# menús 2022

# Bodas

La Casa Grande

VALIDOS HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

Estimados novios:

Desde " LA CASA GRANDE" nos gustaría daros la enhorabuena por vuestro enlace y agradeceros enormemente que nos hayáis tenido en cuenta para la celebración de vuestro banquete de boda.

La Casa Grande es un magnifico y monumental edificio histórico del siglo XVI, fundado por los Austrías, 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 os presentamos una selección de menús así como tres menús TODO INCLUIDO (aperitivo, menú y barra libre). También podemos elaborar menús especiales para celíacos, vegetarianos, alérgicos, etc.. Independiente de estos menús podemos estudiar otras posibilidades, que se ajusten más a vuestras preferencias.

Igualmente, somos conscientes de la importancia que supone el precio del cubierto en un evento de estas características, por ello y para facilitaros el "SI QUIERO" os ofrecemos los siguientes descuentos en nuestros menús para el 2020:

- 10% casándote los viernes* o los sábados(1) al mediodía con un mínimo de 100 adultos*
- 10% casándote los viernes* o los sábados (1) cena y superando los 150 adultos*

* Descuentos no acumulables. Valido pata todos los meses del año
(1) Valido solo en los meses de Enero a Marzo, Noviembre y Diciembre

No dudéis en contactar con nuestro departamento comercial, para poder explicaros de primera mano todos los servicios que podemos ofreceros para garantizar que en el día de vuestra boda salga todo perfecto.

Atenderemos cada detalle con absoluta dedicación, intentando tener la mayor complicidad con nuestros novios, de una forma absolutamente personalizada y con un solo objetivo, que vuestra celebración sea todo un ÉXITO.

Atentamente

**DEPARTAMENTO COMERCIAL " LA CASA GRANDE "**

Macarena Onieva Sanz
Cristina Carmona Onieva
Christopher Clune

**eventos@lacasagrande.es**

# *Cocktail de Bienvenida*

**22,00 € /persona** + 10% iva

**niños de 4 a 12 años 14 € +iva**

## APERITIVOS FRIOS

Chupito de crema fria/caliente (según temporada)
Mini vol-au-vent rellenos de queso brie con frambuesa
Tosta de pan cubierta de tortilla de patatas con pimiento del padrón
Tosta de lacón a la gallega
Tosta matrimonio
Cucharita de salpicón de pulpo gallego con mahonesa de maracuyá
Tartar de salmón con aguacate y eneldo

## APERITIVOS CALIENTES

Piruletas de langostinos y bacón
Mini brocheta de pollo, cebolla y pimiento con salsa de miel y mostaza
Pan de pueblo con choricitos a la sidra
Croquetas caseras de jamón
Bombón de morcilla
Rollito relleno de gamba con salsa agridulce
Crujiente saquito atado con hoja de pandan relleno de mix de marisco y verduras
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 es común para todos los menús que a continuación se expresa.
Duración aproximada: 45 minutos.

Este cocktail solo será ofrecido para un mínimo de 40 comensales.

*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*

# Menús

## *Menú 1*

**72,00 € /persona** + 10% iva

Crema fina de carabineros con tartar de langostinos y gambas

*****

Ensalada de pimientos rojos asados al horno de leña con ventresca de bonito y tomate raf

*****

Sorbete de (limón, mango o frambuesa) al cava

*****

Chuleta de ternera blanca de Ávila a la parrilla con patata asada al ali-oli casero

*****

Tarta ( ver apartado de nuestro obrador), cafe o infusiones

**BODEGA**

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

## *Menú 2*

**74,00 € /persona** + 10% iva

Salmorejo cordobés con picadillo de jamón ibérico y huevo de corral

*****

Suprema de lubina al horno estilo provenzal con atadillo de espárragos trigueros

*****

Sorbete de (limón, mango o frambuesa) al cava

*****

Escalopines de ternera blanca de Ávila con salsa de ciruelas, patatas torneadas y verduras salteadas

*****

Tarta( ver apartado de nuestro obrador), café o infusiones

**BODEGA**

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

*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*
*Bodas 2022*

Menús

## Menú 3

**76,80 € /persona** + 10% iva

Crema fría de melón con virutas de jamón ibérico

*****

Lomos de lenguado al cava con cilántro y guarnición de verduras

*****

Sorbete de (limón, mango o frambuesa) al cava

*****

Entrecott de lomo alto a la parrilla con salsa casera de hongos, patatas a lo pobre y pimiento del piquillo asado

*****

Tarta ( ver apartado de nuestro obrador), cafe o infusiones

**BODEGA**

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

## Menú 4

**79,00 € /persona** + 10% iva

Crema de boletus edulis al aroma de albahaca con virutas de cecina

*****

Suprema de merluza rellena de txangurro con salsa americana y spaguetti´s de calabacín y zanahoria

*****

Sorbete de (limón, mango o frambuesa) al cava

*****

Medallones de solomillo de ternera a la parrilla con ramillete de tomillo fresco, patatas diente de ajo y salteado de verdsuras

*****

Tarta ( ver apartado de nuestro obrador), café o infusiones

**BODEGA**

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

*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*

Menús

## *Menú 5*

**80,40 € /persona** + 10% iva

Crema de espárragos trigueros con galleta de parmesano crujiente

*****

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao napados con salsa vizcaína

*****

Sorbete de (limón, mango o frambuesa) al cava

*****

Cordero lechal asado al horno de leña de encina con patatas panaderas al aroma de tomillo

*****

Tarta ( ver apartado de nuestro obrador), café o infusiones

**BODEGA**

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

## *Menú 6*

**86,00 € /persona** + 10% iva

Crema templada vichysoisse con crujiente de puerros naturales y petalo de hierbabuena

*****

Ensalada tricolor de colas de langostinos a la vinagreta de soja y guacamole

*****

Sorbete de (limón, mango o frambuesa) al cava

*****

Paletilla de cordero lechal asada al horno de leña con encina con patatas a lo pobre con pimentón de la Vera

*****

Tarta ( ver apartado de nuestro obrador), cafe o infusiones

**BODEGA**

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

*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*

Menús

## *Menú 7*

**88,00 € /persona** + 10% iva

Langostinos cocidos de Sanlúcar con salsas mahonesas y rosa

*****

Suprema de lubina con crema de puerros y salteado de verduras

*****

Sorbete de (limón, mango o frambuesa) al cava

*****

Solomillo de ternera a la parrilla con suave crema de trufas y patatas diente de ajo

*****

Tarta ( ver apartado de nuestro obrador) , café o infusiones

**BODEGA**

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

## *Menú Infantil **

*** hasta 12 años**

**47,00 € /persona** + 10% iva

**ENTRANTES**

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

**PLATO PRINCIPAL**

**A elegir ( una opción igual para todos los comensales)**

Chuletas de cordero a la parrilla con patatas fritas,

Escalope de ternera o Escalope de pollo

**POSTRE**

Tarta o helado

**BEBIDAS**

Agua mineral, refrescos o zumos

- Si eligen suprimir el primer plato del menú infantil, su precio será de 30 € + iva por niño

*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*

Menús todo incluido

# Cocktail de Bienvenida

## APERITIVOS FRIOS

Chupito de crema fria/caliente (según temporada)
Mini vol-au-vent rellenos de queso brie con frambuesa
Tosta de pan cubierta de tortilla de patatas con pimiento del padrón
Tosta de lacón a la gallega
Tosta matrimonio
Cucharita de salpicón de pulpo gallego con mahonesa de maracuyá
Tartar de salmón con aguacate y eneldo
Cake pop salado de sobrasada ibérica

## APERITIVOS CALIENTES

Piruletas de langostinos y bacón
Crujiente palito relleno con pollo y mix de verduras con salsa BBQ
Mini brocheta de pollo, cebolla y pimiento con salsa de mostaza y miel
Pan de pueblo con choricitos a la sidra
Croquetas caseras de jamón
Bombón de morcilla
Calamares de poetra a la andaluza
Rollito relleno de gamba con salsa agridulce
Rollito de primavera relleno de pato asado, verduras y salsa hoisin
Crujiente saquito atado con hoja de pandan relleno de mix de marisco y verduras

## 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: 90 minutos.

**Cortador profesional de jamón 180 € + iva + facturación del jamón según elección**

*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*

Menús todo incluido

# *Menú 1 (cocktail incluido)*

**109,00 € /persona** + 10% iva

**ENTRANTE**

Suave crema casera de melón con virutas de jamón ibérico

**PRIMER PLATO**

Mollete de merluza rellena de gulas napada con salsa americana

**ENTREPLATO**

Sorbete de limón-mango-frambuesa al cava

**PLATO PRINCIPAL**

Lomo alto de ternera a la parrilla con su guarnición

**POSTRE**

Tarta ( ver apartado de nuestro obrador)

*******

Café o infusiones
Cava

**BODEGA**

Vino blanco D.O. Rueda Viña Mocén, Vino tinto D.O. Rioja Bodegas Muriel, refrescos, cerveza y agua mineral

**En el precio del menú esta incluido:**

- Barra libre de 2 horas ( incluye alcoholes nacionales y de importación de primeras marcas, sin reservas o maltas, con refrescos de mono-dosis.
- Recena
- Cena aniversario
- No incluye el servicio de d.j , este se facturará aparte ( consultar anexo de musica discoteca)

**Este menú solo estará disponible para un minímo de 50 comensales adultos. En caso de no llegar al mínimo establecido deberán abonar la diferencia**

*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*

Menús todo incluido

# *Menú 2 (cocktail incluido)*

**114,00 € /persona** + 10% iva

**ENTRANTE**

Carpaccio de salmón ahumado noruego con picadillo de chalotas y alcaparras
al aceite de oliva virgen

**PRIMER PLATO**

Suprema de merluza a la bilbaina con patata torneada

**ENTREPLATO**

Sorbete de limón-mango-frambuesa al cava

**PLATO PRINCIPAL**

Chuleta de ternera blanca de Ávila a lo pobre y pimiento del piquillo

**POSTRE**

Tarta ( ver apartado de nuestro obrador)

*******

Café o infusiones
Cava

**BODEGA**

Vino blanco D.O. Rueda Viña Mocén, Vino tinto D.O. Rioja Bodegas Muriel, refrescos, cerveza y agua mineral

**En el precio del menú esta incluido:**

- Barra libre de 2 horas ( incluye alcoholes nacionales y de importación de primeras marcas, sin reservas o maltas, con refrescos de mono-dosis.
- Recena
- Cena aniversario
- No incluye el servicio de d.j , este se facturará aparte ( consultar anexo de musica discoteca)

**Este menú solo estará disponible para un minímo de 50 comensales adultos. En caso de no llegar al mínimo establecido deberán abonar la diferencia**

*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*

Menús todo incluido

# *Menú 3 (cocktail incluido)*

**134,00 € /persona** + 10% iva

**ENTRANTE**

Ensalada tricolor de colas de langostinos con vinagreta de pulpo y balsámico de módena

**PRIMER PLATO**

Lomo de lubina salvaje en salsa de mandarinas con patata vapor al aroma de azfran

**ENTREPLATO**

Sorbete de limón-mango-frambuesa al cava

**PLATO PRINCIPAL**

Solomillo de buey a la parrilla con salsa de trufa, patata asada y pimiento del piquillo

**OPCIÓN.-** Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña de encina con patatas a lo pobre con pimento de la Vera. **Suplemento de 6 € + iva**

**POSTRE**

Tarta ( ver apartado de nuestro obrador)

*******

Café o infusiones
Cava

**BODEGA**

Vino blanco D.O. Rueda Viña Mocén, Vino tinto D.O. Rioja Bodegas Muriel, refrescos, cerveza y agua mineral

**En el precio del menú esta incluido:**

- Barra libre de 3 horas ( incluye alcoholes nacionales y de importación de primeras marcas, sin reservas o maltas, con refrescos de mono-dosis.
- Recena
- Obsequio habitación en nuestro Hotel
- No incluye el servicio de d.j , este se facturará aparte ( consultar anexo de musica discoteca)

**Este menú solo estará disponible para un minímo de 50 comensales adultos. En caso de no llegar al mínimo establecido deberán abonar la diferencia**

*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*

Nuestro obrador

# *Tartas*

Tres chocolates

Chocolate blanco

Tiramisú

Milhojas de crema y frambuesa

Milhoja de frutas variadas

San Marcos trufada

Servicios

# *Menús*

En el precio de los menús esta incluido:

- Degustación del menú elegido(1)
- Adornos florales en las mesas del salón
- Sillas con funda
- Impresión de la minuta personalizada
- Protocolo de invitados(2)
- Parking gratuito hasta cubrir plazas
- Servicio de maitre y camareros
- Mantelería y vajilla

(1) Consultar anexo de degustación
(2) Consultar anexo de protocolo

Servicios

# Degustación

**LA CASA GRANDE** incluye una degustación de menú* en función del número de comensales de la boda, que se realizará con dos o tres mes antes de la celebración, previo aviso al departamento comercial mediante fax o e-mail, incluyendo en el mismo los platos a degustar con un máximo de 2 menús o 2 combinaciones de menú.

* Cocktail no incluido

**- 2 PERSONAS EN BODAS DE 50 A 80 INVITADOS**
**- 4 PERSONAS EN BODAS DE 81 A 120 INVITADOS**
**- 6 PERSONAS EN BODAS DE 121 INVITADOS EN ADELANTE**

Los días de degustación deberán ser consultados con el Dep. Comercial.
En el caso de que asistieran más personas de las que correspondan, se deberá abonar el precio de **60 € + iva** por menú el mismo día de la degustación, avisando siempre con un mínimo de 72 horas de antelación.
Si los contratantes desearan realizar la degustación del menú a pesar de no llegar al mínimo exigido de comensales, estos deberán ponerse en contacto con el dep. comercial.

# Protocolo

Será entregado con 10 días naturales de antelación en persona, vía fax o e-mail, en formato Word o Excel.
En caso de no ser enviado en estos formatos, **LA CASA GRANDE** no se responsabiliza de los posibles errores o erratas que pudiera haber en ellas.
No se admitirán cambios en las listas en las 48 horas laborables previas al evento y 10 días para formatos especiales.

Disponemos de equipo de diseño grafico para la elaboración de otro tipo de presentaciones de listas y distribuciones a medida del cliente. CONSULTAR TARIFAS.

Servicios

# Música Discoteca

**MENÚS**

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 **675 € + IVA**

**MENÚS TODO INCLUIDO**

El alquiler del equipo de música con dj profesional es de un mínimo de 3 horas.
El coste de dicho equipo, con las tasas correspondientes de la SGAE es de **775 € + IVA**

# 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: **25,00 € + iva / adulto**

Ampliación de la barra libre y música:

**- HASTA UN MÍNIMO DE 50 PERSONAS 500 € + IVA/HORA**
**- HASTA UN MÍNIMO DE 100 PERSONAS 700 € + IVA/HORA**
**- HASTA UN MÍNIMO DE 170 PERSONAS 800 € + IVA/HORA**
**- A PARTIR DE 170 PERSONAS 1000 € + IVA/HORA**

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 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, coktail´s
- Servicio de cortador de jamón: **180 € + 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

# Otros servicios

- Servicio de azafatas
- Servicio de autocares

Solicite información y precio de estos servicios

# 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)** 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 fótografo 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 man¬tenimiento 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).

# Otros servicios

**ESPECTACULOS, MEDIOS AUDIOVISUALES, ETC**

LA CASA GRANDE cobrará un canon especial ( consultar tarifa con Dep. Comercial) en caso de que el cliente quiera traer sus propios espectáculos, medios audiovisuales, animación, etc... Si el cliente no informa al Dep. comercial, LA CASA GRANDE se reserva el derecho de cobrar dicho canon o en su caso expulsar a la persona o personas de nuestras instalaciones.

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)

## *Decoración floral*

Les ofrecemos la posibilidad de elegir otro tipo de decoración floral, diferente a la incluida en nuestro menú base bajo petición previa y presupuesto. No obstante , pueden contactar con nuestro florista para elegir la mejor combinación floral dentro de la oferta incluida en el menú base.

## *Ceremonia Civil*

Montaje de ceremonia civil: **350 € + iva**

Incluye:

• Espacio y montaje.

**No incluye juez de paz, trámites y megafonía**

Condiciones Generales

# 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 2022** hasta el **31 de Diciembre de 2022**

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 15 COMENSALES ADULTOS.**

EN SALÓN PRIVADO EL MÍNMO SERÁ DE **40** COMENSALES ADULTOS. EN CASO DE SER INFERIOR Y CON UN MÍNIMO DE **25** COMENSALES SE FACTURARÁ UN SUPLEMENTO DE **180 € + IVA** EN CONCEPTO DE EXCLUSIVIDAD.

**EL MENÚ DEBERÁ SER CONFIRMADO CON UN MÍNIMO DE 15 DÍAS DE ANTELACIÓN AL EVENTO.**

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

**DEBIDO A LAS CARACTERISTICAS ESPECIALES DE LOS ESPACIOS QUE A CONTINUACIÓN SE CITAN, ESTOS TENDRÁN LAS SIGUIENTES CONDICIONES:**

**EL PATIO TOLEDANO**, SE RESERVA EN EXCLUSIVA SOLAMENTE PARA EVENTOS DE MAS DE **80** COMENSALES ADULTOS Y EL MISMO TENDRÁ UN SUPLEMENTO DE **300 € + IVA**.

ESTE ESPACIO NO SE RESERVARÁ BAJO NINGÚN CONCEPTO EN EXCLUSIVA PARA LA CELEBRACIÓN DEL COCKTAIL DE BIENVENIDA.

PARA EVENTOS INFERIORES A DICHO NUMERO DE COMENSALES Y CON UN MÍNIMO DE **40** ADULTOS EL SUPLEMENTO SERÁ DE **850 € + IVA.**

EN CASO DE INCLEMENCIA METEREOLÓGICA, LA CASA GRANDE HABILITARÁ UN ESPACIO PARA LA CELEBRACIÓN DEL MISMO QUE CONLLEVARÁ IGUALMENTE EL PAGO DEL SUPLEMENTO ESTABLECIDO.

**EL SALÓN BODEGA- LAGAR**, SE RESERVA SOLAMENTE PARA EVENTOS DE UN MÍNIMO DE 80 COMENSALES ADULTOS Y UN MÁXIMO DE 140 Y EL MISMO TENDRÁ UN SUPLEMENTO DE **600 € + IVA**.

**HORARIO MAXIMO PARA LA CELEBRACIÓN DE COCKTAIL´S: ALMUERZO 14:30 HORAS, CENA 21:30 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.

*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*

Condiciones Generales

# Condiciones Generales

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.

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.

La confirmación del numero de invitados será: 15 días antes de la fecha del evento.

Con **10 días** de antelación al acto, el cliente abonara el **75%** del total presupuestado., **EN CASO DE NO EFECTUAR DICHO PAGO, LA CASA GRANDE SE RESERVA EL DERECHO DE ANULAR EL EVENTO.** El resto del pago se realizara al finalizar el evento.

El pago se realizará en talón conformado o en tarjeta de credito ( en metalico el máximo permitido es de **1.000 €** conforme a lo establecido en la ley 11/2021 de 9 de Julio, de prevención y lucha contra el fraude).

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

**NUMERO GARANTIZADO DE ASISTENTES:**

El cliente confirmará el numero más aproximado posible de comensales con **15** días de antelación.

Las cancelaciones de comensales que se produzcan en un plazo inferior a 72 horas de la celebración del evento así como los comensales que no se presenten el día de la celebración, serán facturados por LA CASA GRANDE al cliente, a razón del 100% del importe del menú seleccionado y los servicios contratados de los mismos.

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.

En caso de descenso del **30%** del número de comensales tras la confirmación de la reserva, **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 carcaterísticas, y con capacidad para este nuevo número de personas, siéndole comunicado al cliente con la mayor antelación posible.

# Condiciones Generales

## PUNTUALIDAD

Es preciso respetar el horario contratado para conseguir que el servicio se desarrolle con normalidad. Por todo ello se exige la llegada de todos los asistentes en el horario contratado con una flexibilidad máxima de 30 minutos. Las demoras no contratadas se facturarán aparte. **Puntualidad:** Por cada 30 minutos de retraso se aplicará un suplemento de 20 € por cada camarero contratado para dar el servicio.

## SALONES:

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.

**LA CASA GRANDE** se reserva el derecho de admisión para aquellos asistentes que no cumplan con las normas del establecimiento, 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 establecimiento.

## CONFIRMACIÓN DE PRESUPUESTO:

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

Cualquier variación, modificación o cambio, con respecto a los menús entregados se presupuestará aparte, así como la suspensión de cualquier concepto incluido en los menús, no supondrá ninguna rebaja en el precio, dichos cambios deberán ser confirmados por escrito via e mail para su correcta validez.

## CANCELACIÓN DE RESERVA:

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

Condiciones Generales

# 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 es gratuita y exclusiva para clientes de **LA CASA GRANDE** (hasta completar plazas existentes). **LA CASA GRANDE NO SE HACE RESPONSABLE** de los daños que pueda sufrir el vehículo, ni de los robos de los objetos que pudiera haber en el interior del mismo.

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 caracter 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.

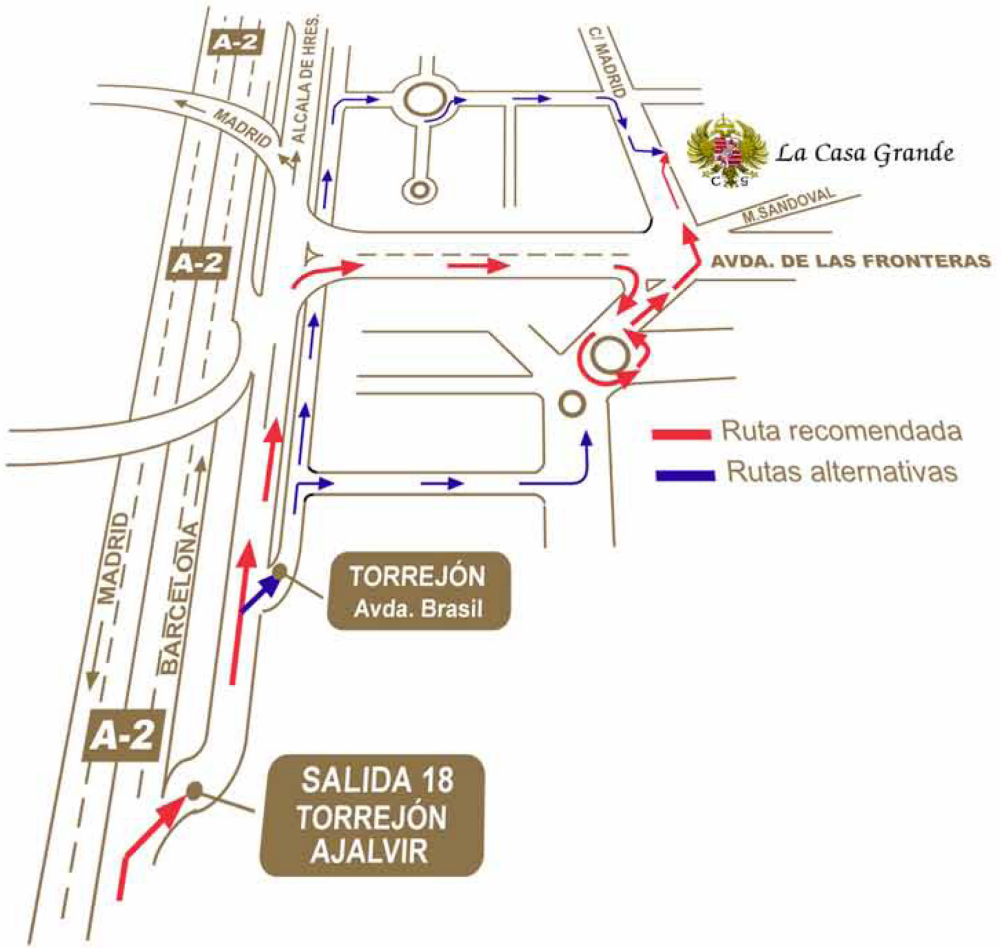
Usted podrá ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en la forma y acuerdo con los procedimientos establecidos en la precitada Ley, dirigiéndose a la dirección arriba indicada.

**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




*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*
*Bodas 2022*