

MENÚS DE BODAS



EL GALINERO
RESTAURANTE



EL DÍA DE TU VIDA QUE NUNCA OLVIDARÁS...

Déjate aconsejar por grandes profesionales, que te guiarán y cuidarán de tu enlace con esmero y cariño desde la contratación hasta el día del evento.

Todo personalizado a tu gusto hasta el último detalle y con **cocina propia**.

Estas atenciones y precios son para enlaces de un **mínimo de 60 invitados y máximo 120, y solo en horario de cena.**

(Para enlaces de menos de 60 invitados, consultar. Para enlaces de más de 120 invitados, preguntar por nuestra finca Cortijo El Gallinero)

Excepcionalmente, para bodas en 2021, dadas las circunstancias del Covid, bajamos el mínimo a 50 invitados.

(Para enlaces de menos invitados consultar).

Todos los precios de este dossier son por persona.

Estamos a tu entera disposición para cualquier duda o aclaración.
Organización de bodas y eventos: 91 840 6658
www.grupoelgallinero.com o comercial@grupoelgallinero.com



TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

EXCLUSIVIDAD y PRIVACIDAD de las instalaciones durante su boda

NO COBRAMOS ALQUILER DE FINCA

En todos nuestros precios el **IVA está INCLUIDO.**

COCKTAIL DE 1 HORA SIN COSTE o COCKTAIL DE 1:45 H. CON COSTE

2 HORAS DE BARRA LIBRE (bebida en marcas seleccionas y dj)
SIN COSTE (posibilidad de ampliación horas extra)

Degustación del menú para **2 PERSONAS**, con posibilidad de aumentar dicho número, con un coste extra de 60€ / persona.

DECORACIÓN FLORAL en las mesas.

PARKING con gran capacidad.

Impresión de **MINUTAS** y **SEATING PLAN** de invitados

RECENA SIN COSTE durante la barra libre (Pulguitas y Sandwiches)

MÚSICA CON DJ PERSONALIZADA (coste 180€ IVA incluido) y CANON incluido **DURANTE TODA LA BODA:** Boda civil, Cocktail, Banquete y Barra libre (tanto en las 2 primeras horas que incluimos, como en las posibles horas extras)



PROMOCIONES ACTUALES:

- ✓ Descuento del 50 % en la organización de la **BODA CIVIL** (excepto oficiante). 350€ coste final.
- ✓ Para celebraciones cualquier fecha del año, además de las **2 PRIMERAS HORAS DE BARRA LIBRE SIN COSTE** incluidas en el dossier (bebida con nuestra selección de marcas y dj personalizado), si contratáis la 3ª hora tendrá un coste de 9,50€ /adulto y os ofrecemos la 4ª y 5ª a 6,50€ / adulto cada una.
- ✓ Regalo para la noche del enlace de una **HABITACIÓN CON BOTELLA DE CAVA PARA LOS NOVIOS** en el Hotel FC Villalba 4*, situado a 250 m. del Restaurante.
- ✓ **DESCUENTO del 10% en las habitaciones de VUESTROS INVITADOS** en el Hotel FC Villalba 4*, situado a 250 m. del Restaurante (sujeto a disponibilidad).



- ✓ **Descuento del 15%** (excepto servicios extras) para celebraciones en **viernes durante todo el año.**
- ✓ **Descuento del 15%** (excepto servicios extras), para celebraciones en **sábado**, dentro de los meses de **Octubre, Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero, Marzo, Abril, Mayo y Agosto.**

Opción con Cocktail de 1 hora (sin coste)

Confecciona el menú a tu gusto eligiendo y sumando los precios de:

Un entrante + un pescado + una carne + un postre + la bodega
(por cada comensal adulto)

El Cocktail de 1 hora (sin coste) se compone de:

Tabla de Quesos (semicurado, oveja reserva y cheddar)

Croquetitas de Jamón

Samosa de verdura

Humus de garbanzos sobre totopos de maiz

Langostino panko

Brocheta de pollo marinado

Delicias de morcilla de burgos

Brocheta de mozzarella y cherry

Mini vasos de Bloody Mary con gel de apio

Pinchos de tortilla con cebolla caramelizada

(Ambos cocktails son orientativos, siendo susceptibles a cambios en función del mercado y temporada)

Opción con Cocktail de 1:45 H. (35,90€ / comensal adulto)

Confecciona el menú a tu gusto eligiendo y sumando los precios de:

Cocktail especial + un entrante + un principal (carne o pescado) + un postre + la bodega
(por cada comensal adulto)

El Cocktail de 1:45 h. (35,90€/ adulto) se compone de:

Tabla de Quesos (semicurado, oveja reserva y cheddar)

Croquetitas de Jamón

Langostino panko

Mini vasos de Ajoblanco de pera

Ceviche de sardina ahumada

Brocheta de pollo marinado

Gyoza de espinacas

Pinchos de tortilla con cebolla caramelizada

Cazuelita de patata revolcona con torreznos

Samosa de verdura

Rollito vietnamita

Bocadito de pollo oriental

Saquito de tomate y queso

Mini vasos de Bloody Mary con gel de apio

Brocheta de mozzarella y cherry

Humus de garbanzos sobre totopos de maiz

Delicias de morcilla de burgos

MENÚS



ENTRANTES:

Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón ibérico – 10,40 €

Ensalada de Brotes de luxe y Queso de cabra con Acetato balsámico – 10,90€

Tarrina de Puerros y Verduritas de temporada con Mousse de Foie – 11,40 €

Crema de Patata Ahumada caliente con Tacos de Pez Mantequilla – 11,40 €

Crema de Marisco con su Guarnición y Aroma de Eneldo Fresco – 12,40 €

Pulpo sobre lecho de Patatas al Pimentón de la Vera – 13,00 €

Vieira con velouté de Verdejo y Jamón Ibérico – 13,95 €



DEL MAR:

Lubina en Hojaldre con Pisto Manchego – 30,90 €

Pez Mantequilla con bilbaína de pimiento amarillo y tirabeques – 33,90 €

Bacalao con su Salsa Vizcaína y filamentos de jamón ibérico – 33,50 €

Lomo de Merluza con Salsa de Marisco y Langostinos al aroma de brandy – 34,90 €

Corvina asada a la Barbacoa con duxelle de boletus y shitake – 36,90 €

Taco de Lubina asada con bilbaína tradicional y patata confitada al tomillo – 39,90 €



MENÚS



POSTRES: 9,95 €

Cúpula de fruta: bizcocho dacquoise de coco, mousse de mango, emulsión de frutos rojos, glaseado y virutas de mango

Pirámide de chocolate blanco: bizcocho succès, mousse de chocolate blanco, crema de caramelo y cobertura de chocolate blanco

Muflón dúo: combinación de garnache de chocolate blanco y chocolate negro sobre bizcocho de cacao

Espiral mousse de frutos rojos con chocolate blanco: mousse de frutos rojos (fresa y frambuesa) y mermelada de frutos rojos

Ovalada de chocolate blanco y maracuyá: mousse de chocolate blanco y crema de maracuyá

Pañuelo de yogurt: bizcocho de almendra, mousse de yogurt, corazón de frambuesa y cobertura de chocolate blanco

DE LA TIERRA:

Confit de Pato con agridulce de pimiento rojo y cremoso trufado sobre hoja de bambú – 31,90 €

Solomillo ibérico salseado a la Trufa con crujiente de patata– 33,90 €

Entrecot de Ternera con Piquillos confitados y Patatas con Grelos – 36,50 €

Lechón asado a baja temperatura con sus revolconas– 37,50 €

Solomillo de Ternera a la Brasa o con salsa de foie, Piquillos confitados y Gratén de patata – 39,00 €

Paletilla de Lechal con Patata Panadera – 43,50 €



BODEGA: 18,90 €

Vino tinto Rioja Crianza o Ribera del Duero roble

Vino blanco Verdejo, Refrescos, Cerveza,

Agua, Carro de licores y Café

PEQUEÑOS DETALLES, GRANDES DIFERENCIAS

Te ayudamos a personalizar tu enlace con todos los detalles y servicios que podemos cubrir de forma integral

Jamón con cortador durante el Cocktail: 555,00 € (1 jamón).

Corners variados:

- Mojitos (clásico y fresa): 3,50€ / comensal adulto
- Arroces (verduras, negro y mixto): 5,90€ / comensal adulto
- Ensaladas (lechuga, tomate, zanahoria, atún, huevo, espárragos, pasta italiana): 4,50€ / comensal adulto
- Quesos (oveja curado, semicurado, azul y gouda...): 6,50€ / comensal adulto
- Ibéricos (excepto jamón): 6,50€ / comensal adulto
- Sushi: 8,50€ / comensal adulto
- Sopas frías de salmorejo, gazpacho de sabores (tradicional, cereza y sandía), vichyssoise : 4,50€ / comensal adulto

Mejora de vinos de Crianza: desde 1,95 € / comensal adulto

Mejora de vinos Reserva: desde 4,50 € / comensal adulto

Incorporar un **Sorbete** al menú:

- Sorbete de Limón con cava: 3,40 € / comensal adulto
- Sorbete de Mango con eneldo y ginebra: 4,40 € / comensal adulto
- Sorbete de Mandarina con Vodka: 4,40 € / comensal adulto
- Sorbete de Manzana con Ron Añejo: 4,40 € / comensal adulto



PEQUEÑOS DETALLES, GRANDES DIFERENCIAS

Te ayudamos a personalizar tu enlace con todos los detalles y servicios que podemos cubrir de forma integral

Acompaña el postre con una **bola de helado**: 2,45€ / comensal adulto
Chocolate - Vainilla - Canela- Jarabe de Alce y pecana

Tarta de presentación para corte antes del postre: 2,90 € / comensal adulto (se sirve en recena)

Prolongación de la Barra libre: Además de las 2 PRIMERAS HORAS DE BARRA LIBRE SIN COSTE incluidas en el dossier, si contratáis la 3ª hora tendrá un coste de 9,50€ /adulto y os ofrecemos la 4ª y 5ª a 6,50€ / adulto cada una.

Decoración floral de temporada en la **boda civil**: 65€. Incluye 2 centros florales grandes en estructuras metálicas y centro para mesa del oficiante todo a juego con las flores del salón. **NO EXCLUSIVIDAD.**

Alquiler de proyector y pantalla: 95,00 € **NO EXCLUSIVIDAD.**
(No incluye ordenador o DVD)

Suelta de globos: 2,45€ / persona. Posibilidad de elegir forma (redondo o corazón) y color metalizado (dorado, plateado, blanco, rojo). **NO EXCLUSIVIDAD.**

Candy Bar: 3,70 €/ comensal adulto. Incluye decoración y dulces. **NO EXCLUSIVIDAD.**

Sets para aseos señoras y caballeros: 45€/cesta. (Incluye: toallitas húmedas, tiritas, horquillas, desodorante...) **NO EXCLUSIVIDAD.**

Alquiler " Food Truck " durante toda la celebración, vinilada con vuestros nombres y fecha del enlace): 550,00€

Podéis utilizarla dentro de este mismo coste para ofrecer en ella algunos de los servicios fríos que nosotros incluimos en el dossier, como recena, cocktail de bienvenida..., o incluso con los servicios extras (jamón + cortador, Candy bar, mojitos...) con el coste extra de dicho servicio (cualquier otro servicio adicional, consultar).



PEQUEÑOS DETALLES, GRANDES DIFERENCIAS

Te ayudamos a personalizar tu enlace con todos los detalles y servicios que podemos cubrir de forma integral

Árbol de huellas: 59€ (lámina impresa con nombres y fecha del enlace personalizado, tampones de tinta, toallitas húmedas y cartel informativo). **NO EXCLUSIVIDAD.**

Aguas de frutas y limonadas de bienvenida; 1,90€ / comensal adulto (4 tipos: naranja, lima, sandía y melón cantalupo). **NO EXCLUSIVIDAD.**

Beer Corner: 195€. Incluye: 2 cubos con hielo y 50 cervezas artesanales La Virgen o 100 cervezas San Miguel (otras cantidades consultar).

Mesa decorada con pétalos para los invitados en la boda civil: 65€. **NO EXCLUSIVIDAD.**

Fuente de chocolate: 690€ (menos de 150 personas). Incluye: fuente con 4 cascadas durante 2 horas, catering de frutas y bollería con chocolate belga a elegir. **NO EXCLUSIVIDAD.**

Entrega de anillos con aves en la ceremonia civil: 520€. **NO EXCLUSIVIDAD.**

Aunque no tenemos exclusividad, os recomendamos la **empresa fotográfica de confianza Evoka.**
Podéis consultarles sin ningún compromiso.
Tlf. 625585505 (Collado Villalba)



Además también te ofrecemos información de otros servicios adicionales (animación infantil, rincón de belleza y automaquillaje, caricaturistas, photocall o photomatón, cocktelería profesional, decoración floral integral, peluquería y maquillaje, música clásica durante la ceremonia, maestros de ceremonias y drones...) pero la contratación y asesoramiento sería directamente tuya con el proveedor.

MENÚ INFANTIL

PLATO COMBINADO

Hamburguesa de ternera con queso
Dos croquetas de jamón
Un huevo frito
Patatas fritas

POSTRE

Fondant de chocolate

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

Precio: 39,90 € / niño

*Se considera niño hasta 12 años cumplidos(otras edades superiores consultar) y edades de 3-4 años aproximadamente, damos opción de medio menú por 23,90€).





CEREMONIAS CIVILES

Podemos organizar vuestra ceremonia civil en nuestras instalaciones, con un suplemento de 700 €, IVA incluido (no incluimos oficiante, informando que la ceremonia puede ser legal).

El precio incluye el montaje de la mesa, asientos de novios y padrinos y sillas vestidas para parte de los invitados, música personalizada con dj y megafonía con micrófono.

Actualmente tenemos una promoción donde os aplicamos un descuento del 50% en el coste de la organización de la boda civil, siendo 350€ el precio final.

CONTRATACIÓN

Se entregarán 700 euros en concepto de señal de reserva de fecha. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del servicio o cambio de fecha por parte del cliente.

La cantidad restante hasta llegar al 70% del importe total del presupuesto, se entregará por parte del cliente quince días antes de la fecha de realización del servicio (coincidiendo con la entrega de las listas y plano de mesas aproximadamente). La cantidad pendiente hasta llegar al precio final se abonará por el cliente al día siguiente del enlace.

Las listas definitivas de invitados se cerrarán unos 15 días antes del evento (coincidiendo con el pago del 70%). Se cobrará por el número de invitados confirmados y en el caso de que asista un número superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional. Además, se permite un fallo de hasta un 5% del número de invitados confirmados sin coste, hasta 24 horas antes del enlace.



Este dossier tiene carácter informativo y no contractual, la empresa se reserva el derecho de cambio de información y precios dando por no válida cuanta información exista (antes del pago de la señal).



¡Nos encantará ayudaros
a organizar vuestra boda!

CONTACTO

comercial@grupoelgallinero.com
91 840 66 58 // 91 840 74 30

Ctra. De Navacerrada, Km. 0,600
28400 Collado Villalba (Madrid)

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



Restaurante El Gallinero



Restaurantegallinero