



MENÚS FIESTAS 2024/25

CENA DE NOCHEBUENA

Martes, 24 de diciembre de 2024

LLEGADA DESDE LAS 20.00 H HASTA LAS 22.00 H

APERITIVOS

Surtido de ibéricos y su pan con tomate
Gamba blanca de Isla Cristina y langostinos cocidos de trasmallo

MENÚ

Ensalada de jamón de pato, crujiente de nueves,
frutos rojos y escarola
Cazuela de mar con almejas y zamburiñas al horno de brasas
Merluza en salsa verde
Sorbete de mandarina al cava
Lingote de cordero con patatitas baby con demi-glace dulce

POSTRE

Chocolatísimo navideño

Café e infusiones
Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos
The Pale Rosé. Vino Rosado. Côtes de Provence (Francia)
Abadía de San Quirce. Vino blanco. D.O. Rueda
La Mateo Reserva Especial. Vino tinto. D.O. Rioja
Cava Juvé y Camps Reserva Familiar

Cena de Nochebuena - 120,00 €

PRECIO POR PERSONA - IVA INCLUIDO

DESCUENTO DEL 50% EN NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS

COMIDA DE NAVIDAD

Miércoles, 25 de diciembre de 2024

LLEGADA DESDE LAS 12.30 H HASTA LAS 15.30 H

APERITIVOS

Jamón ibérico con copa de cava Juvé y Camps Reserva de la Familia
Degustación de quesos y ahumados

PLATOS INDIVIDUALES

Crema de marisco sobre langostino deshidratado
Gallo salvaje sobre crema de puerros al cava
y verduritas de la huerta
Solomillo de vaca vieja a la brasa con sus patatitas monalisa

POSTRE

Duna de mango con mikado

Café e infusiones
Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos
Gregal d'Espells. Vino blanco. D.O. Penedés
Azpilicueta Crianza. Vino tinto. D.O. Rioja
Juvé y Camps Reserva de la Familia

Comida de Navidad - 50,00 €

PRECIO POR PERSONA - IVA INCLUIDO
DESCUENTO DEL 50% EN NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS



CENA DE FIN DE AÑO

Martes, 31 de diciembre de 2024 - 20:30 h

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota con sus picos y regañás
Anchoas del Cantábrico
Möet & Chandon Brut Impérial

PLATOS INDIVIDUALES

Ostras Amélie con cítricos
Marisco de nuestro cocedero (gamba blanca de Huelva
y langostino de trasmallo)
Ensalada de burrata con tomate Kumato
y salsa de pesto con pistachos
Ventresca de atún a la brasa con pimientos y ajos asados
Sorbete de mandarina al cava
Cochinillo asado en horno de leña con patatitas gratinadas

POSTRE

Vaina de cacao junto a slide caramelo
Café e infusiones
Surtido de dulces navideños
Champagne Möet & Chandon Brut Impérial

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos
The Pale Rosé. Vino Rosado. Côtes de Provence (Francia)
Pazo de San Mauro. Vino blanco. Alvaríño. D.O. Rías Baixas
Conde San Cristóbal. Vino tinto. D.O. Ribera del Duero
Marqués de Vargas. Vino tinto. Reserva. D.O. Rioja
Möet & Chandon Brut Impérial

Cena Fin de Año⁽¹⁾ - 230,00 €

Cena, cotillón y 3 horas de barra libre - 260,00 €

PRECIO POR PERSONA - IVA INCLUIDO

DESCUENTO DEL 50% EN NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS

⁽¹⁾ HASTA LA 1:00 AM



CASA SUECIA



FIESTA FIN DE AÑO

A partir de las 00:30 h

3 horas de barra libre con primeras marcas

Cotillón

Chocolate con churros

DJ Set

Fiesta Fin de Año - 50,00 €

PRECIO POR PERSONA - IVA INCLUIDO



BRUNCH DE AÑO NUEVO

Miércoles, 1 de enero de 2025

LLEGADA DESDE LAS 12:00 HASTA LAS 15:30 H

EN MESA

Cesta de panes
Cesta de croissants y pâtisserie
Mantequilla, confituras y mermeladas
Tabla de ibéricos con sus picos y regañás
Selección de quesos internacionales

CONTINÚA...

Vichyssoise de puerros y espárragos
Ensaladilla Casa Suecia y hummus de remolacha
Flor de alcachofa confitada con velo de ibérico
Croquetas artesanas variadas
Bocaditos de merluza
Mini burger de buey
Huevos benedictinos Casa Suecia

POSTRE

Sweet Happy New Year

PARA BEBER

Café, té e infusiones
Zumos variados y aguas aromatizadas
Open bar de Brut & Rosé

Brunch de Año Nuevo - 50,00 €

PRECIO POR PERSONA - IVA INCLUIDO

DESCUENTO DEL 50% EN NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS

NOCHE DE REYES

Domingo, 5 de enero de 2025

CENA DE REYES

LLEGADA DESDE LAS 20.00 HASTA LAS 22.30 H

Tosta de jamón ibérico con tomate

Croquetas variadas caseras

Ensaladilla Casa Suecia

Flor de alcachofa con velo ibérico

Cazuela de mariscos al horno de brasas

Calamar de potera a la andaluza

Chuleta de ternera de la Sierra trinchada al centro

POSTRE

Roscón de Reyes

Bebidas no incluidas

Cena de Reyes - 25,00 €

PRECIO POR PERSONA - IVA INCLUIDO

DESCUENTO DEL 50% EN NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS



BRUNCH DE REYES

Lunes, 6 de enero de 2025

INICIO A LAS 12:00 H.

A LAS 14:15 H COMO MÁXIMO DEBERÁN ABANDONAR LA MESA

EN MESA

Cesta de panes

Cesta de croissants y pâtisserie

Mantequilla, confituras y mermeladas

Tabla de ibéricos con sus picos y regañás

Selección de quesos internacionales

CONTINÚA...

Vychyssoise de puerros y espárragos

Ensaladilla Casa Suecia y Hummus de remolacha

Flor de alcachofa confitada con velo de ibérico

Croquetas artesanas variadas

Bocaditos de merluza

Mini burger de buey

Huevos benedictinos Casa Suecia

POSTRE

Roscón de Reyes

PARA BEBER

Café, té e infusiones

Zumos variados y aguas aromatizadas

Open bar de Brut & Rosé

Brunch de Reyes - 50,00 €

PRECIO POR PERSONA - IVA INCLUIDO

DESCUENTO DEL 50% EN NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS



Si decide celebrar un día tan especial junto a nosotros necesitaría que en la mayor brevedad nos detalle la siguiente información a eventos@casasuecia.es:

Nombre y apellidos

Teléfono de contacto

Día

Hora elegida (En Nochevieja la hora es fija)

Número de adultos y número de niños.

Casa Suecia, en NH Collection Madrid Suecia

c/ Marqués de Casa Riera, 4 – 28014 Madrid

eventos@casasuecia.es T. +34 91 051 35 92 M. +34 660 54 58 56

www.casasuecia.es