



# FINCA CORTIJO EL GALLINERO

## Dosier Bodas 2024-25

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

Tlf. 91 840 66 58 [grupoelgallinero.com](http://grupoelgallinero.com)

[comercial@grupoelgallinero.com](mailto:comercial@grupoelgallinero.com) [comercial2@grupoelgallinero.com](mailto:comercial2@grupoelgallinero.com)

Collado Villalba, 26 de enero de 2024



**COCINA PROPIA** de calidad con un grupo de profesionales de sala con gran experiencia

Servicio de **WEDDING PLANNERS** que os guiarán y asesorarán en todo momento, desde la contratación, durante toda la organización y hasta el día del evento, para que podáis personalizar todo a vuestro gusto hasta el último detalle

**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 300 m. de la Finca y con acceso privado.

Personal de seguridad y limpieza en todas las instalaciones, servicio en **GUARDARROPA** 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 + 5 ESTACIONES A ELEGIR + POSTRES

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

#### APERITIVOS FRÍOS

Bombón de foie y chocolate blanco  
Cucharita de steak tartar  
Gaspacho de guinda  
Tartar de salmón con mahonesa de Kimchee

#### APERITIVOS CALIENTES

Tabla de croquetas ( jamón ibérico, bacalao, cecina y txangurro )  
Langostinos panko con sweet chilli  
Samosas de verduritas al curry  
Cigarrito de chistorra y huevo frito  
Bomba de queso manchego y frambuesa  
Mini canelón de pollo de corral, foie y trufa  
Gyozas ( cerdo y col; kimchee y ternera y pollo al curry )  
Tortillitas de patata y cebolla caramelizada  
Lingote de cochinillo en salsa hoisin  
Tartaleta de rabo de toro gratinada

### ESTACIONES

#### JAMÓN + CORTADOR:

Jamón ibérico: ( +3,00€ ) € ( 2 jamones +5,50€ )  
Jamón ibérico de bellota: ( + 4,00€ ) ( 2 jamones +7,50€ )

#### ESTACIÓN DE PARRILLA

Entraña de ternera / Alitas de pollo / Chorizo blanco criollo / Lagarto ibérico / Morcilla de Burgos.  
\* Acompañado de salsas para aderezar y verduras

#### ESTACIÓN MEXICANA

Nachos / Fajitas de pollo / Tacos de ternera / Patacones de cochinita pibil.  
\*Acompañados de: guacamole, pico de gallo , frijoles, salsa caliente de queso y maíz con verduras

#### ESTACIÓN DE IBÉRICOS

Lomo ibérico / Salchichón ibérico / Chorizo ibérico / Mortadela italiana / Chicharrón / Morcilla patatera  
\*Acompañado de: surtido de panes artesanos, picos y frutos secos



### ESTACIÓN DE QUESOS

Curado a la cerveza, semicurado al pimentón / Payoya / Edam / Pecorino trufado / Brie / Torta del Casar

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

### ESTACIÓN DE MIGAS Y TORREZNOS

\*Acompañado de uvas

### ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz: de lomo bajo / Rape / Verduras

Fideua: de presa y foie

JAPONESA (+ 3,50€)

Niguris / Makis / Gyozas / Mini baos de rabo / calamares

CAVA Y OSTRAS (+10,00€)

\*Acompañado de limones y fresas

### ESTACIÓN POSTRES

Pasteletitos / Cupcakes / Mini brownies / Macarrons

### BODEGA

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

### RECENA

Minihamburguesa de presa ibérica

Minibrioche de rabo de toro

Sandwich bikini

Sandwich vegetal

Brownie de chocolate negro

**PRECIO: 148 € / PERSONA ( Iva Incluido )**

**Temporada baja: 133 € / PERSONA ( Iva Incluido )**

( viernes/domingos de todo el año y cualquier día, incluso sábados,  
de noviembre a abril )

**Últimas fechas disponibles para bodas que se celebren antes del 31/12/2024: 133 € / PERSONA  
( Iva Incluido )**

### Incluye:

Rincón de BIENVENIDA a la finca

Recepción de invitados con AGUAS DE FRUTAS

DECORACIÓN de todos las ESTACIONES

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 )

3 HORAS DE BARRA LIBRE tras la comida/cena

CANDY BAR en la barra libre

RECENA en la barra libre

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

*Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com*

## Propuesta 2

### CÓCTEL DE BIENVENIDA 1:30 H.

( todos los aperitivos fríos y calientes indicados en la Propuesta 1 + Estación de quesos )

## + ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL (posibilidad de elegir carne o pescado) + 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

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 tirabeques

Corvina asada 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

Rabo deshuesado con portobellos y calabaza ( + 2,65 €/persona )

Lingote de 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

Coulant de chocolate con crujiente de chocolate blanco  
Tarta fina de manzana  
Secreto de chocolate nougat  
Espiral mousse de frutos rojos con chocolate blanco  
Milhojas de mango  
Pañuelo de yogurt

### BODEGA

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

### RECENA

Minihamburguesa de presa ibérica  
Minibrioche de rabo de toro  
Sandwich bikini  
Sandwich vegetal  
Brownie de chocolate negro

PRECIO: 143 € / 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 disponibles para bodas que se celebren antes del 31/12/2024: 129 € / PERSONA (Iva Incluido)**

### Incluye:

Decoración RINCÓN de BIENVENIDA  
Recepción de invitados con AGUAS DE FRUTAS  
ESTACIÓN DE QUESOS durante el cocktail  
CENTROS FLORALES naturales en todas las mesas del salón  
Impresión de MINUTAS, SITTING y MESEROS (personalizado)  
DEGUSTACIÓN del menú para 6 PERSONAS con un mínimo 125 adultos (para 4 personas de 100-125 adultos)  
3 HORAS DE BARRA LIBRE tras la comida/cena  
CANDY BAR en la barra libre  
RECENA en la barra libre

## Propuesta 3

### CÓCTEL DE BIENVENIDA 1 H.

(8 aperitivos a elegir entre fríos y calientes + Estación de quesos)

+ 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

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 tirabeques

Corvina asada 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

Rabo deshuesado con portobellos y calabaza (+ 2,65 €/persona )

Lingote de 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)

# CORTIJO EL GALLINERO

## POSTRE

Coulant de chocolate con crujiente de chocolate blanco  
Tarta fina de manzana  
Secreto de chocolate nougat  
Espiral mousse de frutos rojos con chocolate blanco  
Milhojas de mango  
Pañuelo de yogurt

## BODEGA

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

## RECENA

Minihamburguesa de presa ibérica  
Minibrioche de rabo de toro  
Sandwich bikini  
Sandwich vegetal  
Brownie de chocolate negro

PRECIO: 145 € / PERSONA (Iva Incluido)

**Temporada baja:** 131 € / PERSONA (Iva Incluido)

(viernes/domingos de todo el año y cualquier día, incluso sábados,  
de noviembre a abril)

**Últimas fechas disponibles hasta el 31/12/2024: 131 € / PERSONA (Iva Incluido)**

## Incluye:

Decoración RINCÓN de BIENVENIDA

Recepción de invitados con ESTACIÓN de AGUAS DE FRUTAS  
ESTACIÓN DE QUESOS durante el cocktail

CENTROS FLORALES naturales en todas las mesas del salón

Impresión de MINUTAS, SITTING y MESEROS( personalizado )

DEGUSTACIÓN del menú para 6 PERSONAS con un mínimo 125 adultos ( para 4 personas de 100-125 adultos )

3 HORAS DE BARRA LIBRE tras la comida/cena

CANDY BAR en la barra libre

RECENA en la barra libre

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](http://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 y Fideuá: 8,20 €

Arroz de lomo bajo / Rape / Verduras

Fideua de presa y foie

#### Ibéricos: 7,50 €

Lomo ibérico / Salchichón ibérico / Chorizo ibérico / Mortadela italiana / Chicharrón / Morcilla patatera

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

#### Japonesa: 10,50 €

Niguris / Makis / Gyozas / Mini baos de rabo / calamares

#### Parrilla: 13,50 €

Entraña de ternera / Alitas de pollo / Chorizo blanco criollo / Lagarto ibérico / Morcilla de Burgos.

\* Acompañado de salsas para aderezar y verduras

#### Migas y Torreznos: 8,20 €

\*Acompañadas de uvas

#### Mejicana: 8,50 €

Nachos / Fajitas de pollo / Tacos de ternera / Patacones de cochinita pibil.

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

#### Postres: 7.50 €

Pasteletitos / Cupcakes / Mini brownies / Macarrons

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

Tlf. 91 840 66 58 [grupoelgallinero.com](http://grupoelgallinero.com)



Cava y Ostras ( 1 hora ): 18,00 €

\*Acompañado de limones y fresas

Mojitos ( 1 hora ): 9,95 €

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

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

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

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

Beer Corner 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 )

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

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 )

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

*Tlf. 91 840 66 58 grupoelgallinero.com*



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.

Nuestra selección de marcas: Gordons, Gordons Pink, Tanqueray, Caciq, 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 aproximada de 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)

## 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 )

Rincón de pétalos

Pasillo y arco ceremonia

Seating plan de botellas de vino o cabina telefónica

Mesa de firmas

Árbol de huellas o buzón de cartas

Rincón de alpargatas

Cigar Bar

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. 646 23 13 99 )

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

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, ( que se descontarán de la factura final ). 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 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.

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

*Tlf. 91 840 66 58 [grupodelgallinero.com](http://grupodelgallinero.com)*

## Nuestros premios Wedding Awards a las fincas más recomendadas en bodas.net



Todo lo que soñéis...  
os ayudamos a hacerlo realidad