

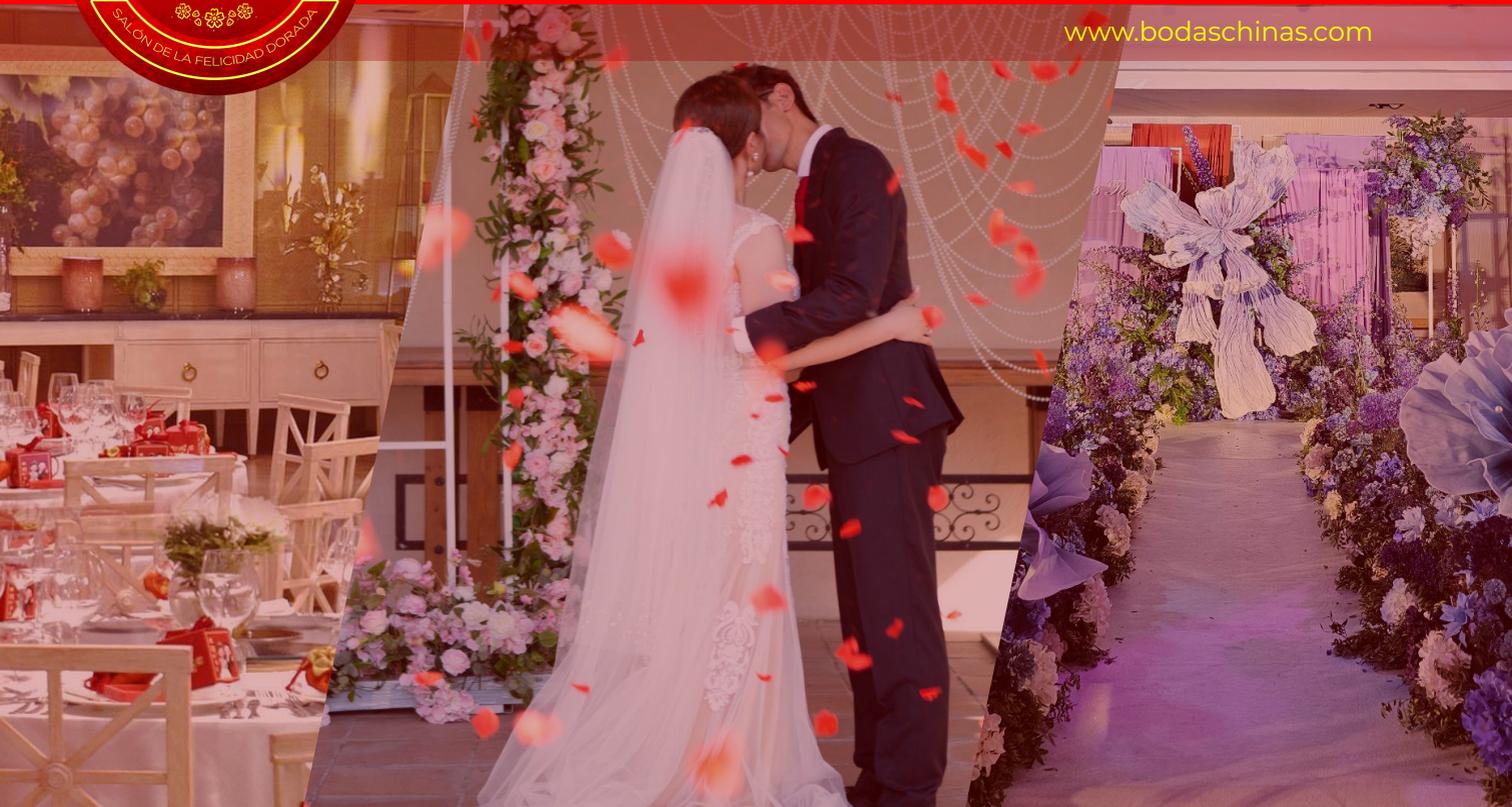


金喜堂

*Salón Dorado de la Felicidad*  
*Golden Happiness Hall*

*Dossier*  
*2025*

[www.bodaschinas.com](http://www.bodaschinas.com)





## Nuestra inspiración oriental

*Un nuevo concepto, donde la luz y el color  
crean entornos únicos.*

*Una nueva cocina donde modernidad y  
tradicción se funden para conseguir platos  
sencillamente deliciosos con productos  
cuidadosamente escogidos y elaborados,  
platos diseñados y tratados con una  
impecable técnica culinaria.*



# Tradición vs modernidad

*Servicio y atención personalizada con el objetivo de vivir una experiencia inolvidable.*

*Este espacio es la Finca más exclusiva de la zona Norte de Madrid, es un entorno que te permite sentir la naturaleza y disfrutar de una atmósfera elegante de decoración.*

*Un espacio versátil que de manera camaleónica se adapta a montajes espectaculares que dejarán asombrados a vuestros familiares y amigos personalizando al máximo todo tipo de Boda.*

*Cultura y tradición se unen para lograr que vuestra Boda sea única, todo el equipo trabajamos para que se den las mejores condiciones y que las tradiciones Chinas y el estilo Occidental se fusionen con la mejor de las armonías.*





## Ceremonia Civil

*En nuestra finca existe un lugar diferenciado para poder realizar la ceremonia civil de ratificación en presencia de vuestros invitados con flores, megafonía y mobiliario.*

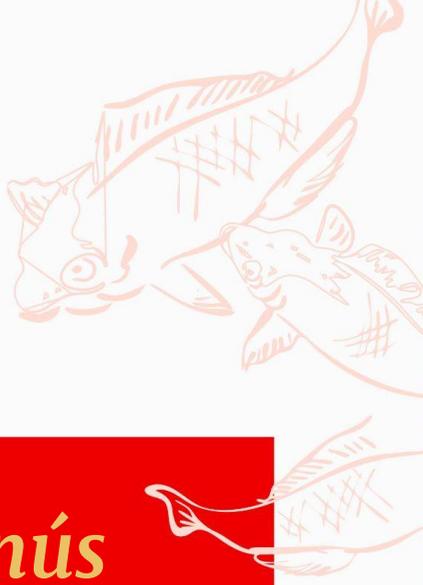
*Siempre con la posibilidad de personalizar según vuestro gusto y tradición.*

*Precio 600€ + iva*

*Si necesitáis un oficiante no dudéis en consultarnos*

**Precio 330 € + iva**





## Menús

*Ponemos en vuestra mesa el mejor menú de boda, con platos totalmente personalizados según los gustos y preferencias de los novios. Cuidamos hasta el último detalle, no solo en la elaboración, sino en la presentación.*

*Diferentes tipos de jugosa carne, pescado fresco, marisco. La más completa gama gastronómica para ofrecer a los invitados.*

*Los precios de los menús que se especifican a continuación son para un mínimo de 100 invitados, por debajo de ésta consultar.*





# *Menú nupcial*

*3 horas de Servicio*

*Puedes elegir un entrante, un pescado, un sorbete, una carne y un postre.*

*Minutas*

*Centro de Flores naturales*

*Espacio para la celebración incluido en el precio.*

*Prueba de menú para 6 comensales*

*Vino tinto, Vino Blanco, cervezas, agua y refrescos*

*Café*

*DJ y equipo de sonido*

*100€*

# Cóctel

1.5 Horas de Servicios

Surtido de Cócteles

Grisinis de la toscana

Alcaparrones extra de La Pedreña

Torreznos crujientes de Soria

Caña de lomo ibérico en su punto de curación

Blini de crema de burrata y cebollino

Boletus edulis y ave en cremoso pastel

Macarons de foie y compota de higo

Vasito de sopa o crema de temporada

Bacalao ahumado con perlas de caviar de alga

Vieira a la holandesa en rica tartaleta

Anchoas elaboradas en Santoña y tomate raspado

Langostinos crujientes con mango

Croquetas caseras de jamón ibérico

Crujiente de verduras al curry

Gyoza de carne de buey

40€



# Barra Libre

Primeras Marcas nacionales e internacionales no premium.

15€/pax la primera hora de servicio

10€/pax las horas sucesivas



En el caso de la contratación de Cóctel, Menú y Barra Libre, podrán contar con un descuento de un 10% en cualquier día entre semana, y con servicio de autobús para el 50% de los comensales.

# Platos giratorios

En el caso de querer contratar platos para el centro de la mesa, contamos con plato giratorio para facilitar a los comensales de la mesa el acceso a los mismos.

La selección de platos sería la siguiente:

Frutas surtidas (Manzana China, ojo de dragón, fresas, mandarinas).....	24€/plato
Ensaladas de Algas.....	28€/plato
Ternera Lu y salsa Hoisin.....	20€/plato
Callos Lu y su salsa ahumada.....	24€/plato
Pastel de pescado y Gambas.....	18€/plato x4 pax
Angulas.....	€ pieza/según mercado
Ostras.....	6€/ud
Nécora premium.....	€ pieza/según mercado
Langostino.....	6€/ud
Sashimi surtido (atún, salmón y pez mantequilla).....	22€/plato x4 pax
Sashimi Langosta.....	€ pieza/según mercado
Jamón Ibérico.....	32€/plato
Tabla de Quesos.....	28€/plato
Caviar Diamant noir.....	€ pieza/según mercado
Crema de Calabaza y Crujiente de alcachofas.....	12€/plato

El servicio de Cortador de jamón con la pieza de jamón tendría el siguiente precio.

Jamón Ibérico.....	900€/unidad
--------------------	-------------



# Entrantes

## Entrantes Fríos

Foie mi-cuit elaborado en la Finca, compota casera de frutos del bosque y fruta liofilizada.

Atún del mar de Japón servido en tatakí, cremita de setas y sésamo tostado.

Bogavante canadiense, salsa de su coral, cama de piña glaseada, aguacate aliñado y mango texturizado.

Burrata de búfala, chutney de cherry y canela con rúcula y pesto Genovés.

Tartar de salmón del Atlántico con aguacate, alga wakame y sésamo.

Carpaccio de pez escalada con aliño de trufa y palitos hojaldrados.

## Entrantes Calientes

Vieiras con su coral al gratén rellenas de carne de txangurro.

Bacalao confitado servido atemperado y cremita de queso, nueces y esfera crujiente.

Canelón de pato ahumado, tagliatelle de zanahoria y toque oriental.

Crema de carabineros, picada de frutos del mar y pergamena nera.

Crema tostada de pularda con boletus y perlas de trufa.

# Sorbetes

Limón y lima al vino Bermejo con toque de menta.

Ron de caña tostado, maracuyá, mango y yuzu.

Sorbete de manzana verde, apio y lima.





# Carnes

*Solomillo de vaca nacional sellado en brasa, trigueros y patatas con tiernos pimientos del piquillo.*

*Angus cocinado a baja temperatura, Tatín de verduras y jugo de carne ahumado.*

*Solomillo de vaca nacional, foie tostado, salsa de boletus y cama de patatas al horno.*

*Timbal de rabo de toro guisado a la antigua sin hueso, servido con patatas al horno y atadillo de trigueros.*

*Lingote de cochinillo deshuesado y prensado servido crujiente con patatas panaderas al estilo tradicional.*

*Pato confitado, verduras salteadas al sésamo, frutos del bosque y salsa hoisin.*



# Pescados

*Lubina de Esteros al horno con verduras de temporada, salsa de alcaparras y lima.*

*Bacalao confitado en AOVE, tomate murciano y brotes frescos.*

*Salmón en plancha con salsa de coco y crujiente de plátano.*





# Postres

*Cremosa y fundente cheesecake, culis de frutos del bosque y crujiente de lima.*

*Amor al chocolate en texturas, arena de almendra, frambuesa y oro.*

*Milhojas de crema anisada, mascarpone y frutos rojos.*

*Manzana caramelizada en hojaldre tostado, cremita inglesa y crujiente de merengue.*

*Versión Villa Laureana de la tarta árabe, crema aromática y crujiente de canela.*

*Torrija de pan Brioche cremita fina de almendras y helado de vainilla.*





### Condiciones de contratación

Los precios marcados en este dossier son válidos hasta el 31 de diciembre de 2025.

Ninguno de los precios indicados incluyen IVA ,el tipo aplicable será siempre el vigente en el momento de la celebración.

Las pre-reservas de los espacios serán válidas durante 10 días .Para efectuar la reserva en firme el cliente firmará un contrato y entregará 1000 euros de señal , que no serán reembolsados en el caso de anulación por su parte. El pago del importe de la factura descontando dicha señal se abonará mediante transferencia o Cheque bancario. Bajo ningún concepto se alterará la decoración de las salas sin el consentimiento de la empresa. Está prohibido el lanzamiento de objetos voladores como farolillos , globos, así como todo tipo de efectos pirotécnicos. La Finca dispone de todos los permisos, licencias y seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad profesional. La empresa no se hace responsable de los objetos perdidos ni de los vehículos que de forma gratuita y exclusiva de clientes aparcen en nuestro aparcamiento.



金禧堂

Salón Dorado de la Felicidad  
Golden Happiness Hall

Carretera de Burgos, Km 23, 100, 28709  
S.S. de los Reyes, Madrid  
689 10 75 28  
info@bodaschinas.com