

EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA

CONFERENCIAS, SEMINARIOS, CONVENCIONES

REUNIONES DE EMPRESA

PAUSA PARA EL CAFÉ

LOS APERITIVOS

MENÚS DE TRABAJO

MENÚS COCTEL

MENÚ PARA COMPARTIR

MENÚ BARBACOA

PLAZA DEL MEDIODÍA 1

40160 TORRECABALLEROS (SEGOVIA)

TELÉFONO 921 401 060 EXT 452 FAX 921 401 250

info@fincaelrancho.com

PAUSA PARA EL CAFÉ

Coffee de mañana: café, infusiones, zumo de naranja, pastas de nuestro obrador, tortilla de patatas y otra tapa fría o caliente

7,00 €

Coffee de tarde: Café, infusiones, zumo de naranja y pastas de nuestro obrador

5,00 €

Suplemento refrescos 2,00 €

LOS APERITIVOS

(Servidos antes del almuerzo o cena)

EL BASICO

Croquetas de jamón ibérico **g h l**

Tortilla de patatas **h**

Pan y bebidas **s**

8,00 €

EL PRIMERO

Croquetas de jamón ibérico **g h l**

Rabas a la andaluza **g j**

Queso de oveja churra **l *h**

Caldo o gazpacho **g s**

Tortilla de patatas **h**

Pan y bebidas **s**

11,00 €

EL SEGUNDO

Croquetas de jamón ibérico **g h l**

Rabas a la andaluza **g j**

Caldo o gazpacho **g s**

Pan tomaca con jamón ibérico **g**

Rollito crujiente de morcilla **g l d**

Langostinos fritos **g k h**

en corteza de trigo

Piruleta de salmón ahumado

con mantequilla de anchoa **i l**

Queso de oveja churra **L *H**

14,00 €

OBSERVACIONES A LOS APERITIVOS

- La duración del aperitivo es de 45min aproximadamente. Cada media hora adicional 5€.
- Las bebidas incluidas en el aperitivo son: vino tinto, vino blanco, cerveza con y sin alcohol, refrescos de cola, naranja y limón.
- Sustituir la tortilla de patatas por pan tomaca con jamón ibérico incrementa 1,00€ el precio del aperitivo.
- Puesto de un jamón de recebo con cortador 425€.
- Puesto de un jamón de bellota con cortador 625€.
- Recomendado un puesto para máximo 100 personas.
- Cada cortador adicional 200€.

MENÚS DE TRABAJO

PRIMEROS

(Elegir uno)

Crema de marisco con langostinos fritos **g s a i k j l**

Ensalada templada de langostinos y mango con vinagreta de frutos secos **k i d**

Judiones de Caballar **p**

Milhojas de verduras y piñones con salsa de boletus **g l d**

Sopa Castellana o Gazpacho (en verano) **g h**

Revuelto de morcilla **h d**

Revuelto de bacalao con patatas paja **h i**

SEGUNDOS

(Elegir uno)

Merluza en salsa verde con langostinos **k i**

Entrecot de vaca vieja con patatas panadera **p** (max 50 personas)

Bacalao confitado con salsa de puerros y ajo tostado **i l d**

Salmón al horno con salsa de vermouth **k i l s**

Secreto de ibérico con salsa de ciruela y patatas panadera **p**

POSTRE

Postre dulce o tarta del día, helado o fruta de temporada
(alérgenos dependiendo del postre)

Pan, vino de la casa y agua mineral **s**
(refrescos y cervezas se facturan aparte)

Café

Suplemento por persona opción dos primeros o dos segundos a elegir : 3,00€ (IVA incluido)

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3,00€ por cada cambio realizado
Se escogerá un solo menú para todo el grupo a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria

MENÚ ESPECIAL

Aperitivos a compartir

Cebolla frita en aros al estilo del Rancho **g ***

Morcilla de Cantimpalos a los dos purés **l ***

Huevos revueltos con bacalao y patatas paja **h i l**

Guiso de morros con setas **s**

Cordero o cochinillo asados en horno de leña **p**
con ensalada de la huerta **s**

Ponche de Segovia **g h l d**

Pan, agua mineral, vino de la casa y café
(refrescos y cervezas se facturan aparte) **n**

Suplemento por persona : 12,00€ (IVA incluido)

MENÚ CÓCTEL

(Elegir siete)

Caldo de cocido o Gazpacho (en verano) **g s**

Crema de Marisco **k**

Judiones de Caballar **p**

Crema de boniato con foie y esencia de boletus **l s**

Torreznos **p**

Tortilla de patatas **h**

Pan tomaca con jamón ibérico **g**

Chorizo frito de cantimpalos **s**

Empanada de atún **h i g l**

Canapé de morcilla frita con pan de pueblo **g *h l**

Rabas a la andaluza **g j**

Buñuelos de bacalao **i h g**

Risoto de boletus con aroma de trufa y parmesano **l**

Croquetas de jamón ibérico **g h l**

Rollito crujiente de morcilla **g l d**

Brocheta de langostino y piña con salsa de soja **f**

Langostinos fritos en corteza de trigo **g k h**

Mini hamburguesas **g**

Preñaos (pan+chorizo) **g s**

Mini pizza de calabacín con langostino **l k**

Queso de oveja churra **l *h**

Postre dulce o tarta del día, helado o fruta de temporada
(alérgenos dependiendo del postre)

Pan, vino de la casa y agua mineral **s**

(refrescos y cervezas se facturan aparte)

Café

A B C D E F G H I J -
K L M **S SULFITOS** O

Observaciones: Mínimo 40 comensales. Duración 1,5 horas. Se sirve de pie. Para otro número de comensales consultar al departamento comercial.

MENÚ PARA COMPARTIR

ENTRADAS (Elegir siete)

Gratinado de beicon y trigueros con ali-oli **l**

Pimientos del piquillo rellenos de morcilla **d**

Pan tomaca con jamón ibérico **g**

Brocheta de cordero **p**

Patatas a la importancia rellenas de jamón ibérico **g h s**

Milhojas de verduras y piñones con salsa de boletus **g l d**

Crepes rellenos de verduras gratinados con mornay de espinacas **g h l d**

Carrillada de ternera con parmentier de trufa **p**

Salmón ahumado en El Rancho **i**

Brocheta de solomillo marinada con salsa de mostaza y beicon **l m**

Croquetas caseras **g h l**

Secreto de ibérico con salsa de ciruela y patatas panadera **p**

Ensalada de trocadero con queso de cabra y membrillo **l s**

POSTRE

Postre dulce o tarta del día, helado o fruta de temporada
(alérgenos dependiendo del postre)

Pan, vino de la casa y agua mineral **s**
(refrescos y cervezas se facturan aparte)

Café

A B C D E F G H I J -
K L M **S SULFITOSO**

Observaciones: Mínimo 30 comensales. Para otro número de comensales consultar al departamento comercial.

MENÚ BARBACOA

Chorizo de pueblo

Panceta de ibérico

Morcilla de Cantimpalos

Pinchos morunos

Pollo marinado al curri

Brocheta de cordero **p**

Todo acompañado con ensalada de la huerta **s**
(lechuga, tomate y cebolla)

POSTRE

Postre dulce o tarta del día, helado o fruta de temporada
(alérgenos dependiendo del postre)

Pan, vino de la casa y agua mineral **s**
(refrescos y cervezas se facturan aparte)

Café

Suplemento por persona : 12,00€ (IVA incluido)

Observaciones: Si el tiempo no permite hacer la barbacoa en el exterior se utilizarán las parrillas de cocina y el evento se desarrollará en un salón interior. Mínimo 20 comensales. Para otro número de comensales consultar al departamento comercial.

Para grupos inferiores a 20 comensales, a parte del suplemento, hay un coste de 150€ por parrilla.

Se monta una parrilla para cada 30 comensales

EL BAR

Barra libre (en sala privada)

- Precio por persona y hora: 9,50€
- Suplemento por consumición premium: 5,00€
- Sin alcohol (refrescos y cerveza), precio por persona y hora: 6,50€
- Camarero: 100,00€ la primera hora, 30,00€ hora adicional. Es necesario un camarero para 50 personas.

Por consumiciones (en sala privada)

- Combinado: 7,00€
- Combinado premium: según tarifa
- Refresco y cerveza: 3,50€
- Camarero: 100,00€ la primera hora, 30,00€ hora adicional. Es necesario un camarero para 40 personas.

Disco móvil para grupos de hasta 70 personas: 350€/2 horas, 100€ hora adicional. Para otro número de personas consultar.

AUDIOVISUALES BÁSICOS

Salas grandes (a partir de 30 pax)

- Megafonía básica (4 altavoces, mesa de sonido, 2 micrófono inalámbrico y conexión audio PC), proyector 5000 lúmenes, pantalla proyección de 366x274 (3/4). Precio por día 740€, a partir del segundo día 445€

Salas medianas (hasta 30 pax)

- 2 altavoces de PC y conexión audio PC, proyector 5000 lúmenes, pantalla proyección de 183x244 (4/3). Precio por día 615€, a partir del segundo día 370€

Salas pequeñas (hasta 15 pax) TV plana 40": 50€ por día

Incluye montaje y pruebas. Estos precios no incluyen técnico permanente en sala

- Técnico audiovisuales (media jornada, 4h): 150€
- Técnico audiovisuales (jornada completa, 8h): 280€

CONDICIONES GENERALES

- Todos los precios incluyen el 10% de IVA, excepto audiovisuales y DJ que incluye el 21%.
- Se escogerá un solo menú para todo el grupo a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.
- Las comidas y cenas en el exterior pueden llevar suplemento. Consultar.