



FINCA RESTAURANTE 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

Collado Villalba, 21 de julio de 2023



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 durante vuestro enlace

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.

PARKING privado y exclusivo con gran capacidad

Montaje, mantelería y menaje durante el servicio

*Estas atenciones y precios del dossier son para enlaces de un mínimo de 60 invitados (adultos)
Para enlaces de menor número, se abonarán los menús básicos (no extras) necesarios hasta llegar a los 60 adultos.

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

Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com

Propuesta 1

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 2 PERSONAS con un mínimo 60 adultos
RECENA durante la barra libre (Pulguitas y Sandwiches)

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

Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com

Propuesta 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA 1:45 H.

(todos los aperitivos fríos y calientes indicados en la Propuesta 1)

+ ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL

(posibilidad de elegir carne o pescado con anterioridad)

+ 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

BODEGA

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

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 2 PERSONAS con un mínimo 60 adultos
Impresión de MINUTAS, MESEROS Y SEATING PLAN
RECENA durante la barra libre (Pulguitas y Sandwiches)

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

Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com

Propuesta 3

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

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

BODEGA

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

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 2 PERSONAS (mínimo 60 personas)
Impresión de MINUTAS, MESEROS Y SEATTING PLAN
RECENA durante la barra libre (Pulguitas y Sandwiches)

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

Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com



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)

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

Tlf. 91 840 66 58 grupodelgallinero.com

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



Parrilla: 13,50 €
Secreto de cerdo
Entraña de ternera
Alicas 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
Barra libre (vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, agua mineral) con servicio de
camareros: 9,00 € (desde la llegada de los invitados hasta el comienzo de 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



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

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)

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. En el coste de estas horas extras también está incluido el DJ.

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

DJ PERSONALIZADO y CANON durante toda la boda: 500 €

Boda civil, Cóctel, Banquete y Barra libre (tanto en las 3 primeras horas, como en las posibles horas extras adicionales), incluyendo también las tasas de SGAE Y AGEDI

CEREMONIA CIVIL: 550€

Con posibilidad de validez legal y duración máxima 30 minutos.

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

EMPRESAS RECOMENDADAS

Además de los servicios integrales que os hemos ofrecido anteriormente, también os facilitamos más opciones con empresas especializadas y recomendadas en exclusividad (siempre bajo disponibilidad) .

Decoración Salakdula (Tlf. 636254637)

Candy Bar: personalizado

Rincón de pétalos: personalizado

Rincón de bienvenida: incluye cartel personalizado más flor
Pasillo y arco ceremonia

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 alpargatas: 50 unidades de tallas variadas

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

Recena: Mc Donald's, chocolate con churros o telepizza

Decoración de cualquiera de las estaciones indicadas en el dossier de la finca
Alquiler mantelería, menaje, sillas...

Fos fotografía y vídeo (Tlf. 636 254 637)

Reportaje de boda completo (tanto fotografía como vídeo), con experiencia, dedicación y atención exclusiva

Cotillón Party (Tlf. 603 85 52 50)

Fiestas (animadores, accesorios, capas, gorras personalizadas, globos y palos led, pistolas de burbujas, barra limbo, pistolas con licor y temática personalizada)

Hora loca

Cañón de fuego frío

Pistola megatrón

Robot Led

Plataforma 360º

En caso de elegir cualquier otra empresa (siempre con autorización previa) se realizaría un contrato directamente con dicha empresa aportada por vosotros, especificando todos los servicios, horarios y detalles, con un coste de gestión de 182€, cuyo pago se realizaría mínimo 7 días antes del evento (si dicho coste no fuera abonado por la empresa, se cobraría a los novios en su factura), y además, deberán aportar una copia de los TC1 y TC2, alta en el IAE y seguro de responsabilidad civil.

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 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.

En caso de aumentos por encima del 2% del IPC en los precios de las materias primas o de cualquier otro suministro RTV, previa comunicación a los CLIENTES, podrá modificar los precios del dossier de bodas para adaptar el aumento de los costes a los precios de todos los servicios ofrecidos.