



Celebraciones Navideñas

CHRISTMAS CELEBRATIONS

2022-2023







Fejices Fiestas



MERRY CHRISTMAS

Como es habitual en estas fechas, nos complace compartir con todos nuestros clientes y amigos la llegada de la Navidad.

Es el momento más especial del año para estar rodeados de nuestros seres más queridos, para compartir pequeños y grandes momentos de felicidad. Desde el Wellington, queremos contribuir a que estas fechas tan entrañables lo sean aún más.

Para ello, todo nuestro equipo renueva su compromiso de esfuerzo y dedicación con la ilusión puesta en conseguir que cada una de las celebraciones transmita el espíritu navideño y sea recordado como algo único y exclusivo.

Y pensando siempre en el bienestar de nuestros clientes, si desea que su estancia sea aún más placentera, desde Wellington Hotel & Spa Madrid ponemos a su disposición diferentes opciones de alojamiento donde combinar descanso y bienestar.

Bienvenido a la Navidad, Bienvenido a Wellington Hotel & Spa Madrid.

As usual at this time of year, we are pleased to share the arrival of Christmas with all our customers and friends.

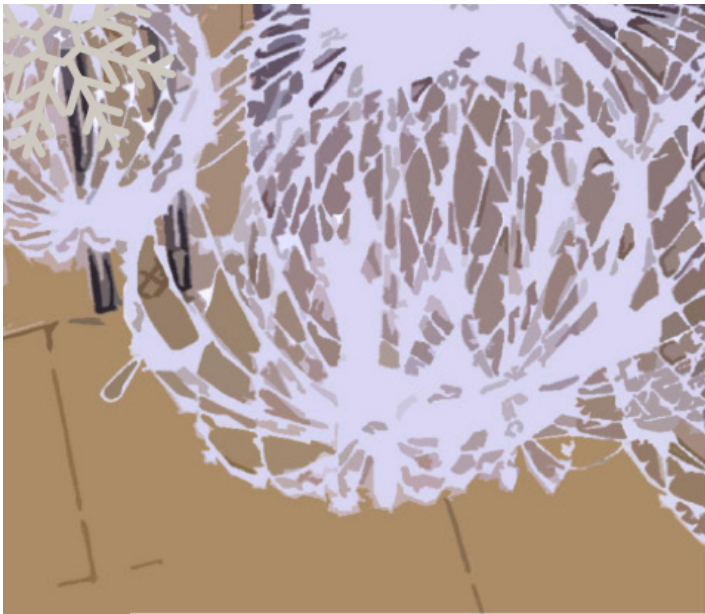
This is the most special time of the year, as we are surrounded by our loved ones to share small and big great moments of happiness. From the Wellington Hotel, we want to contribute to make these days even more special and endearing.

With this aim, our entire team renews its commitment to effort and dedication with the enthusiasm to ensure that each of the celebrations transmits the Christmas spirit. So that every moment of celebration will be remembered as something unique and exclusive. And always thinking about the wellbeing of our guests.

If you wish to make your stay even more pleasant, we offer you different options of accommodation where we combine relaxation and well-being in our renovated rooms and Le Max Wellness Club.

Welcome to Christmas, Welcome to Wellington Hotel & Spa Madrid.



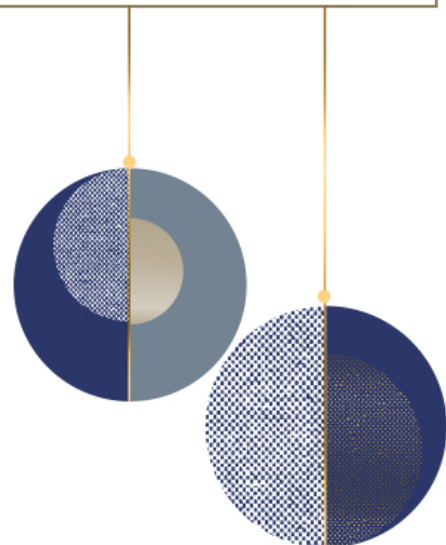


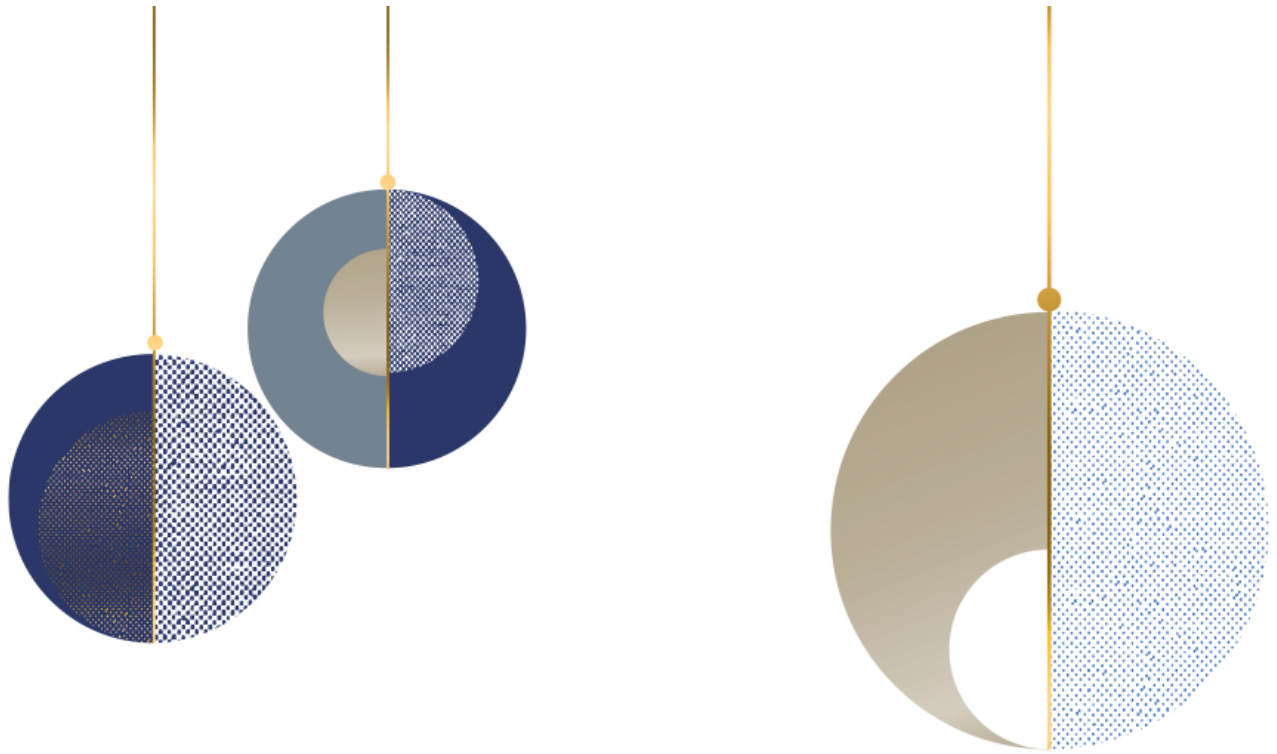
Cena de Nochebuena

Christmas Eve Dinner

24 de diciembre de 2022 desde las 20:30 horas

December 24th, 2022 from 8:30 p.m.





Vinos
WINES

Amontillado Príncipe 12 años (Palomino) Barbadillo - D.O. Jerez-Xéres-Sherry

La Caña (Albariño) Grupo Ordoñez - D.O. Rías Baixas

Marqués de Vargas Reserva (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo) - D.O.Ca. Rioja

Laurent-Perrier Cuvée Rosé - A.O.C. Champagne

Copa Premium servida en mesa

Premium drink served on table



Música en vivo / *Live music*

Precio por persona / *Price per person 270€*

Niños hasta 12 años / *Children under 12 years 120€*

IVA incluido/ *VAT included*

Aperitivo

APPETIZER

Salpicón de cangrejo real

King crab salmagundi

Bizcocho de tapenade con steak tartar de vaca madurada

Tapenade with beef steak tartare

Buñuelo de carabinero con mahonesa de ajo negro

Red shrimp fritter with black garlic mayonnaise

Menú

Bullabesa de rape, mejillones y berberechos con infusión de hinojo

Monkfish, mussels and cockles bouillabaisse with fennel infusion

Lomo de lubina salvaje con puré de chirivía, trigueros y meunière de Champagne

Wild sea bass loin with parsnip puree, green asparagus and Champagne meuniere

Sorbete de limón ecológico y menta

Organic lemon and mint sorbet

Taco de cochinito de leche, compota de manzana verde y cebollitas encurtidas

Baked suckling pig, green apple compote and pickled onions

Blanca Navidad

White Christmas

Selección de café y té

Coffee and tea selection

Dulces navideños

Traditional Christmas delights



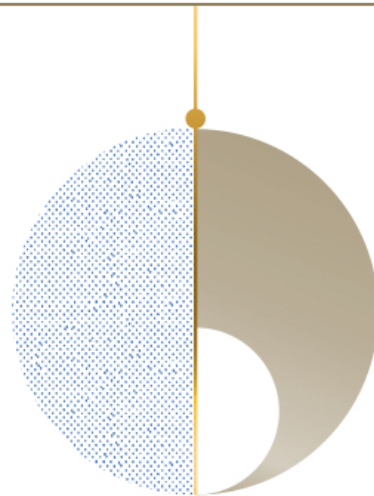


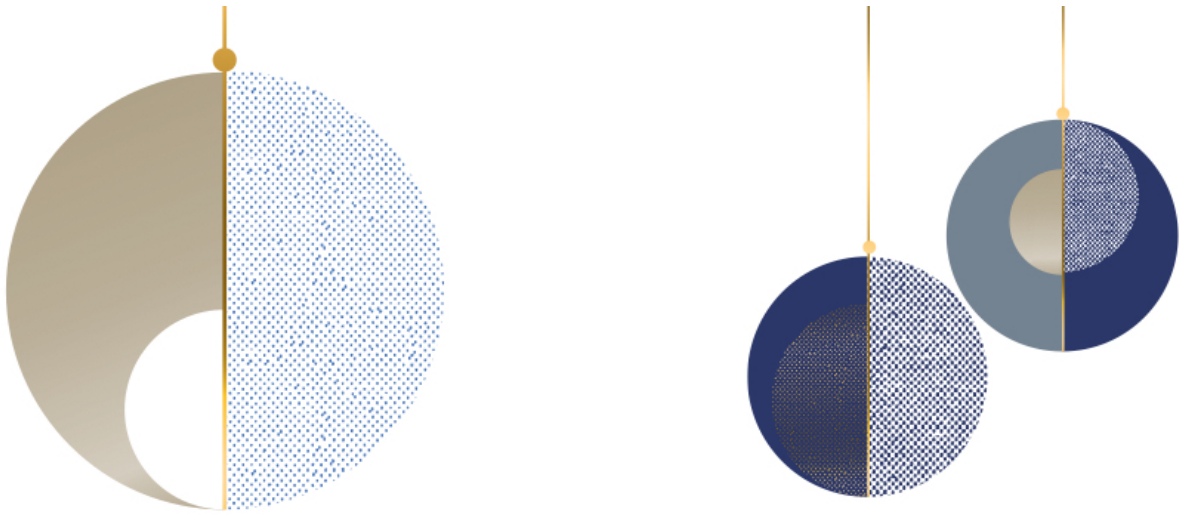
Cena de Gala de Nochevieja y Cotillón

New Year`s Eve Gala Dinner
& Welcome Party

31 de diciembre de 2022 desde las 20:30 horas

December 31st, 2022 from 8:30 p.m.





Vinos

WINES

Laurent-Perrier La Cuvée Brut - A.O.C. Champagne
Saint Pierre Regnard (Chardonnay) - A.O.C. Chablis
Pintia Magnum (Tinta de Toro) Tempos Vega Sicilia - D.O. Toro
Laurent-Perrier Grand Siècle, Iteración Nº 25 - A.O.C. Champagne

Bar de copas premiums
Premium Open Bar

A partir de las 3:00, Buffet con picoteo de año nuevo y chocolate con churros
From 3 a.m. Buffet with New Year`s snacks and hot chocolate with sweet fritters



Fiesta, Baile y Cotillón / *Party and dance*
Música en vivo / *Live music*
Precio por persona / *Price per person 650€*
Niños hasta 12 años / *Children under 12 years 280€*
IVA incluido/ *VAT included*



Propuestas y Condiciones

PROPOSALS AND CONDITIONS

Celebración

Y DESCANSO

Para quienes quieren celebrar estas fiestas con total plenitud, ofrecemos diferentes posibilidades para combinar alojamiento, gastronomía y bienestar disfrutando de cada minuto de su estancia con nosotros.

Consulte con nuestro Departamento Comercial.

Celebration

& RELAX

We would like to share with you these very special days, so we have created different offers where accommodation, gastronomy and wellness come together to make your experience invade all your senses.

Please, do not hesitate to consult about the conditions with our Sales Department.

Menús

DE EMPRESA

También los días que preceden a las fechas más señaladas, son una ocasión ideal para reunirse con nuestros compañeros de trabajo, amigos, etc... Son momentos de alegría y diversión que invitan a compartir en un entorno privado y, para cada uno de ellos, poder elegir entre una variedad de menús siempre exclusivos.

Consulte con nuestro Departamento Comercial.

Business

MENU

In addition to our traditional celebrations, it is time to meet with our colleagues, friends or family. Therefore, our team has developed several menu proposals to be shared with your beloved ones in a private environment and make each celebration unique.

Please, do not hesitate to consult about the conditions with our Sales Department.

POLÍTICA DE DEPÓSITOS Y CANCELACIONES

Prepago del 100% al efectuar la reserva.

Las cancelaciones realizadas dentro de los 10 días previos a la celebración del evento navideño serán penalizadas con el 100% del depósito prepago como confirmación de la reserva.

DEPOSIT AND CANCELLATION POLICY

Full prepayment is required to guarantee the reservations.

Reservations cancelled within 10 days prior to the celebration of the event will be penalized with a 100% payment of the deposit.



Almuerzo Buffet de Reyes

EPIPHANY BUFFET LUNCH

6 de enero de 2023 desde las 13:30 horas | *January 6th, 2023 from 1:30 p.m.*

Después de la noche mágica de Reyes, seguimos creando ilusiones. Sus Majestades los Reyes Magos de Oriente nos visitarán y harán las delicias de los más pequeños en un día tan especial.

After the magical Epiphany Eve Night, we continue creating illusions. Their Majesties the Three Kings will visit us in the most special day for the little ones...

Vinos
WINES

Campillo (Viura) Grupo Faustino - D.O.Ca. Rioja
Hado Magnum (Tempranillo) Bodega Pujanza - D.O.Ca. Rioja
Mistinguett Brut Reserva Vallformosa - D.O. Cava

Música en vivo y Animación Infantil /
Live music and Children's Entertainment
Precio por persona / *Price per person* 120€
Niños hasta 12 años / *Children under 12 years* 60€

Nos visitarán S.M. Los Reyes Magos que traerán regalos para todos los niños
We will be visited by The Three Wise Kings who will bring gifts for all the children

Aperitivo

APPETIZER

Lata de caviar Oscietra con blinis y crema agria (15 gr.)

Can of caviar Oscietra with blinis and sour cream (15 gr.)

Menú

Ensalada de bogavante y anchoas de Santoña con tacos de tomate
y mahonesa de su coral

Lobster and Santoña anchovy salad with tomato cube and its own roe mayonnaise

Lenguado relleno de centollo con caldo trabado de verduras asadas y setas shimeji
Sole stuffed with spider crab with roasted vegetables and shimeji mushrooms broth

Sorbete de fresas silvestres con Cuvée Rosé

Wild strawberry sorbet with Cuvée Rosé

Solomillo Wellington, jugo de trufa de Soria, puré de calabaza especiado y tomate confitado

Wellington beef tenderloin, Soria truffle sauce, spiced pumpkin puree and confit tomato

Crumble de avellana, vainilla y chocolate

Hazelnut, vanilla and chocolate crumble

Selección de café y té

Coffee and tea selection

Dulces navideños

Traditional Christmas delights



Gran Buffet de Navidad

CHRISTMAS GRAND BUFFET

25 de diciembre de 2022 desde las 13:30 horas | *December 25th, 2022 from 1:30 p.m.*

Queremos que su celebración sea inolvidable, degustando los exquisitos manjares que nuestro Chef Javier Librero y su equipo han preparado especialmente para celebrar la llegada de la Navidad.

We want to celebrate with you by tasting the exquisite delicacies that our Chef Javier Librero and his team have specially prepared to celebrate the arrival of Christmas.

Vinos

WINES

Marqués de Riscal (Sauvignon-blanc) - D.O. Rueda

Rolland Galarreta (Tempranillo, Merlot) Araex - D.O. Ribera del Duero

Laurent-Perrier La Cuvée Brut - A.O.C. Champagne

Música en vivo y Animación Infantil /

Live music and Children's Entertainment

Precio por persona / *Price per person 170€*

Niños hasta 12 años / *Children under 12 years 80€*

Gran Buffet de Año Nuevo

NEW YEAR'S DAY GRAND BUFFET

1 de enero de 2023 desde las 13:30 horas | *January 1st, 2023 from 1:30 p.m.*

En el incomparable marco de Wellington Hotel & Spa Madrid, les invitamos a empezar el nuevo año disfrutando en familia de nuestro tradicional Gran Buffet de Año Nuevo.

In the incomparable setting of the Wellington Hotel & Spa Madrid, we invite you to start the new year enjoying our traditional Great New Year's Buffet with your family.

Vinos

WINES

Val de Vid (Verdejo) Araex - D.O. Rueda

La Vicalanda (Tempranillo) Bodegas Bilbaínas - D.O. Ca. Rioja

Laurent-Perrier La Cuvée Brut - A.O.C. Champagne

Música en vivo y Animación Infantil /

Live music and Children's Entertainment

Precio por persona / *Price per person 170€*

Niños hasta 12 años / *Children under 12 years 80€*