CORTIJO EL GALLINERO

FINCA
CORTIJO EL GALLINERO

Dosier Bodas 2028

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, 31 de julio de 2.026

BIENVENIDOS

Rincón de BIENVENIDA
(Cartel, decoración y detalles florales)











Recepción de invitados con
AGUAS DE FRUTAS de sabores
variados

Rincón de bienvenida personalizado,
Mesa de firmas, Árbol de huellas o Buzón de cartas,
Rincón de alpargatas, Cigar Bar
(consultar)













CÓCTEL

Amplios jardines con bancos de madera y forja, mesas altas y bajas, así como zona de chill out,
además de un porche exterior con estufas de calor
(ideal para días lluviosos e inclemencias climatológicas)

APERITIVOS FRÍOS

* Bombón con corazón de foie y recubierto con suave chocolate blanco
* Steak tartar de ternera sobre cucharita de pan crujiente
* Vasito de gazpacho de guindas en textura ligera
* Tartar de salmón con delicada emulsión de Kimchee
* Perlas cremosas de queso de cabra
* Brocheta caprese de mozarella fresca y cherrys en aliño aromático
* Milhojas con capas de salmón ahumado
* Roca de parmesano con textura crocante
* Gilda clásica de anchoas y boquerón en vinagre

APERITIVOS CALIENTES

* Croquetas cremosas de txangurro
* Croquetas cremosas de cecina
* Langostinos crujientes en panko con toque de sweet chilli
* Bocados de samosa de verduritas especiadas al curry
* Cigarrito de masa filo con corazón de chistorra y huevo frito
* Bomba de queso manchego con contraste de frambuesa
* Saquitos rellenos de morcilla tradicional
* Gyozas de ternera estilo oriental
* Gyozas de pollo con toque de soja
* Mini canelón de pollo de corral, foie y trufa
* Lingote de cochinillo crujiente con reducción de hoisin
* Tartaleta gratinada de rabo de toro estofado
* Mini tortilla con cebolla caramelizada









ESTACIONES tematizadas

(Hasta término de los productos calculados por persona)

JAMÓN Y CORTADOR

Jamón ibérico: 782 € (2 jamones 1.380 €)

Jamón ibérico de bellota: 955 € (2 jamones 1.670 €)

** Esta estación en la Propuesta I tendrá la consideración de servicio adicional y no se contabilizará entre las cinco estaciones incluidas.

ESTACIÓN DE PARRILLA: 16,20 €

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

* Acompañado de salsas para aderezar y verduras

ESTACIÓN MEXICANA: 10,25 €

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: 13,55 €

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

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

ESTACIÓN DE MIGAS Y TORREZNOS: 9,90 €

*Acompañado de uvas

PULPEIRO GALLEGO: 16,30 € (bajo disponibilidad)

Auténtico pulpo a feira elaborado en vivo por expertos

* 1 ración cada 3 personas

** Esta estación en la Propuesta I tendrá la consideración de servicio adicional y no se contabilizará entre las cinco estaciones incluidas.

OSTRAS GALLEGAS: 14,20 € (bajo disponibilidad)

Servicio en vivo * Cálculo de 2,5 ostras por persona

** Esta estación en la Propuesta I tendrá la consideración de servicio adicional y no se contabilizará entre las cinco estaciones incluidas.

CROQUETAS: 9,40 €

Chuleta, queso idiazábal, setas y rabo de toro

(otras opciones consultar)

EMPANADAS: 9,70 €

Pitu, vieiras y cebolla, bonito y carne

ESTACIÓN DE QUESOS: 9,00 €

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 ARROCES Y FIDEUÁ: 9,90 €

Arroz: de lomo bajo / Rape / Verduras

Fideua: de presa y foie

JAPONESA: 12,60 €

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

** Ésta Estación podrá incluirse en la Propuesta I con un suplemento adicional de 3,90 € por comensal adulto.



ENCURTIDOS Y AHUMADOS: 9,90 €

Encurtidos de gildas y banderillas con boquerones en vinagre.

Lonchas de salmón, trucha, palometa y bacalao ahumados

*Variedad de panes y tostas

CUCURUCHOS: 9,30€

Patatas fritas, torreznos, fuet

*Acompañado de picos



FRITURA ANDALUZA: 11,00 €

Bienmesabe, chanquetes, colas de langostinos, boquerones, anillas de calamar

*Acompañado de alioli y limón

ESTACIÓN POSTRES: 7,90 €

Pasteletitos / Cupcakes / Mini brownies / Macarrons



VERMUT artesano premium: 8,40 €

(Bendito, La Copa, La Copa Blanco, Ilustau)

CAVA o CHAMPAGNE:

Cava: Gramona Imperial Brut 2016 y Juve & Camps Brut Nature Reserva de la Familia 2016 y Rosé: 11,50 €

Champagne: Moet Chandon Imperial, Moet Chandon Rossé, Taittinger Brut: 14,40 €

** Ésta Estación (Champagne) podrá incluirse en la Propuesta I con un suplemento adicional de 3,90 € por comensal adulto.

Mc DONALD´S, CHOCOLATE CON CHURROS o TELEPIZZA (consultar)



BANQUETE

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 boletus con tocino ibérico
Ensaladilla con mayonesa de carabineros
Pulpo sobre lecho de patatas al pimentón de la vera (+1,35 €/persona)
Tartar de atún con aguacate y mango (+1,95 €/persona)



PESCADO

Bacalao con su pilpil en textura y escalibada
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 (+ 3,10 €/persona)



CARNE

Confit de pato con agridulce de pimiento rojo y cremoso trufado sobre hoja de bambú
Presa ibérica marinada en teriyaki y naranja
Carrillera ibérica de bellota con cremoso de castañas
Rabo deshuesado con portobellos y calabaza (+ 3,15 €/persona)
Lingote de cochinillo asado a baja temperatura con sus revolconas (+ 3,15 €/persona)
Solomillo de ternera a la brasa o con salsa de foie, piquillos confitados
y gratén de patata (+ 3,15 €/persona)
Paletilla de lechal con patata panadera (+ 6,30 €/persona)



POSTRE

Coulant de chocolate con crujiente de chocolate blanco
Tarta fina de manzana
Milhojas de crema y nata
Tiramisú de mascarpone y licor de avellana
Lingote de mango caramelizado
Tarta de queso cremosa con salsa de galletas

BODEGA

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

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: 62 € / 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: 45 € / niño (Iva Incluido)

*Se considera peque las edades de 2-5 años

MENÚ STAFF

(fotógrafos, animadores…)

Plato principal + postre + bebida

Precio: 83 € / PERSONA (Iva Incluido)

FIESTA con CANDY BAR y RECENA

Incluimos 3 HORAS DE BARRA LIBRE SIN COSTE en todos los menús
Os damos la opción de contratar una 4ª hora con un coste de 13,00 € / por comensal adulto al inicio de la boda (iva incluido)

Los servicios de baile y barra libre van unidos, no será posible ampliar baile sin contratar tiempo extra de barra libre y viceversa.
*Nuestra selección de marcas: Gordons, Gordons Pink, Tanqueray , Cacique, Pampero, Capitán Morgan, J. Walker , J.B, Smirnoff…, con posibilidad de otras marcas, consultar.

RECENA (todas las referencias)

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

- Fiestas y hora loca: animadores, accesorios, capas, gorras personalizadas, globos y palos led, pistolas de burbujas, barra limbo, pistolas con licor y temática personalizada. Pistola megatrón. Robot Led. Y Plataforma 360º (consultar)

DJ Personalizado durante toda la boda: 680 € iva incluido

Ceremonia, Cóctel, Banquete y Barra libre, incluyendo Canon y las tasas de SGAE Y AGEDI
Además de cabina de dj con cabezas robóticas iluminadas y máquina de humo

CEREMONIA: 680 € iva incluido (duración aproximada 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 ni decoración)

- Decoración pasillo, arco, rincón de pétalos… consultar

Pequeños DETALLES extras (iva inlcuido)

REFRIGERIO EXTRA antes de la CEREMONIA

Beer corner (San Miguel) + agua mineral: 7,25 € (1 botella de cada)
Agua mineral: 4,85 € (media de 1,5 botellas)
Beer corner San Miguel: 6,70 € (media de 1,5 botellas)
Beer Corner Alhambra 1/3 roja RVA, Alhambra 1/3 RVA, Mahou 5*: 8,40 € (media de 1,5 botellas)

Incorporar un SORBETE al menú: 6,60 € / comensal adulto

Sorbete de Limón con cava
Sorbete de Mango con eneldo y ginebra
Sorbete de Malibú con piña
Sorbete de Mandarina con Vodka

TARTA de PRESENTACIÓN para corte antes del postre: 130 €/cada tarta (se sirve en recena)

OPCIONES MENÚS

PROPUESTA 1:

COMIDA/CENA todo TIPO CÓCTEL (2:30 h. de duración)
14 aperitivos fríos y calientes+ 5 Estaciones a elegir + Estación de postres + Bodega + Café/Infusión

PROPUESTA 2:

CÓCTEL DE BIENVENIDA 1:30 H: 14 aperitivos fríos y calientes + Estación de quesos + Bebidas
BANQUETE: Entrante + Plato principal (carne o pescado) + Postre + Bodega+ Cafés/Infusiones

*Posibilidad de sustituir el Entrante por 1 Estación durante el Cóctel: Mexicana, Ibéricos, Migas/Torreznos, Arroces o Encurtidos/Ahumados (el resto de estaciones llevaría el suplemento correspondiente)

PROPUESTA 3:

CÓCTEL DE BIENVENIDA 1 HORA: 8 aperitivos fríos y calientes + Estación de quesos + Bebidas
BANQUETE: Entrante + Pescado + Carne + Postre + Bodega + Cafés/Infusiones

*Posibilidad de sustituir el Entrante por 1 Estación durante el Cóctel: Mexicana, Ibéricos, Migas/Torreznos, Arroces o Encurtidos/Ahumados (el resto de estaciones llevaría el suplemento correspondiente)

CONDICIONES

(para todas las propuestas)

TEMPORADA	MÍNIMOS	PRECIOS
ALTA: Sábados de junio, septiembre y último de agosto	140 adultos	177 €
MEDIA: Sábados de mayo, julio, agosto (excepto último) y octubre Viernes o domingos de junio y septiembre	120 adultos	172 €
BAJA: Sábados de noviembre a abril Todos los Viernes o domingos del año (excepto de junio y septiembre)	100 adultos	167 €

El IVA está INCLUIDO y NO COBRAMOS ALQUILER DE FINCA

* Para enlaces de menos adultos de lo establecido, se abonarán 135€ por cada uno hasta llegar al mínimo en concepto de exclusividad (no cobramos ningún alquiler de finca o instalaciones)

Todas las PROPUESTAS anteriores INCLUYEN:

Decoración RINCÓN de BIENVENIDA

Recepción de invitados con ESTACIÓN de AGUAS DE FRUTAS

ESTACIÓN DE QUESOS durante el cocktail (propuesta 2 y 3)

Selección de CENTROS FLORALES naturales en todas las mesas del salón

Impresión de MINUTAS, SITTING y MESEROS (diseños personalizados especiales consultar)

DEGUSTACIÓN del menú para 6 PERSONAS

3 HORAS DE BARRA LIBRE tras la comida/cena

RECENA y CANDY BAR en la barra libre

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

COCINA PROPIA (Grupo Gallinero) de calidad con un grupo de profesionales con gran experiencia
* Disponemos de menús especiales para alérgicos, intolerantes, veganos…

Servicio de WEDDING PLANNERS que os guiarán y asesorarán en todo momento, desde la contratación, durante toda la organización y por supuesto, el propio 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…)

REGALO para la noche del enlace de una HABITACIÓN doble con botella de cava 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.

MONTAJE, MANTELERÍA (2 tipos, estampada y lisa) y MENAJE durante el servicio
* Otras opciones de mantelería, sillas, menaje o cualquier extra (consultar)

Amplio PORCHE exterior en los jardines, iluminado CON CADENAS DE LUCES LED y ESTUFAS de CALOR (ideal para días lluviosos e inclemencias climatológicas)

Los novios cuentan con ASEO propio y SALA DE ALMACENAJE privada

PERSONAL DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA en todas las instalaciones, servicio en GUARDARROPA y zona de aseos
PARKING privado y exclusivo con gran capacidad

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
Seatting plan personalizado
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. 641298622)

Reportaje de boda completo (tanto fotografía como vídeo), con experiencia, dedicación y atención exclusiva
Actualmente, a todas las parejas que contratéis sus servicios, os regalarán el reportaje de la preboda

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. Pistola megatrón. Robot Led.
Plataforma 360º

Mundea Viajes y Expediciones (Tlf. 695905870/636498576)

Especialistas en viajes de novios

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 cantidad pendiente hasta llegar al precio final se abonará por el cliente mínimo 48 horas antes del evento.

La lista de invitados se cerrará 48 horas 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.

Cualquier daño ocasionado por el incumplimiento de cualquier norma, bien por el cliente o por algún asistente al evento, se resarcirá directamente por el cliente, eximiéndonos de cualquier responsabilidad.

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.

Así mismo, por las características del evento, ponemos a su disposición si lo desea el cuadro de Alérgenos de cada plato, no pudiendo garantizar en ningún momento la contaminación cruzada en los alimentos. 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 hasta la barra libre

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.

Gracias a las opiniones de nuestras parejas, nos han otorgado consecutivamente

todos los premios **Wedding Awards** a las fincas más recomendadas en bodas.net



























Todo lo que soñéis…
os ayudamos a hacerlo realidad