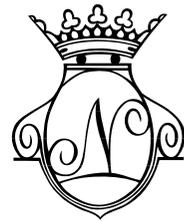


LAS FINCAS DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO



JARDINES DEL
NEGRALEJO

PAELLA COOKING
2023

91 669 11 25 | eventos@negralejo.com



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.



PAELLA COOKING

Consta de una actividad de paella,
un corner de quesos, mini ensaladas, arroces
y postres de bocado.

Así mismo puede añadir algún córner,
showcooking o un cóctel corto de
1 chupito, 2 aperitivos fríos y 2 calientes
o cóctel largo de 1 chupito,
4 aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes

PRECIO POR PERSONA ACTIVIDAD:

54€ + 10% IVA

Duración máxima de 60 min

PRECIO POR PERSONA COMIDA POSTERIOR:

52€ + 10% IVA

*Duración máxima de 90 min**

Mínimo de contratación: 50 asistentes

**En caso de contratación de cóctel se ampliarán
30 min en cóctel corto y 45 min en cóctel largo.*

Precio por persona cóctel corto: 16€ + IVA

Precio por persona cóctel largo: 25€ + IVA

ACTIVIDAD

La Actividad de Paella Team Cooking consiste en un concurso de paellas dirigido por uno de nuestros chefs en grupos de 15-20 personas.

El Palacio del Negralejo proporcionará mesas vestidas, paellas, fuegos, bombonas, tablas de corte, alimentos y condimentos necesarios para la paella. Existe la posibilidad de ampliar la actividad con el montaje de un Marquet & Ingredientes trampa donde cada equipo puede acercarse a cogerlo durante 5 minutos (5€ + iva/pax)

Nuestro chef ira indicando los pasos a seguir y supervisando los equipos. Al finalizar la actividad elegirá un equipo ganador. Si la empresa lo desea puede realizar una entrega de premios a su cargo.

Durante el transcurso de la actividad habrá una barra libre de refrescos y sangrías.

Esta actividad esta pensada para realizarse en exterior, en caso de mal tiempo se haría en un espacio interior.

Una vez finalizada la actividad se pasará al espacio para almuerzo/cena y las paellas preparadas se añadirán al buffet.

La actividad incluye delantales desechables, en caso de querer personalizar gorros y delantales no dude en pedirnos cotización.



CORNERS

QUESOS NACIONALES

Parmigiano Reggiano
Manchego
Queso de cabra
Queso trufado
Idiazábal
Gouda

- Incluye uvas, panes y picos

ARROCES

Arroz negro
Arroz abanda
Arroz con presa
Arroz con pato
Arroz con vieiras
Arroz con verduras (vegetariano)

* Opción de convertir en fideua

- A elegir 2

MINI ENSALADAS

Caprese con albahaca
Mediterránea con pasta
Ensalada Campera
Ensalada Cesar
Ensalada de garbanzos
Endivias con salsa rosa, atún y aceitunas
Ensalada de tomate y aguacate
Tabulé de verduras

- A elegir 3



POSTRES

Mini brownie
Mini cheesecake
Mini lemon pie

CAFÉS E INFUSIONES

3,20€ + IVA POR PERSONA

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

POSTRES





SERVICIO BEBIDAS

Coca-Cola/Coca-Cola Zero
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

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

DATOS DE INTERÉS

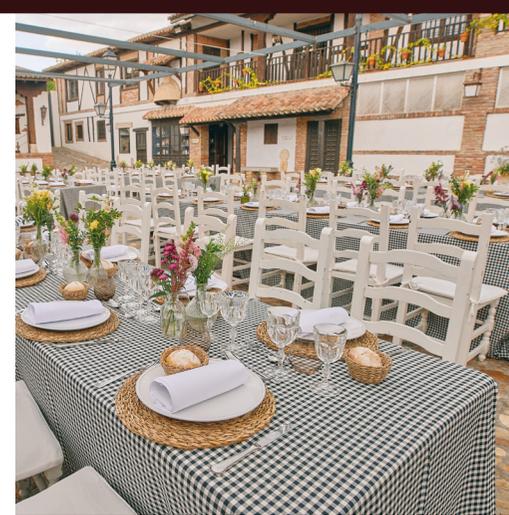
La duración de los servicios está planteada sin interrupciones desde el inicio del mismo, siendo el inicio la hora marcada en la orden de servicio. Toda prolongación que se solicite deberá ser cotizada por parte de Palacio del Negralejo S.L., según necesidades del evento que el cliente nos solicite.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

INCLUIDO:

- Maitre
- Servicio de camareros
- Responsable durante el evento
- Servicio de montaje, recogida y limpieza de nuestro material
- Servicio de cocineros
- Espacio seleccionado
- Espacio de aparcamiento
- Menu
- Actividad
- Bodega
- Wifi gratuito en todos los espacio

NO INCLUIDO:

- Megafonía
- Traductor
- Delantales y gorros personalizados



CHUPITOS

SERVICIOS
EXTRAS

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

SERVICIOS
EXTRAS

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

SERVICIOS
EXTRAS

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



CORNERS

SERVICIOS
EXTRAS

EMBUTIDOS

Lomo ibérico
Chorizo ibérico
Salchichón ibérico
Cecina
Presa 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

CREMAS FRÍAS

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

PRECIO POR PERSONA:
3,50€ + IVA



JAMONERO

Jamón Ibérico, Consorcio de Jabugo Cebo: **550€ + IVA**

Jamón Ibérico 100% de Bellota de Jabugo: **880€ + 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: **6€ + IVA**

PULPO A LA GALLEGA

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

PRECIO POR PERSONA: **12€ + 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: **6€ + IVA**

—

MIGAS CASTELLANAS CON HUEVO FRITO

PRECIO POR PERSONA: **4,50€ + IVA**



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