

El Rancho

DE LA ALDEGÜELA



BODAS 2012

TORRECABALLEROS
SEGOVIA

El Rancho

DE LA ALDEGÜELA



En una antigua finca agrícola del siglo XVII, que en tiempos se dedicó al esquila de ovejas, cuando la Mesta, se ha edificado un atractivo complejo hostelero denominado El Rancho de la Aldegüela, donde se celebran, entre otras cosas, festejos de boda.

Con varios salones, todos con jardín, cocina y zona de baile independientes y con capacidad desde 6 a 330 personas.

Toda la decoración es de la pura raigambre castellana: madera vista, suelo de barro y en su mesa, el famoso cordero segoviano.

Y desde el año 2003, El Hotel del Rancho, con enormes habitaciones y bellas vistas para el buen dormir.

En mayo del 2008 hemos inaugurado La Posada del Rancho, un acogedor alojamiento rural en la misma finca.

Dentro de la finca, en uno de los jardines de poniente, tenemos un hotel de cuatro estrellas, con amplias habitaciones, grandes camas, edredones y cortinas de seda...



El hotel tiene cuarenta y nueve habitaciones. Cada una cuenta con un amplio cuarto de baño, calefacción y aire acondicionado, televisión plana, minibar y acceso wifi a Internet gratuito.



Y además la piscina de verano y la de invierno, con baño turco, gran baño de burbujas y sala de masajes... lujo y relax.



También las tiendas del Rancho, con objetos llegados de la Indochina, del África profunda o de la antigua Birmania.



La Posada del Rancho, inaugurada en abril del 2008, tiene 29 habitaciones, decoradas con un estilo más moderno que el hotel. Baño completo, aire acondicionado y calefacción, teléfono, televisión, acceso wifi a Internet gratuito y gimnasio.

LOS APERITIVOS EN EL JARDÍN

(Servidos antes del almuerzo o cena)

EL PRIMERO

Croquetas de jamón ibérico
 Calamares a la andaluza
 Tartaleta de espinacas y beicon gratinada con queso de cabra
 Crema de carabineros
 Tortilla de patatas
 Canapé de salmón ahumado con espuma de cebolla y pepinillo
 Risoto de boletus con aroma de trufa y crujiente de patata y parmesano

12,50 €

EL SEGUNDO

Croquetas de jamón ibérico
 Calamares a la andaluza
 Tartaleta de beicon y trigueros
 Crema de carabineros
 Pan tomaca con jamón ibérico
 Rollito crujiente de morcilla y piñones
 Langostinos fritos en corteza de trigo
 Tartar de salmón ahumado

15,50 €

OBSERVACIONES

Los precios son por persona (mayor de 12 años) asistente al banquete.

Sustituir la tortilla de patatas por pan tomaca con jamón ibérico incrementa 1,00€ el precio del aperitivo.

Suplemento en ambos aperitivos por jamón ibérico de recebo con cortador es de 5,00€ por persona.

Suplemento en ambos aperitivos por jamón ibérico de bellota con cortador es de 8,50€ por persona.

Dulzaina y tamboril para el aperitivo y el banquete 165,00€

Todos los precios incluyen el 8% de IVA

EL MENU 1

(Todo incluido)

EL APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico
Calamares a la andaluza
Tartaleta de espinacas y beicon gratinada con queso de cabra
Crema de carabineros
Tortilla de patatas

EL MENÚ

Pimientos rojos asados en horno de leña
Revuelto de bacalao con patatas paja
Picadillo de la matanza
Guiso de morros con setas
(OTRAS ENTRADAS CONSULTAR PÁGINA 10)

Cordero ó cochinillo asados en horno de leña
con ensalada de la huerta

Postre del Convento

Vino de la casa

Café, Cava Brut Nature y licores

**BARRA LIBRE 2 HORAS
ANIMACION MUSICAL 2 HORAS**

Precio 79,00€
(Sin aperitivo 69,50€)

El precio del menú incluye:

- Degustación del menú para 6 personas
- Decoración de las mesas, protocolo y menú personalizado.
- Habitación de novios para el día de la boda en El Hotel del Rancho****, con cava, desayuno y acceso a la zona de aguas
- Invitación a la cena y fiesta de los novios (diciembre)
- Menú para mínimo 80 invitados
- Todos los precios incluyen el 8% de IVA

EL MENU 2

(Todo incluido)

EL APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico
Calamares a la andaluza
Tartaleta de espinacas y beicon gratinada con queso de cabra
Crema de carabineros
Tortilla de patatas

EL MENÚ

Entremeses de ibérico
(Jamón, lomo, salchichón, salmón ahumado y ensaladilla rusa)

Langostinos dos salsas

Cordero ó cochinillo asados en horno de leña
con ensalada de la huerta

Postre del Convento

Vino de la casa

Café, Cava Brut Nature y licores

**BARRA LIBRE 2 HORAS
ANIMACION MUSICAL 2 HORAS**

Precio 91,00€
(Sin aperitivo 81,50€)

El precio del menú incluye:

- Degustación del menú para 6 personas
- Decoración de las mesas, protocolo y menú personalizado.
- Habitación de novios para el día de la boda en El Hotel del Rancho****, con cava, desayuno y acceso a la zona de aguas
- Invitación a la cena y fiesta de los novios (diciembre)
- Menú para mínimo 80 invitados
- Todos los precios incluyen el 8% de IVA

EL MENU DEL RANCHO

(Todo incluido)

EL APERITIVO

Chupito de foie y patata con esencia de boletus
Langostinos fritos en corteza de trigo
Mus de queso, sirope de membrillo
Crema de carabineros
Croquetas de jamón ibérico
Rollito crujiente de morcilla, piñones y piquillo

EL MENÚ

Gratén de marisco hojaldrado con muselina de vieiras
(vieira, gambón, langostino, carabinero, foie y aroma de trufa)

Lomo de bacalao confitado con salsa de puerros y ajo tostado
Sorbete de limón

Cordero ó cochinillo asados en horno de leña
con ensalada de la huerta

Postre del Convento

Vino de la casa

Café, Cava Brut Nature y licores

BARRA LIBRE 2 HORAS
ANIMACION MUSICAL 2 HORAS

Precio 98,00€

El precio del menú incluye:

- Degustación del menú para 6 personas
- Decoración de las mesas, protocolo y menú personalizado.
- Habitación de novios para el día de la boda en El Hotel del Rancho****, con cava y desayuno incluido y SPA.
- Invitación a la cena y fiesta de los novios (diciembre)
- El menú del Rancho (todo incluido) tiene aplicado un 16% de descuento
- Menú para mínimo 100 invitados
- Todos los precios incluyen el 8% de IVA

Suplemento por 4 horas más de barra libre (incluye merienda-cena) 21,00€

EL MENU 3

(Todo incluido)

EL APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico
Calamares a la andaluza
Langostinos fritos en corteza de trigo
Crema de carabineros
Tortilla de patatas

EL MENÚ

Entremeses de ibérico
(Jamón, lomo, salchichón, salmón ahumado y ensaladilla rusa)

DOS ENTRADAS DEL RANCHO

(ENTRADAS CONSULTAR PÁGINA 10)

Lubina al horno con mantequilla de coliflor y parmesano
(OTROS PESCADOS CONSULTAR)

Cordero ó cochinillo asados en horno de leña
con ensalada de la huerta

Postre del Convento

Vino de la casa

Café, Cava Brut Nature y licores

BARRA LIBRE 2 HORAS
ANIMACION MUSICAL 2 HORAS

Precio 102,00€

El precio del menú incluye:

- Degustación del menú para 6 personas
- Decoración de las mesas, protocolo y menú personalizado.
- Habitación de novios para el día de la boda en El Hotel del Rancho****, con cava y desayuno incluido y SPA.
- Invitación a la cena y fiesta de los novios (diciembre)
- Menú para mínimo 80 invitados
- Todos los precios incluyen el 8% de IVA

EL MENU 4

(Todo incluido)

EL APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico
Calamares a la andaluza
Langostinos fritos en corteza de trigo
Crema de carabineros
Tortilla de patatas

EL MENÚ

Crema de foie y patata nueva con esencia de boletus
(OTRAS CREMAS CONSULTAR PÁGINA 10)

Rape enlangostado
(OTROS PESCADOS CONSULTAR)

Sorbete de limón

Solomillo de buey con medallón de foie fresco
y reducción de PX

Postre del Convento

Vino de la casa

Café, Cava Brut Nature y licores

BARRA LIBRE 2 HORAS
ANIMACION MUSICAL 2 HORAS

Precio 104,30€
(Sin aperitivo 94,80€)

El precio del menú incluye:

- Degustación del menú para 6 personas
- Decoración de las mesas, protocolo y menú personalizado.
- Habitación de novios para el día de la boda en El Hotel del Rancho****, con cava y desayuno incluido y SPA.
- Invitación a la cena y fiesta de los novios (diciembre)
- Menú para mínimo 80 invitados
- Todos los precios incluyen el 8% de IVA

LAS ENTRADAS DEL RANCHO

(A elegir cuatro)

Pimientos rojos asados en horno de leña
Pastel de tres verduras con salsa de piquillos y aceite de perejil
Revuelto de bacalao con patatas paja
Revuelto de morcilla con piñones y piquillos
Picadillo de la matanza
Guiso de morros con setas
Migas del pastor con sus huevos, sus pasas y sus piñones
Salteado de setas al ajillo con jamón ibérico
Judiones de La Granja

LAS CREMAS

De marisco con crujiente de langostinos
De calabacín, puerro y queso cremoso
Vichyssoise
De espárragos blancos
De melon, yogur y menta
Gazpacho

LAS ENSALADAS

Ensalada templada de langostinos, pulpo y carabineros
con mango y vinagreta de frutos secos
Ensalada de bogavante (suplemento 4€ por persona)
Ensalada de foie, jamón ibérico y melón
Ensalada de espárragos trigueros y langostinos
con vinagreta de frutos secos

LOS PESCADOS

Rollito de salmón, triguero y carabinero
con salsa de vermut
Lomo de Bacalao confitado con salsa de puerros
y ajo tostado
Merluza en salsa bilbaína
Rape enlangostado (se sirve frío)
Lubina al horno con mantequilla de coliflor y parmesano

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA BRUT NATURE 3,50 €
SORBETE DE CITRICOS (Lima, limón, naranja) 4,50 €

LOS VINOS

Tinto Seleccionado de la Rioja. Viña Eguía Crianza
 Tinto Seleccionado Ribera del Duero. Viña Mayor Roble
 Blanco de Rueda. Señorío de Albar (Verdejo)

POSTRE DEL CONVENTO

El llamado postre del Convento podrá ser:

- Tarta ponche de Segovia
- Tarta Charlota (crema y nata)
- Hojaldre de crema, nata y chocolate
- Tarta de frutas
- Tarta de yema

El postre se sirve con una bola de helado de vainilla

MENU INFANTIL

A los niños menores de 12 años se les aplicará un descuento del 50% sobre el precio del menú elegido o se servirá un menú infantil.

MENU 1

Macarrones a la boloñesa
 Escalope con patatas fritas
 Helado infantil

24,00€

MENU 2

Entremeses de ibérico
 con croquetas
 Chuletillas de cordero
 con patatas fritas
 Helado infantil

30,00 €

Disponemos de zona de niños con monitoras de 13.00h a 18:00 h. el sábado y el domingo.

ANIMACIÓN MUSICAL TORRESOUND (Música disco)

2 horas 430,00€
 Cada hora de DJ adicional 150,00€

La contratación de TORRESOUND para la animación musical incluye el pago a SGAE. Si se contrata otra empresa de animación se deberá abonar la cuota correspondiente, fijada en 150€.

BARRA LIBRE

2 horas	12,00€
3 horas	18,00€
4 horas	21,00€
6 horas + Merienda-cena*	27,00€
(oferta exclusiva para bodas a mediodía)	
Tickets Combinado	6,00€
Tickets refresco	3,50€

MERIENDA-CENA*

Ensaladilla de pollo, nueces y mango con salsa de curry, queso, sopas de ajo ó gazpacho, hamburguesitas de buey, medias noches rellenas, butifarra frita, pastel de pescado con salsa tártara 18,00€ / persona

RECENA

Medias noches Variadas 0,80€ / unidad
 Chocolate con pastas 3,00€ / persona



BODAS CIVILES

Jardín o salón privado para la ceremonia, montaje, decoración centro de flores en la mesa de ceremonias, megafonía, sin oficiante: 200€ (IVA incluido)

Jardín o salón privado para la ceremonia, montaje, decoración centro de flores en la mesa de ceremonias, megafonía, oficiante: 300€ (IVA incluido)



ATENCIONES HACIA LOS NOVIOS

1º Se obsequia a los novios y a cuatro personas más a degustar el menú elegido. Se realizará dos meses antes de la celebración del banquete, cualquier día de la semana excepto sábados a mediodía, puentes y fiestas especiales (Semana Santa, Navidad). Mínimo 80 invitados.

2º El Rancho obsequia a los novios la decoración de las mesas, el protocolo y el menú personalizado.

3º El Rancho ofrece a los novios una habitación para el día de la boda en El Hotel del Rancho****, con cava y desayuno incluido.

4º Se aplicará un 10% de descuento sobre tarifa oficial en alojamiento y desayuno en los hoteles del Rancho para los asistentes de la boda.

5º El Rancho invitará a una fiesta con aperitivo, cena y barra libre a todos los novios que hayan celebrado su boda en esta casa. Esta fiesta se realiza a mediados de diciembre.

CONDICIONES GENERALES

1º Si la celebración tiene lugar al mediodía (comida) el horario será desde el comienzo del aperitivo hasta las 18:00 horas en el comedor y hasta las 20:00 horas en el salón de baile. Si la celebración tiene lugar por la noche (cena) comenzará a partir de las 20:30h. .

2º El número de invitados se confirmará, junto con el protocolo y demás singularidades del evento **quince días antes**. El Rancho de la Aldegüela asume exclusivamente un 5% de anulaciones sobre el total de comensales confirmado.

3º El alquiler de megafonía, pantalla y cañón de proyección tendrá un coste de 125€ (sujeto a disponibilidad)

4º Para poder lanzar cohetes o fuegos artificiales es necesario disponer de los permisos correspondientes que deben ser tramitados por los novios en el Ayuntamiento de Torrecaballeros. El Rancho de la Aldegüela declina toda responsabilidad civil o penal derivada del incumplimiento de la normativa legal.

5º Si celebra su boda en viernes noche (excepto puentes y fiestas especiales), el Rancho regala el aperitivo (el primero) o un 10% de descuento en el menú elegido (mínimo 100 invitados).

6º Si celebra su boda en domingo (excepto puentes y fiestas especiales), el Rancho regala el aperitivo (el primero) o un 10% de descuento en el menú elegido (mínimo 100 invitados). Esta oferta incluye el regalo de 10 habitaciones en el Hotel del Rancho**** (sujeto a disponibilidad).

7º Si celebra su boda en los meses de enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre, el Rancho regala el aperitivo (el primero) o un 10% de descuento en el menú elegido (mínimo 100 invitados). Esta oferta incluye el regalo de 5 habitaciones en el Hotel del Rancho**** (sujeto a disponibilidad).

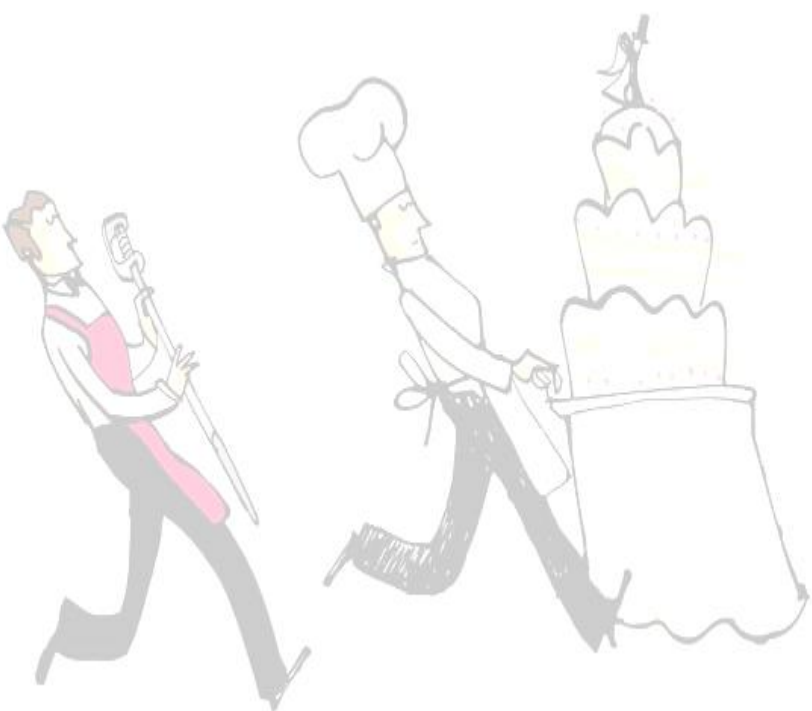
8º Para el año 2013 los precios se incrementarán el IPC. Los precios de algunos de los platos incluidos en estos menús están sujetos a fluctuaciones. En el caso de que dichas fluctuaciones afectaran considerablemente al precio del plato, este cambio podrá ser reflejado en el mismo.

9º Para las bodas a celebrar en el 2012, el Rancho firmará un contrato con los novios y éstos dejarán una señal de 300€ en el momento de la reserva.

10º Las ofertas no son acumulables.

11º Estos precios y condiciones tendrán validez durante todo el año 2012.

NOTAS DE LOS NOVIOS



AMPLIO APARCAMIENTO

A UNA HORA DE MADRID

EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA
PLAZA DEL MARQUÉS DE LOZOYA Nº 3
40160 TORRECABALLEROS (SEGOVIA)
TELÉFONO DE RESERVAS: 921 401 060 ext. 3
FAX: 921 401 250
www.fincaelrancho.com
info@fincaelrancho.com