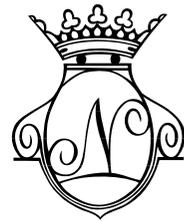


LAS FINCAS DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO



JARDINES DEL
NEGRALEJO

COFFE
2023



PALACIO DEL
NEGRALEJO



JARDINES DEL
NEGRALEJO

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 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.



COFFEE DE BIENVENIDA

Mini Palmeritas
Mini croissant
Mini muffins de chocolate
Mini muffins de arandanos
Mini donuts variados
Vasito de macedonia de fruta

- *A elegir 2 opciones*

—
Zum de naranja
Café, leche, infusiones y descafeinado
Agua mineral

—
PRECIO POR PERSONA: 10,00 € + IVA
Duración de servicio 30'



COFFEE BREAK DULCE

Bizcocho de limón
Bizcocho de chocolate
Mini Palmeritas
Mini Palmeritas de chocolate
Mini croissant
Mini napolitanas
Mini ensaimadas
Mini muffins de chocolate
Mini muffins de arandanos
Mini donuts variados
Vasito de macedonia de fruta

- *A elegir 3 opciones*

Zumo de naranja

Café, leche, infusiones y descafeinado

Agua mineral

PRECIO POR PERSONA: 13,00 € + IVA

Duración de servicio 30'



COFFEE BREAK DULCE-SALADO

Bizcocho de limón
Bizcocho de chocolate
Mini Palmeritas
Mini Palmeritas de chocolate
Mini croissant
Mini napolitanas
Mini ensaimadas
Mini muffins de chocolate
Mini muffins de arandanos
Mini donuts variados

- *A elegir 6 opciones*

—
Zum de naranja
Café, leche, infusiones y descafeinado
Agua mineral

—
PRECIO POR PERSONA: 20,00 € + IVA
Duración de servicio 30'

Sandwich de jamón y queso
Sandwich vegetal
Sandwich de queso crema
y nueces
Sandwich de salmon
y queso fresco
Bocatin de pavo, lechuga
y tomate con mayonesa
Brocheta de fruta
Vasito de macedonia de fruta



COFFEE BREAK HEALTHY

Sandwich de salmón y eneldo

Sandwich vegetal

Bizcocho de Calabaza

Bizcocho de zanahoria

Brochetas de fruta

Macedonia de fruta

- *A elegir 3 opciones*

—

Córner de yogur, cereales, avena y frutos rojos,
kiwi y plátano

—

Zumo de naranja

Café, leche, infusiones y descafeinado

Agua mineral

—

PRECIO POR PERSONA: 17,00 € + IVA

Duración de servicio 30'



COFFEE BREAK MERIENDA

Bizcocho de limón

Bizcocho de chocolate

Bizcocho de Zanahoria

Mini Palmeritas

Mini Palmeritas de chocolate

Mini croissant

Mini napolitanas

Mini ensaimadas

Mini muffins de chocolate

Mini muffins de arandanos

Mini donuts variados

Vasito de macedonia de fruta

Sandwich de jamón y queso

Sandwich vegetal

Sandwich de queso crema
y nueces

—

Zumo de naranja

Café, leche, infusiones y descafeinado

Agua mineral

—

PRECIO POR PERSONA: 24,50 € + IVA

Duración de servicio 45'

Sandwich de salmon y queso
fresco

Sandwich de polo asado
y mostaza dulce

Bocatin de pavo, lechuga
y tomate con mayonesa

Pita de tortilla española

Pita de roast beef con rúcula
y mostaza dulce Montadito de
ensaladilla de cangrejo en pan
polar

Montadito de jamón serrano
y tomate en pan polar

Mini bocatin de roastbeef
y cebolla caramelizada

Mini bocatin de pavo, lechuga
y tomate con mayonesa

- A elegir 8 opciones





INFORMACIÓN DE INTERÉS

SUPLEMENTO DE PERMANENCIA

3€ + I.V.A. POR PERSONA (4 HORAS)

SUPLEMENTO DE REFRESCOS

(en servicios que no lo tengan incluido)

3€+ I.V.A POR PERSONA

SUPLEMENTO SERVICIO CAFÉ NESPRESSO

0,75€/CÁPSULA

DATOS DE INTERÉS

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

INCLUIDO:

- Mâitre
- Servicio de camareros
- Responsable durante el evento
- Mesas de apoyo
- Servicio de montaje, recogida y limpieza de nuestro material
- Espacio seleccionado
- Espacio de aparcamiento
- Coffe seleccionado
- Wifi gratuito en todos los espacios interiores

NO INCLUIDO:

- Decoración floral
- Degustación

CONDICIONES GENERALES



FORMA DE PAGO:

20% del importe total como garantía de reserva a la confirmación del evento - NO REEMBOLSABLE.

60% del importe a abonar 3 MESES ANTES DEL EVENTO.

El resto de la factura deberá abonarse en la semana previa 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.

El Palacio del Negralejo 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 el indicado en cada opción.

El Palacio del Negralejo 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 clientes y retirados en su totalidad.
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. Esta practica 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.

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 sobrecoste 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 sobrecoste 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.



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