

MEETING LUXURY

NH Collection Eurobuilding Madrid

NH Hotel Group presenteert: VIP Level serviceconcept

Onlangs vloog Meeting Magazine naar het prachtige NH Collection Eurobuilding Madrid voor de introductie van het VIP Level serviceconcept. Zelfs gasten die denken alles al gezien te hebben, doen hier onvergetelijke indrukken op.

FOTOGRAFIE KARIM DE GROOT



Bij aankomst op de luchthaven van Madrid wanen wij ons direct een echte VIP-gast. Voordat we de luxe taxi in stappen, krijgen we warme handdoeken voor onze handen aangeboden. In de taxi staat een goodiebag klaar met onder andere verfrissende drankjes. Het hotel ligt vlakbij de luchthaven, binnen tien minuten doemt het enorme gebouw al voor ons op. Het inchecken gaat snel via de speciale receptie die voor de VIP-gasten gecreëerd is. Onze kamer op de twaalfde verdieping is ruim met 40 vierkante meter en heeft maar liefst drie balkons.

SMAAKEXPLOSIES

Het welkomstdiner is bereid door onder andere Paco Roncero. Roncero heeft twee Michelinsterren op zijn naam staan met zijn restaurant La Tarraza del Casino de Madrid. In NH Collection Eurobuilding heeft hij zijn eigen restaurant DOMO. Tijdens het diner zorgen de bijzondere bereidingstechnieken en originele combinaties van gerechten voor ware smaakexplosies. Wanneer we Roncero spreken, vertelt hij bevlogen over zijn passie voor de gastronomie. "Eten gaat hier in Spanje om samen tijd doorbrengen en genieten. Het omvat veel meer dan



FOTO BOVEN
Presidential Suite

FOTO RECHTS
Paco Roncero

alleen maar voedsel tot je nemen en is bijna een geloof." Dat eten mensen gelukkig kan maken, vindt hij het mooiste aan zijn vak. "Mijn gerechten verbinden mensen en het zorgt ook voor interactie. Dat je blij wordt van eten, dat vind ik fantastisch. Ook voor zakelijke gasten vind ik dit belangrijk. Natuurlijk moet het ook gezond zijn, maar essentieel is dat je er vrolijk van wordt. Dit geeft immers heel veel positieve energie, waardoor je uiteindelijk weer productiever aan de slag kunt."

DETOXDRANKJE

De volgende ochtend worden we verwacht in de VIP Breakfast lounge. Luis Bartolomé, executive chef van restaurant DOMO, bereidt ter plekke een detox-drankje van een speciaal soort gras om de dag energiek te kunnen starten. Het ontbijtbuffet is met onder andere struisvoegeleieren, Spaanse churros en sushi verre van standaard. Ook à la carte kunnen we nog allerlei gerechten bestellen. Daarna volgt een rondleiding in de Smart Room en de High tech room van het hotel. Hier zien we onder andere de online video-conferencing tool SMART Room System™ for Microsoft® Lync®, waarbij naast de aanwezige personen

nog eens maximaal 250 personen via een Lync-account kunnen inloggen met hun smartphone, tablet of laptop met webcam. Zij kunnen de presentatie volgen, maar ook zelf dingen aanwijzen of bijschrijven in de presentatie. Tevens wordt de 3D Holographic Telepresence belicht, waarbij hologrammen kunnen worden ingezet voor vergaderingen, productlanceringen of presentaties.

Bij de Beach Club van het hotel genieten we van de sublieme cocktails van Diego Cabrera. Hij is in Madrid en ver daarbuiten befaamd vanwege deze drankjes die hij in de cocktailbar van het hotel serveert. Ook krijgen we een ontspannende handmassage van een van de masseuses van de spa van het hotel.

Dat eten mensen gelukkig kan maken, vindt hij het mooiste aan zijn vak.





FOTO BOVEN
NH Collection Eurobuilding

FOTO RECHTSBOVEN
Vliegende varkens in DiverXO

FOTO RECHTSMIDDEN
DiverXO

FOTO RECHTSONDER
VIP Lounge met uitzicht over Madrid

VLIEGENDE VARKENS

De rondleiding die vervolgens plaatsvindt bij DiverXO, het enige restaurant in Madrid met drie Michelinsterren, overtreft ieders stoutste verwachtingen. Chef David Muñoz vertelt in geuren en kleuren onder andere waarom hij voor vliegende varkens als decoratie in zijn restaurant heeft gekozen. “In alles willen wij een droomwereld creëren”, aldus Muñoz.

Na een korte break nemen we de lift naar de vijftiende verdieping, waar zich de VIP Lounge bevindt. VIP-gasten kunnen hier op ieder moment van de dag genieten van het prachtige uitzicht onder het genot van een gratis drankje of lichte snack. 's Avonds wordt de introductie van het VIP Level serviceconcept uitgebreid gevierd. Uiteraard speelt hierbij gastronomie wederom een grote rol, zo krijgen de gasten amuses met stikstof aangereikt, maar zijn ook de cocktails wederom aanwezig.

VIP-gasten kunnen hier op ieder moment van de dag genieten van het prachtige uitzicht.

PERFECTIE

Dan is de laatste dag van ons bezoek aan Madrid alweer aangebroken. Na een rondleiding in de stad, sluiten we af bij restaurant Santceloni, dat gevestigd is in het vijfsterrenhotel Hesperia Madrid, dat tevens deel uitmaakt van de NH Hotel Group. Chef Óscar Velasco bewijst dat hij en zijn team de twee Michelinsterren die het restaurant telt dubbel en dwars hebben verdiend. De gerechten zijn ware pareltjes en reiken naar perfectie. Een betere afsluiter van onze reis naar Madrid hadden we ons niet kunnen indenken.



VIP LEVEL SERVICES

- 64 VIP Level kamers, bestaande uit 55 Premium kamers met een oppervlakte variërend van 36 m² tot 40 m², waarvan 42 kamers met terras, 2 Premium High-Tech kamers van 40 m², 4 Junior Duplex Suites van 60 m², 2 Junior Suites van 110 m² met eigen terras en 1 Presidential Suite van 150 m².
- Privé-receptie en Guest Relations desk
- VIP Breakfast lounge met een hoogwaardig à la carte aanbod en luxe buffet
- Early check-in vanaf 12:00 uur, late check-out tot 14:00 uur
- Ongelimiteerde toegang tot het luxueuze Metropolitan Fitness & Wellness Centre
- Voorrang bij het reserveren van een tafel in het 3* Michelinrestaurant DiverXO, eveneens gesitueerd in het gebouw
- Personal Shopper, premium shopping services bij El Corte Inglés en Las Rozas Village
- Europcar Prestige Service (waarbij premium cars bij het hotel worden afgeleverd)
- Snelle toegang tot het Prado Museum en het Thyssen museum
- Mogelijkheid reserveren VIP-box in het nabijgelegen stadion van Real Madrid

