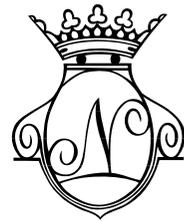


LAS FINCAS DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO



JARDINES DEL
NEGRALEJO

MENÚ EMPRESAS
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.



MENÚ EMPRESA

OPCIÓN 1

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

PRECIO POR PERSONA

99€ + 10% IVA

Duración máxima de 90 a 120 min

MENÚ EMPRESA

OPCIÓN 2

El cóctel consta de
1 chupito a elegir entre frío
y caliente según temporada,
2 referencias de aperitivos
fríos y 2 referencias de
aperitivos calientes

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

Así mismo puede añadir algún
córner o showcooking

PRECIO POR PERSONA

115€ + 10% IVA

*Duración máxima de 90 a 120 min
+ 30 min de cóctel*

MENÚ EMPRESA

OPCIÓN 3

El cóctel consta de
1 chupito a elegir entre frío
y caliente según temporada,
4 referencias de aperitivos
fríos y 4 referencias de
aperitivos calientes

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

Así mismo puede añadir algún
córner o showcooking

PRECIO POR PERSONA

124€ + 10% IVA

*Duración máxima de 90 a 120 min
+ 60 min de cóctel*

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

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

* Suplemento de 1,90€ + IVA por persona

** Suplemento de 1,20€ + IVA por persona



APERITIVOS CALIENTES

A ELEGIR

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





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



COPA DE BIENVENIDA 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 (+2,5€ + IVA/pax)

—

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

—

OPCION A: Cava de bienvenida

OPCION B: Sangría y rebujito

OPCION C: Refrescos, vino blanco y tinto y Cerveza

PRECIO POR PERSONA: 6€ + IVA

—

- La copa de bienvenida tiene una duración máxima de 20 min.

- Deberá ser confirmada 15 días antes del evento.



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 Crianza
D.O. Rioja

VINO BLANCO Hacienda López de Haro D.O. Rioja

VINO ROSADO Hacienda López de Haro D.O. Rioja

BARRA LIBRE POR HORAS

SE INICIARÁ UNA VEZ
FINALIZADA LA COMIDA/CENA

LA BARRA LIBRE SE FACTURARÁ POR
TODOS LOS ADULTOS CONTRATADOS

1 hora: 12€ + IVA por persona

2 horas: 20€ + IVA por persona

3 horas: 26€ + IVA por persona

4 horas: 30€ + IVA por persona

*La duración de la barra libre deberá ser confirmada
15 días antes del evento, pudiendo contratar un
máximo de 4 horas.*

* En caso de necesitar DJ solicitar cotización

* En caso de necesitar recena solicitar cotización



CORNERS

SERVICIOS
EXTRAS

QUESOS

Parmigiano Reggiano

Manchego

Queso de cabra

Queso trufado

Idiazábal

Gouda

Incluye uvas, panes y picos

PRECIO POR PERSONA: 4,50€ + IVA

CREMAS FRÍAS

Ajoblanco

Crema de melón

Gazpacho andaluz

Salmorejo tradicional con
polvo de ibérico

Vichyssoise

PRECIO POR PERSONA: 3,50€ + IVA

EMBUTIDOS

Lomo ibérico

Chorizo ibérico

Salchichón ibérico

Cecina

Preso ibérica

Mortadela trufada

Fuet

Incluye tomate triturado,
panes y picos

PRECIO POR PERSONA: 6,50€ + IVA

SUSHI

Makis

Nigiris

California Roll

PRECIO POR PERSONA: 7,50€ + IVA



JAMONERO

Jamón Ibérico, Consorcio de Jabugo Cebo: 500€ + IVA

Jamón Ibérico 100% de Bellota de Jabugo: 800€ + IVA

- 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

PRECIO POR PERSONA: 5,50€ + IVA

PULPO A LA GALLEGA

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

PRECIO POR PERSONA: 10,50€ + IVA

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

PRECIO POR PERSONA: 5,50€ + IVA



SHOWCOOKING

SERVICIOS
EXTRAS

ARROCES

Arroz negro

Arroz a banda

Arroz con presa

Arroz con pato

Arroz con vieiras

Arroz con verduras (v)

PRECIO POR PERSONA: 8,50€ + IVA

*Opción de convertir en fideuá
A elegir 2

MIGAS CASTELLANAS CON HUEVO FRITO

PRECIO POR PERSONA: 4,50€ + IVA

CAVIAR

BAJO COTIZACIÓN

OSTRAS

BAJO COTIZACIÓN



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:

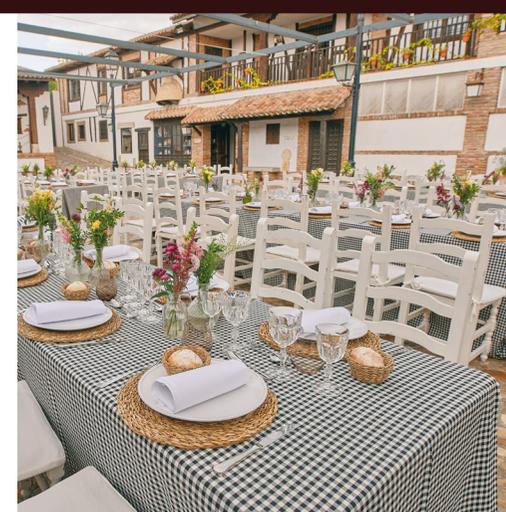
Mâitre
Servicio de camareros (1 por cada 12)
Responsable durante el evento
Minutas diseño propio
Impresión de protocolo diseño propio
Mesero diseño propio
Mesas para el aperitivo
Servicio de montaje, recogida y limpieza de nuestro material
Servicio de cocineros
Espacio seleccionado
Espacio de aparcamiento
Cóctel y Menú
Bodega
Wifi gratuito en todos los espacios interiores

NO INCLUIDO:

Decoración floral

A ELEGIR DE NUESTRO CATÁLOGO:

Mantelería	Cristalería
Bajoplato	Vajilla
Servilletas	Cubertería
	Plato de pan



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