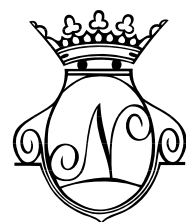


LAS FINCAS DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO



JARDINES DEL
NEGRALEJO

MENÚ BODAS
2023



NUESTRA HISTORIA

Las Fincas Del Negrалеjo tienen sus orígenes en 1790, cuando una familia noble construyó sobre las ruinas del castillo de Negrales su palacio de campo. De aquellos años Negrалеjo conserva ese aire aristócrata y exclusivo, al tiempo que rural, que tanto sorprende a quienes lo visitan.

Toma su nombre del autóctono pino negral que poblaba la zona y del que, aún hoy, algunos ejemplares centenarios presiden el patio de la ermita.

El Palacio tuvo inicialmente cuatro torres, pero un incendio las destruyó parcialmente, y en su reconstrucción el edificio tomó su perfil actual.

En el subsuelo de la finca existen algunos túneles que, partiendo del palacio, lo comunican con un pequeño arroyo, parece que estos túneles eran vía de escape para aquellos que temían por su seguridad. Actualmente, existen estos pasadizos, aunque por seguridad no son accesibles, se puede ver parte de ellos desde las Cuevas del Terrible.

Entrando el siglo XIX, Don Ignacio de Figueroa y Mendieta, Marqués de Villamejor, y gran aficionado a los caballos, fundó aquí sus famosas cuadras, la renombrada Yeguada Figueroa, conservándose aún parte de sus caballerizas

Más de 35 años de experiencia en la organización de eventos, un equipo profesional de alto nivel y una excelente gastronomía tradicional con toques de autor nos convierten en una de las empresas líderes en organización de eventos en Madrid, dentro y fuera de nuestras instalaciones.



MENÚ CLÁSICO

El cóctel consta de 1 chupito a elegir entre frío y caliente según temporada, 6 referencias de aperitivos fríos y 6 referencias de aperitivos calientes (1h)

Así mismo, puede completarse con algún córner o showcooking

El menú consta de 1 primero, 1 segundo y 1 postre a elegir

Recena

4h de barra libre

MENÚ CÓCTEL REFORZADO

El cóctel consta de 1 chupito a elegir entre frío y caliente según temporada, 6 referencias de aperitivos fríos, 6 referencias de aperitivos calientes, 1 córner a elegir y 1 showcooking a elegir (excepto jamonero, caviar y ostras) (1,5h)

Así mismo, puede completarse con algún córner o showcooking

El menú consta de 1 segundo y 1 postre a elegir

Recena

4h de barra libre

CHUPITOS

A ELEGIR
1 VARIEDAD

FRÍOS

Ajoblanco
Crema de melón
Gazpacho andaluz
Salmorejo tradicional con
polvo de ibérico
Vichyssoise

CALIENTES

Crema de boletus
Crema de marisco
Crema de espárragos
Consomé al Jerez

CHUPITOS



APERITIVOS FRÍOS

A ELEGIR
6 VARIEDADES

Jamón Ibérico bellota
Lomo Ibérico
Queso Manchego
Bombón de foie
Brioche de txangurro y gambas
Cono relleno de queso y anchoas
Cono con txaka y mejillón
Humus clásico
Falso rollito de roast beef, trigueros y kimchi
Rollito de vitello

Salpicón de marisco
Bacalao con salsa muhammara
Tartaleta de ensaladilla de cangrejo
Rollito de salmón y queso crema

Tataki de atún con mayonesa de coral y emulsión de tomate
Cucharita de tartar de atún
Cucharita de ceviche de lubina
Cucharita de Steak tartar
Tiradito de vieiras



APERITIVOS CALIENTES

A ELEGIR
6 VARIEDADES

Bao de pato y canónigos
Bao de pollo al curry
Bao de roast beef y mostaza

Bombas de patata y carne a la pimienta
Brocheta de pollo
Mini burger
Mini quiche de anchoas
Mini quiche Lorraine
Rollito de pato
Tartaleta de pollo al curry

Croqueta de boletus
Croqueta de cecina
Croqueta de txangurro
Croqueta de pollo y huevo
Croqueta de gambas al ajillo

Empanadilla de atún
Empanadilla de marisco
Falafel con salsiki
Langostino sweet chili

Lubina en adobo andaluz
Merluza a la romana con salsa de tomate
Saquito de txangurro



QUESOS

Parmigiano Reggiano

Manchego

Queso de cabra

Queso trufado

Idiazábal

Gouda

Incluye uvas, panes y picos

CREMAS FRÍAS

Ajoblanco

Crema de melón

Gazpacho andaluz

Salmorejo tradicional con
polvo de ibérico

Vichyssoise

EMBUTIDOS

Lomo ibérico

Chorizo ibérico

Salchichón ibérico

Cecina

Preso ibérica

Mortadela trufada

Fuet

Incluye tomate triturado,
panes y picos

SUSHI

Makis

Nigiris

California Roll



JAMONERO

Jamón Ibérico, Consorcio de Jabugo Cebo

Jamón Ibérico 100% de Bellota de Jabugo

Cortador de jamón profesional: incluido

Recomendamos un jamón por cada 130 asistentes

TACOS

Ternera

Cerdo

Pollo

Jackfruit

A elegir por el cliente complementos y salsas

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo a la gallega con cachelo, pimentón y A.O.V.E

BAOS

Bao de pato y canónigos

Bao de pollo marinado

Bao de roast beef y mostaza

Bao de meloso ibérico

Bao de sweet chili jackfruit (v)

Bao de langostinos al curry

A elegir 3



ARROCES

Arroz negro

Arroz a banda

Arroz con presa

Arroz con pato

Arroz con vieiras

Arroz con verduras (v)

* Opción de convertir en fideuá

A elegir 2

MIGAS CASTELLANAS CON HUEVO FRITO

CAVIAR

BAJO COTIZACIÓN

OSTRAS

BAJO COTIZACIÓN



CORNER DE BEBIDAS

SERVICIOS
EXTRAS

CHAMPAGNE O CAVA

MUMM Cordon Rouge
MOËT & Chandon Brut
Laurent-Perrier La Cuvée
Anna de Codorniu
Cava Francesc
Ricart Brut
Cava Brut reserva

BAJO COTIZACIÓN

SERVICIO DE MOJITOS Y APEROL

BOTELLINES CERVEZAS

Presentados en cubos de
latón con hielo pilé durante el
aperitivo.

Una vez finalizado no se
repondrá el puesto, se
seguirá sirviendo cerveza
en la barra.

*Si se desea reponer será por
el 50% de los asistentes





PRIMER PLATO

Vichyssoise con guarnición de puerro asado y salmón ahumado

Salmorejo cordobés con huevos de codorniz y lascas de jamón de pato

Crema de boletus con picatoste y foie

Crema de marisco con tartar de tomate y langostinos

Crema de espárragos blancos de Tudela con atadillo de sus yemas

Ensalada de capón en escabeche con escarola, granada, queso fresco y vinagreta de miel y mostaza

Ensalada de aguacate y tartar de tomate con langostinos cocinados al eneldo

Ensalada de salmón ahumado con vinagreta de encurtidos

Ensalada de carabineros y mango

PRIMER PLATO

Canelón de rabo de toro con salsa de mantequilla, vino manzanilla y crujiente de parmigiano

Canelón de paté casero de perdiz con salsa de trufa

Canelón de txangurro con salsa holandesa

Puntaletes trufados con tataki de atún

Rollito de pescado y marisco con salsa Americana de carabinero

Ceviche de corvina con aguají de coco, cebolla encurtida y choclo

Vieiras curadas en sal a la plancha con guacamole y mayonesa de su coral

Tartar de atún rojo con aliño japonés

Carpaccio de pulpo con tartar de aguacate, tomate, mango y vinagreta de lima

Carpaccio de salmón marinado en remolacha con huevo cocido, encurtidos y mayonesa kimchi

Vitello tonnato de solomillo de ternera blanca con rúcula



SEGUNDO PLATO

PESCADOS

Salmón con tallarines de calabacín a la albahaca y salsa de naranja

Bacalao confitado sobre patata chafada con cebolleta y espuma de piquillos

Bacalao negro con puré de coliflor y salsa de vino de Oporto y tinta de sepia

Merluza a la donostiarra sobre base de puré de maíz

Merluza con costra de cecina y su carbonara

Merluza a la plancha con salsa de marisco, langostinos y patatitas baby

Merluza en salsa verde con almejas

Lubina con tallarín de sepia al curry y salsa civet

Lubina salvaje con gelatina de callos a la madrileña y tallarines de hinojo y piparra

Taco de atún teriyaki con algas wakame

Canelones de txangurro con salsa holandesa



PESCADOS

SEGUNDO PLATO

CARNES

Canelón de rabo de toro con salsa de mantequilla y vino manzanilla y crujiente de parmigiano

Canelón de paté casero de perdiz con salsa de trufa

Solomillo a la pimienta con pastel de patata, trigueros y tomatitos

Solomillo a la mostaza con milhojas de patata, cebollita y pimientos de piquillo

Solomillo sobre pan brioche, foie, boletus y salsa de vino tinto

Pollo de corral relleno de boletus, foie y trufa, con puré de patatas, cebollitas al P.X y tomatitos

Roast beef de lomo de ternera asado con salsa tártara

Carrillera de cerdo con puré de boniato, chutney de mango y brotes tiernos

Carrillera de cerdo con puré de zanahoria salsa española y trigueros

Brioche de cordero desmigado con salsa al aroma de romero y puré de boniato

Lingote de cordero deshuesado y cocinado a baja temperatura con salsa de su jugo y ron con patatas panaderas

Cochinillo deshuesado sobre patatas a la crema, reducción de su jugo y tomatitos baby

Solomillo de venado con puré de castañas y cebollitas glaseadas

Tournedó de solomillo de venado con ñoquis de patata y salsa de frutos rojos

Bourguignon de ciervo al estilo Negralejo



POSTRES

Tarta de chocolate con leche

Tarta de queso

Tarta de limón

Tarta de manzana

Flan de yogur y mango

Milhojas de crema

Torrija

Yogur griego con frutos rojos

Tarta árabe

CAFÉS Y LICORES

SORBETES

—

Todos nuestros menús disponen de alternativas para cualquier intolerancia o alergia alimentaria, en estos caso consultar con la asesora comercial.



POSTRES

MENÚ INFANTIL, ADOLESCENTE Y STAFF

INFANTIL

APERITIVO:

Croquetitas de jamón y Nuggets de pollo caseros

UN PLATO A ELEGIR:

Hamburguesa

Macarrones con tomate o carbonara

Filetes rusos

Delicias de merluza

San Jacobo casero

ELEGIR GUARNICIÓN:

Patatas fritas, ensalada, arroz salteado

UN POSTRE A ELEGIR:

Tarta de chocolate con helado

Copa de helado de chocolate o vainilla

ADOLESCENTE

Mismo menú que adulto, sin alcohol

STAFF

1º plato, 2º plato y postre del menú de boda

—

BEBIDAS: AGUA MINERAL, REFRESCOS, ZUMOS



RECENA

INCLUIDO

Mini sándwiches:
Queso y nueces, pollo al curry, vegetal

Pastelitos de bocado:
Brownie, cheesecake

Mini donuts variados
Fruta con chocolate

Disponemos de otras variedades si queréis reforzar la recena:
Los refuerzos incluyen cocinero.

REFUERZO 1

Mini hamburguesitas
Perritos calientes
Mini donuts variados
Pastelitos de bocado:
Brownie, cheesecake
Fruta con chocolate

REFUERZO 2

Pizzas
Burritos
Mini donuts variados
Pastelitos de bocado:
Brownie, cheesecake
Fruta con chocolate

REFUERZO 3

Arroces
Mini donuts variados
Pastelitos de bocado:
Brownie, cheesecake
Fruta con chocolate

REFUERZO 4

Migas con huevo
Mini donuts variados
Pastelitos de bocado:
Brownie, cheesecake
Fruta con chocolate

Churros con chocolate



SERVICIO BEBIDAS

Coca-Cola/Coca-Cola Zero

Zumos

Fanta de Limón/Naranja

Aquarius de Limón/Naranja

Tónica Schweppes

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral

Agua con gas

BODEGA

VINO TINTO Hacienda López de Haro Reserva
D.O. Rioja

VINO BLANCO Bardos D.O. Rueda

VINO ROSADO Hacienda López de Haro D.O. Rioja

BARRA LIBRE 4H

SE INICIARÁ UNA VEZ
FINALIZADA LA COMIDA/CENA

RON:

Brugal, Barceló, Cacique y Havana 3

WHISKY:

J&B, Johnnie Walker (Red Label) y Ballantines

GINEBRA:

Puerto de Indias, Beefeater, Tanqueray y Seagrams

VODKA:

Absolut, Smirnoff y Stolichnaya

CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL

VINOS

* otras marcas consultar precio

* En caso de querer menor o mayor duración
en la barra libre, no dudéis en pedirnos cotización.



AUDIOVISUALES

INCLUIDO

EMPRESA:

La Bomba

La Bomba

Dentro del menú, se incluye el servicio de sonido e iluminación durante la barra libre con una de las empresas más punteras dentro del mundo de las bodas y los eventos de la mano del dj @quikeav

Contamos con lista de recomendaciones de todo tipo de precios y géneros de Dj



CEREMONIA EN PALACIO DEL NEGRALEJO (NO INCLUIDO)

ERMITA DE SAN ANTONIO

BAJO COTIZACIÓN
(incluye sonido)

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

Es muy importante que, tras formalizar la reserva para la celebración de la boda, los novios vayan a la iglesia de Santa Mónica, en Rivas-Vaciamadrid, y se pongan en contacto con D. Jesús de la Cruz Toledano (titular de la parroquia) para que 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.

La música durante la ceremonia debe atenerse a las normas que indicaría el párroco.

Rogamos nos soliciten el PROTOCOLO A SEGUIR donde indicamos los pasos para tramitar el expediente matrimonial.

La decoración floral de la capilla corre a cargo de los novios.
A la salida de la ceremonia, está permitido tirar pétalos o pompas, pero no arroz ni confeti.

CEREMONIA CIVIL

BAJO COTIZACIÓN
*(incluye sonido, sillas y
mesa para el oficiante)*

La celebración de la ceremonia civil en El Palacio del Negrалеjo 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.

La decoración floral corre a cargo de los novios.
A la salida de la ceremonia, está permitido tirar pétalos o pompas, pero no arroz ni confeti.



CUARTO DE LA NOVIA

(NO INCLUIDO)

INCLUYE DETALLE DE BIENVENIDA
PARA 4 PERSONAS:

Tentempié de temporada

Cava Francesc Ricart Brut ó Cava Brut reserva

Agua con o sin gas

Zumo de naranja natural

BAJO COTIZACIÓN

Se entregará la llave a los novios al llegar a la finca y deberá ser entregada al maitre una vez finalizado su evento.

No está permitido dejar pertenencias ni antes, ni después del día del evento.



DEGUSTACIÓN DE MENÚ

DEGUSTACIÓN 6 PERSONAS

2 aperitivos fríos

2 aperitivos calientes

3 primeros

3 segundos

3 postres

*Platos a compartir

VINO TINTO Hacienda López de Haro Reserva D.O. Rioja

VINO BLANCO Bardos D.O. Rueda

VINO ROSADO Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Las degustaciones se realizarán en nuestro restaurante en
jueves y viernes en horario de almuerzo.



DATOS DE INTERÉS

La duración máxima de los servicios está planteada sin interrupciones desde el inicio del mismo, siendo esta de 8 horas en total desde la hora de inicio marcada en orden de servicio, incluyendo las 4 horas de barra libre. Toda prolongación que se solicite deberá ser cotizada por parte de Palacio del Negralejo S.L., según las necesidades del evento que el cliente nos solicite. Todos los productos se elaboran en nuestras cocinas y obrador de pastelería.

INCLUIDO:

8H de servicio

Mâitre

Servicio de camareros
(1 por cada 12 comensales)

Responsable durante el evento

Minutas diseño propio

Impresión de protocolo diseño propio

Mesero diseño propio

Mesas para el aperitivo

Servicio de montaje, recogida y limpieza
de nuestro material

Servicio de cocineros

Espacio seleccionado

Espacio de aparcamiento

Agente seguridad

Cóctel y Menú

Bodega

Wifi gratuito en todos los espacios
interiores

4 horas de barra libre

Servicio de guardarrropía

Degustación para 6 personas

NO INCLUIDO:

Decoración floral

Dj

A ELEGIR DE NUESTRO CATÁLOGO:

Mantelería

Bajoplateo

Servilletas

Cristalería

Vajilla

Cubertería

Plato de pan





PALACIO DEL
NEGRALEJO



JARDINES DEL
NEGRALEJO

91 669 11 25 | eventos@negralejo.com

Palacio del Negralejo Ctra. San Fernando a Mejorada, Km.3, 28522, Rivas-Vaciamadrid