



FOUR SEASONS

HOTEL
MADRID



PAU ECHE
Executive Sous Chef

Original de Barcelona y con una impecable experiencia en la alta cocina, Pau Eche trae a Four Seasons Hotel Madrid las experiencias culinarias más exclusivas. Apasionado por el producto local y con la sutileza y elegancia que le caracterizan, Pau y su equipo llevan la creatividad a su máxima expresión creando un sinfín de sensaciones en el comensal.

AGUSTÍN TRAPERO
Beverage Manager

Nuestro Beverage Manager es el encargado de encontrar el maridaje perfecto para cada una de las propuestas gastronómicas. Agustín proviene de El Tiemblo, en el corazón de DOP Cebreros (Ávila), conocida por sus antiguas vides de Garnacha. Tiene una trayectoria de más de 20 años en el mundo de la sumillería y ha sido una pieza fundamental en reconocidos restaurantes con estrella Michelin como el Fat Duck de Heston Blumenthal y El Celler de Can Roca.



VALENTIN MILLE
Executive Pastry Chef

Valentin aporta el toque más dulce a las propuestas de Four Seasons Hotel Madrid como Executive Pastry Chef. Con productos de temporada minuciosamente seleccionados, elabora artesanalmente deliciosos postres de intenso sabor que ponen el broche final a una experiencia memorable.

AURORA PAREDES
Banquet Chef

Nacida en Cartagena, Aurora cuenta con una larga trayectoria en el mundo de la hostelería y con experiencia en restaurantes con estrella Michelin junto a Sergi Arola, de quien fue Jefa de Cocina de su restaurante gastronómico y con quien recorrió Europa y Sudamérica supervisando sus restaurantes. Habiendo trabajado en diferentes cadenas hoteleras en México, Aurora cuenta con una visión internacional de la gastronomía que le permite ofrecer a los clientes de Four Seasons Hotel Madrid una experiencia de vanguardia.



REYES

06

Evento amenizado con música en vivo.

El horario del brunch de Reyes será desde las 12:00h hasta las 15:00h.

Déjense sorprender con nuestra innovadora experiencia de brunch.
Realicen un recorrido gastronómico por cuatro estaciones en vivo y disfruten de los sabores que nuestros expertos culinarios han creado para estas fechas tan señaladas. Nuestros chefs quieren que recuerden este día junto a sus seres queridos y se han propuesto sorprenderles desde el principio hasta el final de la experiencia.

APERITIVOS

La Gourmandise

ESTACIONES DE PATÉS, EMBUTIDOS Y QUESOS

Selección de panes, crackers, frutos secos, encurtidos

PLATILLOS DEL MAR

Gildas

Montadito de salmón, yogur, miel trufada

Ostras con gelé de champagne

Salpicón de langostinos

ESTACIÓN VEGETARIANA

Crema trufada de apio bola, caviar de aceite

Huerta viva y sus salsas

Hummus, crudités

ESTACIÓN DULCE DE REYES

Selección de sabores del “Roscón de Reyes”

Churros, fuente de chocolate, brochetas de frutas

DULCES NAVIDEÑOS EN MESA

Turrone, barquillos

BODEGA

Terres Brut Nature, Recaredo (España)

Blanc de Clotàs, Bodegas Flors, Valencia (España) 2021

Caballero Zifar, Bodegas Zifar, Ribera del Duero (España) 2016

Acompañado con cerveza, refrescos, agua, café y té.

160.00€

Carta de alérgenos disponible | Precios por persona y con IVA | Menú de niños hasta 12 años: 60€ | Niños mayores de 12 años: 160€





INFORMACIÓN

GALAS DE NAVIDAD

Cada evento tiene horarios estipulados de comienzo de la velada. Se recomienda llegar con puntualidad para disfrutar de la experiencia gastronómica completa y todas las actuaciones en vivo.

Para las galas de Nochebuena y Nochevieja, habrá un cóctel previo con una hora de duración. Una vez comenzada la cena de gala, cualquier mesa que no llegue en el horario marcado comenzará con el plato que esté siendo servido.

CÓDIGO DE VESTIMENTA

Les informamos que nuestro código de vestimenta es formal de gala para todos nuestros eventos. Se recomienda formal de etiqueta/black tie para Nochevieja.

RESERVAS

Se necesita reserva previa para cada evento.

Para confirmar su mesa, se requiere el 100% del prepago en el momento de la reserva.

Rogamos nos indique con antelación si tuvieran alguna restricción alimentaria.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones o reducciones de comensales antes de los 8 días previos a la celebración de la gala, serán penalizadas con el 50% del depósito abonado.

Si la cancelación o reducción de comensales se realiza dentro de los 7 días previos a la celebración del evento, será penalizado con el 100% del depósito.

Del mismo modo, no se reembolsarán aquellos depósitos de los clientes que no se presenten a la celebración del evento reservado, o no hayan notificado previamente por escrito dicha cancelación.

+34 910 88 33 33 – Departamento de Eventos

events.madrid@fourseasons.com



