

ten
de
ju
er
ci
as

Q U O **Q** **B O D A S**

En Hoteles Quo queremos que en esta ocasión tan importante seas tú quien puedas decidir hasta el último detalle para que sea todo lo especial que desees.

Para ello ponemos a tu disposición una selección de menús y opciones los cuales podrás adaptar totalmente a tus gustos y presupuesto.

Nuestros servicios de bodas se simplifican en esta máxima:

“Tu Boda, Tu Manera”

C O C K T A I L S

Disponemos de dos tipos de cócteles de bienvenida para servir durante la llegada de tus invitados.

Ambos están incluidos en el precio del menú y la duración aproximada es de 45 minutos.

Empecemos a decidir: ¿Quo, Mediterráneo, o mezclamos ambos?

Recuerda:

“Tu Boda, Tu Manera”

QUO

Rollitos de Salmón y Crema de Queso
Selección de Canapés
Brocheta de Cherry con Mozzarella y Oliva
Cucharita de Pato Escabechado
Chupito de Crema de Lentejas con Foie
Chupito de Bisqué de Marisco
Croquetas de Carabinero y Bacalao
Langostinos en Tempura
Crujiente de Chistorra y Patata
Mini Brocheta de Ternera y Pimiento

MEDITERRÁNEO

Jamón Ibérico con Picos
Surtido de Quesos
Selección de Canapés
Tosta de Tumaca con Ibéricos
Cucharita de Gulas al Ajillo
Croquetas de Pularda y Chalota
Chupito de Salmorejo
Chupito de Consomé
Crujiente de Morcilla y Manzana
Mini Brocheta de Pato y Piña

BODEGA: Aguas Minerales, Refrescos, Zumos, Cervezas y Generosos
Vinos Tinto Cune (D.O. Rioja) y Blanco Sanz (D.O. Rueda)

No dude en preguntarnos las diferentes opciones de Vino para su evento

M E N Ú **Q** P U E R T A D E L S O L

70.00 € por persona

Aperitivo

Crema de Carabinero con Cordón de Nata Especiada

Sorbete de Limón y Cava

Magret de Pato con Chutney de Piña y Salsa de Frutos Rojos

Crema de Queso con Sorbete de Mango y Reducción de Módena

Café y Locuras

Licores y Aguardientes

BODEGA: Aguas Minerales, Refrescos, Zumos y Cervezas

Vinos Tinto Cune (D.O. Rioja) y Blanco Sanz (D.O. Rueda)

Cava Codorniu 1551 Brut Nature

M E N Ú **Q** G A L E Ó N

86.00 € por persona

Aperitivo

Ensalada de Diez Lechugas con Gambas, Gulas y Tomatitos Cherry

Sorbete de Naranja al Vodka

Entrecot Alto con Salsa de Mostaza Antigua y Patatas a la Crema

Brownie de Cítricos con Chocolate Caliente

Café y Locuras

Licores y Aguardientes

BODEGA: Aguas Minerales, Refrescos, Zumos y Cervezas

Vinos Tinto Cune (D.O. Rioja) y Blanco Sanz (D.O. Rueda)

Cava Codorniu 1551 Brut Nature

M E N Ú **Q** Q U O

94.50 € por persona

Aperitivo

Ensalada de Pato Escabechado con Vinagreta de Salmorejo

Sorbete de Limón al Cava

Solomillo de Buey con Salsa de Ceps y Patatas al Ajo Laurel

Coulant de Chocolate Caliente con Gelatina de Menta

Café y Locuras

Licores y Aguardientes

BODEGA: Aguas Minerales, Refrescos, Zumos y Cervezas

Vinos Tinto Cune (D.O. Rioja) y Blanco Sanz (D.O. Rueda)

Cava Codorniu 1551 Brut Nature

M E N Ú **Q** G O D O Y

98.00 € por persona

Aperitivo

Lomo de Bacalao Confitado con Crema de Calabaza y Rúcula

Sorbete de Naranja y Vodka

Solomillo de Buey con Patatas a la Crema y Pimientos de Guernika

Mouse de Cerezas y Chocolate Blanco

Café y Locuras

Licores y Aguardientes

BODEGA: Aguas Minerales, Refrescos, Zumos y Cervezas

Vinos Tinto Cune (D.O. Rioja) y Blanco Sanz (D.O. Rueda)

Cava Codorniu 1551 Brut Nature

M E N Ú  **E R A S O**

106.50 € por persona

Aperitivo

Merluza con Salsa de Txacolí y Chips de Verduras

Sorbete de Limón al Cava

Solomillo de Buey con Salsa de Foie y Patatas Risoladas

Esponja de Fruta de la Pasión con Bizcocho Antiguo

Café y Locuras

Licores y Aguardientes

BODEGA: Aguas Minerales, Refrescos, Zumos y Cervezas

Vinos Tinto Cune (D.O. Rioja) y Blanco Sanz (D.O. Rueda)

Cava Codorniu 1551 Brut Nature

M E N Ú  **F I E R R O**

123.00 € por persona

Aperitivo

Ensalada de Bogavante con Atadillo de Trigueros, Cherrys y Vinagreta de Coral

Tournadó de Rape a la Parrilla con Espuma de Patata Ahumada y Salsa de Carabineros

Sorbete de Naranja y Vodka

Paletilla de Cordero Confitada a la Canela y Enebro con Pastel de Patata

Mini Tarta de Quesos con Mermelada de Tomate

Café y Locuras

Licores y Aguardientes

BODEGA: Aguas Minerales, Refrescos, Zumos y Cervezas

Vinos Tinto Cune (D.O. Rioja) y Blanco Sanz (D.O. Rueda)

Cava Codorniu 1551 Brut Nature

M E N Ú **Q I N F A N T I L E S**

Aperitivo

Entremeses Variados

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

Tarta de Chocolate y Helados en Tulipa de Barquillo

35.00 € por persona

Aperitivo

Entremeses Variados

Chuletas de Lechal con Patatas

Tarta de Chocolate y Helados en Tulipa de Barquillo

38.00 € por persona

Disponemos de tartas y helados de diferentes sabores; no dude en consultarnos.

BARRA LIBRE QUO

Varios

Aguas
Zumos
Refrescos
Martini Blanco
Bayleis
Licores de Frutas
Cava

Ron

Bacardí
Pampero
Barceló
Cacique

Ginebra

Beefeater
Bombay
Gordons
Tanqueray

Vodka

Smirnoff
Absolut

Whisky

Johny Walker
Ballantines
J.B.
White Label

Tres primeras horas: 32,00 € persona
Hora Suplementaria: 15,00 € persona

SERVICIOS ADICIONALES

Barra Libre de Mojitos y Caipirinhas

Durante la Discoteca, existe la opción de poner una segunda barra donde se elaborarán Mojitos y Caipirinhas. Ésta barra irá siempre acompañada de la Barra Libre Quo, pero no es necesario que tenga la misma duración.

7,00 € por adulto y hora.

Animación

Disc-Jockey

1.100,00 € + 16% IVA

Incluye tres horas de Discoteca con luces de ambiente y máquina de humo.

Cada hora suplementaria conllevará un gasto de 330 € + 16% IVA.

El servicio de Disc-Jockey correrá en exclusiva a cargo de la empresa Disbust.

No dude en consultarnos para cualquier tipo de animación musical, entretenimiento, actividades de ocio, juegos interactivos, grabaciones y proyecciones, shows, etc.

Tentempié

(a servir durante la Barra Libre)

Selección de Croissants y Minibaguettes Surtidos

7,00 € por persona.

Fotografía y Vídeo

El Hotel trabaja con un Estudio Fotográfico de total confianza, pero no dispone de fotógrafo en exclusiva.

Ceremonia

Ponemos a su disposición las instalaciones del Hotel para la celebración de la Ceremonia Civil. Las mismas estarán dotadas de equipo de música y micrófono, atril, presidencia con centros florales y sillas para testigos e invitados.

200 € + IVA

Alquiler de material

Si por razones ajenas al Hotel hubiera que alquilar material para la celebración del evento, la factura del mismo correrá a cargo del cliente.

Avda. Quitapesares, 35
28670 • Villaviciosa de Odón (Madrid)
Tel.: (34) 91 665 87 75
Fax: (34) 91 665 87 84

Tarifas válidas hasta 31-12-2010

IVA no Incluido

godoy@hotelesquo.com
www.hotelesquo.com



HOTELESQUO

ATENCIONES ESPECIALES

Degustación de 2 menús hasta 6 personas,
de Lunes a Viernes en horario de almuerzo.

Aparcamiento Gratuito para los Novios y los Padrinos
hasta un total de 3 vehículos.

Cocktail de Bienvenida

Decoración Floral en centro de mesa y cocktail.

Menús impresos y personalizados.

Descuento especial en habitaciones para vuestros
invitados.

Suite Nupcial, sin cargo, con atenciones.

Disponemos de tarifas especiales para el alquiler de
vehículos con conductor y autocares. Consúltanos.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la confirmación de la reserva se requiere de un
depósito de 2.500,00 € (no reembolsable).

Forma de Pago:

Es condición indispensable el abono del 50% del total
de la factura 10 días antes del evento, así como la firma
del contrato por ambas partes.

La diferencia de la factura deberá abonarse 72 horas
antes del evento.

El protocolo, contrato firmado y número final de
invitados deberán estar en posesión del Hotel con 10
días antelación.

Se dispone de 72 horas antes del evento para la cancelación parcial de comensales y habitaciones;
transcurrido ese periodo, se facturará el total de servicios contratados.

Cancelaciones:

En caso de anulación no se reembolsarán los
pre-pagos aportados en concepto de gastos de
cancelación.

Preguntas más frecuentes:

¿Puedo mezclar los platos de un menú con otro?

Sí, se pueden confeccionar menús personalizados partiendo de los que disponemos valorando la diferencia.

¿Se puede cambiar el vino?

No hay problema con la debida antelación. Tenemos una amplia selección en la que elegir. Consúltanos.

¿Desde qué hora disponemos de nuestra habitación y a qué hora tenemos que dejarla?

Desde las 12:00 de la mañana del día de la Boda hasta las 14:00 del día siguiente.

¿Podemos hacernos fotos en el Hotel?

Por supuesto disponéis de nuestras instalaciones para realizar el reportaje fotográfico.

¿Qué capacidad tienen las mesas?

Disponemos de mesas desde cuatro personas hasta un máximo de diez.

¿Se puede fumar en los salones?

Si, se puede, siempre y cuando no se incumpla la legislación vigente en esta materia.

¿Es posible llevar los regalos para nuestros invitados con un día de antelación?

No hay problema; nosotros los guardaremos hasta que nos los solicitéis.

¿Cuánto tiempo puede durar la Discoteca?

No tenemos hora de fin de fiesta.

¿Es posible que nos pongan una canción en especial cuando entremos en el salón?

En éste caso os recomendamos que traigáis vosotros un CD con la canción que queréis, igualmente si queréis que suene una música en especial durante la discoteca.

¿Se pueden utilizar productos pirotécnicos?

Según la Ley Vigente de la Comunidad de Madrid, está prohibido el uso de material pirotécnico en lugares públicos.

¿Cuándo debemos hacer la degustación de los menús?

Os recomendamos hacerla con un mes de antelación.
Para cualquier otra duda, no dudes en consultarnos.