



Eventos Corporativos

2024



📍 Avenida de los Pinos, 17
28670 Villaviciosa de Odón-Madrid-España

☎ +34 685 55 61 92

comercial@hotelvillaodon.com

www.hotelvillaodon.com



Entrantes a compartir

A elegir cuatro variedades
(Por cada cuatro personas)



Croquetas Caseras

Mousse de Paté con Mermelada de Higos

Brandada de Bacalao, Oblea Crujiente y Lima

*Tartar de Salmón, Aguacate y Emulsión Kimchi

Sincronizadas de Queso, Pollo corral y Tomate Concasé

*Carpaccio de Vaca Vieja, Manzana Verde y Nube de Parmesano

***Suplemento 3,00€ por persona**

Segundo plato a elegir entre:

Menú N° 1



Raviolis Margaritas con Emulsión de Mantequilla, Salvia y Grana Padano

o

Burguer Clásica con Queso fundido y Papada Ibérica.



Postre

Surtido de postres caseros



Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

Café y licores

** Precio por persona :29,90 €
(IVA incluido)



Segundo plato a elegir entre:

Menú N° 2



Verduritas a la plancha , Burrata deshilachada, Tomates deshidratado con Trufa

la tres escobas

Costillas ibéricas melosas al horno con nido de Patata.



Postre

Surtido de postres caseros



Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

Café y licores

** Precio por persona: 33,30 €
(IVA incluido)

Segundo plato a elegir entre:

Menú N° 3



Tabulé aromatizado con Pistachos , Aceitunas verdes y Pollo escabechado
o.
Timbal de Salmón con tallarines de Calabacín y americana al Vermut
Blanco

Postre

Surtido de postres caseros

Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja
Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda
Café y licores

** Precio por persona: 35,30 €
(IVA incluido)

Segundo plato a elegir entre:

Menú N °4



Huevos rotos de corral, Papada ibérica y Pimientos Padrón

o

Entrecot Ecológico y Panzanella



Postre

Surtido de postres caseros



Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

Café y licores

** Precio por persona: 36,80 €
(IVA incluido)

Segundo plato a elegir entre:

Menú N °5



Tartar de Tomate sabor sobre Cremoso de Queso y Galleta salada

o

Popietas de Lubinas al horno, Pimientos Asados y Caldo Dashi



Postre

Surtido de postres caseros



Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

Café y licores

** Precio por persona: 36,80 €
(IVA incluido)

Segundo plato a elegir entre:

Menú N °6



Nachos con Queso fundido y Picada de Vaca vieja .

o

Bacalao confitado con Parmetier , Puré de Espinacas y Kétchup de Frambuesa



Postre

Surtido de postres caseros



Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

Café y licores

** Precio por persona: 36,80 €
(IVA incluido)

Menu Infantil:



Entremeses Calientes

Croquetas de Jamón Ibérico

Calamares a la Andaluza

Fingers de pollo



Segundo plato a elegir entre

Milanesa de Ternera con patatas fritas

Chuletillas de cordero acompañado de puré de patatas

Hamburguesa premium con patatas fritas



Postre

Surtido de postres caseros

o

Helado



Bebida

Agua Mineral

Refrescos

** Precio por persona: 30,00 €
(IVA incluido)

Coctel N°1

Crema de temporada Frio o caliente con Toppings

Salmon curado en sal de citricos, Quinoa real y Ponzu

Guacamole, Chips de Maiz y pipas de calabaza tostadas

Croquetas de corazón cremoso

Brocheta de langostinos mayo kewpie y Wakame

Mini burger en pan Brioche y mayonesa picantona

sincronizada de queso fundido con tomates con concasé

Samosas crijientes, Miel de caña y sesamo negro tostado

Bombón de Morcilla ibérica, Nueces y emulsión de romero



Postre

Surtido de postres caseros



Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

** Precio por persona: 35,00€
(IVA incluido)

Coctel N°2

Tabla de quesos acompañado de frutos secos

Jamón Ibérico con aove ecológico y tomate recién rallado

Crema de temporada Frio o caliente con Toppings

Volcán de aguacates, chips de Maíz y Mejillones rotos

Ensaladilla clover con atún huevos de codorniz y Togarashi

Croquetas de corazón cremoso

Brocheta de langostinos y emulsión de algas

Mini burger en pan Brioche y mayonesa picantona

sincronizada de queso fundido con tomates con concasé

Samosas crijiertes, Miel de caña y sesamo negro tostado

Bombón de Morcilla ibérica, Nueces y emulsión de romero

Pollo al Teriyaki sobre fideos de Arroz



Postre

Surtido de postres caseros



Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

** Precio por persona: 40,00€
(IVA incluido)

Coctel N°3

Tabla de quesos acompañado de frutos secos

Jamón Ibérico con aove ecológico y tomate recién rallado

Tartar de Salmon y aliño kimchi

Crema de temporada Frio o caliente con Toppings

Volcán de aguacates, chips de Maíz y pipas de calabaza

Ensaladilla clover con atún huevos de codorniz y Togarashi

Croquetas de corazón cremoso

Brocheta de langostinos con mayo Kewpie y Wakame

Mini burger en pan Brioche y mayonesa picantona

Cono de Bienmesabe

Pincho de tortilla española con cebolla caramelizada

Sincronizada de queso fundido con tomates con concasé

Pollo al Teriyaki sobre fideos de Arroz



Postre

Surtido de postres caseros



Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

** Precio por persona: 45,00€
(IVA incluido)



HOTEL VILLA ODÓN ★ ★ ★ ★

HOTEL VILLA ODÓN
★★★★

Avenida de los Pinos, 17
28670 Villaviciosa de Odón-Madrid-España
+34 685 55 61 92
comercial@hotelvillaodon.com
www.hotelvillaodon.com