

El Rancho
DE LA ALDEGÜELA

**MENÚ
GRUPOS DE EMPRESA
CELEBRACIONES FAMILIARES**

AÑO 2022



**TORRECABALLEROS
SEGOVIA**

CONDICIONES GENERALES

1º Se escogerá **un solo menú (un primero, un segundo y un postre) para todo el grupo** a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria. Disponemos de toda la información en relación a los alérgenos.

Para poder elegir en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona. Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado.

2º Se podrá estar en el comedor hasta las 18:30h. En caso de querer prolongar la sobremesa, es necesario consultar disponibilidad de espacio, es posible que sea necesario cambiar de ubicación. El suplemento de camarero son 30€ por hora que permanezcan después de las 18:30h.

3º El precio del menú incluye la decoración de las mesas, protocolo y menú personalizado.

4º El número de invitados se confirmará, junto con el protocolo y demás singularidades del evento **quince días antes**. El Rancho de la Aldegüela asume exclusivamente un 5% de anulaciones sobre el total de comensales confirmado.

5º El salón no será de uso exclusivo, pudiendo compartir el espacio con otros grupos. Para tener exclusividad en el comedor hay que firmar un contrato con Finca el Rancho en el que se detallen las condiciones de la exclusividad. Las reservas en el exterior no se confirman.

6º Si el número de invitados confirmados es inferior a 70 personas en Casa Grande, Pabellón, Comedor de La Luz o La Mesta (salones grandes), se abonará un suplemento de 400€ (excepto contrataciones especiales).

7º Los precios del Hotel del Rancho y la Posada del Rancho para los invitados tendrán un 20% de descuento sobre la tarifa oficial, salvo ofertas especiales. La hora de entrada se garantizará a partir de las 14:00h. La hora de salida es a las 12:00h. **Ponemos a disposición de los organizadores y de los invitados tarifas de entrada anticipada y de salida más tarde de las 12:00h.**


8º En el municipio de Torrecaballeros está prohibido lanzar cohetes, fuegos artificiales o cualquier elemento de pirotecnia. El Rancho de la Aldegüela declina toda responsabilidad civil o penal derivada del incumplimiento de la normativa legal.

9º Las ofertas no son acumulables.

10º Para el año 2022 los precios se incrementarán el IPC. Los precios de algunos de los platos incluidos en estos menús están sujetos a fluctuaciones. En el caso de que dichas fluctuaciones afectaran considerablemente al precio del plato, este cambio podrá ser reflejado en el mismo.




11º Estos precios y condiciones tendrán validez durante toda la temporada 2021. **Todos los precios incluyen 10% de IVA.**

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos


LOS APERITIVOS

Servidos antes del almuerzo o cena


 Chupito de gazpacho  

Chupito de crema de patata con foie y boletus  

Tartaleta de steak tartar   




Mini cono de atún y anchoa  

 Queso de oveja churra  * 



Torreznos de nuestra tierra  **LIBRE** 
ALÉRGICOS




Croquetas de jamón ibérico  

Rabas a la andaluza  

Langostinos fritos en corteza de trigo   


Piruleta de salmón ahumado con mantequilla de anchoa  


 Risoto de boletus con aroma de trufa y parmesano 


Rollito crujiente de morcilla   

BEBIDA DURANTE EL APERITIVO

Vino blanco 

Vino tinto 


Cerveza con y sin alcohol 

Refrescos de cola, naranja y limón **LIBRE** 
ALÉRGICOS

Otras bebidas consultar

Mínimo 70 personas. Para otro número de comensales, consultar opciones.

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

El básico

(2 aperitivos)

8,00€

El primero

(4 aperitivos)

10,00€

El segundo

(6 aperitivos)

12,00€

EL JAMÓN Y EL QUESO

Puesto de un jamón de recebo con cortador 425€ 

Puesto de un jamón de bellota con cortador 625€ 

(para el jamón de bellota avisar con mínimo una semana de antelación)

Sólo cortador (sin jamón) 200€ por jamón que corte

Recomendado un puesto para cada 100 personas


Mesa de quesos y panes variados (consultar precio) 

OBSERVACIONES A LOS APERITIVOS

✓La duración del aperitivo es de 45min aproximadamente.
Cada media hora adicional 5€.

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO  PESCADO
 MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  SULFITOS  MOSTAZA  LIBRE DE ALÉRGENOS

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA






 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos


MENU PARA COMPARTIR

Merienda cena


Entradas a compartir al centro de la mesa, elegir 7 platos y 1 postre


 Tortilla de patata 

Rabas a la andaluza     




Pan tomaca con jamón ibérico de Salamanca 




 Cebolla frita en aros al estilo del Rancho    


Picadillo de la matanza 


Revuelto de morcilla con patatas paja 



Revuelto de bacalao con patatas paja  





Morcilla de Cantimpalos a los dos purés   



Migas del pastor con sus huevos   


Guiso de morros con setas de temporada 

Croquetas de jamón ibérico   




 Pimientos rojos asados en horno de leña 



 Queso curado Zamorano de oveja churra   


 Crepes gratinados rellenos de verdura   





Salteado de setas con jamón ibérico 



 Ensalada de lechuga y tomate de la huerta 


 Crema templada de patata y boletus  

 Gazpacho al aroma de arbequina  

Judiones de Caballar con su compango 




 Milhojas de verduras con boletus y piñones   




Gratinado de beicon y trigueros con alioli  




Pimientos del piquillo rellenos de morcilla 



Postre

Tarta Ponche de Segovia    

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)   


Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate   

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 


Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja)  y refrescos

Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas se facturan aparte


Precio 28,50€


Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA



 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos




MENU 1

Entradas a compartir

Picadillo de la matanza 

Revuelto de morcilla con patatas paja 

 Pimientos rojos asados en horno de leña 


Migas del pastor con sus huevos   

Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Merluza en salsa verde   




O




Carrillada de ternera 




Postre



El postre se sirve con una bola de helado




Tarta Ponche de Segovia    


Tarta de la abuela (galleta y chocolate)   


Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate   

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 

Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja)  y refrescos

Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas se facturan aparte


Precio 35,00€








Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

MENU 2

Primer plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Milhojas de verduras con boletus y piñones 🌿 🥛 🍷

o


Crema de patata con esencia de boeletus 🥛 ^{SO2} 🍰

Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado 🐟 🥛 🍷

o

Cochinillo asado en horno de leña 
Con ensalada de la huerta ^{SO2} 🍰

Postre


El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia 🌿 🥛 🍷

Tarta de la abuela (galleta y chocolate) 🌿 🍷 🥛

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas) 🌿 🍷 🥛

Brownie de chocolate 🌿 🍷 🥛

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 🥛 🍰

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) 🌿 🍷 🥛

Pan candeal 🌿

Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) ^{SO2} 🍷 y refrescos

Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas se facturan aparte


Precio 40,00€

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos













MENU 3

Primer plato



Puerros del carracillo con crema de queso Valdeon y salmón ahumado  

O

Entradas a compartir



















-  Milhojas de verduras con boletus y piñones    
- Gratinado de bacón y trigueros con ali-oli  
- Pimientos del piquillo rellenos de morcilla   
- Revuelto de bacalao con patatas paja  


Segundo plato



Cordero o cochinitillo asado en horno de leña 
con ensalada de la huerta 

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

- Tarta Ponche de Segovia    
- Tarta de la abuela (galleta y chocolate)   
- Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   
- Brownie de chocolate   
-  Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 
- Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 

Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja)   y refrescos

Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas se facturan aparte


Precio 45,00€

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

MENU 4


Primer plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Ensalada templada de langostinos, gambón y mango
con vinagreta de frutos secos 🌿 🐛 🐟 🥚 SO²

o
Crema de marisco con crujiente de langostinos 🐛 SO²

Segundo plato

Cordero o cochinitillo asado en horno de leña  SO²
con ensalada de la huerta 🥗

Postre


El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia 🌿 🥚 🍰 🐟

Tarta de la abuela (galleta y chocolate) 🌿 🥚 🍰

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas) 🌿 🥚 🍰

Brownie de chocolate 🌿 🥚 🍰

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 🍰

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) 🌿 🥚 🍰


Pan candeal 🌿

Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) SO² y refrescos

Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas se facturan aparte


Precio 45,00€

 APIO 🌿 SÉSAMO 🥜 CACAHUETE 🐛 FRUTOS CON CÁSCARA 🥚 ALTRAMUCES 🐛 SOJA 🌿 GLUTEN 🥚 HUEVO 🐟 PESCADO 🐛 MOLUSCOS -
🐛 CRUSTÁCEOS 🥛 LECHE 🌿 MOSTAZA 🍰 SULFITOS ✓ LIBRE DE ALÉRGICOS

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona. Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

MENU 5

Primer plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Entremeses de ibérico 🥚 🐟

(Jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa)

o

Ensalada de queso de cabra con salmón, naranja y nueces 🥛 🥛 🐟 🌿 🍷^{SO2}

Entradas a compartir

Revuelto de bacalao con patatas paja 🥚 🐟

🥗 Milhojas de verduras con boletus y piñones 🌿 🥛 🍷

Segundo plato

Cordero o cochinitillo asado en horno de leña 🍷^{SO2} **LIBRE** ✓
con ensalada de la huerta 🥗

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia 🌿 🥚 🥛 🍷

Tarta de la abuela (galleta y chocolate) 🌿 🥚 🥛

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas) 🌿 🥚 🥛

Brownie de chocolate 🌿 🥚 🥛

🥗 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 🥛

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) 🌿 🥚 🥛

Pan candeal 🌿

Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) 🍷^{SO2} y refrescos

Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas se facturan aparte

Precio 48,00€

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona. Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

🥗 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

MENU 6

Primer plato

Entremeses de ibérico con cuatro langostinos 🦀 🐟 🍷
(Jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa)

Segundo plato

Cordero o cochinitillo asado en horno de leña 🍷
con ensalada de la huerta 🥗
LIBRE ALÉRGICOS

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia 🌿 🥚 🥞 🍷

Tarta de la abuela (galleta y chocolate) 🌿 🥚 🥞

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas) 🌿 🥚 🥞

Brownie de chocolate 🌿 🥚 🥞

🥗 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 🥞

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) 🌿 🥚 🥞

Pan candeal 🌿

Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) 🍷 y refrescos

Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas se facturan aparte

Precio 48,00€

🌿 APIO 🌿 SÉSAMO 🥜 CACAHUETE 🍷 FRUTOS CON CÁSCARA 🥚 ALTRAMUCES 🍷 SOJA 🌿 GLUTEN 🥚 HUEVO 🐟 PESCADO 🦀 MOLUSCOS -
🦀 CRUSTÁCEOS 🥛 LECHE 🥞 MOSTAZA 🥞 SULFITOS ✓ LIBRE DE ALÉRGICOS

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona.
Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado






Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

🥗 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos




MENU 7

Primer plato

Judiones de Caballar 






















- Guiso de morros con setas de temporada 
Gratinado de bacón y trigueros con ali-oli 
Revuelto de bacalao con patatas paja 

Segundo plato

Solomillo de buey con medallón de foie a la plancha 

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

- Tarta Ponche de Segovia 
Tarta de la abuela (galleta y chocolate) 
Hojaldre de crema y nata (Boceguillas) 
Brownie de chocolate 
 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 
Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) 
Pan candeal 
Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja)  y refrescos
Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)
Las cervezas se facturan aparte


Precio 50,00€

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO  PESCADO  MOLUSCOS -
 CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona.
Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

MENU 8

Primer plato

Crepes gratinados rellenos de verduras

Segundo plato

Langostinos dos salsas

Tercer plato

Cordero o cochinillo asado en horno de leña LIBRE ALERGENOS

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)

Brownie de chocolate

Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)

Pan candeal

Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja)

Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas se facturan aparte

Precio 57,00€

APIO SÉSAMO CACAHUETE FRUTOS CON CÁSCARA ALTRAMUCES SOJA GLUTEN HUEVO PESCADO MOLUSCOS - CRUSTÁCEOS LECHE MOSTAZA SULFITOS LIBRE DE ALÉRGENOS

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona. Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

MENU 9


Primer plato

Gratén de marisco hojaldrado con crema de trigueros 🌿 🐟 🥚 🐠 🥛

Segundo plato

Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado 🐟 🥛 🥚

Tercer plato

Cordero o cochinitillo asado en horno de leña  con ensalada de la huerta ^{SO2} 🥗

Postre


El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia 🌿 🥚 🥛 🥚

Tarta de la abuela (galleta y chocolate) 🌿 🥚 🥛

Hojaldrado de crema y nata (Boceguillas) 🌿 🥚 🥛

Brownie de chocolate 🌿 🥚 🥛

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 🥛

Tarta Valentina (hojaldrado con crema pastelera y frutas) 🌿 🥚 🥛

Pan candeal 🌿

Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) ^{SO2} 🥂 y refrescos

Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas se facturan aparte

Precio 60,00€


🌿 APIO 🌱 SÉSAMO 🥜 CACAHUETE 🐠 FRUTOS CON CÁSCARA 🌿 ALTRAMUCES 🥚 SOJA 🌿 GLUTEN 🥚 HUEVO 🐟 PESCADO 🐠 MOLUSCOS - 🐠 CRUSTÁCEOS 🥛 LECHE 🥚 MOSTAZA 🥛 SULFITOS ✓ LIBRE DE ALÉRGICOS

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

Los vinos ofrecidos en los menús son: Tinto Seleccionado de la Rioja Crianza o tinto Seleccionado de Ribera del Duero o blanco superior de Rueda. **Para otros vinos consultar presupuesto**

OTRAS OPCIONES

Sorbete de limón al cava brut nature	5,00€
Refresco (unidad)	2,60€
Doble de cerveza (unidad).....	3,00€

Consulte nuestra carta de vinos y espirituosos

PARA LOS NIÑOS

MENU DE NIÑOS 1

Macarrones a la boloñesa 🌿 🥚 SO₂
 Escalope de pollo
 con patatas fritas 🌿 🥚
 Helado infantil 🍦
 Refrescos SO₂ 🍷
Precio: 18,00€

MENU DE NIÑOS 2

Entremeses de ibérico con croquetas
 🌿 🥚 🍷 *
 Chuletillas de cordero con patatas fritas
 ALLERGEN FREE ✓
 Helado infantil 🍦 * y Refrescos SO₂ 🍷
Precio: 30,50€

Disponemos de zona de niños con monitoras de 14.30h a 18:30h el sábado y el domingo, servicio sin coste para nuestros clientes.

En mayo, las comuniones

*Todos queremos que la Primera Comunión de nuestros hijos sea un día inolvidable. Por eso y para compartir con ellos esa fecha tan importante, el equipo del Rancho de la Aldegüela ha preparado unos menús especiales y sorpresas y talleres para los niños. **Consultar las fechas en las que este servicio está disponible.***



Talleres de abalorios, pintura de cara, globoflexia, papiroflexia, castillo hinchable, concursos de penaltis, tattoos (calcomanías) y baile para niños y mayores.

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

🍷 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

EL BAR

Barra libre (en sala privada)

- Precio por persona y hora: 9,00€ (combinados normales)
- Precio por persona y hora: 15,00€ (combinados premium)
- Sin alcohol (refrescos y cerveza), precio por persona y hora: 6,00€.
- Camarero: 100,00€ la primera hora, 30,00€ hora adicional. *Es necesario un camarero para 40 personas.*

Por consumiciones (en sala privada)

- Combinado normal: 7,00€
- Combinado premium: 10€ (consultar tarifa bebidas especiales)
- Refresco y cerveza: 3,50€
- Camarero: 100,00€ la primera hora, 30,00€ hora adicional. *Es necesario un camarero para 50 personas.*

ANIMACIÓN MUSICAL (Música disco)

2 horas	430,00€
Cada hora de DJ adicional	110,00€

Precios especiales para grupos de hasta 70 personas, consultar

El precio incluye material técnico de sonido e iluminación de primer nivel.

El equipo de DJ está formado por profesionales con experiencia, que se adaptan a cualquier necesidad y proporcionan un servicio personalizado.

La contratación de DJ del Rancho para la animación musical incluye el pago a SGAE. Si se contrata otra empresa de animación por cuenta de los organizadores se deberá abonar la cuota correspondiente, fijada en 200€.

Alquiler televisión de 40" para proyecciones 50,00€

EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA


Teléfono de reservas: 921 401 060

Fax: 921 401 250

www.fincaelrancho.com // info@fincaelrancho.com

Plaza Marqués de Lozoya, 3
TORRECABALLEROS (SEGOVIA)

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos