



Dossier Bodas

2022/23

Finca Cortijo



CORTIJO 
EL GALINERO




EL DÍA DE TU VIDA QUE NUNCA OLVIDARÁS...

Dejaros aconsejar por grandes profesionales,
que os guiarán y cuidarán de vuestro enlace
con esmero y cariño, desde la contratación
hasta el día del evento.

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

Todos los precios de este dossier son por persona
y con iva incluido.

Estamos a tu entera disposición
para cualquier duda o aclaración.



Estas atenciones y precios son para enlaces de un
mínimo de 100 invitados
(excepto los meses de junio, julio y septiembre que será de 120)
Para enlaces de menos de 100 invitados consultar



TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

EXCLUSIVIDAD y PRIVACIDAD TOTAL de las instalaciones
(solo realizamos una boda por día)

NO COBRAMOS ALQUILER DE FINCA NI INSTALACIONES


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

COCKTAIL DE 1 HORA SIN COSTE
(posibilidad de **COCKTAIL DE 1:45 H. CON COSTE**)

2 HORAS DE BARRA LIBRE SIN COSTE
(bebida en marcas seleccionadas y DJ personalizada
con posibilidad de ampliación horas extra)

DECORACIÓN FLORAL NATURAL en las mesas del salón

Degustación del menú para 6 PERSONAS
(bodas mínimo 100 pax)





TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

Personal de seguridad y limpieza en todas las instalaciones,
con cuidadora en guardarropía y zona de aseos

PARKING privado y exclusivo con gran capacidad


Los novios cuentan con **ASEO PROPIO**
y sala de almacenaje privada

Impresión de Minutas y Seating Plan de invitados

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


DJ PERSONALIZADO y **CANON** incluido **SIN COSTE**
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**
(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 reducimos 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. de la Finca Cortijo con acceso privado.
 - ✓ **DESCUENTO del 10% en las habitaciones de VUESTROS INVITADOS** en el Hotel FC Villalba 4*, situado a 250 m. de la Finca Cortijo con acceso privado (sujeto a disponibilidad).
 - ✓ **Descuento del 15% (excepto servicios extras) para celebraciones en viernes o domingos durante todo el año.**
 - ✓ **Descuento del 15% (excepto servicios extras), para celebraciones en sábado, dentro de los meses de Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero, Marzo y Abril.**
- 




MENÚS:

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

Opción con Cocktail de 1 hora

Cocktail (sin coste) + un entrante + un pescado
+ una carne + un postre + la bodega
(por cada comensal adulto)

Opción con Cocktail de 1:45 H.



Cocktail especial (35,90€) + un entrante
+ un principal (carne o pescado) + un postre
+ la bodega
(por cada comensal adulto)

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



Cocktail de 1 hora (sin coste)

Tabla de Quesos (majorero, curado ahumado con cerveza tostada, rulo de queso de cabra frito con confitura de tomate)

Tabla de croquetas (jamón ibérico, chipirones en su tinta, cecina y txangurro)

Samosas de verduritas al curry

Ferreros de foie y turrón

Langostinos envueltos en filamentos crujientes de patata

Piruletas de codorniz al teriyaki sobre cremoso de manzana

Bomba de morcilla de burgos y piñones

Brochetas de mozzarella y tomates semisecos

Shots (chupitos) de gazpacho de mango

Bocados de tartar de salmón





Cocktail de 1:45 h. (35,90€/adulto)

Tabla de Quesos (majorero, curado ahumado con cerveza tostada, rulo de queso de cabra frito con confitura de tomate)

Tabla de croquetas (jamón ibérico, chipirones en su tinta, cecina y txangurro)

Langostinos envueltos en filamentos crujientes de patata

Shots (chupitos) de gazpacho de mango

Bocados de tartar de salmón

Piruletas de codorniz al teriyaki sobre cremoso de manzana

Ferreros de foie y turrón

Minihamburguesas de presa a la mostaza

Tartaleta cremosa de queso

Samosas de verduritas al curry

Rollito de gambas con salsa agridulce

Bomba de morcilla de burgos y piñones

Bocados crujientes de queso idiazábal

Brochetas de mozzarella y tomates semisecos

Tartaleta de rabo

Shots (chupitos) de ajoblanco de melón

Sardina ahumada y guacamole





MENÚS:

ENTRANTES:

Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón ibérico – 11,40 €

Ensalada de Brotes de luxe y Queso de cabra
con Acetato balsámico – 11,90€

Tarrina de Puerros y Verduritas de temporada
con Mousse de Foie – 12,40 €

Crema de Patata Ahumada caliente con Tacos
de Pez Mantequilla – 12,40 €

Crema de Marisco con su Guarnición y Aroma
de Eneldo Fresco – 13,40 €

Pulpo sobre lecho de Patatas al Pimentón de la Vera – 14,00 €

Vieira con velouté de Verdejo y Jamón Ibérico – 14,95 €



MENÚS:

DEL MAR:

Lubina en Hojaldre con pisto manchego – 35,60 €

Pez Mantequilla con bilbaína de pimiento amarillo y tirabeques

– 37,50 €

Bacalao con su Salsa Vizcaína y filamentos de jamón ibérico

– 37,50 €

Lomo de Merluza con Salsa de Marisco y Langostinos

al aroma de brandy – 38,60 €

Corvina asada a la Barbacoa con duxelle de boletus y shitake

– 40,00 €

Taco de Lubina asada con bilbaína tradicional

y patata confitada al tomillo – 42,50 €

DE LA TIERRA:

Confit de Pato con agridulce de pimiento rojo y cremoso trufado

sobre hoja de bambú – 38,00 €

Solomillo ibérico salseado a la Trufa con gratén de patata

– 39,00 €

Entrecot de Ternera con Piquillos confitados y Patatas con Grelos

– 41,50 €

Lechón Asado a baja temperatura con sus revolconas

– 42,50

Solomillo de Ternera a la Brasa o con salsa de foie,

Piquillos confitados y gratén de patata – 44,00 €

Paletilla de Lechal con Patata Panadera – 48,50 €



MENÚS:

POSTRES: 10,90€

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



BODEGA: 21,90€

*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 (1 hora de duración):

- Mojitos (clásico y fresa): 3,5€ / comensal adulto
- Arroces (a banda, negro con calamares y ali-oli y seco con verduras): 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

Acompaña el postre con una bola de helado: 2,45€ / comensal adulto (Chocolate - Vainilla - Canela-Jarabe de arce 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.

Iluminación decorativa durante la comida/cena y barra libre (tanto en el salón como en el porche): 200€

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.**

Aguas de frutas y limonadas de bienvenida; 1,90€ /comensal adulto **NO EXCLUSIVIDAD.**

Beer Corner: 195€. Incluye: 2 cubos con hielo y 50 cervezas artesanales La Virgen o 100 cervezas San Miguel (otras cantidades consultar). **NO EXCLUSIVIDAD**

Alquiler de proyector y pantalla: 180,00€ (No incluye ordenador) **NO EXCLUSIVIDAD**

Suelta de globos: 2,90€ / persona. Posibilidad elegir forma (redondo o corazón) y color metalizado (dorado, plateado, blanco, rojo). **NO EXCLUSIVIDAD**



PEQUEÑOS DETALLES GRANDES DIFERENCIAS

Aunque no tenemos ningún tipo de exclusividad en ningún servicio (es decir, podéis contratar a la empresa que preferáis o hacerlo vosotros mismos), os recomendamos las siguientes empresas de confianza, que podéis consultar sin compromiso y tramitar directamente con ellos si estáis interesados.

Eventos Salakdula (Tlf. 636254637)

Rincón de pétalos: personalizado


Rincón de bienvenida: incluye cartel personalizado más flor

Seating plan de botellas de vino: incluye impresión de papelería y flor

Seating plan cabina telefónica: incluye alquiler de cabina, guirnalda de globos e impresión papelería

Mesa de firmas: incluye álbum de firmas personalizado o árbol de huellas o buzón de cartas más bolis o tintas

Rincón de limonada: incluye 10 litros de limonadas o aguas de sabores para 150 personas y 1 hora de servicio





PEQUEÑOS DETALLES GRANDES DIFERENCIAS

*Rincón de cervezas: incluye 100 cervezas normales
y 50 premium*

Rincón de alpargatas: 50 unidades de tallas variadas

*Cigar Bar: incluye toda la decoración,
con mecheros y cortapuros, pero sin tabaco*

Candy Bar: personalizado

*Otros servicios: alquiler mantelería, alquiler sillas, centros de mesa
personalizados, creación de rincones sugeridos por los novios ...*


Fotografía

Foto Gamella

Calle Real 35, Collado Villalba (Madrid)

Tlf. 918503338

fotogamella@hotmail.com



*Servicio personalizado, ofreciendo también preboda
y postboda, bien en archivos solo digitales o
añadiendo álbum.*



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: 49,90 € / 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 29,90€).

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 2.000 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 aproximadas de invitados se cerrarán unos 10 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 dicha cifra, 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.





*¡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)

