

M

BANQUETES

E

N

Ú

S



2.010



La Casa Grande, ofrece a sus clientes una amplia gama de servicios que abarca desde reuniones y almuerzos de trabajo, celebraciones de bodas, convenciones, congresos, fiestas especiales y Cenas Medievales, y que encontrarán en nuestro catálogo:

Alquiler de Salones: Para reuniones y actos no gastronómicos

Todo tipo de Material Audiovisual: Proyector de transparencias, diapositivas, pantallas, flip-chart, etc..

Espectáculos Variados: Orquesta, Sonido Disco, Cuadros Flamencos, Tuna, etc.. Si desean algún otro espectáculo que no aparezca en nuestro catálogo, consulten presupuesto.

Servicio de Barra Libre

Cenas-Espectáculos: Medievales, Buffets regionales, etc..

Decoración Floral en mesas y menú impreso.

Parking Privado y gratuito para nuestros clientes.

Alquiler de Rolls-Royce con Chofer: consultar presupuesto.

En la celebración de boda ofrecemos:

Menú de Degustación: Para contratación de banquetes de bodas, a partir de 70 comensales. Solicitar condiciones.

Noche de Bodas: en nuestro Hotel a partir de 70 personas.

Invitación a la celebración del Primer Aniversario de Boda: Solicitar condiciones.

La Casa Grande se ha convertido, además de un centro gastronómico, en un verdadero conjunto turístico y cultural, ofreciéndoles también:

Hotel: con lujosas y acogedoras habitaciones abuhardilladas

Museo de Iconos: con mas de 1200 piezas de todas las épocas y escuelas: Moscú, Kiev, Novgorod, etc.. pueden visitar la exposición si lo desean.

Granja La Casa Grande: venta de productos propios en exclusiva como vino, miel, queso y licores, dentro de la línea Gourmet y Delicatessen de primera calidad. Así mismo, podrán adquirir en nuestra tienda detalles conmemorativos para Bodas, Bautizos, Comuniones y regalos de Empresa.

Exposición y venta directa de obras de bronce de reconocidos escultores contemporáneos.

Si desean ampliar toda la información que les ofrecemos en éste catálogo, no dude en contactar con nosotros, estaremos encantados de atenderles personalmente.



SALONES Y CAPACIDADES

El alquiler de los salones se facturará únicamente para la celebración de actos tales como reuniones de empresa, presentación de productos, conferencias, exposiciones, etc.

Para la celebración de bodas, almuerzos o cenas no se facturará el alquiler de la sala donde se ofrece el menú.

	<u>TEATRO</u>	<u>AULA</u>	<u>BANQUETE</u>
<i>Salón Las Bóvedas</i>	--	--	250
<i>Salón del Asador</i>	--	--	140
<i>Salón Patio Toledano</i>	75	40	70
<i>Salón Isabelino</i>	--	--	18
<i>Salón del Vino (1)</i>	250	150	240
<i>La Chimenea</i>	80	--	90
<i>Bodega-Lagar</i>	150	--	150
<i>Salón de los Austrias (3)</i>	60	40	70
<i>Patio Toledano</i>	250	--	250
<i>Salón de los Arcos</i>	--	--	500
<i>Salón Escultores</i>	150	120	110
<i>Salón Morfológico</i>	250	150	170

* Contacte con nosotros y le haremos un presupuesto personalizado acorde a sus necesidades.



COCKTAIL

Aperitivos fríos:

Tulipas de Foie con Gelatina de Oporto
Tartaletas de Huevas de Codorníz con Caviar de Salmón
Roulada de Salmón Ahumado y Mujol
Pinchos de Gambas y Piña con salsa de Curry
Trufas de Queso de Cabra con Frambuesas y Vinagreta de Miel
Rillete de Atún en Aceite con Cebollas y Alcaparras
Galletitas de Tomate con Crema Caramelizada de Queso Azul
Tartar de Lubina con Pepinillos

Aperitivos Calientes:

Hojaldre de Chistorra a la Sidra
Brocheta de Langostinos con Menta
Raviolis fritos con Morcilla y Manzana
Bombones Crujientes de Brandada de Bacalao
Tortilla de Patata con Pimientos Confitados
Tartaletas de Queso de Cabra con Mermelada de Tomate
Croquetitas de Centollo
Albóndigas de Merluza en salsa Verde
Cazuelitas de Carrillera al Moscatel y Naranja con Puré de Patatas

Opciones para cambios de Cazuelitas

Cazuelitas de Lentejas y Foie
Cazuelitas de Poularda al Toffe de Cava con Arroz Basmati
Cazuelita de Salteado con Boletus con Secreto Ibérico

Pastelería Variada o Tarta
Café

Bebidas: *Vermouth, Fino, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco de Rueda, Refrescos de Naranja, Limón, Cola, Zumo de Tomate, Piña, Cerveza, Cava, Whisky y Combinaciones.*



APERITIVO DE BIENVENIDA

Aperitivos fríos:

Roulada de Queso fresco con Caviar Rojo

Rillete de Atún con Huevas de Mujol

Perlas de Mozzarella con Tomates Cherry y salsa de Eneldo

Tartaletas de Tartar de Salmón Ahumado con Alcaparras y Cebolla

Pinchos de Gambas y Piña con salsa Curry

Aperitivos calientes:

Croquetitas de Centollo

Hojaldre de Chistorra a la Sidra

Brocheta de Langostinos con Kikos

Bombones Crujientes de Brandada de Bacalao

Bebidas:

Fino

Vino Tinto Rioja, Vino Blanco de Rueda

Cerveza, Refrescos, Zumo de Tomate

Aperitivos fríos:

Roulada de Queso fresco con Caviar Rojo
Rillete de Atún con Huevas de Mujol
Perlas de Mozzarella con Tomates Cherry y salsa de Eneldo
Tartaletas de Tartar de Salmón Ahumado con Alcaparras y Cebolla
Pinchos de Gambas y Piña con salsa Curry

Aperitivos Calientes:

Croquetitas de Centollo
Hojaldre de Chistorra a la Sidra
Brocheta de Langostinos con Kikos
Bombones Crujientes de Brandada de Bacalao

Bebidas:

Fino, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco de Rueda,
Cerveza, Refrescos y Zumo de Tomate

Crema de Calabacín fría con dos Quesos
O

Veloute de Espárragos Trigueros con Carne de Cangrejo Ruso

Merluza de Pincho rellena de Mariscos con salsa de Camarones
Crujiente de Verduras Especiales

Solomillo de Buey a la Broche con salsa de Boletus y Foie
Verduras naturales y Patatas Dientes de Ajo

Tarta ⁽¹⁾ con Tulipa de Helados
Tejas y Palmeritas
Café

Bebidas:

Vino Tinto Rioja, Vino Blanco de Rueda, Agua Mineral
Cava Parés Baltá Brut, Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán

(1) A elegir de nuestra carta de Postres

Crema de Nécoras al Brandy

Salmón Ahumado con Ensalada de Langostinos y Trigueros

*Pintada rellena de Foie al Pedro Ximenez
Cebollitas glaseadas y Calabacines rellenos
Patatas Risoladas*

*Tarta Imperial
Helados variados sobre Tulipa
Tejas y Palmeritas
Café*

Bebidas:

*Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja, Agua Mineral
Cava Parés Baltá Brut
Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán*

*Ensalada de Mariscos con Frutas Tropicales
Salsa Rosa*

Sorbete de Limón al Cava

*Muslo de Pato confitado con salsa de Frambuesas
Patatas nuevas al Horno
Setas salteadas y Trigueros naturales*

*Tarta de Yema
Helados variados sobre Tulipa
Tejas y Palmeritas
Café*

Bebidas:

*Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja, Agua Mineral
Cava Parés Baltá Brut
Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán*

Crema de Puerros con Pistachos

Merluza de Pincho "Casa Grande"

Patatas naturales

Escalopines de Ternera de Avila con Ciruelas

Endibias braseadas, Zanahorias a la Mantequilla

Patatas al Horno

Tarta de Chocolate

Helados variados sobre Tulipa

Tejas y Palmeritas

Café

Bebidas:

Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja, Agua Mineral

Cava Parés Baltá Brut

Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán

*Crema de Calabacín con Dos Quesos
Fria o Caliente (según temporada)*

*Ensalada de Rape con Verduras y Gambas en Salmuera
Vinagreta de Frutos Secos*

O

*Merluza rellena de Mariscos con salsa de Camarones
Patatas hervidas y Florones de Hojaldré*

*Lomos de Ternera de Avila asado a la Mostaza Dijon
Cebollitas glaseadas, Zanahorias a la Mantequilla
Tomate a la Provenzal y Patatas Risoladas*

*Tarta de Yema
Helados variados sobre Tulipa
Tejas y Palmeritas
Café*

Bebidas:

*Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja, Agua Mineral
Cava Parés Baltá Brut, Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán*

Caldo de Puchero con Verduritas y Ternera

*Lomos de Merluza a la Romana con Pimientos Confitados
Patatas Hervidas*

*Solomillo de Buey a la Broche y salsa de Boletus
Cebollitas, Zanahorias y Champiñon Salteados
Patatas Diente de Ajo*

*Tarta de Trufas
Helados variados sobre Tulipa
Tejas y Palmeritas
Café*

Bebidas:

*Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja, Agua Mineral
Cava Parés Baltá Brut
Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán*

*Langostinos de Sanlucar Cocidos
Dos salsas*

O

*Supremas de Rodaballo al Horno con Frutos de Mar y Setas
Patatas Hervidas*

Sorbete de Mandarina

*Cordero de nuestra Granja asado en Horno de Leña
Patatas Panaderas*

O

*Cochinillo asado al Estilo de Segovia
Patatas Panaderas*

*Milhojas de Crema y Frambuesas
Helados variados sobre Tulipa
Tejas y Palmeritas
Café*

Bebidas:

*Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja, Agua Mineral
Cava Parés Baltá Brut, Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán*

Crema de Bogavante con Guarnición

Lomos de Bacalao en salsa verde con su Kokotxa

Solomillo de Buey asado con salsa de Trufas y Foie
Cebollitas Glaseadas, Zanahorias a la Mantequilla, Champiñon Salteado
Patatas Diente de Ajo

Pastel de Frutas
Helados variados sobre Tulipa
Tejas y Palmeritas
Café

Bebidas:

Vino Blanco de Rueda Superior, Vino Tinto de la Granja Rva.
Agua Mineral, Cava Parés Baltá Brut
Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán

*Filetes de Lenguado al Champagne con Langostinos
Florones de Hojaldre*

Sorbete de Mango

*Solomillo de Buey a la parrilla de Carbón
Trigueros Naturales, Mini Calabacines y Endivias Braseadas
Salsa al Cabrales y Patatas
Nuevas al Horno*

*Tarta de Yema Tostada
Helados variados sobre Tulipa
Trufas de Chocolate con Almendras
Tejas y Palmeritas
Café*

Bebidas:

*Vino Blanco de Rueda Superior, Vino Tinto de la Granja Rva.
Agua Mineral, Cava Parés Baltá Brut
Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán*

Ensalada de Bogavante a la Vinagreta de Trufas

O

Merluza de Pincho con Kokotxas y Almejas en salsa verde

Sorbete de Limón al Cava

Tournedo de Buey al Pedro Ximenez

Tartaleta de Boletus y Foie y Patatas y Endivias al Horno

*Tarta de Arroz con Leche
Helados variados sobre Tulipa*

Trufas de Chocolate

Tejas y Palmeritas

Café

Bebidas:

Vino Blanco de Rueda Superior, Vino Tinto de la Granja Rva.

Agua Mineral

Cava Parés Baltá Brut, Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán

Ensalada de Foie con Jamón de Pato y Mozzarella

Lubina Salvaje a la Naranja
Patatas naturales y Florones de Hojaldre

Solomillo de Buey Wellington
Setas a la Provenzal, Mini Calabacines al Vapor
Patatas Nuevas al Horno

Pastel de Kiwis y Frambuesas
Helados variados sobre Tulipa
Mignardises Variados
Tejas y Palmeritas
Café

Bebidas:

Vino Blanco de Rueda Superior, Vino Tinto de la Granja Rva.
Agua Mineral
Cava Parés Baltá Brut, Licor de Manzana, Melocotón, Hierbas y Pacharán

Jamón Ibérico

Jamón York

Queso Manchego

Croquetas Caseras

Tortilla Española

Calamares a la Romana

Escalope de Ternera Empanado
Patatas Fritas

Tarta

Helados variados sobre Tulipa

Bebidas:

Refrescos
Zumos y Agua Mineral

Pócima

Aperitivos Castellanos:

*Morcilla de Burgos
Chorizo de Matanza a la Olla
Tortilla Casa Grande
Vino del País*

Viandas:

*Gazpacho Andaluz o Sopa Castellana
(Según Temporada)*

*Cordero Asado en Horno de Leña
Patatas Panaderas y Ensalada de la Huerta*

O

*Cochinillo Asado al Estilo de Segovia
Patatas Panaderas y Ensalada de la Huerta*

Postre de los Bufones:

*Queso con Miel de la Granja y Nueces
Hojaldre relleno de Crema con Almendras
Quemadillo de Las Almenas*

Bebidas:

*Tinto de la Bodega
Licores de Endrinas y Orujo
Agua de la Fuente*

Opcionalmente, esta cena puede estar amenizada por un gran espectáculo festivo de animación dramática con intervenciones escénicas de trovadores, músicos, magos, lanzafuegos, alguaciles, cuentaleyendas, danzas, subastas de esclavos y esclavas, etc. Ambientación de acciones de animación y escenificaciones del sentir popular Medieval.

Música Ligera (servicios mas habituales)

Amenización-Baile

Dúo con órgano orquestal
Orquesta (2 horas)
Discoteca Móvil

Música Clásica (servicios mas habituales)

Arpa
Dúo Guitarra y Violín
Trio Teclado, Clarinete y Violonchelo
Cuarteto de 2 Violines, Viola y Violonchelo

Otros Generos Musicales

Cuadro Flamenco (1 hora aprox.)
Cuadro Rociero (1 hora aprox.)
Grupo Danza Clásica (1 hora aprox.)
Tuna

Fiestas Especiales

Karaoke
Grupo de Actores Medievales
Barra Libre

Si esta interesado en algún espectáculo, solicítenos presupuesto sin compromiso



Condiciones Generales de Contratación

Tarifas:

Los precios correspondientes a cada menú son aplicables a un mínimo de 25 comensales. Para un tipo inferior al indicado se facturará un suplemento de 130 € en concepto de salón privado. Para 10 comensales o un número inferior se facturará el servicio de 1 camarero.

Confirmación de Reserva:

La opción de reserva de un salón se mantendrá por un máximo de 20 días. En caso de que dicha reserva no se formalizase con el depósito-garantía correspondiente en este plazo, La Casa Grande se reserva el derecho de disponer libremente de dicho salón.

Cancelación de Reserva:

En caso de cancelación, La Casa Grande retendrá el depósito-garantía en concepto de indemnización por los perjuicios ocasionados.

Numero Garantizado de Asistentes:

El cliente confirmará el número garantizado de comensales pudiendo modificarlo hasta 7 días antes de la fecha de celebración, entendiéndose que de no hacerlo así vendrá obligado al pago del 95% del número de asistentes confirmados hasta el momento aún cuando el mismo sea inferior al acordado a la firma del contrato.

En caso de descenso notable del número de comensales tras la firma del contrato, La Casa Grande, en caso de necesidad de disponibilidad de salones, se reserva el derecho de cambiar de salón dicho acto a otro de análogas características y con capacidad para este nuevo número de personas, siéndole comunicado al cliente con la mayor brevedad posible.

Otros Servicios:

Para mayor comodidad de nuestros clientes, La Casa Grande, tiene concertado servicio de fotografía y video en exclusiva. Granja La Casa Grande, desde hace más de ocho años, está comercializando productos propios en exclusiva como Vino, Aceite, Miel, Queso y Licores, dentro de la línea Gourmet y Delicatessen de primera calidad.

También podrán adquirir en nuestra tienda detalles conmemorativos para Bodas, Bautizos, Comuniones y regalos para empresas, etc.