

El Rancho

DE LA ALDEGÜELA



MENUS DE BODAS 2021-2022

TORRECABALLEROS, SEGOVIA

COCTEL DE BIENVENIDA

- 🍷 Chupito de gazpacho 🌿 SO₂
- Chupito de crema de patata con foie y boletus 🍷 SO₂
- Tartaleta de steak tartar 🌿 🐟 🍷
- Mini cono de atún y anchoa 🌿 🐟
- 🍷 Queso de oveja churra 🍷 * 🌿
- Torreznos de nuestra tierra LIBRE ALÉRGENOS ✓
- Croquetas variadas (de boletus, de jamón y de rabo de toro) 🍷 🌿
- 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 🌿 🍷 🍷

La duración del aperitivo es de 45 min aproximadamente con posibilidad de ampliar

BEBIDA DURANTE EL CÓCTEL

- Vino blanco SO₂
- Vino tinto SO₂
- Cerveza con y sin alcohol 🌿
- Refrescos de cola, naranja y limón LIBRE ALÉRGENOS ✓

Otras bebidas consultar



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




🌿 APIO 🌿 SÉSAMO 🌿 CACAHUETE 🌿 FRUTOS CON CÁSCARA 🌿 ALTRAMUCES 🌿 SOJA 🌿 GLUTEN 🌿 HUEVO
🐟 PESCADO 🍷 MOLUSCOS 🌿 CRUSTÁCEOS 🍷 LECHE 🍷 MOSTAZA SO₂ SULFITOS ✓ LIBRE DE ALÉRGENOS



MENÚ




PRIMEROS PLATOS

(elegir una opción)

Crema de marisco con crujiente de langostinos   





Crema de de patata, boletus y foie   

Ensalada de jamón ibérico, melón y foie  

 Ensalada templada de marisco con verduras escabechadas  




Ensalada de queso de cabra con salmón, naranja y nueces     

Ensalada templada de langostinos, pulpo y gambón con mango y vinagreta de frutos secos

Entremeses de ibérico con langostinos   

(jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa con cuatro langostinos cocidos)

Flor de calabacín rellena de marisco   

(Según disponibilidad, producto de temporada)

Tartar de salmón ahumado con germinados 





Gratén de marisco hojaldrado    




(pulpo, gambón, langostinos y crema de espárragos trigueros)

LOS PESCADOS





(elegir una opción)





Langostinos dos salsas    

Rollito de salmón, triguero y gambón con salsa de vermouth    

Lomo de Bacalao confitado con salsa de puerros y ajo tostado   


Merluza en salsa de chipirón en su tinta  

Merluza en salsa verde con langostinos    

Rape en salsa americana con gambas    



LOS SORBETES



(elegir una opción)

 Limón 


 Mandarina 

 Mojito 

 Frambuesa 

 Maracuya 





Otros sabores consultar

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

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SO₂  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

























MENÚ

LAS CARNES (elegir una opción)

- Cordero lechal asado en horno de leña 
- Cochinillo lechal asado en horno de leña 
- Solomillo de buey con medallón de foie fresco y reducción de PX 
- Solomillo de ibérico a las cinco pimientas 





*Es posible servir cordero y cochinillo (50%) sin coste adicional
Los asados van acompañados de ensalada de tomate, lechuga y cebolla*

LOS POSTRES DE NUESTRO OBRADOR (elegir una opción)

-  Tarta ponche de Segovia    
-  Tarta charlota (crema y nata)    
-  Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 
-  Tarta Valentina (hojaldre, crema pastelera y frutas)   
-  Parfait de chocolate dorado con helado de plátano   
-  Brownie de chocolate   


*Si desea que preparemos un postre que no esté en la lista, consúltenos, tenemos obrador de panadería y pastelería propio. **Se sirve con una bola de helado de vainilla, otro sabor puede tener suplemento.***

LOS VINOS SERVIDOS CON LOS MENUS

- Tinto Seleccionado de la Rioja 
- Tinto Seleccionado Ribera del Duero 
- Blanco de Rueda (Verdejo) 
- Cava Brut Nature 

Si desea servir otro vino en su boda, pídanos presupuesto, tenemos más de 50 referencias de varias denominaciones.

Si los novios quieren aportar su propio vino o champagne se enfriará y se servirá sin coste adicional (no se descuenta en el precio del menú).



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


 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA **SO₂**  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

MENÚ INFANTIL



PLATO COMBINADO


Filete de pollo empanado, croquetas, calamares y patatas fritas    * 



 Helado infantil 

Refresco o zumo y agua 

MENU 1




Macarrones a la boloñesa  

Filete de pollo empanado con patatas fritas 



 Helado infantil 


Refresco o zumo y agua 

MENU 2

Entremeses de ibérico con croquetas   

Chuletillas de cordero  con patatas fritas * 

 Helado infantil 

Refresco o zumo y agua 

Otras opciones de menú consultar



Para mesas de niños, ofrecemos decoración con globos, menaje de colores, etc. Mínimo 5 niños, consultar precio.



Disponemos de monitor/a para el cuidado de los niños durante el aperitivo y la cena, mínimo 3 horas. Máximo 5 niños por monitora, edad mínima 4 años. Consultar precio.

OTROS MENÚS



VEGETARIANO

 Salteado de pasta con piñones  

 Ensalada de judías blancas 


 Canelones de verduras 

VEGANO

 Pimientos del piquillo con tomate rellenos de quinoa 

 Espaguetis de calabacín con soja 







 Hamburguesa de garbanzos con brotes 

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















 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA **SO₂** SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

OTROS MENÚS

INTOLERANCIA A LA LACTOSA Y AL GLUTEN

- Ensalada de langostinos y piña  
- Bacalao con pisto 
- Cordero o cochinitillo asado en horno de leña 
-  Ensalada de frutas 

APERITIVOS PARA CELIACOS

-  Tortilla de patatas 
- Pan tumaca 
- Tosta de bacalao   
- Tosta de mus de foie   
-  Tosta de crema de queso  
-  Queso 

Disponemos de la información obligatoria en relación a los alérgenos. Si los invitados tienen alergias o intolerancias alimentarias, pueden ponerse en contacto con el departamento comercial para comunicar el menú que pueden tomar.

BARRA LIBRE Y RECENA



















BARRA LIBRE


La barra libre se cobrará por todos los asistentes a la boda. Si el número de adultos asistentes a la boda es inferior a 70, se cobrará el suplemento por camarero. Es necesario un camarero para cada 50 personas.

Las copas que se sirven en mesa se cobran por separado

RECENA O RESOPÓN

**(Incluida en los paquetes de 6 horas de barra libre.
Se servirá durante el baile cuando los novios lo indiquen)**

- Mini hamburguesas   
-  Sándwiches vegetales   
- Empanada de atún  
- Sopas de ajo 
- Mini hojaldres rellenos 
-  Mini donuts      

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

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCOS  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA **SO₂**  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

CONTRATACIÓN

Para reservar en firme una fecha y un salón de banquete, el Rancho firmará un contrato con los novios y éstos dejarán una señal de 300€ en el momento de la reserva.

INCLUIDO EN LOS MENÚS

Degustación del menú para 6 personas con el aperitivo, dos opciones de entrantes, dos de pescado, dos de carne y cuatro postres (mínimo 70 invitados, para menos de 70 asistentes la prueba es para 2 personas)

Decoración básica de las mesas (flor o vela), protocolo (listas y plano o sitting) y menú personalizado

Habitación de novios para el día de la boda en El Hotel del Rancho 4*, con cava, desayuno y acceso a la zona de aguas

Invitación a la cena y fiesta de los novios (diciembre)

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

BODAS DE DÍA	Temporada alta	Temporada baja, viernes* y domingos*
Menú 2 platos + 6 horas de barra libre + recena	99,00€	89,10€
Menú con 3 platos + sorbete + 6 horas de barra libre + recena	118,50€	106,65€
BODAS DE DÍA O NOCHE	Temporada alta	Temporada baja, viernes* y domingos*
Menú 2 platos + 4 horas de barra libre	92,00€	82,80€
Menú con 3 platos + sorbete + 4 horas de barra libre	111,50€	100,35€

**Excepto puentes y fiestas especiales. Incluye 5 habitaciones en el hotel sin cargo*

Temporada baja: noviembre a marzo (ambos incluidos). Incluye 5 habitaciones en el hotel sin cargo

Temporada alta: abril a octubre (ambos incluidos)

Los descuentos no son acumulables

MENÚ INFANTIL Incluidos aperitivo y refrescos en la fiesta	Plato combinado	Menú 1	Menú 2
	31,50€	35,00€	43,50€

SUPLEMENTOS

Servir dos tartas distintas lleva un suplemento de 1€/persona (consultar previamente si uno de ellos es hojaldre)

Cambiar el cava del menú por moscato (espumoso dulce) tiene un suplemento de 1,5€/persona

Patatas panadera como guarnición 2€/persona de suplemento

Suplemento por **camarero para bodas de menos de 70 asistentes adultos**: 200€ (2 horas), cada hora adicional 30€

La duración del aperitivo es de 45 minutos aproximadamente, **cada media hora adicional tiene un suplemento de 5€ por persona**

CONTRATACIONES EXTRAS

Recena o resopón: 10€/persona

Hora de barra libre adicional 3,50€ (la barra libre se cobrará por todos los adultos asistentes a la boda)

Mesa infantil decorada con globos, menaje de colores, pinturas y plantilla para colorear, pompero o pulsera fluorescente: 10€/niño, mínimo 5 niños.

Monitor/a para el cuidado de los niños durante el aperitivo y la cena: 100€ (3 horas), 20€ casa hora adicional. Máximo 5 niños por monitora, edad mínima 4 años.

Si decidís traer cosas para decorar vosotros mismos, podéis disponer del salón desde las 10:00am del día del evento. **Si necesitáis ayuda para colocar cosas**, el coste es de 20€ por cada persona que ayude en la decoración.

PUESTO DE JAMÓN CON CORTADOR

Avisar con mínimo una semana de antelación

Puesto de un jamón de recebo con cortador 425€ 

Puesto de un jamón de bellota con cortador 625€ 

Recomendado un puesto para cada 100 personas


MESA DE QUESOS

La mesa de quesos se compone de seis tipos de quesos diferentes, panes variados, uvas y nueces

Entre 50 y 100 personas 7€/persona

De 100 a 200 personas 6€/persona

Grupos de más de 200 personas 5€/persona

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

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA **SO₂**  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

CONTRATACIONES EXTRAS

CANDY BAR

El Candy bar mínimo contiene: ocho platos con gominolas y salados (300gr/ud), cocacolas, besos de fresa y nata, manzanas, moras, bolas de cereal de chocolate con leche y chocolate blanco, huevos fritos, palomitas y cacahuets. Dos macetas con diez brochetas/ud (dos nubes redondas colores variados + manzana verde grande). Una maceta con regalices (50ud/ud). Veinte cucuruchos de papel Banderín "El amor es dulce". Precio 100€, consultar otras opciones.

LETRAS DE CORCHO

Letras de corcho blanco de 118cm de altura x 20cm de espesor con las iniciales de los novios y el símbolo &. Precio 135€.

CORNER DE CERVEZA

Cervezas nacionales y de importación, industriales y artesanas, **a su elección.**
Incluido montaje, cubiteras con 20 unidades de las cervezas seleccionadas en hielo y abridores
Recomendado 1ud. por persona en total (ej. 100 invitados, 5 cubiteras, total 100 botellas)
Consultar precio



ANIMACIÓN MUSICAL

DJ TORRESOUND

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

4 horas 650,00€

Cada hora de DJ adicional 110,00€

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

Precio especial paquete 6 horas 790€

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 novios se deberá abonar la cuota correspondiente, fijada en 200€.

CEREMONIA CIVIL

El precio del montaje de la ceremonia civil 400€, incluye jardín o salón privado para la ceremonia, megafonía, sillas (50 uds) y centro de flores en la mesa de ceremonias. Para otros montajes o decoraciones especiales, consultar.

En el caso de querer ceremonia no oficial, el Rancho puede proporcionar un oficiante con mucha experiencia para celebrar el matrimonio (la ceremonia no tendrá validez legal). El precio es de 500€, incluye oficiante, jardín o salón privado para la ceremonia, megafonía, sillas (50 uds) y centro de flores en la mesa de ceremonias.

TELÉFONOS DE INTERÉS

Fotógrafa Teresa perdiguero (www.mikaperdiguero.com)	622 209 333
FotoluX Fotografía y video (www.fotolux.es)	636 310 820
Visiondpelicula.com (Pere Fiter)	605 376 929
DJ Torresound, Javier Arcones (www.torresound.com)	629 923 363
Peluquería Ela (Torrecaballeros)	921 40 14 17 // 921 404 243
Peluquería Eva Suarez (Eva)	921 443 478
Peluquería Ana Camarero (Torrecaballeros)	921 040 021
FLORES A MEDIDA Rebeca Givaja (www.floresta.es)	629 979 592
Floristería Osiria (Javier)	921 431 436 // 921 430 299
Floristería Liliium (Alfredo)	921 428 199
Iglesia de Torrecaballeros (Padre Juan)	921 429 382 // 676 642 533
Ayuntamiento de Torrecaballeros	921 401 005

CONDICIONES GENERALES

1º Las bodas son exclusivas, una celebración por día en el salón elegido.

2º El salón estará disponible a partir de las 10am del día del evento.

3º 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.

4º Si el número de invitados confirmados es inferior a 70 personas en Casa Grande, Pabellón o Comedor de La Luz., se abonará un suplemento de 400€.

5º **Los precios del Hotel del Rancho y la Posada del Rancho para los invitados tendrán un 10% 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 novios y de los invitados tarifas de entrada anticipada y de salida retrasada.**

6º 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.

7º 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.

8º Estos precios y condiciones tendrán validez durante toda la temporada 2021. **Todos los precios incluyen 10% de IVA.**





AMPLIO APARCAMIENTO

A UNA HORA DE MADRID

EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA

PLAZA DEL MARQUÉS DE LOZOYA Nº 3

40160 TORRECABALLEROS (SEGOVIA)

TELÉFONO DE RESERVAS: 921 401 060 ext. 3

FAX: 921 401 250

www.fincaelrancho.com

info@fincaelrancho.com