



menús - 2020



Comuniones



La Casa Grande

VALIDOS HASTA EL 31 DE JULIO DE 2020



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

Cristina Carmona

Christopher Clune

eventos@lacasagrande.es



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.



Cocktail de Bienvenida

15,50 € /persona + iva

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

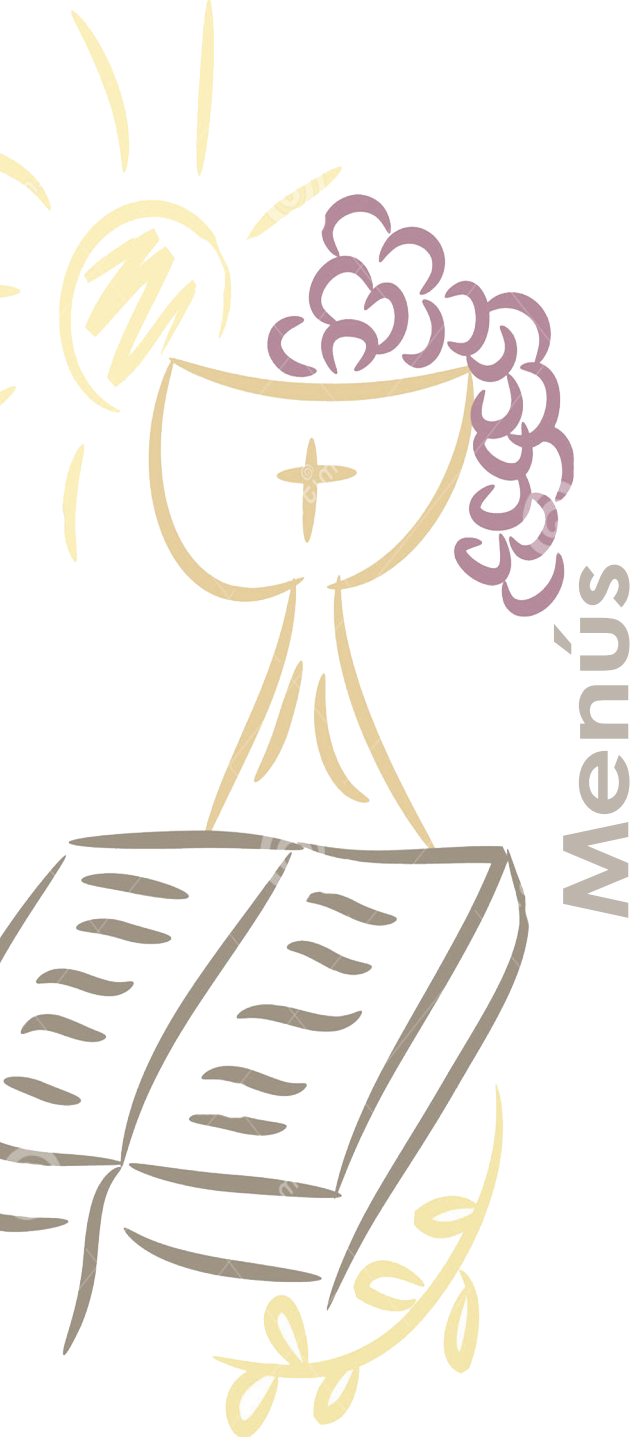
Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja, cerveza, refrescos, agua mineral, zumos de frutas, fino, manzanilla, etc..

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



En todos los menús se incluye: **CASTILLO HINCHABLE**, si las inclemencias meteorológicas lo permite
AMENIZACIÓN INFANTIL: Mínimo 3 comuniones en el mismo servicio

Menú 1

44,50 € /persona + iva

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

Tacita de crema de melón con lagrima de ibérico ó tacita de caldo de cocido
Ensalada templada de setas de temporada, queso de cabra, tomates cherry y huevo rallado
Croquetas caseras de jamón
Revuelto de bacalao con virutas de jamón ibérico

SEGUNDO PLATO (opción pescado avisando con un mínimo de 72 horas de antelación)

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

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

48,00 € /persona + iva

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

Tacita de salmorejo cordobés
Ensalada de colas de langostino con vinagreta de txalotas
Croquetas caseras de txangurro
Revuelto de bacalao con crujiente de puerros

SEGUNDO PLATO (opción pescado avisando con un mínimo de 72 horas de antelación)

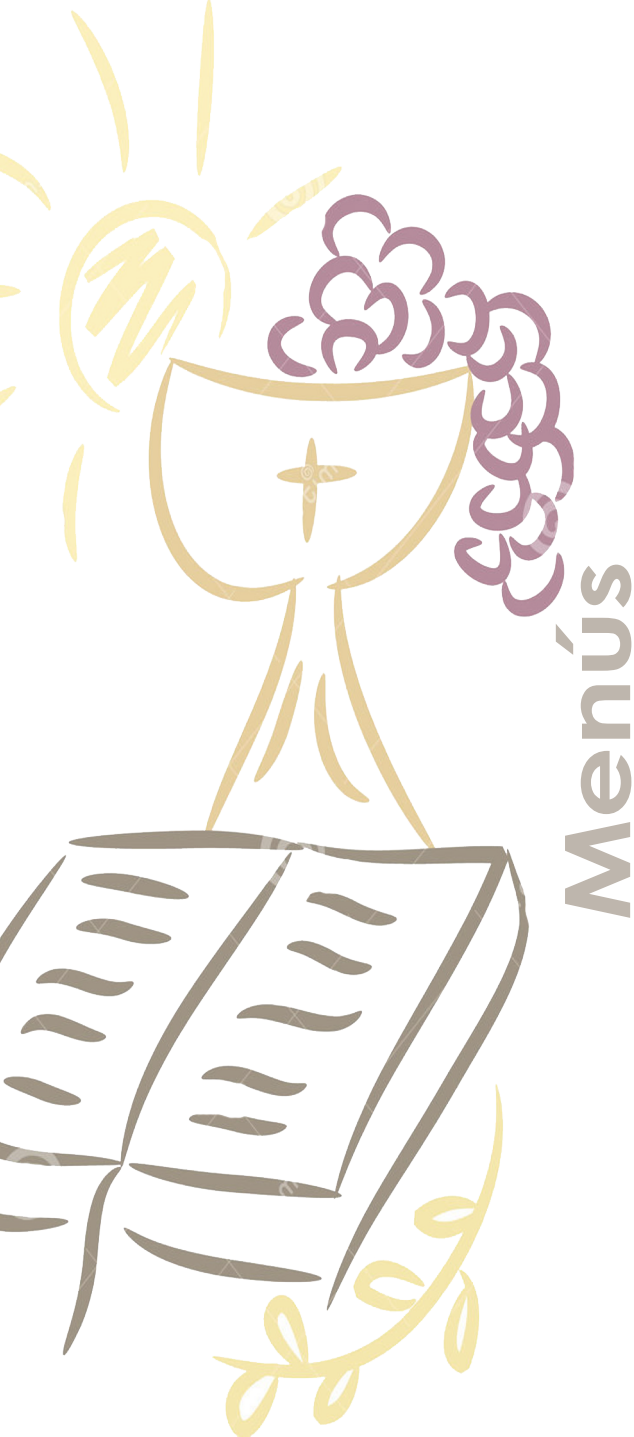
Chuleta de ternera blanca de Ávila con panaderas y piquillos

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



En todos los menús se incluye: **CASTILLO HINCHABLE**, si las inclemencias meteorológicas lo permite
AMENIZACIÓN INFANTIL: Mínimo 3 comuniones en el mismo servicio

Menú 3

49,70 € /persona + iva

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

Tacita de salmorejo cordobés

Ensalada de pimientos asados en horno de leña con ventresca de bonito

Croquetas caseras sobre espejo de tomate confitado

Revuelto de gulas y gambas

SEGUNDO PLATO (opción pescado avisando con un mínimo de 72 horas de antelación)

Medallones de solomillo con salsa de trufa

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

48,60 € /persona + iva

PRIMER PLATO (elegir previamente con 48 de antelación)

Crema de carabineros con tartar de langostinos

Crema de melón con virutas de ibérico

SEGUNDO PLATO

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína

TERCER PLATO

Paletilla de cordero asada en horno de leña con patatas revolcadas

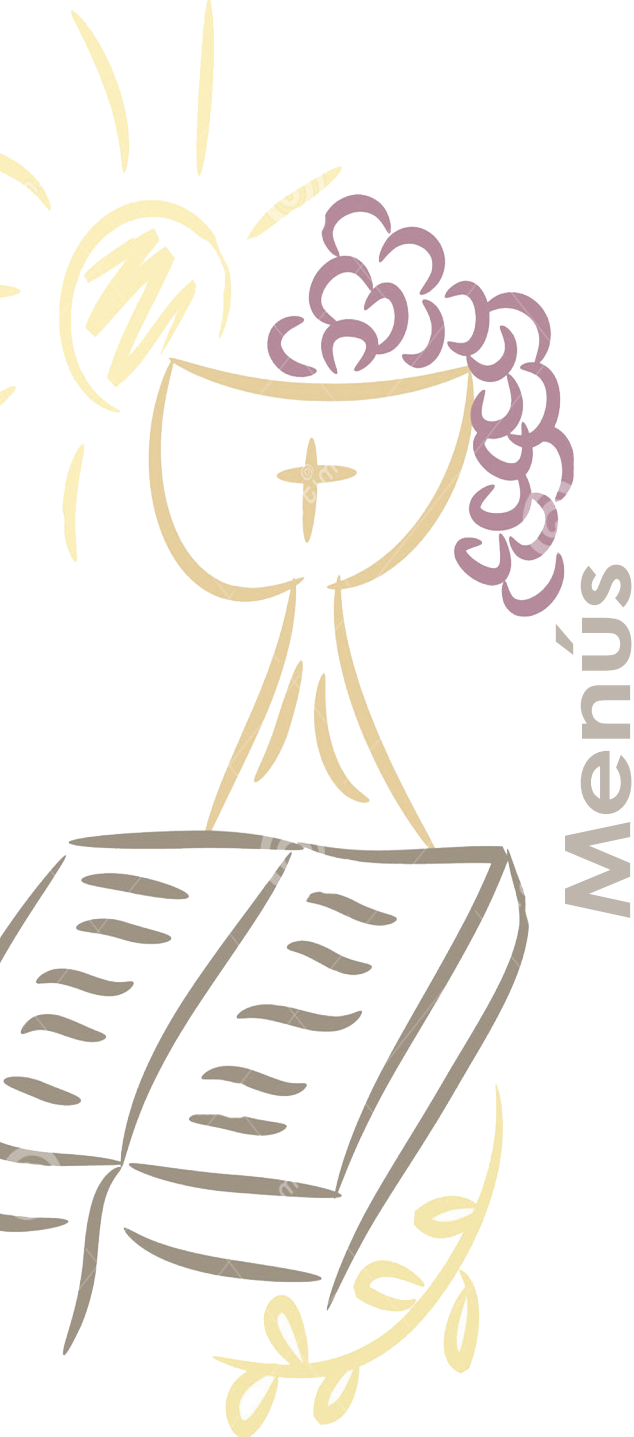
POSTRE

Tarta "La Casa Grande"

Café o infusión

BODEGA

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



En todos los menús se incluye: **CASTILLO HINCHABLE**, si las inclemencias meteorológicas lo permite
AMENIZACIÓN INFANTIL: Mínimo 3 comuniones en el mismo servicio

Menú 5

51,60 € /persona + iva

PRIMER PLATO (elegir previamente con 48 de antelación)

Salmorejo cordobés con huevo picado y crujiente de jamón ibérico
Crema de calabaza con queso parmesano

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 (opción de paletilla con suplemento de 6 €)

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

57,50 € /persona + iva

PRIMER PLATO

Ensalada tropical con langostinos aderezada con salsa cocktail

SEGUNDO PLATO

Lomos de lubina en salsa de cava sobre nido de verduritas

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

En todos los menús se incluye: **CASTILLO HINCHABLE**, si las inclemencias meteorológicas lo permite
AMENIZACIÓN INFANTIL: Mínimo 3 comuniones en el mismo servicio

*Menú Infantil**

40,00 € /persona + iva

ENTRANTE

Surtidos de ibéricos, Mini pizzas
Croquetas caseras de jamón, Calamares a la andaluza

PLATO PRINCIPAL

A elegir (MISMO PLATO PARA TODOS LOS NIÑOS)

Escalope de pollo empanado con patatas fritas
Escalope de ternera con patatas fritas
Chuletillas de cordero con patatas fritas

POSTRE

Tarta "La Casa Grande"

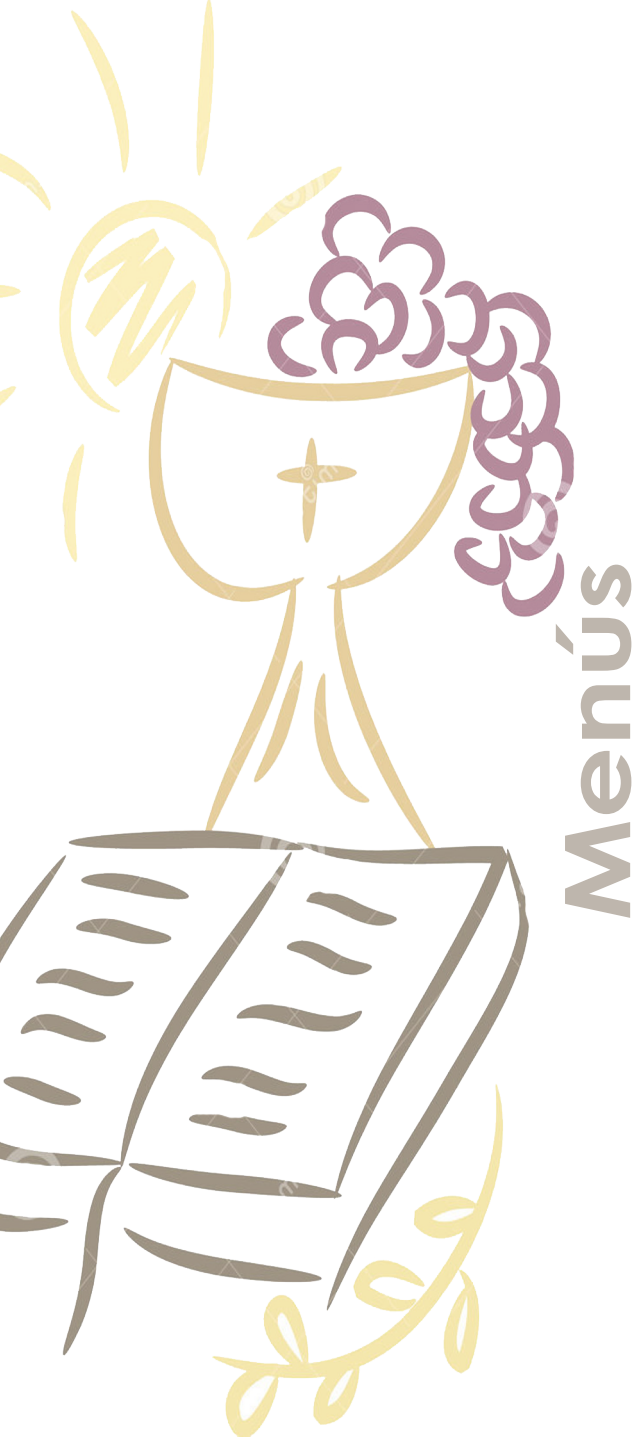
BEBIDAS

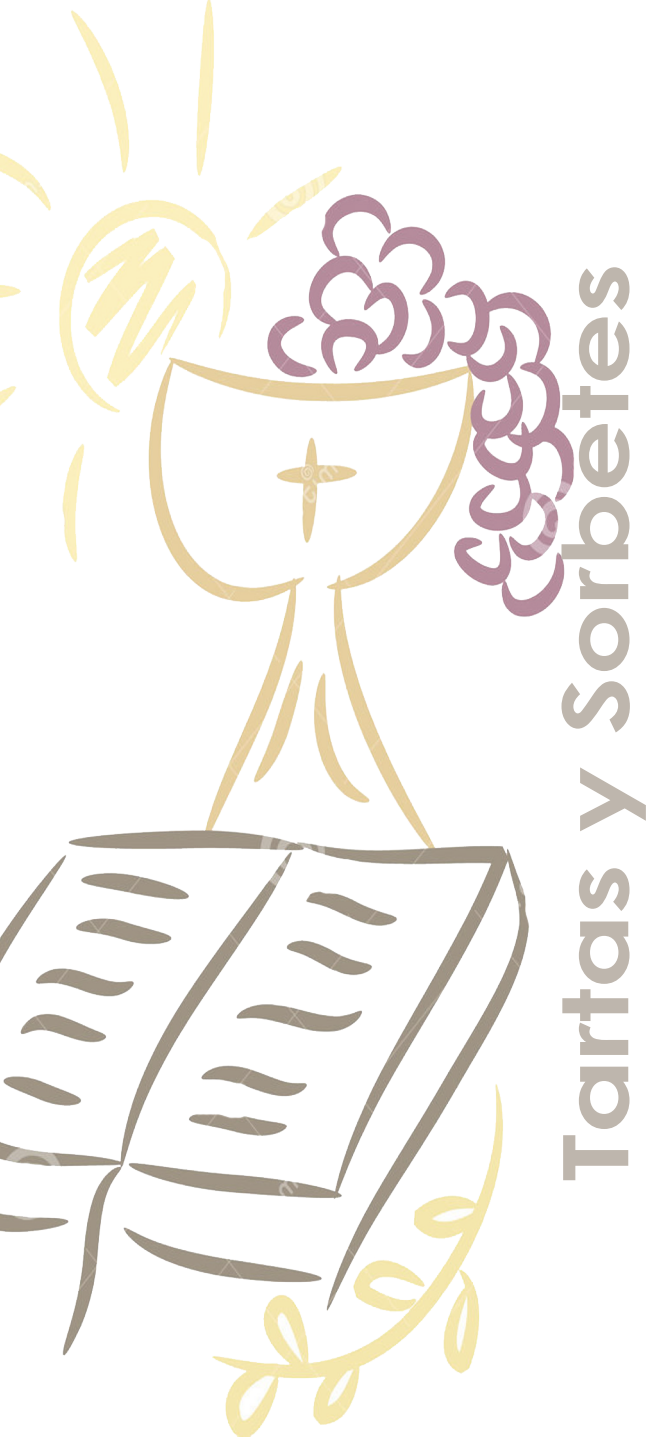
Agua mineral, refrescos o zumos

* Hasta 12 años

- Opción de 1/2 menú (26,00 € + iva)

Los salones deberán ser abandonados como máximo a las 18:30 horas, para ello La Casa Grande habilitará un salón con música de ambiente y barra (de pago) para todos los comensales adultos hasta las 20:00 horas





Tartas y sorbetes

Tartas

Limón

Tres chocolates

San Marcos trufada

Selva negra

Milhoja de crema y frutos rojos

Fresa

Chocolate blanco

Frambuesa

Tiramisú

Queso con arándanos

Milhoja de frutas variadas

Sorbetes

Limón

Mandarina

Mango

Mojito

Frambuesa

Manzana

+3,00 € /menú/iva incluido



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

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 Enero de 2020** hasta el **31 de Julio de 2020**.

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 "MORFOLÓGICO" Y "ORDEN DEL BUEN VINO"** QUE SERÁN COMPARTIDOS POR UN MÍNIMO DE **2 COMUNIONES**, SIENDO EL SUPLEMENTO DE DICHS SALONES DE **120 € + IVA** POR COMUNIÓN.

LOS ESPACIOS EXTERIORES PARA LA CELEBRACIÓN DEL COCKTAIL DE BIENVENIDA SON LIMITADOS POR LO CUAL SE RESERVARÁN POR EXTRICTO 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 COMUNIONES: **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 **300 €** que se descontará del importe del evento. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente.

Con **7 días** de antelación al acto, el cliente abonará el **75%** del total presupuestado. El resto del pago se realizará el día de la comunión al finalizar el evento (siempre antes de las 18:30 horas)

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

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 numero 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 80€ (ochenta euros)** 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.

Condiciones Generales



Plano de situación

Plano de situación

