

menús 2019



Navidad



La Casa Grande

VALIDOS HASTA EL 7 DE ENERO DE 2020 (EXCEPTO NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES)



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
Cristina Carmona

eventos@lacasagrande.es



Cocktail

Cocktail de Bienvenida

APERITIVOS FRIOS

Mini vol-au-vent rellenos de queso brie con frambuesa
Mini vol-au-vent rellenos de ensalada rusa
Tosta de pan cubierta de tortilla de patatas con pimiento del padrón
Tosta de salmón marinado al oregano
Tosta matrimonio
Tosta de lacón a la gallega
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
Bombón casero de jamón
Buñuelos de bacalao con tártara
Crujiente de morcilla y manzana reineta
Torpedo de langostinos en tempura
Calamares de potera a la andaluza

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 se ofrecerá exclusivamente como acompañamiento de los siguientes menús y será común para todos ellos. El precio del cocktail para los niños comprendidos entre los 4 y 12 años será de : **8 € + iva**

Duración aproximada: 30 minutos.

- Todos los salones privados (en los que sean menos de 40 comensales adultos) llevarán un coste adicional por exclusividad de camareros, montaje y desmontaje de 180 € + iva

- El cocktail de bienvenida se ofrecerá exclusivamente para un mínimo de 30 comensales adultos



Menús

Menú 1

Crema de boletus edulis con virutas de jamón ibérico

PRIMER PLATO

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa Vizcaína

SEGUNDO PLATO

Tournedo de solomillo ibérico con suave salsa de mostaza y miel de la Alcarria

POSTRE

Tarta "La Casa Grande

Surtido navideño

Café o infusión

BODEGA

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

Menú 2

Crema de marisco al aroma de brandy con crujiente de carabinero

PRIMER PLATO

Lomo de bacalao a la Bilbaína con patatas al vapor

SEGUNDO PLATO

Entrecott de ternera a la parrilla con su guarnición

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"

Surtido navideño

Café o infusión

BODEGA

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



Menús

Menú 3

Ensalada templada de spaghetti's de calabacín y zanahoria, acompañada de gulas y langostinos ajo arriero

PRIMER PLATO

Lomo de salmón a la naranja con crujiente de puerros

SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo ibérico a la parrilla con salsa de pimienta verde

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"
Surtido navideño
Café o infusión

BODEGA

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

Menú 4

Vichysoisse caliente con lascas de jamón de pato

PRIMER PLATO

Lomo de lubina a los cítricos con verduritas naturales

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera a la parrilla con patata asada

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"
Surtido navideño
Café o infusión

BODEGA

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



Menús

Menú 5

Cocktail de piña rellena de marisco con salsa rosa casera

PRIMER PLATO

Suprema de merluza al cava con gulas

SEGUNDO PLATO

Cordero asado al horno de leña con su guarnición
(opción paletilla: + 6 €)

POSTRE

Tarta “La Casa Grande”
Surtido navideño
Café o infusión

BODEGA

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

Menú 6

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

Milhoja de salmón ahumado Noruego con mantequilla de anchoas del Cantábrico
Croquetas caseras de txangurro con crujiente de kikos sobre espejo de tomate confitado
Revuelto de setas de temporada con cebolla caramelizada
Ensalada templada de langostinos y gulas

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

lomo de bacalao a la Bilbaína
Medallones de solomillo de ternera a los higos

POSTRE

Tarta “La Casa Grande”
Surtido navideño
Café o infusión

BODEGA

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



Menús

Menú 7

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

Delicias de berenjena con ali-oli casero

Croquetas caseras de jamón sobre espejo de tomate confitado

Carpaccio de tomate raf con ralladura de queso de cabra al aroma de Albahaca

Crepp relleno de marisco con salsa de carabineros

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

lomo de merluza confitada sobre cuna de pisto manchego con patata torneada

Cordero asado en horno de leña con su guarnición

(opción paletilla: + 6 €)

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"

Surtido navideño

Café o infusión

BODEGA

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

Menú Infantil

PRIMER PLATO

Surtidos de ibéricos, Mini pizzas

Croquetas caseras de jamón, Calamares a la andaluza

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE (TODOS EL MISMO PLATO)

Escalope de pollo empanado con patatas fritas

Escalope de ternera con patatas fritas

Chuletillas de cordero con patatas fritas

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"

BODEGA

Agua mineral, refrescos o zumos



Menús Especiales Alérgenos

Para evitar contaminaciones cruzadas, hemos diseñado un único menú adaptado para:

- ALÉRGICOS A LA PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA - ALÉRGICOS AL HUEVO - ALÉRGICOS A LOS FRUTOS SECOS - CELIACOS - INTOLERANTES A LA LACTOSA

Menú Adulto

PRIMER PLATO.- Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico

SEGUNDO PLATO.- Solomillo de ibérico con patata asada y atadillo de trigueros

Menú Vegano

PRIMER PLATO.- Rissoto de boletus edulis con aceite de trufa blanca

SEGUNDO PLATO.- Parrillada de verduras variada

(MENU ADULTO Y MENU VEGANO)

POSTRE.- Tarta especial según alergia ó surtido de fruta preparada - Café o infusión

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

Menú Infantil

PRIMER PLATO.- Jamón y lomo ibérico con tosta de maíz con tumaca y calamares a la andaluza con harina de garbanzo

SEGUNDO PLATO.- Filetitos de solomillo de ternera a la parrilla con patatas bastón

POSTRE.- Tarta especial según alergia ó surtido de fruta preparada

BODEGA.- Agua mineral y refrescos



Servicios

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 € + IVA**

Barra Libre

Se incluyen bebidas nacionales de importación y de primeras marcas, sin reservas o malta, y refrescos.

Servicio de barra libre mínimo 2 horas: **21,50 € + IVA**

Ampliación de la barra libre y música:

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

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.
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.

- Consumiciones en salón privado, sin dj; consultar con departamento comercial.



Servicios complementarios

Servicios complementarios

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

- Barras temáticas: Gin tonic, mojitos, cosmopolitan, zumos y batidos, whiskys de malta, cocktail
- Servicio de cortador de jamón: **180 € + IVA** + facturación del jamón según elección
- Corner de quesos variados
- 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: **35,45 € + IVA**. Hasta 10 niños: **44,55 € + IVA**. Hasta 15 niños a **54,55 € + IVA**
- 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

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 Diciembre de 2019** hasta el **7 de Enero de 2020 (EXCEPTO NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES)**

Los precios indicados en este documento no incluyen el impuesto sobre el valor añadido (IVA). El tipo aplicable a la factura final será el vigente al momento de la celebración de la comunión.

LOS PRECIOS CORRESPONDIENTES A CADA MENÚ SON APLICABLES A UN MÍNIMO DE **40 COMENSALES ADULTOS**. PARA UN GRUPO INFERIOR AL INDICADO, SE FACTURARÁ UN **SUPLEMENTO DE 180 € + IVA** EN CONCEPTO DE SALÓN PRIVADO, EXCEPTO EN LOS **SALONES "MORFÓLOGICO" Y "ORDEN DEL BUEN VINO"** QUE SERÁN COMPARTIDOS POR UN MÍNIMO DE **2 EVENTOS**, SIENDO EL SUPLEMENTO DE DICHS SALONES DE **120 € + IVA** POR EVENTO.

MENÚS ELABORADOS PARA UN MÍNIMO DE 15 COMENSALES ADULTOS

LOS ESPACIOS EXTERIORES PARA LA CELEBRACIÓN DEL COCKTAIL DE BIENVENIDA SON LIMITADOS POR LO CUAL SE RESERVARÁN POR EXTRACTO ORDEN DE SEÑALIZACIÓN POR PARTE DE LOS SRES. CLIENTES.

EL PATIO TOLEDANO, NO SE RESERVARÁ BAJO NINGÚN CONCEPTO EN EXCLUSIVA PARA LA CELEBRACIÓN DEL COCKTAIL DE BIENVENIDA.

HORARIO MAXIMO PARA LA CELEBRACIÓN DE COCKTAIL'S EN DICIEMBRE: **14:30 HORAS**

EN EL CASO DE INCLEMENCIA METEREOLÓGICA, EL COCKTAIL DE BIENVENIDA SE CELEBRARA EN EL MISMO SALON CONTRATADO O EN EL ESPACIO QUE SE PUEDA HABILITAR POR EL DPTO. COMERCIAL DE LA CASA GRANDE.

ESTOS MENÚS NO INCLUYEN BEBIDAS, COMIDAS O SERVICIOS NO ESPECIFICADOS EN LOS MISMOS.

NO ESTA PERMITIDO INTRODUCIR ALIMENTOS O BEBIDAS AJENAS A LA CASA GRANDE, SIN EL CONSENTIMIENTO POR ESCRITO DEL DPTO. COMERCIAL

EN EL CASO DE QUE ALGÚN CLIENTE DESEARA TRAER SU PROPIO VINO O BODEGA PARA LA CELEBRACIÓN, ESO NO CONLLEVARÍA DESCUENTO ALGUNO EN EL PRECIO DEL MENÚ ELEGIDO. "LA CASA GRANDE" NO COBRARÍA NINGÚN PRECIO POR EL "DESCORCHE" PERO EL CLIENTE ESTARÍA EN LA OBLIGACIÓN DE FACILITAR LA ENTREGA DE DICHAS BOTELLAS AL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA CON UN MÍNIMO DE **72 HORAS** DE ANTELACIÓN A LA FECHA FIJADA PARA EL EVENTO.



Condiciones Generales

Para efectuar la reserva en firme, habrá que efectuar una entrega de **10 €/PERSONA** que se descontará del importe del evento. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente.

El resto del pago se realizará el día del evento.

El pago se realizará en talón conformado o en tarjeta de crédito (en metálico el máximo permitido es de **2500 €** conforme a lo establecido en la ley 7/2012 de 29 de Octubre, de prevención y lucha contra el fraude)

Si desean realizar el pago por transferencia, deberán realizarla mínimo 4 días antes del evento y mandar por email el justificante de la misma eventos@lacasagrande.es.

SALONES:

LOS SALONES DEBERÁN SER ABANDONADOS COMO MÁXIMO A LAS **18:30 HORAS**, PARA ELLO "LA CASA GRANDE" HABILITARÁ UN ESPACIO CON MÚSICA DE AMBIENTE Y BARRA (DE PAGO) PARA TODOS LOS COMENSALES ADULTOS HASTA LAS 20:00 HORAS. EL SERVICIO DE CAMAREROS TERMINARÁ (SALVO ACUERDO DISTINTO CON EL DEPARTAMENTO COMERCIAL), **15 MINUTOS** DESPUÉS DE ACABAR EL SERVICIO DE CAFÉ EN MESA.

Bajo ningún concepto se alterará la decoración de las salas sin el consentimiento de la empresa, ni se retirará ningún ornamento de las mismas. Por lo que no se pueden utilizar elementos como adhesivos, chinchetas, clavos, imperdibles o alfileres para decorar paredes, manteles o fundas de sillas.

El restaurante se reserva el derecho de admisión para aquellos asistentes que no cumplan con las normas del restaurante, presenten síntomas de embriaguez, inicien o participen en peleas o tengan conductas irrespetuosas contra cualquier persona en el establecimiento.

Los menores que accedan al establecimiento deben hacerlo siempre en la compañía y bajo la tutela de un adulto autorizado, siendo responsabilidad del cliente el control de sus movimientos y actos por las instalaciones del restaurante.

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.

Condiciones Generales

Condiciones Generales

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 un máximo de **10**, **La Casa Grande** se compromete a atenderles, pero sin asegurar el mismo menú fijado para el resto de invitados.

FOTOGRAFÍA Y VIDEO:

No existe obligatoriedad ni exclusividad con ninguna firma o entidad.

“La Casa Grande” cuenta con varios colaboradores expertos, que conocen y han estudiado los lugares y rincones de la casa para realizar mejor este servicio.

En caso de que el cliente elija otros fotógrafos no colaboradores, “La Casa Grande” **recibirá 200 € (DOSCIENTOS EUROS) + IVA** de los contratantes en concepto de imagen, uso y mantenimiento de nuestras instalaciones.

El grado de amistad o relación de parentesco entre el cliente y el fotógrafo elegido, así como el hecho de que el trabajo realizado suponga o no coste alguno a nuestro cliente, **NO** exime del pago de la cantidad establecida.

En el caso de apareciese un fotógrafo **NO** controlado, “La Casa Grande” procederá a expulsar a dicho fotógrafo de nuestras instalaciones, reservándose el derecho a denunciar al contratante por los derechos de imagen, uso y mantenimiento de instalaciones antes comentado.

Las empresas o profesionales externos que colaboren en el evento, deberán cumplir con la legislación laboral y mercantil en vigor y, por tanto, a requerimiento de La Casa Grande, responsable de cualquier suceso acaecido en el interior de sus instalaciones, deberán aportar la siguiente documentación:

- a) Último recibo IAE (comprobación del alta en el epígrafe correspondiente a actividades económicas)
- b) TC1 y TC2 correspondientes a las personas que realicen la actividad programada y sus colaboradores (comprobación de alta en la Seguridad Social y de la vigencia de los contratos de dichas personas)
- c) Último recibo de seguro de responsabilidad civil (garantía de resarcimiento de los daños que en desarrollo de su actividad profesional pudieran acaecer a terceros)

Condiciones Generales

En el acto de realizar la reserva en firme, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente recibo, ambas partes asumen el conocimiento y la aceptación de todas las normas, condiciones generales e información objeto de este documento.

PARKING

La utilización del aparcamiento del restaurante es gratuita y exclusiva para clientes del restaurante. No supone, por tanto, contrato de depósito o custodia de los vehículos. El restaurante no puede hacerse responsable de los daños que pueda sufrir el vehículo. Se ruega no dejen objetos de valor en el interior de los mismos para evitar robos de los que el restaurante no puede responder.

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

El cliente se compromete a indemnizar a La Casa Grande (Servicios y Comidas) por cuantos daños se hayan podido ocasionar directamente por proveedores o invitados del cliente durante la celebración del evento.

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

