa de ternera y queso Cheddar con patatas fritas.
- Postre elegido para la boda.

MENÚ TORTUGA

- Pasta con salsa de tomate y Parmesano.
- Fingers de pollo con patatas fritas.
- Postre elegido para la boda.

MENÚ JIRAFÁ

- Cesta de croquetas caseras de jamón.
- Milanesa de solomillo de ternera con patatas fritas.
- Postre elegido para la boda.

BODEGA

- Aguas Minerales.
- Refrescos.
- Zumos.

Precio por persona: 40.00€ (IVA incluido).

Una opción a elegir, siendo la misma para todos los comensales infantiles.

COMPLEMENTOS, EN EL MENÚ

- Jamón ibérico de cebo de campo con cortador (1 unidad) 800.00 €
- Jamón Ibérico de bellota con cortador (1 unidad) 1.000.00 €

ESTACIONES

- Quesos nacionales e internacionales (Manchego, Idiazábal, Brie, Roquefort, Mahón, Gouda) 9.00 €
- Embutidos Ibéricos (chorizo, salchichón, lomo) 12.00 €
- Poke bowl 10.00 €
 - Arroz.
 - Salmón, pollo y tofu.
 - Edamame, aguacate, alga Wakame, cebolla roja encurtida, cherry, maíz y zanahoria.
 - Ponzu y mayonesa de Sriracha.
- Arroces (escoger 2 opciones) 14.00 €
 - Arroz o fideuà de verduras y setas de temporada.
 - Arroz o fideuà de pollo y marisco.
 - Arroz a banda.
 - Arroz negro con alioli.
- América 14.00 €
 - Brochetas de verdura.
 - Mini hamburguesas de ternera con Cheddar.
 - Mini hamburguesa pulled pork.
 - Alitas barbacoa.

RECENA

- Churros con chocolate caliente 6.00 €
- Recena Deluxe (Mini hamburguesas de ternera con queso y barbacoa + pulguitas de ibéricos) 12.00 €

COMPLEMENTOS EN LA BODEGA

PARA EL COCKTAIL DE BIENVENIDA

- Rincón de limonadas	3.50 €
- Rincón de vermouth	4.50 €
- Freixenet Ice (White & Rose)	4.50 €
- Rincón de cervezas Heineken (servidas en tercios)	4.50 €
- Rincón de cervezas Mahou (servidas en tercios)	4.50 €

PARA EL MENÚ

- Vino blanco Marqués de Riscal Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)	4.00 €
- Vino blanco Mar de Frades (D.O. Rías Baixas)	5.00 €
- Vino tinto Viña Pomal Reserva (D.O. Rioja)	8.00 €
- Vino tinto Viña Ardanza Reserva (D.O. Rioja)	8.00 €
- Vino tinto Protos Crianza (D.O. Ribera del Duero)	6.00 €
- Vino tinto Emilio Moro Malleolus (D.O. Ribera del Duero)	10.00 €
- Vino tinto Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)	11.00 €

Suplementos por persona - IVA incluido



COMPLEMENTOS EN LA FIESTA

- Hora adicional barra libre Elba	12.50 €
- Hora adicional DJ	250.00 €
- Nuestro Candy Bar (10 variedades)	4.00 €
- Barra de Gin & Tonics (Brockmans, Hendricks, Martin Millers, Citadelle)	17.00 €
- Barra de mojitos (clásico, limón y fresa, sin alcohol)	15.00 €

Suplementos por persona - IVA incluido (por el total de adultos confirmados en el evento)

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE QUINTA DE LOS MOLINOS (incluida en precios de los menús)

- GINEBRAS: Beefeater, Seagrams, Bombay Sapphire, Tanqueray, Puerto de Indias.
- RON: Bacardi, Havana 3, Malibú, Brugal, Barceló.
- WHISKYS: JB, Ballantines, White Label, Johnnie Walker ER.
- VODKAS: Smirnoff, Moskovskaya, Absolut.
- OTRAS BEBIDAS: Cervezas, Refrescos, Vermouth Blanco, Vermouth Rojo, Baileys, Licor de hierbas, Orujo, Tía María, Pacharán, Licor de manzanas, Licor de frutas, Frangelico, Amaretto, Drambuie.

BARRA LIBRE QUINTA DE LOS MOLINOS PREMIUM (incremento sobre la barra libre anterior)

- GINEBRAS: Hendricks.
- RON: Bacardi 8, Havana 7, Cacique 500.
- WHISKYS: JB 15 años, Johnnie Walker EN, Cardhu, Jack Daniels.
- OTRAS BEBIDAS: Jaggermeister.

Suplemento Premium por persona: 25.00 € - IVA incluido (en menús Flor de Loto, Esterlizia, Orquídea y Jazmín)

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

CONSULTAR TARIFAS

DURANTE EL CÓCTEL

Música en vivo durante el cocktail de bienvenida o la comida (duo de cuerda, saxo, guitarrista, etc.).

PARA EL BANQUETE

- Consultad las opciones de decoración personalizada y/o tematizada y sus condiciones.
- Música de amenización en vivo durante el banquete.

QUE NO PARE LA FIESTA

- Duo o trío musical en Vivo (consulte precio y condiciones).
- Party Box, Photo Call.
- Decoración con Globos.

Y LA CEREMONIA...

Si habéis elegido una ceremonia civil para uniros en matrimonio, y deseáis adaptarla lo máximo posible a vuestra personalidad e historia juntos, os ayudamos a prepararla para vuestro día.

- Servicio de Rolls Royce o Coche de Caballos para traslado de los novios.
- Opciones de paquetes decorativos para la ceremonia civil en el caso de celebrarla en nuestras instalaciones.
- Servicio de oficiante de ceremonia personalizada (bajo petición)

... y preguntadnos por cualquier otra opción que no encontréis aquí.

CONDICIONES DE PAGO

- Para la reserva del salón, se entrega una cantidad a cuenta de 1.000€, que se descontará de la factura final.
- En caso de cancelación de la reserva, no se devolverá el anticipo entregado.
- 7 días antes del evento el importe restante debiendo confirmar en ese momento el número de comensales final.
- En el momento del pago final se redactará el contrato definitivo con todos los detalles pactados, tales como número de comensales, menú seleccionado, precio de cada uno de los servicios, etc...



CONDICIONES GENERALES

- El cocktail de bienvenida será de pie y la duración en función del menú escogido.
- Los menús aquí presentes son sugerencias. Podemos confeccionar un menú según vuestras necesidades.
- El menú deberá cerrarse con 30 días de antelación a la celebración del banquete.
- La lista con la distribución de las mesas, así como el número de comensales, se entregará al menos con una semana de antelación al banquete.
- Cualquier cambio en el servicio tiene que ser comunicado con anterioridad y puede conllevar un suplemento.
- Paquete válido para un mínimo de 60 comensales adultos confirmados.
- Tarifas vigentes hasta 31/12/2025. Por favor, consultad tarifas para otras fechas.
- Oferta no acumulable con otras posibles promociones o descuentos.