

# FINCA CORTIJO EL GALLINERO

Dosier Bodas 2023-24

Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba  
Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com  
comercial@grupoelgallinero.com comercial2@grupoelgallinero.com



Os ofrecemos el servicio de grandes profesionales,  
que os guiarán y asesorarán en todo momento, desde  
la contratación hasta el día del evento

Todo personalizado a vuestro gusto hasta el último detalle y con COCINA PROPIA

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

Regalo para la noche del enlace de una HABITACIÓN doble CON BOTELLA DE CAVA  
PARA LOS NOVIOS y DESCUENTO del 10% en las habitaciones de VUESTROS  
INVITADOS, en nuestro Hotel FC Villalba 4\*, situado a 250 m. de la Finca  
y con acceso privado.

Personal de seguridad y limpieza en todas las instalaciones y servicio en  
GUARDARROPIA y zona de aseos

PARKING privado y exclusivo con gran capacidad

Los novios cuentan con ASEO PROPIO y SALA DE ALMACENAJE PRIVADA

Montaje, mantelería y menaje durante el servicio

\*Estas atenciones y precios del dossier son para enlaces de un mínimo de 100 invitados ( adultos )  
Para enlaces de menor número, se abonarán los menús básicos ( no extras ) necesarios hasta llegar a los  
100 adultos.

*Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba*

*Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com*

## Propuesta 1

# COMIDA/CENA TIPO CÓCTEL

( 2:30 h. de duración )

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

+ TODAS LAS ESTACIONES + 3 HORAS DE BARRA LIBRE

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

#### APERITIVOS FRÍOS

Tabla de quesos ( majorero, curado ahumado con cerveza tostada,

Rulo de queso de cabra frito con confitura de tomate )

Shots ( chupitos ) de gazpacho de mango

Hummus de garbanzos sobre pan pita

Ferreros de foie y turrón

Brochetas de mozzarella y tomates semisecos

Shots ( chupitos ) de ajoblanco de melón

Sardina ahumada y guacamole

#### APERITIVOS CALIENTES

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

Langostinos envueltos en filamentos crujientes de patata

Piruletas de codorniz al teriyaki sobre cremoso de manzana

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

Tartaleta de rabo

### ESTACIONES

#### ESTACIÓN DE PARRILLA

Secreto de cerdo / Entraña de ternera / Alitas de pollo / Chorizo rojo picante /

Chorizo blanco criollo / Salsas para aderezar y verduras



## ESTACIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS

Lomo ibérico / Salchichón ibérico / Chorizo ibérico / Paletilla ibérica /  
Tostas de morcilla patatera con miel / Brie / Torta del Casar / Roquefort /  
Payoya pastoreo semi / Pata de mulo / Idiazábal  
Acompañado de: surtido de panes artesanos, picos y frutos secos

## ESTACIÓN DE MIGAS

Acompañadas de: torreznos, chistorra frita y uvas

## ESTACIÓN MEXICANA

Nachos y Tacos ( pollo, ternera y cochinita ). Acompañados de: guacamole, pico de gallo ,  
frijoles, salsa caliente de queso y maíz con verduras

## ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz seco de verduras, arroz negro con calamares y arroz a banda

## ESTACIÓN POSTRES

Pasteles / Donuts / Cupcakes / Bizcochos / Galletas

## BODEGA

Vino tinto Rioja Crianza o Ribera del Duero. Vino blanco Verdejo. Refrescos. Cerveza.  
Agua Mineral. Espumoso dulce

**PRECIO: 144 € / PERSONA ( Iva Incluido )**

**Temporada baja: 129 € / PERSONA ( Iva Incluido)**  
( viernes/domingos de todo el año y cualquier día, incluso sábados,  
de noviembre a abril )

**Últimas fechas 2023: 115 € / PERSONA ( Iva Incluido)**

## Incluye:

CENTROS FLORALES naturales en todas las mesas del salón  
DEGUSTACIÓN del menú para 6 PERSONAS con un mínimo 125 adultos  
( para 4 personas de 100-125 adultos )  
RECENA durante la barra libre (Pulguitas y Sandwiches)

*Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba*

*Tlf. 91 840 66 58 grupoelgalinero.com*

## Propuesta 2

### CÓCTEL DE BIENVENIDA 1:45 H.

( todos los aperitivos fríos y calientes )

**+ ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL  
+ POSTRE + 3 HORAS DE BARRA LIBRE**

#### ENTRANTE

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico

Ensalada de burrata, tomate semiseco y pesto

Timbal de setas y puerros con espuma de alioli

Crema de Idiazabal con vieira

Ensaladilla con mayonesa de carabineros y pan de gambas

Pulpo sobre lecho de patatas al pimentón de la vera ( +1,10 €/persona )

Vieiras gratinadas con mornay de trufa ( +1,60 €/persona )

#### PRINCIPAL

Bacalao con su salsa vizcaína y filamentos de jamón ibérico

Merluza con bilbaína de naranja y patata confitada

Corvina asada a la barbacoa con duxelle de setas y shitake

Lubina asada con bilbaína tradicional y patata confitada al tomillo ( + 2,60 €/persona )

Lomo de rape con pisto agridulce y emulsión de hinojo ( + 5,25 €/persona )

Confit de pato con agridulce de pimiento rojo y cremoso trufado sobre hoja de bambú

Presa ibérica marinada en teriyaki y naranja

Lingote de rabo con portobellos y calabaza ( + 2,65 €/persona )

Cochinillo asado a baja temperatura con sus revolconas ( + 3,70 €/persona )

Solomillo de ternera a la brasa o con salsa de foie piquillos confitados  
y gratén de patata ( + 5,25 €/persona )

Paletilla de lechal con patata panadera ( + 10,00 €/persona )

## POSTRE

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

Secreto de chocolate nougat: pasta sablé, crujiente de nougat, frutos secos y mousse de chocolate

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

**PRECIO: 139 € / PERSONA ( Iva Incluido )**

**Temporada baja: 125 € / PERSONA ( Iva Incluido )**  
( viernes/domingos de todo el año y cualquier día, incluso sábados, de noviembre a abril )

**Últimas fechas 2023: 111 € / PERSONA ( Iva Incluido )**

### Incluye:

CENTROS FLORALES naturales en todas las mesas del salón  
DEGUSTACIÓN del menú para 6 PERSONAS con un mínimo 125 adultos  
( para 4 personas de 100-125 adultos )

Impresión de MINUTAS, MESEROS Y SEATING PLAN

RECENA durante la barra libre (Pulguitas y Sandwiches)

## Propuesta 3

# CÓCTEL DE BIENVENIDA 1 H. (10 aperitivos a elegir entre fríos y calientes ) + ENTRANTE + PESCADO + CARNE + POSTRE

### ENTRANTE

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico  
Ensalada de burrata, tomate semiseco y pesto  
Timbal de setas y puerros con espuma de alioli  
Crema de Idiazabal con vieira

Ensaladilla con mayonesa de carabineros y pan de gambas  
Pulpo sobre lecho de patatas al pimentón de la vera ( +1,10 €/persona )  
Vieiras gratinadas con mornay de trufa ( +1,60 €/persona )

### PESCADO

Bacalao con su salsa vizcaína y filamentos de jamón ibérico  
Merluza con bilbaína de naranja y patata confitada  
Corvina asada a la barbacoa con duxelle de setas y shitake  
Lubina asada con bilbaína tradicional y patata confitada al tomillo ( + 2,60 €/persona )  
Lomo de rape con pisto agridulce y emulsión de hinojo ( + 5,25 €/persona )

### CARNE

Confit de pato con agridulce de pimiento rojo y cremoso trufado sobre hoja de bambú  
Presa ibérica marinada en teriyaki y naranja  
Lingote de rabo con portobellos y calabaza ( + 2,65 €/persona )  
Cochinillo asado a baja temperatura con sus revolconas ( + 3,70 €/persona )  
Solomillo de ternera a la brasa o con salsa de foie, piquillos confitados  
y gratén de patata ( + 5,25 €/persona )  
Paletilla de lechal con patata panadera ( + 10,00 €/persona )

## POSTRE

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

Secreto de chocolate nougat: pasta sablé, crujiente de nougat, frutos secos  
y mousse de chocolate

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

**PRECIO: 141 € / PERSONA ( Iva Incluido )**

**Temporada baja: 127 € / PERSONA ( Iva Incluido )**  
( viernes/domingos de todo el año y cualquier día, incluso sábados,  
de noviembre a abril )

**Últimas fechas 2023: 113 € / PERSONA ( Iva Incluido )**

### Incluye:

CENTROS FLORALES naturales en todas las mesas del salón  
DEGUSTACIÓN del menú para 6 PERSONAS ( mínimo 125 personas )  
( para 4 personas de 100-125 adultos )

Impresión de MINUTAS, MESEROS Y SEATING PLAN  
RECENA durante la barra libre (Pulguitas y Sandwiches)



## 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: 52 € / niño (Iva Incluido)

\*Se considera niño hasta 12 años cumplidos ( otras edades superiores consultar )

## MENÚ PEQUES

### PLATO COMBINADO

Mini hamburguesa de ternera con queso

Dos croquetas de jamón

Patatas fritas

### POSTRE

Fondant de chocolate

### BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

Precio: 38 € / niño (Iva Incluido)

\*Se considera peque las edades de 2-5 años

## MENÚ STAFF

( fotógrafos, animadores, wedding planner... )

Plato principal + postre + bebida

Precio: 69 € / PERSONA ( Iva Incluido )

## PEQUEÑOS DETALLES EXTRAS

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

PRECIOS POR PERSONA Y CON IVA INCLUIDO

### ESTACIONES

( 1 hora de duración )

#### Jamón + cortador:

Jamón ibérico: 650 € ( 2 jamones 1.150 € )

Jamón ibérico de bellota: 790 € ( 2 jamones 1.390 € )

#### Arroces: 8,20 €

A banda

Negro con calamares y ali-oli

Seco con verduras

#### Quesos: 6,85 €

Brie

Torta del Casar

Roquefort.

Payoya pastoreo semi

Pata de mulo

Idiazábal

Acompañado de: surtido de panes artesanos, picos y frutos secos

#### Ibéricos: 7,50 €

Lomo

Chorizo

Salchichón

Paletilla ibérica

Acompañado de: surtido de panes artesanos, picos y frutos secos

#### Japonesa: 10,50 €

Nigiris

Makis

Gyozas

Dim Sum

# CORTIJO EL GALLINERO

Parrilla: 13,50 €

Secreto de cerdo

Entraña de ternera

Alitas de pollo

Chorizo rojo picante

Chorizo blanco criollo

Salsas para aderezar

Migas: 8,20 €

Acompañadas de: torreznos, chistorra frita y uvas

Mejicana: 8,50 €

Nachos

Tacos ( pollo, ternera y cochinita )

Acompañados de: guacamole, pico de gallo , frijoles, salsa caliente de queso y maíz con verduras

Mojitos: 9,95 €

Con un profesional confeccionándolos en directo y de distintas variedades: clásico y fresa

Refrigerio durante la boda civil

Beer corner ( San Miguel ) + agua mineral: 6 € ( 1 botella de cada )

Agua mineral: 4 € ( media de 1,5 botellas )

Aguas de frutas: 4 €

Beer corner durante el cóctel

San Miguel: 5,50 € ( media de 1,5 botellas )

Alhambra 1/3 roja RVA, Alhambra 1/3 RVA, Corona, Mahou 5\*, Manila y Yakima Valley India Pal y La Virgen: 6,95 € ( media de 1,5 botellas )

Corner de Vermut artesano premium durante el cóctel ( 1 hora ): 7,00 €

Corner de Champagne durante el cocktail ( 1 hora ): 12,00 €

Ginebras Premium durante la barra libre ( 2 horas ): 24,00 €

Tanqueray Ten, Martin Miller's, Nordes, Citadelle, London, Hendrik, Bombay Sapphire, Bulldog, Puerto de Indias Stawberry, Bombay, Tanqueray y Seagram's

\* Con tónicas especiales, guarniciones y servido en copa Habana

*Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba*

*Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com*



DJ PERSONALIZADO y CANON ( incluido tasas SGAE Y AGEDI ) toda la boda: 500 €  
Boda civil, Cóctel, Banquete y Barra libre (tanto en las 3 primeras horas que incluimos, como en las posibles horas extras)

Además de las 3 PRIMERAS HORAS DE BARRA LIBRE SIN COSTE incluidas en los menús del dossier, si contratáis la 4ª y/o 5ª hora, cada una tendrá un coste de 10,90 € / por comensal adulto, pero la 5ª se cuantificará solo por el 70 % del total de comensales adultos de la boda.

Incluimos DJ y nuestra selección de marcas ( Gordons, Gordons Pink, Tanqueray , Cacique, Pampero, Capitán Morgan, J. Walker , J.B, Smirnoff..., otras marcas consultar )

Incorporar un Sorbete al menú:

Sorbete de Limón con cava: 5,45 €

Sorbete de Mango con eneldo y ginebra: 5,45 €

Sorbete de Malibú con piña: 5,45 €

Sorbete de Mandarina con Vodka: 5,45 €/comensal adulto

Iluminación decorativa durante la comida/cena y barra libre (tanto en el salón como en el porche): 210 €

Decoración floral de temporada en la boda civil: 75 €.

Incluye 2 centros florales grandes en estructuras metálicas y centro para mesa del oficiante todo a juego con las flores del salón

Tarta de presentación para corte antes del postre: 120 €/cada tarta (se sirve en recena)

Alquiler de proyector y pantalla: 189,00 € (No incluye portátil)

Alquiler “ Food Truck “ en nuestros jardines durante toda la boda, vinilada con vuestros nombres y fecha del enlace: 590,00 € ( para cualquier estación o servicio frío )

CEREMONIA CIVIL ( duración máxima 30 minutos ) en nuestras instalaciones con posibilidad de validez legal. : 550 €

Incluye: montaje mesa oficiante, asientos de novios y padrinos, sillas para parte de los invitados, música personalizada con dj y megafonía con micrófono (no incluimos oficiante)

*Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba*

*Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com*



## 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 y la lista definitiva de invitados, como mínimo 7 días antes del evento. La cantidad pendiente hasta llegar al precio final se abonará por el cliente al día siguiente del enlace.

La lista de invitados se cerrará 7 días antes del evento y la factura final corresponderá con dicho número de comensales y cualquier servicio extra de última hora, no admitiendo descuentos de invitados pasada dicha fecha. En el caso de asistir un número superior, se cobrará por asistente adicional.

Si en la celebración, se hubiera incluido el servicio de barra libre ( música y bebida ), empezará a contar desde la hora que previamente hayan confirmado los novios con RTV ( aunque no esté finalizado el servicio o se demore por causa de los clientes ), no pudiendo exceder de las 05:00 h. Al término de las horas contratadas de barra libre, se ofrecerán 30 minutos de cortesía para abandonar y cerrar la finca.

Se permite tirar pétalos artificiales o similares y el uso de pomperos, quedando prohibido el arroz, confetis y cañones de cualquier tipo dentro de nuestras instalaciones. Además, está prohibida cualquier pirotecnia ( bengalas, petardos, cohetes... ) en todo el recinto.

No está permitido aportar ningún tipo de comida o servicio ajeno a nosotros, para así garantizar la calidad y evitar cualquier problema de salud alimentaria. En los casos excepcionales que así ocurra, cualquier proveedor, producto o servicio que los CLIENTES quisieran aportar por su cuenta y que nosotros ofrezcamos en el dossier, deberán de abonar a RTV el 40% de dicho importe por la posible utilización del material de la finca y/o personal de mantenimiento durante dicho montaje. Además, cualquier proveedor externo, previa autorización previa, deberá aportar a RTV TC1 y TC2 o recibo de autónomos y copia de la póliza del seguro de responsabilidad civil.

Las intolerancias, alergias y menús especiales deberán ser comunicados con una antelación mínima de 10 días laborables.

Los menús incluyen servicio de camareros durante 4 horas desde la hora establecida por los novios para el comienzo del cóctel.

Debido a las fluctuaciones del mercado, los precios se podrán variar si hubiera una subida superior al 10 % en el precio de la materia prima.