

menús 2016/2017



Empresas



VALIDOS HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2017



Estimados clientes:

En primer lugar nos gustaría agradecerles enormemente el interés mostrado en nosotros para la celebración de su evento.

La Casa Grande es un magnífico y monumental edificio histórico del siglo XVI, fundado por los Austrias, situado tan solo a 15 minutos de Madrid. Un lugar inigualable y un espacio singular con 35 años de experiencia en todo tipo de celebraciones.

En este dossier les incluimos una selección de menús. También podemos elaborar menús especiales para celíacos, vegetarianos, alérgicos, etc.. Independiente de estos menús, podemos estudiar otras posibilidades, que se ajusten más a sus preferencias tanto en platos, como en presupuesto. Nuestro objetivo es superar sus mejores expectativas y hacer que dicha celebración sea un momento único e inolvidable.

También ponemos a su disposición todos los servicios complementarios que convertirán su celebración en una fiesta memorable, como cualquier tipo de espectáculo o amenización que desee.

Atenderemos cada detalle con absoluta dedicación, intentando tener la mayor complicidad con nuestros clientes, de una forma absolutamente personalizada y con un solo objetivo, que la organización de su evento sea un ÉXITO.

Atentamente

DEPARTAMENTO COMERCIAL “LA CASA GRANDE”

Macarena Onieva
Christopher Clune

eventos@lacasagrande.es

Salida 18 - A-2 Madrid-Barcelona - c/Madrid, 2 - 28850 Torrejón de Ardoz (Madrid) - Tef: 91 675 39 00

e mail: eventos@lacasagrande.es - www.lacasagrande.es

Empresas 2016/2017

Salones y Capacidades

Salones y Capacidades

					
	cocktail	teatro	escuela	banquete	imperial
Salón Las Bóvedas	250	---	---	180	---
Salón del Horno	180	---	---	120	---
Salón Patio Toledano	70	75	40	60	30
Salón Isabelino	---	---	---	18	---
Salón Orden del Buen Vino	300	250	150	240	80
Salón Chimenea	200	80	---	90	46
Salón Bodega-Lagar	200	150	---	140	80
Salón de los Austrias	70	60	40	70	42
Patio Toledano	300	250	---	240	60
Salón de los Arcos	600	---	---	380	---
Salón Escultores	150	150	120	110	56
Salón Morfológico	200	190	150	160	50/100

SALÓN DE "LA BODEGA": Debido a las características especiales de éste salón, la ocupación mínima para almuerzos o cenas será de 100 comensales. Para un número inferior al indicado, se facturarán 10€ + IVA por comensal, hasta completar los 100 comensales.

Tarifas salones y audiovisuales

El alquiler de los salones se facturará únicamente para la celebración de actos tales como reuniones de empresa, presentación de productos, conferencias, exposiciones, etc.

Para la celebración de bodas, almuerzos o cenas no se facturará el alquiler de la sala donde se ofrece el menú.

	<u>Día</u>			<u>Día</u>	
	<u>1/2 Día</u>	<u>Completo</u>		<u>1/2 Día</u>	<u>Completo</u>
HASTA 15 PERSONAS	150 €	200 €	DE 41 A 80 PERSONAS	475 €	650 €
Salón Isabelino Salón de los Austrias Salón de Chimenea			Salón de Escultores Salón de Chimenea Salón Morfológico		
DE 16 A 40 PERSONAS	275 €	400 €	DE 81 A 150 PERSONAS	700 €	875 €
Salón del Patio Salón de los Austrias Salón de Chimenea Salón de Escultores			Salón O. Buen Vino Salón Morfológico Salón de la Bodega	700 €	1.000 €
			DE 150 A 400 PERSONAS	700 €	1.000 €
			Salón de Arcos		

Alquiler diario de audiovisuales más frecuentes:

Proyector de Diapositivas:.....	72,00 €
Proyector de Transparencias:.....	72,00 €
Proyector para PC:.....	150,00 €
Pantalla 180 x 180:.....	36,00 €
Pantalla 240 x 240:.....	108,00 €
Flipchart:.....	28,00 €
Servicio de Megafonía con 1 Micro inalámbrico:	125,00 €

IVA NO INCLUIDO

SALÓN DE "LA BODEGA": Debido a las características especiales de éste salón, la ocupación mínima para un almuerzo o cena será de 100 comensales. Para un número inferior al indicado, se facturarán 10€ + IVA por comensal, hasta completar los 100 comensales.

- (1) Precio hasta 100 personas - (2) Precio a partir de 100 personas
(3) Precio hasta 30 personas - (4) Precio a partir de 30 personas



Coffee Break

Coffee Break 1

Pastas variadas
Café
Infusiones
Zumo de Naranja

Coffee Break 2

Café
Té
Infusiones
Pastas Variadas
Pulguitas
Zumo de Naranja
refrescos

Coffee Break 3

Pulguitas variadas
Pinchos de tortilla
Jamon York
Queso
Bollería
Fruta variada
Refrescos
Zumos
Café e infusiones



Cocktail de Bienvenida

APERITIVOS FRIOS

Chupito de crema fría/caliente (según temporada)
Mini vol-au-vent rellenos de queso brie con frambuesa
Mini vol-au-vent rellenos de ensalada rusa y huevo de corral
Tosta de pan cubierta de tortilla de patatas con pimiento del padrón
Cucharita de salpicón de pulpo gallego con mahonesa de cebollino
Piruletas de langostinos y bacón

APERITIVOS CALIENTES

Pan de pueblo con choricitos a la sidra
Croquetas caseras de jamón
Croquetas caseras de centollo
Buñuelos de bacalao con tártara
Crujiente de morcilla y manzana reineta
Torpedo de langostinos en tempura
Calamares de potera a la andaluza
Soldaditos de pavia
Piruletas de queso parmesano crujiente

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja, cerveza, refrescos, agua mineral, zumos de frutas, fino, manzanilla, etc..

Nota: El cocktail de bienvenida es común para todos los menús que a continuación se expresa.

Duración aproximada: 45 minutos.



Menús

Menú 1

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA PARA COMPARTIR (1 PLATO CADA 4 PAX)

Chupito de crema de melón con lagrima de ibérico ó Chupito de caldo de cocido (según temporada)

Ensalada templada de setas de temporada, queso de cabra, tomates cherry y huevo hilado

Croquetas caseras de jamón

Revuelto de bacalao crujiente de puerros

SEGUNDO PLATO

Entrecott de ternera a la parrilla con “papas” y pimiento del padrón

(Se puede dar la opción de un pescado con un aviso mínimo de 72 horas)

POSTRE

Tarta “La Casa Grande”

Café o infusión

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava

Menú 2

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA PARA COMPARTIR (1 PLATO CADA 4 PAX)

Chupito de salmorejo cordobés

Ensalada tricolor con jamón de pato

Croquetas caseras de jamón

Revuelto de setas y langostinos

SEGUNDO PLATO

Chuletón de ternera blanca de Ávila con panaderas y piquillos

(Se puede dar la opción de un pescado con un aviso mínimo de 72 horas)

POSTRE

Tarta “La Casa Grande”

Café o infusión

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava



Menús

Menú 3

PRIMER PLATO (A ELEGIR PREVIAMENTE CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN)

Crema de carabineros con tartar de langostinos
Crema de melón con virutas de ibérico
(según temporada)

SEGUNDO PLATO

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína

TERCER PLATO

Paletilla de cordero asada en horno de leña con patatas revolcadas

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"
Café o infusión

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava

Menú 4

PRIMER PLATO (A ELEGIR PREVIAMENTE CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN)

Salmorejo cordobés con huevo picado y crujiente de jamón ibérico
Crema de calabaza con queso parmesano
(según temporada)

SEGUNDO PLATO

Langostinos cocidos a la manera tradicional con dos salsas (vinagreta y mahonesa)

TERCER PLATO (A ELEGIR UN MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES)

Crujiente de cochinillo asado en horno de leña con patatas revolcadas
Cordero asado en horno de leña con patatas panaderas

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"
Café o infusión

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava



Menús

Menú 5

PRIMER PLATO

Surtido de jamón ibérico y queso en aceite de nuestra granja

SEGUNDO PLATO

Pimientos rellenos de marisco con salsa de carabineros

TERCER PLATO

Solomillo de buey en salsa con su guarnición
(roquefort, pimienta, de trufas, etc..)

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"
Café o infusión

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava

Menú 6

PRIMER PLATO

Ensalada tropical con langostinos aderezada con salsa cocktail

SEGUNDO PLATO

Lomos de lubina en salsa de cava sobre nido de verduras

TERCER PLATO

Entrecott de ternera a la parrilla con patatas revolconas y champiñón laminado al ajo blanco

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"
Café o infusión
Chupito de licor

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava



Menús

Menú 7

PRIMER PLATO

Crema reina de faisán con jamón de pato y galleta de queso de cabra

SEGUNDO PLATO

Mero relleno de marisco en emulsión de pimientos del piquillo

TERCER PLATO

Paletilla de cordero lechal asado en horno de leña con patatas a lo pobre

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"

Café o infusión

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava

Menú 8

PRIMER PLATO

Ensalada de salmón ahumado y langostino con vinagreta de soja y lima y salsa de yogurt

SEGUNDO PLATO

Lomo de bacalao con verduritas en emulsión de cítricos

TERCER PLATO

Entrecott de ternera asturiana con patata parisien

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"

Café o infusión

Chupito de licor

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava



Menú 9

PRIMER PLATO

Crema de carabineros al brandy con salpicón de frutos del mar

SEGUNDO PLATO

Suprema de merluza rellena de salmón ahumado con salsa de espárragos blancos y virutas de jamón

TERCER PLATO

Solomillo de buey a la parrilla con salsa de foie y salteado de hongos

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"

Café o infusión

Chupito de licor

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava

Menús



Menús Especiales

Menú Carlos I

Esta propuesta consta de:

- Tres entrantes a elegir para compartir (1 por cada 4 comensales)
- Un segundo plato (dos opciones)
- Postre
- Bebida, café o infusión y licor digestivo

ENTRANTES

(A ELEGIR 3 UNIDADES, SE SERVIRÁ 1 UNIDAD POR CADA 4 COMENSALES)

- Rueda de ibéricos (jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso)
- Revuelto de setas con langostinos
- Croquetas caseras de centollo
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa Vizcaína
- Salmón ahumado noruego con alcaparras, bouquet de limón, huevo hilado y perejil
- Queso de cabra en rulo con cebolla caramelizada y reducción de oporto

SEGUNDOS

(Los sres. clientes podrán elegir 2 opciones como máximo: carne y/o pescado, siempre que se comuniquen a nuestro equipo comercial con la suficiente antelación - 72 horas -, el número de carne y/o pescado. En ningún caso se elegirá el día del evento.)

- Entrecott de ternera a la mostaza con zanahorias baby
- Cordero de nuestra granja asado en horno de leña
- Solomillo ibérico al oporto con patata asada y tomate provenzal
- Merluza rellena de marisco acompañada de patata hervida y tomatito parrilla
- Suprema de merluza a la vasca con almejas y gambas

POSTRES

- Tarta de tres chocolates
- Tarta de chocolate blanco con frambuesa
- Tarta de chocolate con leche con mermelada de naranja
- Milhoja de crema y nata con frutos rojos
- Milhoja de crema y frutas naturales

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava

Menú Felipe II

Esta propuesta consta de:

- Entrante individual a elegir
- Primer plato
- Segundo plato
- Postre
- Bebida, café o infusión y licor digestivo

ENTRANTE INDIVIDUAL (A ELEGIR 1 OPCIÓN, IGUAL PATA TODOS LOS COMENSALES)

- Salmorejo cordobés con las de ibérico y huevo picado
- Gazpacho andaluz con su guarnición
- Crema de langosta con tartar de langostinos
- Crema de melón con virutas de jamón
- Ajo blanco con almendras filateadas y uvas frescas
- Crema reina de faisán con jamón de pato y galleta de queso de cabra

PRIMEROS (A ELEGIR 1 OPCIÓN, IGUAL PATA TODOS LOS COMENSALES)

- Ensalada de salmón ahumado con alcaparras, bouquet de limón, huevo hilado y perejil
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de carabineros
- Langostinos cocidos a la manera tradicional con dos salsas (vinagreta y mahonesa)
- Merluza rellena de marisco acompañada de patata hervida y tomatito parrilla
- Suprema de merluza a la vasca con almejas y gambas

SEGUNDOS (A ELEGIR 1 OPCIÓN, IGUAL PATA TODOS LOS COMENSALES)

- Solomillo ibérico al Oporto con patata asada
- Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de trufa y patatas risoladas
- Entrecott de ternera a la mostaza con zanahorias baby
- Cordero de nuestra granja asado al horno de leña

POSTRES

- Tarta de tres chocolates
- Tarta de chocolate blanco con frambuesa
- Tarta de chocolate con leche con mermelada de naranja
- Milhoja de crema y nata con frutos rojos
- Milhoja de crema y frutas naturales

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja crianza, agua mineral, refrescos, cerveza, cava

Menú Especiales



Música Discoteca

El alquiler del equipo de música con dj profesional es de un mínimo de 2 horas.
El coste de dicho equipo, con las tasas correspondientes de la SGAE es de **650 €**

Barra Libre

Se incluyen alcoholes nacionales de importación y de primeras marcas, sin reservas o malta, y refrescos en mono-dosis.

Servicio de barra libre mínimo 2 horas: **18 € + iva/adulto**

Ampliación de la barra libre y música:

- **HASTA UN MÍNIMO DE 50 PERSONAS 450 € + IVA/HORA**
- **HASTA UN MÍNIMO DE 100 PERSONAS 600 € + IVA/HORA**
- **HASTA UN MÍNIMO DE 170 PERSONAS 750 € + IVA/HORA**
- **A PARTIR DE 170 PERSONAS 1000 € + IVA/HORA**

Máximo hasta las 5.00 a.m.

La barra libre y el alquiler del equipo de música siempre van conjuntas. No se ofertan por separado.

Para eventos con número inferior a 50 personas adultas, consultar con el departamento comercial.

La barra libre comenzará cuando finalice el servicio de mesa, 20 minutos después de que se haya servido el café.

Al finalizar la contratación de las horas extras de barra libre, se dará por concluida también la música, procediendo a la recogida del salón.

Servicios



Servicios complementarios

Servicios complementarios

LA CASA GRANDE pone a su servicio para complementar su evento:

- Barras temáticas: Gin tonic, mojitos, cosmopolitan, zumos y batidos, whisky's de malta, cocktail's
- Servicio de cortador de jamón: **175 € + iva** + facturación del jamón según elección
- Candy bar
- Fuente de chocolate
- Carritos de helado y palomitas
- Maquinas de algodón dulce
- Tartas fondant y cupcakes
- Caricaturista, Fotomatón, photocall
- Libro de firmas
- Magos y payasos
- Cuidadora para niños hasta 5 niños: **35 € + iva/hora**. Hasta 10 niños: **45 € + iva/hora**. Hasta 15 niños a **55 € + iva/hora**
- Mesa de manualidades
- Castillo hinchable (según tamaño) con cuidadora durante 2 horas: **a partir de 200 € + iva** Hora extra: **60 € + iva**

Otros servicios

- Servicio de azafatas
- Servicio de doncellas
- Servicio de autocares

Solicite información y precio de estos servicios

Fotografía y Video

Para mayor comodidad de nuestros clientes, **LA CASA GRANDE**, dispone de servicio de fotografía y video. No obstante, es posible trabajar con culaquier profesional ajeno a **LA CASA GRANDE** implicando por ello el pago de los canones correspondientes **200 €**

Condiciones Generales

la empresa se reserva el derecho de modificar menús y precios, sin previo aviso, excepto en aquellos banquetes ya contratados y con su correspondiente señal efectuada.

TARIFAS:

Los precios de este dossier son válidos para eventos celebrados del 1 de Enero de 2016 hasta el 31 de Diciembre de 2017.

Los precios correspondientes a cada menú son aplicables a un mínimo de **40** comensales. Para un grupo inferior al indicado se facturará un suplemento de **180 €** en concepto de salón privado.

CONFIRMACIÓN DE RESERVA:

La opción de reserva de un salón se mantendrá por un máximo de 7 días. En caso de que dicha reserva no se formalizase con el depósito-garantía correspondiente en éste plazo, La Casa Grande se reserva el derecho de disponer libremente de dicho salón.

Al confirmar la reserva el cliente entregará un depósito de **900 €** en eventos de **100** personas o más, para eventos inferiores un mínimo de **10 €** por persona. Con 7 días de antelación al acto, el cliente abonará el **75%** del total presupuestado. El resto del pago de la factura deberá realizarlo el cliente el primer día laborable después del evento, por transferencia bancaria.

CONFIRMACIÓN DE PRESUPUESTO

La confirmación de este presupuesto será aceptada por parte de LA CASA GRANDE, siempre y cuando el cliente envíe este presupuesto firmado con la aceptación del mismo, y la correspondiente señal de reserva confirmada.

CANCELACIÓN DE RESERVA:

En caso de cancelación, La Casa Grande no reembolsará el depósito-garantía en concepto de indemnización por los perjuicios ocasionados.

NUMERO GARANTIZADO DE ASISTENTES:

El cliente confirmará el número garantizado de comensales con **7** días de antelación, siendo este el número final a abonar.

En el supuesto de asistir un mayor número de invitados sin previo aviso, La Casa Grande se obliga a atender a **5** comensales, facturando íntegramente el importe de tales menús extraordinarios con un incremento de cada menú del **10%**. Si fueran más de **5** y con máximo de **10**, La Casa Grande se compromete a atenderles, pero sin asegurar el mismo menú fijado por los novios.

En caso de descenso del **30%** del número de comensales tras la firma del contrato, La Casa Grande, en caso de necesidad de disponibilidad de salones, se reserva el derecho de cambiar de salón dicho acto a otro de análogas características y con capacidad para este nuevo número de personas, siéndole comunicado al cliente con la mayor antelación posible.

Condiciones Generales

Condiciones Generales

Condiciones Generales

Nota: Por motivos de seguridad y atendiendo a la estricta normativa actual vigente en la Comunidad de Madrid, queda prohibido cualquier tipo de quema o lanzamiento de material pirotécnico en las instalaciones de LA CASA GRANDE.

Igualmente y por motivos de seguridad, no se permite la utilización de arroz y confeti en todo el recinto de La Casa Grande

PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre de protección de datos de carácter personal le informamos que sus datos serán incorporados a un fichero automatizado cuyo responsable es SERVICIOS Y COMIDAS S.A. con domicilio en c/ Madrid 2 - 28850 Torrejón de Ardoz (Madrid) con CIF a-28935641, con teléfono 91 675 39 00 y fax 91 675 06 91.

Usted podrá ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en la forma y acuerdo con los procedimientos establecidos en la precitada Ley, dirigiéndose a la dirección arriba indicada.



Ley de información alimentaria

En conformidad con el Reglamento Europeo 1169/2011 este establecimiento ofrece información en materia de alérgenos. Por favor, si tuviera alguna duda consulte con nuestro personal.

Plano de situación

Plano de situación

