



Programa de Bodas

2008

Complejo de Turismo Rural "El Encinar de Haldudo"

Camino del Montecillo, s/n – 13620 – Pedro Muñoz (Ciudad Real)

Información y Reservas: T 926 587 207 – 926 110 900 – 667 051 512 F 687 94 00 89

www.elencinardehaldudo.com

1.- Condiciones Generales

- *El precio por persona será incrementado en un 7%, correspondiente al Impuesto sobre el Valor Añadido.*
- *Hay menú infantil para niños.*
- *Todos los eventos disponen de maître, al cual deben dirigirse si existe alguna anomalía.*
- *Las bodas que se celebren jueves, viernes ó domingos (siempre y cuando el día siguiente no sea festivo), tendrán un descuento del 5% sobre el precio de tarifa.*
- *En caso de suspensión del servicio, por parte del cliente, en un plazo inferior a 90 días antes de la celebración, el cliente acepta perder las cantidades entregadas en concepto de depósito, sin derecho a reclamación alguna por tales circunstancias.*
- *Si en el momento de la celebración no se presenta el número mínimo de asistentes confirmados, el Cliente se compromete a pagar por dicha cifra, aunque el número de asistentes sea inferior. Si por el contrario asiste un número superior al mínimo contratado, la empresa facturará por el número real de asistentes, pudiendo en este caso el Cliente controlar durante la celebración junto con el maître ó persona designada por la Empresa el número exacto de asistentes. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado por la Empresa.*
- *Para el óptimo desarrollo de la celebración, 7 días antes de la misma deberá obrar en poder de la empresa el número de asistentes, así como la lista y distribución de los mismos.*
- *Se respetará la imagen y decoración, así como el sistema de trabajo de la empresa.*
- *Los fotógrafos y periodistas que vayan a cubrir el servicio, deberán contar con la autorización expresa de la empresa, limitando sus actuaciones al salón contratado.*
- *En caso de que nuestros clientes opten por contratan los servicios de música en vivo ó enlatada, tendrán que hacerse cargo de la tasa de la Sociedad General de Autores y Editores (S.G.A.E.), cuyo importe para este ejercicio es el siguiente:*
 - *Hasta 75 comensales, 117,15.- euros.*
 - *La tarifa se incrementará en 0,4689 € por cada comensal que exceda de los 75.*

- *En caso de música disco ó en vivo, los profesionales que presten dicho servicio deberán contar con la autorización expresa de la empresa, acoplando su infraestructura existente que a su disposición ponga Reto Lucas Martín S.A.*
- *La forma de pago será:*
 - *A la firma del contrato de reserva se entregará la cantidad de 600,00.- euros (SEISCIENTOS EUROS), que se deducirán del importe total que suponga el evento.*
 - *Antes de la realización del evento, los clientes deberán haber entregado de forma inexcusable a la dirección del Complejo cheque de cuenta corriente, bancario, pagaré ó letra de cambio por el importe estimado correspondiente a la celebración del evento.*
 - *Al día siguiente de la celebración, los clientes permutarán el documento de pago entregado antes de la realización del evento por el importe que al final haya supuesto el mismo.*
- **Servicios Gratuitos que acompañan a la celebración:**
 - a) *Aparcamiento Vigilado.*
 - b) *Custodia de vehículos en aparcamiento cerrado, durante un máximo de doce horas a partir de la finalización de la celebración.*
 - c) *Señalización de Mesas, con plano de ubicación y listado de los mismos.*
 - d) *Un autocar para los invitados, a partir de 150 comensales por evento, no pudiendo deducirse el importe correspondiente a este servicio si los clientes decidieran no optar por el mismo.*
 - e) *Suite rural para los novios.*
 - f) *Minutas impresas de la celebración.*
 - g) *Adornos florales en todas las mesas.*
 - h) *Sugerencia de cambio de menú a los invitados en el acto.*
 - i) *Vinos Blancos Afruitados y Rosados Espumosos en Cubiteras.*
 - j) *Posibilidad de Cocktail de Bienvenida en nuestros jardines, siempre que el tiempo lo permita.*

● **Servicios Opcionales, por decisión y cuenta del cliente:**

- *Contratación de Fotógrafos Profesionales*
..... (dependerá de la elección de los novios)
- *Autocar adicional para los invitados* 400,00.- euros
- *Reportaje de Bodas*..... (dependerá de la elección de los novios)
- *Música en directo* 850,00.- euros
- *Limusina* 500,00.- euros
- *Coche de caballos* 375,00.- euros
- *Coche de época*..... 450,00.- euros
- *Viaje de Bodas*..... (dependerá de la elección de los novios)
- *Imprenta (invitaciones, etc.)*..... (dependerá de la elección de los novios)
- *Floristería*..... (dependerá de la elección de los novios)
- *Capilla para uniones civiles y religiosas* 500,00.- euros
- *Alojamiento en nuestras Casas Rurales, con un descuento especial para los invitados sobre el precio de tarifa (dependerá del número de personas y del tipo de alojamiento elegido).*
- *Retroproyector* 100,00.- euros
- *DJ* 350,00.- euros

2- Menús Orientativos.

A continuación les ofrecemos, a modo informativo, seis menús para que puedan hacerse una idea de lo que podemos llegar a ofrecerles. Independientemente, estamos abiertos a cualquier sugerencia que ustedes pudieran demandar. Los menús son los siguientes:

Menú 1

Milhojas de Salmón con Mantequilla de Anchoas y bouquet de Lechuga Glaciar

Mariscada de Langostinos y Gambas

Rodaballo en su propio Pil-Pil con Setas

Sorbete de Maracuyá con Cardamomo

Cochinillo confitado al caramelo con Patata cucharilla

Tarta San Marcos con Yema tostada

Incluye Vino de la Tierra, refrescos, cerveza, agua, café ó infusiones, cava ó sidra y licores digestivos

Menú 2

Ensalada de Perdiz medio escabechada con vinagreta de Manzana y Rúcula

Lomo de Merluza al aroma de Vermouth con crujiente de Puerro

Caldo doble "tibio" de Nécora con su Coral

Tronzón de solomillo de Cebón con salsa Boletus Edulis

Tarta de Tiramisú

Incluye Vino de la Tierra, refrescos, cerveza, agua, café ó infusiones, cava ó sidra y licores digestivos

Menú 3

Ensalada de virutas de Foie con reducción de Pedro Ximénez

Lomos de Lubina con bilbaína de Ajos dulces y Pimientos

Sorbete de Aceite de Oliva

Magret de Pato asado con salsa de Miel y Canela

Tarta Selva Negra

Incluye Vino de la Tierra, refrescos, cerveza, agua, café ó infusiones, cava ó sidra y licores digestivos

Menú 4

Ensalada de Frutos del Mar con bolitas de Melón

Filete de Lenguado a la crema con Patata duquesa

Sorbete de Vino Merlot con Canela

Medallón de Buey con Foie, Trigueros y Maíz crujiente

Tarta a los Tres Chocolates

Incluye Vino de la Tierra, refrescos, cerveza, agua, café ó infusiones, cava ó sidra y licores digestivos

Menú 5

Mariscada: Langostinos, Gambas, Gambones y Zamburiñas

Taco de Bacalao sobre "Club Ranero"

Sorbete de Limón al Cava

Cuarto de Cordero asado con guarnición rústica

Mantecado "Peña Santa"

Incluye Vino de la Tierra, refrescos, cerveza, agua, café  infusiones, cava  sidra y licores digestivos

Menú 6

Evolución de Asadillo y Ventresca con cristal de Jamón

Parrillada de Marisco: Gamba blanca, Langostinos, Gambones, Zamburias y Navajas

Lomo de Salmón en costra al Eneldo

Sorbete de Mandarina

Carret de Cordero confitado con ragout de Mango y vinagreta de Menta

Milhojas de Piña caramelizada

Incluye Vino de la Tierra, refrescos, cerveza, agua, café  infusiones, cava  sidra y licores digestivos

4- Listado detallado de platos con precio, por tipo de plato (precios por persona y sin IVA).

a)- Cocktail de Bienvenida.

A continuación les presentamos la relación de los distintos elementos que pueden componer su cocktail de bienvenida para que ustedes, a su gusto, puedan realizar la elección que deseen.

- ❖ *Lascas de Jamón Serrano.*
- ❖ *Lascas de Jamón Ibérico.*
- ❖ *Queso Manchego Semi Curado D.O.*
- ❖ *Queso Manchego Curado D.O.*
- ❖ *Relieve de Queso tierno de oveja con Foie y Manzana verde caramelizada.*
- ❖ *Yogurt de Foie con Mandarina glaseada.*
- ❖ *Tartar de Lubina con huevas de Trucha.*
- ❖ *Brandada de Bacalao con Piñones tostados.*
- ❖ *Tostadita de Carpaccio de Gambas con virutas de Foie.*
- ❖ *Blinis de Salmón ahumado.*
- ❖ *Pimientito de Atún con Módena azucarada.*
- ❖ *Mouse de Queso picante con salsa de Caracoles.*
- ❖ *Asadillo Típico.*
- ❖ *Ajo Arriero de las Brujas.*
- ❖ *Chupito de Melón.*
- ❖ *Chupito de Ajo blanco con Gamba y Manzana en Brunoise.*
- ❖ *Chupito de Gazpacho.*
- ❖ *Chupito de Remolacha.*
- ❖ *Chupito de Txangurro y Fresillas..*
- ❖ *Chupito de Vichyssoise.*
- ❖ *Torreznillos a la sal marinera.*

- ❖ *Zamburiña con su coral y aceites marinados.*
- ❖ *Risotto meloso de Hongos y Langostinos.*
- ❖ *Gachas con sus Torreznos.*
- ❖ *Pisto manchego.*
- ❖ *Croquetas de Morcilla.*
- ❖ *Croquetas de Bacalao.*
- ❖ *Croquetas de Jamón.*
- ❖ *Croquetas de Pollo.*
- ❖ *Croquetas de Gambas.*
- ❖ *Brochetas de Pavo.*
- ❖ *Brochetas de Pulpo.*
- ❖ *Brochetas de Champiñón.*
- ❖ *Brochetas de Langostinos.*
- ❖ *Dátil con Beicon.*
- ❖ *Ragout de Mango con Langostino.*

6)- Entrantes

- ❖ *Surtido de Ibéricos con Queso artesano D.O..*
- ❖ *Evolución de Asadillo con Ventresca y cristal de Jamón.*
- ❖ *Ensalada de Perdiz medio escabechada con vinagreta de Manzana y Rúcula.*
- ❖ *Milhojas de Salmón con Mantequilla de Anchoas y bouquet de lechuga glaciar.*
- ❖ *Ensalada de virutas de Foie con reducción de Pedro Ximénez.*
- ❖ *Ensalada de Frutos del Mar y bolitas de Melón.*
- ❖ *Milhojas de jamón de Pato y Foie.*

- ❖ *Ensalada de Cecina con Queso tierno de oveja.*
- ❖ *Crema de Marisco con Cebollino.*
- ❖ *Crema Vichyssoise.*
- ❖ *Crema de Espárragos.*

c)- Marisco

- ❖ *Gamba Blanca cocida ó a la plancha.*
- ❖ *Langostino cocido.*
- ❖ *Gambón a la plancha.*
- ❖ *Zamburiña en su coral.*
- ❖ *Navaja a la plancha.*
- ❖ *Vieira rellena.*
- ❖ *Carabinero a la plancha.*
- ❖ *Cigala "0", cocida ó a la plancha.*
- ❖ *Cigala "Doble 0", cocida ó a la plancha.*
- ❖ *Cigala "Triple 0", cocida ó a la plancha.*

d)- Pescados

- ❖ *Taco de Bacalao sobre "Club Ranero".*
- ❖ *Lubina a la Bilbaína de Ajos dulces y Pimientos.*
- ❖ *Rodaballo en su propio "Pil-Pil" con Setas.*
- ❖ *Lomos de Merluza al aroma de Vermouth con crujiente de Puerro..*
- ❖ *Rape al horno con Setas y Gambas.*
- ❖ *Filete de Fletan a la crema con patata duquesa.*
- ❖ *Lomo de Salmón en costra al aroma de Eneldo.*

e)- Entresabores.

- ❖ *Sorbete de Mandarina.*
- ❖ *Sorbete de Maracuyá con Cardamomo.*
- ❖ *Sorbete de Limón al Cava.*
- ❖ *Sorbete de Piña.*
- ❖ *Sorbete de Melón.*
- ❖ *Sorbete de Sandía.*
- ❖ *Sorbete de Vino Merlot con Canela.*
- ❖ *Sorbete de Aceite de Oliva.*
- ❖ *Caldo doble "Tibio" de Nécora.*

f)- Carnes

- ❖ *Cuarto de Cordero Lechal con guarnición rústica.*
- ❖ *Carret de Cordero confitado con Ragout de Mango y vinagreta de Menta.*
- ❖ *Chuletillas de Lechal con patata duquesa.*
- ❖ *Medallón de Buey con Foie, Trigueros y Maíz crujiente.*
- ❖ *Cochinillo confitado al caramelo con patata cucharilla.*
- ❖ *Lomo de Cebón con Patata asada.*
- ❖ *Chuleta de Ávila con Patata panadera.*
- ❖ *Magret de Pato asado con salsa de Miel y Canela.*
- ❖ *Tronzón de solomillo Cebón con salsa de Boletus Edulis.*

g)- Postres

Tartas Nupciales

- ❖ *Tarta a los Tres Chocolates.*
- ❖ *Tarta San Marcos con Yema Tostada.*
- ❖ *Tarta de Tiramisú.*
- ❖ *Tarta Selva Negra.*
- ❖ *Semi-Frío Tres Chocolates.*
- ❖ *Mantecado “Peñasanta”.*
- ❖ *Milhojas de Piña caramelizada.*

Helados, como complemento a la tarta:

- ❖ *Mini Vienetta Mini Romántica.*
- ❖ *Bombón Biscuit.*
- ❖ *Corazón de Frambuesa.*
- ❖ *Flor de Avellana.*
- ❖ *Estrella de Canela.*
- ❖ *Montino de Queso y Fresa.*
- ❖ *Montino de Plátano y Chocolate.*
- ❖ *Helado de Nata con Piñones.*
- ❖ *Helado de Chocolate blanco.*
- ❖ *Helado de Leche Merengada con culis de Fresa.*
- ❖ *Helado de Vainilla con culis de Chocolate.*
- ❖ *Helado de Chocolate Fondant con Nata.*

h)- Auxiliares

A todos los menús se les añadirá la cantidad de 12,00.- euros en concepto de servicio, pan, bebida, sidra ó cava, café y licores digestivos.

i)- Barra Libre

- Dos horas (mínimo) 8,00.- euros por persona adulta*
- Tres horas..... 10,00.- euros por persona adulta*
- Cuatro horas (máximo)..... 12,00.- euros por persona adulta*