NAVIDAD EMPRESAS 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

CÓCTEL NAVIDAD EMPRESAS

Bocados de invierno…

Selección de ibéricos con picos artesanos

Pani puri de ensaladilla de gambas al ajillo y mayonesa de encurtidos

Zanahoria templada, yogur turco, aliño de cacahuete y alcaparra frita

Gilda de boquerón

Foie con gel de manzana ácida y anguila ahumada

Spring roll de atún rojo y polvo de pistacho

Ssam de torrezno con mayonesa de sriracha

Cálidos momentos…

Crema de temporada

Croquetas de boletus

Miniburger con mayonesa agridulce de tomate seco y crispy bacon

Gyozas de pato con salsa hoisin de mandarina

Pulpo a la gallega sobre parmentier de patata

Arroz meloso de gamba roja

Dado de cochinillo con agridulce de naranja

Broche dulce

Tartaleta de lemon pie

Tiramisú

Dulces navideños

Selección de bodega

Agua

Vino blanco

Vino tinto

Café e infusiones

Copa de cava

69€

vinccihoteles

Complemente su experiencia

Ampliación de cóctel 7€/pax

Añada un extra de sofisticación a su evento con dos pases adicionales, ambos incluidos:

Frío: Minicoca de vitello tonnato

Caliente: Albóndigas de pollo

Estaciones y Rincones Gastronómicos

Rincón Madrid Castizo 8€/pax
Un homenaje a los sabores más tradicionales de nuestra ciudad

Estación de Quesos 14€/pax
Selección de referencias nacionales e internacionales con sus acompañamientos

Estación de Arroces 14€/pax
Elaboraciones en directo con el toque inconfundible de nuestra cocina

Cortador de Jamón desde 750€
Incluye cortador profesional y pieza de jamón. Una propuesta de elaboración en directo que aporta un toque gastronómico único y la esencia de nuestra cocina.

Experiencias y Amenización

Magia de cerca 490€
Ilusionismo entre los invitados durante el servicio de cóctel

Música en vivo 490€
Actuación vocal para crear la atmósfera perfecta

(Servicios sujetos a disponibilidad y características del espacio. Precios de magia y música sin IVA: se aplicará el 21%)

MENÚ 1 NAVIDAD EMPRESAS

Momentos compartidos

Croquetas caseras de jamón

Ensaladilla rusa con mayonesa de encurtidos y gambas al ajillo

Zanahoria templada, yogur turco, aliño de cacahuete y alcaparra frita

Preludio de sabores

Crema de calabaza, jengibre y canela, queso feta, tierra de pan de ajo frito y aceite de tomillo

Momento principal

Lubina con salsa verde al cava, puerro caramelizado y mayonesa de ajo negro

o

Canelón de carrillera de ternera y bechamel trufada

Dulce tradición

Nuestra tarta de queso

Dulces navideños

Selección de bodega

Vino blanco

Vino tinto

Agua, café e infusiones

Copa de cava

69€

vinccihoteles

MENÚ 2 NAVIDAD EMPRESAS

Momentos compartidos
Jamón ibérico de bellota con tostas de pan cristal y tomate
Gyozas de pato con salsa hoisin de mandarina
Zamburiñas con mayonesa de kimchi y lima
Tartar de lubina con gazpachuelo de aguacate y huevas de salmón

Preludio de sabores
Crema de carabineros, yema curada y crujiente de lima kaffir

Momento principal
Merluza de pincho con beurre blanc al fino, salteado de cardos y aceite de salvia
o
Solomillo de vaca con patata risolada a las hierbas provenzales y tomate semiseco

Dulce tradición
Tiramisú
Dulces navideños

Selección de bodega
Vino blanco
Vino tinto
Agua, café e infusiones
Copa de cava

74€

vinccihoteles

HÁGALO MÁS ESPECIAL

Barra libre

Las 2 primeras horas se facturan a 30,00€ IVA incluido por comensal contratado para el evento; cada hora adicional, a 15,00€ IVA incluido por comensal

Barra Libre Premium

Las 2 primeras horas de Barra Libre Premium se facturan a 40,00€ IVA incluido por comensal contratado para el evento; cada hora adicional, a 20,00€ IVA incluido por comensal

Cóctel Signature Vincci: Suplemento de cóctel de autor, disponible en versión con alcohol y sin alcohol: 12,00€/persona.

DJ

Servicio de DJ: 875,00€ + IVA (21%), incluyendo hasta 4 horas de música. Las horas adicionales tendrán un coste de 150,00€ + IVA (21%) por cada hora o fracción contratada.

Recena

Consulte nuestras opciones de recena para su barra libre

vinccihoteles

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- Precios por persona.
- Cóctel: mínimo de 30 comensales.
- Menús y bebidas: precios con 10% IVA incluido. DJ, magia y música en vivo: precios sin IVA (21%). Válidos salvo error tipográfico.
- Cada comensal elige su plato principal (carne o pescado). Rogamos nos indiquen el número de cada plato con un mínimo de 7 días de antelación al evento.
- El n.º definitivo de comensales se confirmará 7 días antes del evento, siendo este el mínimo a efectos de facturación.
- Menús y precios válidos hasta el 23 de diciembre de 2026.
- Información de alérgenos disponible. Comuníquenos alergias e intolerancias al reservar.

HAGA SU RESERVA

Hotel Vincci Soho 4*
Calle del Prado, 18 | 28014 Madrid
Tel: +34 91 141 41 00
soho@vinccihoteles.com

vinccihoteles