

LAS FINCAS DEL  
**NEGRALEJO**



JARDINES DEL  
NEGRALEJO



PALACIO DEL  
NEGRALEJO



GOLF  
NEGRALEJO

**MENÚ BODAS**  
2024



# NUESTRA HISTORIA

Las Fincas del Negralejo tienen sus orígenes en 1790, cuando una familia noble construyó sobre las ruinas del castillo de Negrals su palacio de campo. De aquellos años, Negralejo 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 comunicaban 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.

Desde 1986 organizando eventos, con un equipo profesional de alto nivel y una excelente gastronomía tradicional con toques de autor, lo que nos convierten en una de las empresas líderes en organización de eventos en Madrid, dentro y fuera de nuestras instalaciones.



MENÚ  
CLÁSICO

---

Un cóctel con 10 referencias a elegir entre aperitivos fríos y calientes (1h)

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

Recena

4h de barra libre

Puede completarse con algún córner o showcooking

MENÚ  
CÓCTEL  
REFORZADO

---

Un cóctel con 10 referencias a elegir entre aperitivos fríos y calientes, 1 corner y 1 showcooking a elegir (excepto jamonero, caviar y ostras) (1,5h)

El menú consta de 1 segundo y 1 postre a elegir

Recena

4h de barra libre

Puede completarse con algún córner o showcooking

# APERITIVOS FRÍOS

Ajoblanco  
Crema de melón  
Gazpacho de cerezas  
Salmorejo cordobés con polvo de ibérico  
Vichyssoise

Gilda 2.0 – esfera de aceituna  
Bombón de foie almendrado  
Sando de pastrami y rúcula  
Panipuri de cangrejo y gambas  
Cono de crema trufada y jamón de pato  
Mantou de brandada de merluza

Ensaladilla de bonito en crujiente de pan  
Atún en tataki con mayonesa de mango  
Tartar de atún en cucharita  
Steak tartar con caviar de arbequina



# APERITIVOS CALIENTES

Crema de champiñones y trufa

Crema de cigalitas

Crema de espárragos

Consomé al Jerez

Langostino crunch con emulsión de sésamo

Yakitori de pollo y sésamo

Mini Burger de ternera con mayo

Rollito de pato y salsa hoisin

Arepitas de cochinita pibil

Croqueta de jamón ibérico

Croqueta de boletus

Croqueta de gambas al ajillo

Crujiente de lubina con kimchee

Cucharita de Vieira

Focaccia de tomate y queso de cabra



# CORNERS

SERVICIOS  
EXTRAS

## QUESOS

Parmigiano Reggiano

Queso de oveja

Queso de cabra

Queso trufado

Idiazábal

Gouda

Incluye uvas y picos

PRECIO POR PERSONA: 5 €

## SUSHI

Makis

Nigiris

California Roll

PRECIO POR PERSONA: 9 €

## EMBUTIDOS

Lomo ibérico

Chorizo ibérico

Salchichón ibérico

Cecina

Mortadela trufada

Incluye tomate triturado,  
panes y picos

PRECIO POR PERSONA: 7 €

## CAVIAR

BAJO COTIZACIÓN

## OSTRAS

BAJO COTIZACIÓN



# SHOWCOOKING

SERVICIOS EXTRAS

## JAMONERO

Jamón Ibérico de Jabugo  
de cebo: 550 €

Jamón Ibérico de Jabugo  
100% Bellota: 880 €

Cortador de jamón  
profesional: incluido

Recomendamos un jamón  
por cada 100 asistentes

## PULPO A LA GALLEGA

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

PRECIO POR PERSONA: 12 €

## CORNER DE TACOS

Ternera

Cerdo

Pollo

Jackfruit

Elegir 2 opciones. Incluye  
complementos y salsas.

PRECIO POR PERSONA: 6 €



## ARROCES

Arroz negro

Arroz a banda

Arroz con presa

Arroz con pato

Arroz con vieiras

Arroz con verduras

PRECIO POR PERSONA: 9 €

\*Opción de convertir en fideuá  
A elegir 2

---

## MIGAS CASTELLANAS CON HUEVO FRITO

PRECIO POR PERSONA: 5 €



# 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 Francesc Ricart Brut reserva

BAJO COTIZACIÓN

—

## SERVICIO DE MOJITOS Y APEROL

BAJO COTIZACIÓN

## BOTELLINES CERVEZAS

Presentados en cubos de latón  
o carretillas 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 un mínimo  
del 50% de los asistentes

PRECIO POR PERSONA: 4 €

PRECIO POR REPOSICION: 2 €





# PRIMER PLATO

Vichyssoise trufada sobre puerro a baja temperatura y salmón ahumado

Salmorejo cordobés con huevo de codorniz y jamón de pato

Crema de portobellos con pan de cristal y su duxelle con almendra laminada

Crema de marisco con tartar de tomate y langostinos

Ensalada de gambón, primeros brotes y aguacate

Flor de alcachofa con langostinos a la parrilla y crema de foie al Jerez

Canelón de rabo de toro con beurre blanc a la reducción de vino manzanilla

Canelón de cangrejo real y centollo con salsa holandesa

Tartar de atún rojo con aliño japonés, obleas crujientes y microbrotes

# SEGUNDO PLATO

## PESCADOS

Merluza a la Donostiarra sobre crema Dubarry

Lomo de merluza\*

Lubina a la parrilla\*

Corvina planchada\*

\*Salsas, a elegir una:

Salsa verde

Marinera

Mantequilla naranja

Acompañamientos, a elegir uno:

Pisto de verduras de temporada

Patata rota y verduritas

Arroz meloso de pulpo y teja de pimentón

Salteado de habitas tiernas con chipirón



# SEGUNDO PLATO

## CARNES

Solomillo de ternera\*

Lechazo asado con su jugo

Carrillera de ibérico\*

Jarrete de cordero a baja temperatura

Cochinillo asado con la reducción de su jugo al romero

\*Salsas, a elegir una:

De trufa

Española

Oporto

Pimienta

Acompañamientos, a elegir uno:

Pastel de patata, trigueros y tomatitos

Cre moso de boniato

Milhojas de verduras de temporada

Parmentier de patata al Negralejo

Salteado de verduritas



# POSTRES

Tarta de chocolate con leche

Tarta de queso

Tarta de limón

Tarta de manzana

Flan de yogur y mango

Milhojas de crema

Tarta árabe (+6 €/pax)

## CAFÉS Y LICORES

SORBETES (Suplemento 3€)

---

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



# MENÚ INFANTIL, ADOLESCENTE Y STAFF

## INFANTIL

### APERITIVO:

Croquetitas de jamón y Fingers de pollo caseros

### UN PLATO A ELEGIR:

Hamburguesa

Macarrones con tomate o carbonara

Delicias de merluza

San Jacobo casero

### ELEGIR GUARNICIÓN:

Patatas fritas, ensalada o arroz salteado

### UN POSTRE A ELEGIR:

Tarta de chocolate con helado

Copa de helado de chocolate o vainilla

## ADOLESCENTE

Mismo menú adulto, sin alcohol

## STAFF

1º plato, 2º plato y postre del menú de boda  
(*precio por persona 50€*)

---

BEBIDAS: AGUA MINERAL, REFRESCOS Y ZUMOS



# RECENA

## INCLUIDO

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

Pastelitos de bocado:  
*Brownie, cheesecake*

Mini donuts variados  
Fruta con chocolate

---

*Posibilidad de añadir algún extra bajo petición*





# SERVICIO BEBIDAS

---

Coca-Cola/Coca-Cola Zero

Zumos

Fanta de Limón/Naranja

Aquarius de Limón/Naranja

Tónica

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

# 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 bajo cotización

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

# AUDIOVISUALES

INCLUIDO

*Dentro del menú, se incluye el servicio de sonido e iluminación durante la barra libre con los equipos más punteros dentro del mundo de las bodas y los eventos.*

*Contamos con una lista de recomendaciones de todo tipo de precios y géneros de Dj.*



# TARIFAS

(IVA NO INCLUIDO)

## TEMPORADA ALTA

Sábados de Mayo,  
Junio, Julio, Agosto,  
Septiembre y Octubre.

Palacio del Negralejo: mínimo 180 adultos  
Jardines del Negralejo: mínimo 150 adultos

MENÚ ADULTO: 167 €

MENÚ ADOLESCENTE: 110 €  
(menú adulto sin barra libre)

MENÚ INFANTIL: 40 €

## TEMPORADA MEDIA

Sábados de Abril y Noviembre.  
Viernes de Mayo, Junio, Julio,  
Agosto, Septiembre y Octubre.

Palacio del Negralejo: mínimo 150 adultos  
Jardines del Negralejo: mínimo 120 adultos

MENÚ ADULTO: 160 €

MENÚ ADOLESCENTE: 110 €  
(menú adulto sin barra libre)

MENÚ INFANTIL: 40 €

## TEMPORADA BAJA

Viernes y sábados de Enero,  
Febrero, Marzo y Diciembre.  
Viernes de Abril y Noviembre.

Palacio del Negralejo: mínimo 120 adultos  
Jardines del Negralejo: mínimo 100 adultos

MENÚ ADULTO: 152 €

MENÚ ADOLESCENTE: 110 €  
(menú adulto sin barra libre)

MENÚ INFANTIL: 40 €



# CEREMONIA EN PALACIO DEL NEGRALEJO (NO INCLUIDO)

## ERMITA DE SAN ANTONIO

PRECIO: 1.500 €  
*(incluye sonido)*

## CEREMONIA CIVIL

MONTAJE COMPLETO: 1.000 €

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

*\* Incluye sillas para el 50% de los invitados*

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.

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 naturales o biodegradables, o pompas, pero no arroz ni confeti.

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.

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



# CUARTO DE LOS NOVIOS

(INCLUIDO)

---

Se podrá utilizar el cuarto de los novios desde primera hora de mañana (10h).

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

Incluye atención personalizada hasta el comienzo de evento.



# DEGUSTACIÓN DE MENÚ

(INCLUIDO)

---

## DEGUSTACIÓN 6 PERSONAS

3 primeros

3 segundos

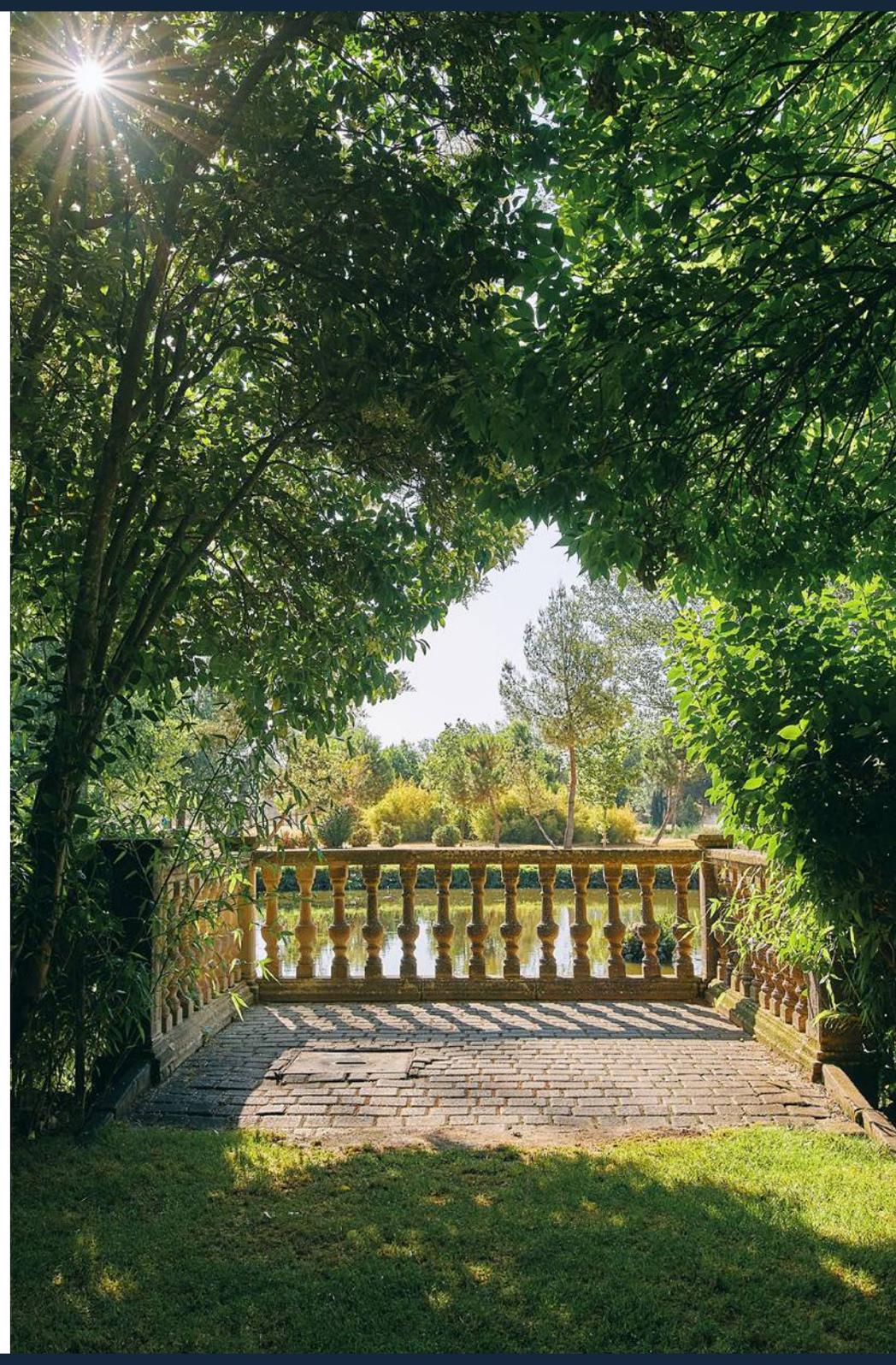
3 postres

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

VINO BLANCO Bardos D.O. Rueda

---

*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 Negrалеjo 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  
4 horas de barra libre  
Cóctel y Menú  
Bodega  
Degustación para 6 personas  
Metre  
Servicio de camareros (1 por cada 12 comensales)  
Servicio de cocineros  
Servicio de guardarropía

Servicio de montaje, recogida y limpieza de nuestro material  
Agente seguridad  
Responsable durante el evento  
Espacio seleccionado  
Espacio de aparcamiento  
Minutas diseño propio  
Impresión de protocolo diseño propio  
Mesero diseño propio  
Wifi gratuito en todos los espacios interiores

## NO INCLUIDO:

Decoración floral  
Dj

## A ELEGIR DE NUESTRO CATÁLOGO:

Mantelería  
Servilletas

Vajilla  
Bajoplato

Cristalería  
Cubertería

Plato de pan

# CONDICIONES GENERALES



Se entregará un anticipo de 3.000€ en concepto de reserva mediante transferencia o tarjeta de crédito. Este importe será descontado de la factura total. Hasta no haber recibido dicho depósito, la fecha no se dará por confirmada. En caso de anulación posterior de la reserva el depósito quedará en poder de Palacio del Negralejo SL en concepto de daños y perjuicios al haber tenido bloqueada la fecha.

Se solicitará un depósito del 20% de los asistentes indicados en contrato 6 meses antes de la fecha de la celebración. En caso de anulación posterior de la reserva el depósito quedará en poder de Palacio del Negralejo SL en concepto de daños y perjuicios al haber tenido bloqueada la fecha.

El importe restante se abonará como máximo 4 días antes del evento.

El número final y sobre el que se facturará, será comunicado vía email con 10 días de antelación a la celebración del evento.

En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará por asistente adicional. No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.

Se deberán cumplir los plazos de pagos y entrega de información por parte del cliente.

En caso de no llegar al mínimo de invitados, se cobrará como mínimo el número de invitados contratados en concepto de alquiler del espacio.

Los precios indicados NO incluyen IVA, que es del 10%.

La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto.

Palacio del Negralejo SL no se hace responsable de posibles retrasos por los clientes y el posible coste extra de camareros que se pueda generar.

En caso de que se realicen discursos o entregas de regalos, tendrán lugar una vez servido el postre. Recordando que el tiempo total del servicio es de 8 horas.

Palacio del Negralejo SL no se hace responsable de los objetos (regalos, golosinas, ropa, accesorios, ...) y decoración dejados por los clientes o proveedores externos en nuestras instalaciones.

La decoración y objetos externos utilizados durante el evento en nuestras instalaciones, tendrán que ser recogidos el mismo día por los novios, familiares y/o amigos o retirados en su totalidad el lunes siguiente en horario de 10:00 a 11:00h. En un plazo máximo de 48 hr.

# CONDICIONES GENERALES

---

En caso de que los invitados originen cualquier desperfecto en las instalaciones por uso indebido, el cliente asumirá dicha responsabilidad.

En la Comunidad de Madrid existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser utilizados en ningún caso. Así mismo tampoco está permitido el uso de confeti, arroz o cualquier otro tipo de material que no sea biodegradable. Esta práctica acarreará la toma de medidas legales contra los responsables del evento.

Para los trabajos aéreos con aeronaves gobernadas por control remoto, realizados para la fotografía o la filmación, etc., se distinguen tres aspectos reguladores en función de la masa máxima de despegue (MMD o MTOM), así existen unas normas específicas para DRONES < 2 kg, DRONES de 25kg.

Para DRONES de hasta 2 kgs de masa máxima de despegue es suficiente que el controlador precisará una declaración responsable y comunicación previa conforme al art. 69 de la Ley 39/2015 del PAC de las Administraciones Públicas, y lo más importante necesitará obligatoriamente la emisión de un NOTAM o mensaje emitido por ENAIRE con antelación a 20 días a que comience la actividad y valedero por 3 meses y donde quede reflejada la información del solicitante, la naturaleza de los trabajos, las fechas de la actividad, las zonas de trabajo, la identificación de la aeronaves y la declaración de conformidad. Estos DRONES volarán de día, en condiciones meteorológicas favorables, fuera de aglomeraciones de edificios, zonas urbanas y reuniones de personas al aire libre, en espacio aéreo no controlado, siempre en el área de alcance de radio de la estación de control y a una altura máxima de 120 metros. Si se hace volar más allá del alcance visual del piloto –siempre dentro del alcance de la emisión de radio– el aparato debe contar con medios técnicos para conocer en todo momento su posición. Para el vuelo de DRONES con masa máxima de despegue de hasta 25 kg, el controlador deberá estar registrado en la AESA y habrá comunicado la declaración responsable de art. 69 de la Ley 39/2015 a la Agencia Estatal de Seguridad Aérea. Volarán de día, en condiciones meteorológicas favorables, fuera de aglomeraciones de edificios, zonas urbanas y reuniones de personas al aire libre, en espacio aéreo no controlado, a una altura máxima de 120 metros y siempre dentro del alcance visual de piloto. El resto de drones que no estén en estas dos categorías, se prohíbe su uso en nuestras instalaciones. Por el mismo motivo también está prohibido el uso de linternas voladoras, sin permiso previo.

Considerando el incremento desorbitado, imprevisible e inesperado que están experimentando el precio de las materias primas, la energía, transportes y otros, las partes expresamente convienen en que el precio presupuestado podrá ser objeto de actualización o revisión al alza en la misma cantidad que todo sobre coste que el proveedor deba asumir, siempre y cuando el precio de la partida o concepto afectado experimente un incremento, puntual o acumulativo, igual o superior al 3% desde la firma del contrato hasta la ejecución de los servicios. En consecuencia, toda actualización o revisión al alza de los costes soportados por el proveedor motivará el incremento de precio en la misma cantidad que ese sobre coste asumido por el proveedor.

El proveedor deberá informar al cliente de todo incremento de coste que motive la actualización o revisión del precio, y podrá repercutir dicha actualización o revisión mediante la factura correspondiente a la prestación de los servicios.

A los efectos establecidos en esta cláusula, si el precio final fuera muy superior al precio inicialmente estipulado, el cliente tendrá derecho a resolver el contrato, entendiéndose por “muy superior” aquel incremento que supere el 10% del precio inicialmente pactado.

Todas las imágenes son meramente ilustrativas.

LAS FINCAS DEL  
**NEGRALEJO**



JARDINES DEL  
**NEGRALEJO**



PALACIO DEL  
**NEGRALEJO**



GOLF  
**NEGRALEJO**

91 669 11 25 | [eventos@negralejo.com](mailto:eventos@negralejo.com)

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