

# Gala

2017

## MENÚ GALA SOCIALES

---



PALACIO DEL  
NEGRALEJO



## **PARA EMPEZAR...**

### **En frío:**

Bocadito de jamón ibérico y salmorejo Cordobés sobre pan polar  
Mini Focaccia de anchoa  
Chip de cremoso de berberecho  
Tartaleta de espárragos verdes con huevas de trucha  
Mejillones de la ría con salmorejo ligero al aceite de albahaca  
Milhojas de salmón ahumado y cremosode queso  
Brocheta de pulpo a la Gallega y su cachelo  
Chupito de crema de melón con polvo de iberico  
Gazpacho de remolacha y su nube  
Brocheta de cherry y queso de cabra al toque de Módena  
Cucharita de Roast-beef con cebolla caramelizada  
Foie al P.X. sobre pan de miel

### **En caliente:**

Piruleta de pintada especiada  
Pincho de calabacín con langostinos  
Nuestro capricho de Bacalao  
Croquetitas cremosas de jamón  
Croquetitas de boletus  
Caramelito de faisán, queso de cabra y piña  
Brocheta de solomillo con mojo picón  
Rollito de morcilla con piñones  
Mini hamburguesa al “toque”  
Vasito de Bisque de carabinero con picadillo de langostino  
Cappuccino de Idiazábal con arándanos  
Croquetitas de gambas  
Brocheta de langostinos al mojo de cilantro  
Picantón al curry y su toque de eneldo  
Mini albóndigas de pato a la naranja

**A elegir 5 Referencias Frías & 5 Referencias Calientes, Duración 45'**

## **CÓRNER DE MAESTRO JAMONERO**

Jamón Ibérico origen jabugo Marca Capa  
Jamón Ibérico de Bellota origen jabugo Marca Capa Negra  
Jamón Ibérico 100% de Bellota origen jabugo Marca10 Vetas

\*\*\* Jamón ibérico con maestro cortador incluido en eventos con un mínimo de contratación de 130 menús adultos. Recomendamos un Jamón por cada 130 Invitados

## **CÓRNER AND SHOW COOKING**

Sushi Bar con Sushi Man

Buffet de Quesos Nacionales e Internacionales

Córner de Tostas de Huevos de Codorniz y Sobrasada-Virutas de Jamón de Pato-Virutas de Trufa

Córner de Migas castellanas con Uvas & Pasas

Barra de Mojitos & Caipirinhas & Daikiris

Córner de Ostras

\*\*\*\**Rogamos nos pidan cotización*

## **BEBIDAS**

Blanco "Siglo XXI" (D.O. Rueda)

"Viña Real" Reserva (D.O. Rioja)

Manzanilla, Bodegas Barbadillo

Cerveza de barril, Zumos y Refrescos variados.

Champagne "Boizel" Brut & Cava Rosé

# “DE MARTA”

## ENTRANTES

Quenelle de queso con membrillo en crema templada de espárragos blancos al vinagre de sidra

Salmorejo Cordobés con picadito de huevo y virutas de ibérico

*Vichyssoise* con crujiante de puerro, cebolleta y lascas de almendra

Crema de carabineros con juliana de marisco

Crema de bogavante al aroma de Brandy

Crema de calabacín con cremoso al aceite de trufa

Crema de setas de temporada con virutas de jamón de pato

## PRIMEROS

Vol au Vent relleno de Merluza con Tosta de Gambas

Crêpes rellenos de Centollo y Gambas al estilo tradicional

Tartar de atún rojo en cama de ralladura de ajitomate suave y hierbabuena

## SEGUNDOS

Milhojas de Ternera y puré al aroma de Trufa & Col rellena de verduritas

Faisán a las uvas & arroz princesa en su jugo

Confit de pato Grand Marnier con manzana caramelizada y lombarda dulce

Laminado de Wantong con Shitaki y rabo de toro al vino tinto con atadillo de trigueros

## Bodega

“Siglo XXI” (D.O. Rueda)-“Viña Real” Reserva (D.O. Rioja)

Raimat Brut Nature Chardonnay - Xarello

**Café y/o infusiones con trufas**

Brandy, Pacharán, Whisky y Licor de Manzana

**\*\*\*\*En caso de elegir un menú sin entrante, se añadirán al cocktail 2 referencias**

**frías+ 2 referencias calientes**

# “VILLA LAURA”

## ENTRANTES

Quenelle de queso con membrillo en crema templada de espárragos blancos al vinagre de sidra

Salmorejo Cordobés con picadito de huevo y virutas de ibérico

*Vichyssoise* con crujiente de puerro, cebolleta y lascas de almendra

Bisque de carabineros con langostinos en juliana

Crema de bogavante al aroma de Brandy

Crema de calabacín con cremoso al aceite de trufa

Crema de setas de temporada con virutas de jamón de pato

## PRIMEROS

Berenjenas rellena de pato a las uvas

Ensalada de salmón marinado y langostinos con salsa de eneldo

Ensalada de ventresca y carabineros escabechada

Foie confitado sobre hielo pileé y pan de especias

## SEGUNDOS

Solomillo al P.X, Patatas Loreto, cebollitas glaseadas y zanahorias Vichy

Solomillo a la broche con salsa Perigueux & Patatas risoladas y calabacín relleno al aroma de trufa

Merluza con holandesa de caviar de Erizo de mar & Patatas al vapor y atadillo de verduras

## Bodega

“Siglo XXI” (D.O. Rueda)-“Viña Real” Reserva (D.O. Rioja)

Raimat Brut Nature Chardonnay - Xarello

**Café y/o infusiones con trufas**

Brandy, Pacharán, Whisky y Licor de Manzana

**\*\*\*En caso de elegir un menú sin entrante, se añadirán al cocktail 2 referencias**

**frías+ 2 referencias calientes**

# “DOÑA MANUELA”

## ENTRANTES

Quenelle de queso con membrillo en crema templada de espárragos blancos al vinagre de sidra

Salmorejo Cordobés con picadito de huevo y virutas de ibérico

*Vichyssoise* con crujiente de puerro, cebolleta y lascas de almendra

Bisque de carabineros con langostinos en juliana

Crema de bogavante al aroma de Brandy

Crema de calabacín con cremoso al aceite de trufa

Crema de setas de temporada con virutas de jamón de pato

## PRIMEROS

Ensalada de foie y jamón de pato al vinagre de frambuesa

Ensalada de Bogavante a la Albahaca

Lubina con arroz negro, gambas y mahonesa de tinta

Merluza con holandesa de caviar de Erizo de mar & Patatas al vapor y atadillo de verduras

## SEGUNDOS

Cordero Asado a la miel del Romero con patatas y cous-cous de orejones y pistachos

Tournedó a la “Antigua” & Patatas risoladas, calabacines rellenos y zanahorias baby

Tostón “Negralejo” con su compañía habitual

## Bodega

“Siglo XXI” (D.O. Rueda)-“Viña Real” Reserva (D.O. Rioja)

Raimat Brut Nature Chardonnay - Xarello

**Café y/o infusiones con trufas**

Brandy, Pacharán, Whisky y Licor de Manzana

**\*\*\*\*En caso de elegir un menú sin entrante, se añadirán al cocktail 2 referencias frías+ 2 referencias calientes**

## POSTRES O TARTAS

### TARTAS & BISCUIT “NEGRALEJO”

Chocolate Blanco  
Mousse de chocolate negro  
San Marcos  
Capuchina (De Yema)  
De fruta  
Selva Negra

#### Biscuit

Biscuit a la vainilla con salsa de frambuesa  
Biscuit a la vainilla con salsa de chocolate  
Biscuit a la menta con salsa de chocolate

ó

### NUESTROS POSTRES “NEGRALEJO”

Carpaccio de naranja y leche frita al perfume de azahar  
Hojaldre a la crema de vainilla con queso y frutas el bosque  
Timbal de queso y frutas de temporada con Parfait de nata  
Torrija “Negralejo” sobre sopa de chocolate blanco  
Coulant de chocolate sobre crema inglesa y menta

PALACIO DEL  
NEGRALEJO

# MENÚ INFANTIL

## ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico  
Calamares fritos  
Mini pizzas  
Bocaditos de pollo empanad

## SEGUNDOS

Chuletitas de cordero  
Escalope San Jacobo  
\*\*\* A elegir un segundo

## POSTRE

Tarta de Chocolate con biscuit glacé  
y salsa de chocolate caliente

Agua mineral y refrescos

PALACIO DEL  
NEGRALEJO



Palacio del Negralejo obsequiará todos los novios que celebren su boda en nuestras instalaciones, con un mínimo de 100 invitados con una habitación VIP en el Silken Puerta de América para la Noche de Bodas. Incluye habitación deluxe con horario de entrada desde las 14:00 horas, amenities Vip, desayuno-buffet, salida a partir las 12:00 horas pudiéndose ampliar en función de la disponibilidad de la habitación previa consulta y detalle de cortesía.

Los menús infantiles no facturarán ni en el Cocktail, ni en la Barra Libre.



Y un regalo muy especial...una sorpresa hecha por vuestros seres queridos para recordar momentos importantes. Un libro-regalo realizado con ocasión de un día tan especial. Vuestros familiares y amigos proporcionarán fotos, dedicatorias, anécdotas, testimonios...

Se realiza de forma muy sencilla por Internet, y el equipo NUKBOOK está en todo momento supervisando el proceso. Será un regalo exclusivo, hecho con mucho mimo y que os sorprenderá plasmando todos esos sentimientos y anécdotas de una forma única.

Además, contáis también con un mini-site personalizado para compartir con vuestros invitados las últimas noticias sobre vuestra boda. Esperamos que os guste!  
(Para un mínimo de 150 invitados)

PALACIO DEL  
NEGRALEJO

## **No incluido**

Fiesta después de la cena amenizada por un Disc-Jockey, acompañada en todo caso de un servicio de Barra Libre para los invitados.

SERVICIO DE DISC-JOCKEY..... 975,00 €/Total

El precio del Disc-Jockey incluye el pago a la Sociedad General de Autores de España.

Amenización musical durante coctel: 150€

Amenización musical durante almuerzo/cena: 150€

SERVICIO DE BARRA LIBRE Y MOJITO (3 horas)..... 21,00 €/Persona

Suplemento por hora extra: 7,00 € por Hora/Persona adulta que quede, la facturación mínima será al menos del 50% de los asistentes iniciales

El precio de la Barra Libre incluye los productos más habituales y las marcas más conocidas que normalmente suelen solicitar los invitados. Al igual que la recena que se servirá durante la tercera hora de Fiesta (La Celebración deberá tener un mínimo de 50 invitados).

### **Recena de Verano**

Fruta con chocolate  
Mini sándwiches de:  
Vegetal en pan de tomate  
Paté en pan blanco  
Queso con nueces en pan de espinaca  
Mini donuts de:  
Chocolate y glaseado  
Buffet de golosinas

### **Recena de invierno**

Consomé al Jerez  
Mini sándwiches de:  
Vegetal en pan de tomate  
Paté en pan blanco  
Queso con nueces en pan de espinacas  
Mini donuts de:  
Chocolate y glaseado  
Buffet de golosinas

\*\*\*\* También disponemos de Recena Americana, Churros con Chocolate y Córner de crepes; rogamos nos pidan cotización.

## REPORTAJES FOTOGRÁFICOS

Para facilitaros la búsqueda y que tengáis la confianza de que siempre estéis rodeados de los mejores profesionales, El Palacio del Negralejo les proporcionará los contactos de reputados fotógrafos.

Todos ellos con laboratorio fotográfico físico y pagina web dónde podréis ver todo su trabajo en este tipo de eventos.

### **P&Z**

Pedro Zamorano  
636 980 610 / 91 606 33 73  
[info@pedrozamorano.es](mailto:info@pedrozamorano.es)  
[www.pedrozamorano.es](http://www.pedrozamorano.es)

### **POSITIVA**

Silvia Belloso  
649 700 733  
[info@positivaimagen.es](mailto:info@positivaimagen.es)  
[www.positivaimagenbodas.com](http://www.positivaimagenbodas.com)

### **BROTHER STUDIO**

Juan Carlos Paños Montes  
620 361 355  
[info@brotherstudio.es](mailto:info@brotherstudio.es)  
[www.brotherstudio.es](http://www.brotherstudio.es)

### **GARRIDO FOTÓGRAFOS**

Jesús de Lucas  
670 232 321  
[info@garridofotografos.com](mailto:info@garridofotografos.com)  
[www.garridofotografos.com](http://www.garridofotografos.com)

Si finalmente, por razones personales, ustedes optan por contratar otra empresa diferente lo podrán hacer siempre que tanto los novios e invitados, como los fotógrafos se comprometan a seguir las indicaciones recibidas en la oficina, o en su defecto por el maître encargado de la boda, en cuanto a las zonas posibles y momento oportuno para realizar el reportaje.

### **IVA no incluido en los precios**

*\*\*\*\*Informamos que según el Reglamento 1169/2011, nuestros platos pueden contener cualquiera de los alérgenos presentes en el anexo II de dicho reglamento "INFORMACIÓN PARA LAS PERSONAS ALÉRGICAS O QUE PADEZCAN INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes, información de su interés sobre todos los platos que oferta. Consulte con nuestro personal"*

# CEREMONIA EN EL PALACIO DEL NEGRALEJO

## CEREMONIA RELIGIOSA

El Palacio del Negralejo cuenta con la Capilla de San Antonio, una ermita única e íntima para la celebración del enlace religioso en un entorno ideal.

Ceremonia en la capilla.....300€

\*La decoración floral de la capilla corre a cargo de los novios.

Es muy importante que, tras formalizar la reserva para la celebración de la boda, los novios vayan a la iglesia de Santa Monica de Rivas-Vaciamadrid y D. Jesús de la cruz toledano (el titular de la parroquia) autorice la hora y confirme el cura que les va a casar. En caso de que no sea posible, los novios tendrán que buscar un cura propio.

Rogamos nos pidan los PROTOCOLO A SEGUIR donde indicamos los pasos a seguir para la tramitación del expediente matrimonial.

\*\*A la salida de la Capilla no está permitido tirar arroz ni confeti.

## CEREMONIA CIVIL

La celebración de la ceremonia civil en El Palacio del Negralejo es una oportunidad única para expresar vuestro compromiso de unión de manera personalizada, con la mejor acogida a vuestros invitados en un lugar diferente lleno de belleza.

**Oficiante: Carlos Villalta**

**Teléfono 651 126 710**

**E-mail: [carlosvillaltamadrid@gmail.com](mailto:carlosvillaltamadrid@gmail.com)**

**Oficiante: David Pérez Moreno**

**Teléfono 663 802 615**

**E-mail: [david@foursideevents.com](mailto:david@foursideevents.com)**

Montaje básico (sillas y mesa para el oficiante).....Sin cargo

Montaje completo (incluye sillas blancas, detalles florales en las sillas, alfombra roja y mesa para el oficiante).....210.00€

Megafonía y música.....120.00€

\*\*A la salida de la Ceremonia está permitido tirar pétalos o pompas, pero no arroz ni confeti.

***IVA no incluido en los precios***

[www.negralejo.es](http://www.negralejo.es)

