



FINCA RESTAURANTE EL GALLINERO

Dosier Bodas 2024-25

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, 13 de mayo de 2.024



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

APP PERSONALIZADA que os ayudará a toda la organización de la boda, tanto con los servicios en común con nosotros (elección menús y presupuestos, cierre fecha menú degustación, complementos, timing y protocolo, plantillas de minutas y seating, firmas de documentos, mensajería..), como para servicios gestionados por vosotros directamente (mini web, listado de invitados y colocación en las mesas, envío de invitaciones digitales..)

EXCLUSIVIDAD y PRIVACIDAD TOTAL de las instalaciones durante vuestra boda

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 Restaurante y con acceso privado.

Personal de seguridad y limpieza en todas las instalaciones

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) y siempre en horario de cena.

*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)

**TODO EL CÓCTEL DE BIENVENIDA + 5 ESTACIONES A ELEGIR
+ ESTACIÓN DE POSTRES**

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Bombón de foie y chocolate blanco
Cucharita de steak tartar
Gazpacho 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 decorado a la entrada de la finca, Recepción de invitados con AGUAS DE FRUTAS y CANDY BAR en la barra libre (bodas de menos de 90 adultos, tendrá un coste de 2€ por cada uno)

DECORACIÓN de todos las ESTACIONES

CENTROS FLORALES naturales en todas las mesas del salón

DEGUSTACIÓN del menú para 2 PERSONAS

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 + Bebida)

+ ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL

(posibilidad de elegir carne o pescado)

+ POSTRE

ENTRANTE

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo

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 a la plancha con bilbaína y ajo crujiente (+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:

RINCÓN de BIENVENIDA decorado a la entrada de la finca, Recepción de invitados con AGUAS DE FRUTAS y CANDY BAR en la barra libre (bodas de menos de 90 adultos, tendrá un coste de 2€ por cada una)
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 2 personas
3 HORAS DE BARRA LIBRE tras la comida/cena
RECENA en la barra libre

Propuesta 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA 1 H. (8 aperitivos a elegir entre fríos y calientes + Estación de quesos + Bebida) + ENTRANTE + PESCADO + CARNE + POSTRE

ENTRANTE

- Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo
- 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 a la plancha con bilbaína y ajo crujiente (+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)



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:

RINCÓN de BIENVENIDA decorado a la entrada de la finca, Recepción de invitados con AGUAS DE FRUTAS y CANDY BAR en la barra libre (bodas de menos de 90 adultos, tendrá un coste de 2€ por cada uno)

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 2 personas

3 HORAS DE BARRA LIBRE tras la comida/cena

RECENA en la barra libre

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

Tlf. 91 840 66 58 grupodelgallinero.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...)

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 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



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)

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: 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 grupoelgalinero.com



Además de las **3 PRIMERAS HORAS DE BARRA LIBRE SIN COSTE** incluidas en los menús del dossier, os damos la opción de contratar una 4ª hora con un coste de 10,90 € / por comensal adulto al inicio de la boda.

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

* 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 la posible 4ª), 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)

Dcoraeventos (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 grupoelegallinero.com

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 04:00 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.