

El Rancho

DE LA ALDEGÜELA



MENUS DE BODAS 2018-2019

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 inauguramos 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 en la planta baja.

Vuestra fiesta en tres pasos: aperitivo + menú + baile y copas.

1

LOS APERITIVOS EN EL JARDÍN

(Servidos antes del almuerzo o cena)

A elegir 3 aperitivos fríos y 3 calientes, ver página 6

PRECIO POR PERSONA

12,00€

El precio incluye tres aperitivos fríos, tres aperitivos calientes y las bebidas especificadas. La duración del aperitivo es de 45min aproximadamente. Cada media hora adicional 5€.

2

MENU DOS PLATOS: PRECIO POR PERSONA

55,00€

El precio del menú incluye entrante, pescado o carne, postre y bebidas

MENU TRES PLATOS: PRECIO POR PERSONA

70,00€

El precio del menú incluye entrante, pescado, carne, postre y bebidas

Y en ambos menús está incluido:

- Degustación del menú para 6 personas con ocho opciones de aperitivo, dos opciones de entrantes, dos de pescado, dos de carne y dos postres (mínimo 70 invitados, para menos de 70 asistentes la prueba es para 2 personas)
- Decoración básica de las mesas, protocolo (listas y plano o sitting) y menú personalizado.
- Habitación de novios para el día de la boda en El Hotel del Rancho 4*, con cava, desayuno y acceso a la zona de aguas
- Invitación a la cena y fiesta de los novios (diciembre)
- Todos los precios incluyen el 10% de IVA

3

ANIMACIÓN MUSICAL (Música disco)

2 horas	430,00€
Cada hora de DJ adicional	100,00€

El precio incluye material técnico de sonido e iluminación de primer nivel.
El equipo de DJ está formado por profesionales con experiencia, que se adaptan a cualquier necesidad y proporcionan un servicio personalizado.

La contratación de DJ del Rancho para la animación musical incluye el pago a SGAE. Si se contrata otra empresa de animación por cuenta de los novios se deberá abonar la cuota correspondiente, fijada en 200€.

BARRA LIBRE*

2 horas	12,00€
Primera hora adicional	6,00€
Cada hora adicional (a partir de la segunda)	3,00€
6 horas + recena	27,00€
Tickets Combinado	6,00€
Tickets refresco	3,50€

La barra libre se cobrará por todos los adultos asistentes a la boda. Si el número de adultos asistentes a la boda es inferior a 70, se cobrará el suplemento por camarero, que es de 200€ (2 horas), cada hora adicional 30€. Es necesario un camarero para cada 50 personas.

Las copas que se sirven en mesa se cobran por separado.

GRAN FIESTA CON RECENA (ver página 9)

(Sólo bodas de día)

6 horas de barra libre + recena

27,00 €/persona

Precio especial DJ para 6 horas: 790€

TELÉFONOS DE INTERÉS

Fotógrafa Teresa perdiguero (www.mikaperdiguero.com) ...	622 209 333
Estudio fotográfico PHOTOWEDDING (Madrid).....	917 265 449
DJ Torresound, Javier Arcones (www.torresound.com).....	629 923 363
Peluquería Ela (Torrecaballeros).....	921 40 14 17 // 921 404 243
Peluquería Eva Suarez (Eva).....	921 443 478
Peluquería Ana Camarero (Torrecaballeros).....	921 040 021
FLORES A MEDIDA, Rebeca Givaja (www.floresta.es)	629 979 592
Floristería Osiria (Javier)	921 431 436 // 921 430 299
Floristería Liliun (Alfredo)	921 428 199
Iglesia de Torrecaballeros (Padre Juan).....	921 429 382 // 676 642 533
Ayuntamiento de Torrecaballeros.....	921 401 005

ELEGID LO QUE QUERÉIS EN VUESTRO APERITIVO

APERITIVOS FRÍOS (elegir tres)

- Brocheta de queso curado y tomate cherry
- Canapé de salmón ahumado con crema de aguacate
- Chupito de ajoblanco y coco
- Cucharilla de escalibada con aguacate *nuevo
- Gazpacho
- Pan tomaca con jamón ibérico
- Queso de oveja churra
- Rollito de salmón con guacamole *nuevo
- Tartaleta de pimientos rojos
- Tartar de salmón ahumado *nuevo
- Volován de atún y anchoa *nuevo

APERITIVOS CALIENTES (elegir tres)

- Calamares a la andaluza
- Canapé de gambas con verduritas *nuevo
- Canapé de piña con bacon y queso *nuevo
- Chupito de crema de patata con foie y boletus
- Croquetas de gambas al ajillo *nuevo
- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de rabo de toro *nuevo
- Empanadillas de atún, huevo y tomate frito *nuevo
- Hojaldre de bacon y sésamo *nuevo
- Langostinos fritos en corteza de trigo
- Risoto de boletus con aroma de trufa y parmesano
- Samosa de tortilla de patatas *nuevo
- Saquito crujiente de morcilla y manzana
- Saquito de espinacas gratinado con queso de cabra
- Saquito de gallina trufada en pepitoria *nuevo

Las bebidas incluidas en el aperitivo son: vino tinto, vino blanco, cerveza con y sin alcohol, refrescos de cola, naranja y limón.
¿Quieres alguna bebida más? Consúltanos.

EL JAMÓN Y EL QUESO

Puesto de un jamón de recebo con cortador 360€

Puesto de un jamón de bellota con cortador 500€

(avisar con mínimo una semana de antelación)

Recomendado un puesto para cada 100 personas

Sólo cortador (sin jamón) 200€ **por jamón que corte**

Mesa de quesos y panes variados (consultar precio)

ELEGID LO QUE QUERÉIS EN VUESTRO MENÚ

PRIMER PLATO (elegir una opción)

LAS ENTRADAS DEL RANCHO

(A elegir cuatro, se sirven al centro para compartir)

- 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 Caballar

LAS CREMAS (individuales)

- De marisco con crujiente de langostinos
- De calabacín, puerro y queso cremoso
- Vichyssoise (de puerros y nata)
- De espárragos blancos
- De melón, yogur y menta
- Gazpacho
- De patata, boletus y foie

LAS ENSALADAS (individuales)

- Ensalada de jamón ibérico, melón y foie
- Ensalada de bonito en escabeche con pimientos **nuevo*
- Ensalada templada de langostinos, pulpo y gambón con mango y vinagreta de frutos secos

LOS ENTREMESSES (individuales)

- Jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa con cuatro Langostinos

OTROS ENTRANTES (individuales)

- Flor de calabacín rellena de marisco **nuevo*
(avisar mínimo con un mes de antelación)
- Gratén de marisco hojaldrado
(pulpo, gambón, langostino y crema de espárragos trigueros)

Disponemos de la información obligatoria en relación a los alérgenos. Si los invitados tienen alergias o intolerancias alimentarias, deben ponerse en contacto con el departamento comercial para comunicar el menú que puede tomar.



ELEGID LO QUE QUERÉIS EN VUESTRO MENÚ

LOS PESCADOS

(elegir una opción)

- Langostinos dos salsas
- Rollito de salmón, triguero y gambón con salsa de vermut
- Lomo de Bacalao confitado con salsa de puerros y ajo tostado
- Merluza rellena de patata, calabacín, triguero y gambas con salsa verde
- Medallón de merluza con salsa de chipirón o salsa americana

LAS CARNES

(elegir una opción)

- Cordero lechal asado en horno de leña
- Cochinillo lechal asado en horno de leña
- Solomillo de buey con medallón de foie fresco y reducción de PX
- Solomillo de buey con salsa roquefort o a la pimienta verde
- Es posible servir cordero y cochinillo (50%) sin coste adicional
- Los asados van acompañados de ensalada de tomate, lechuga y cebolla
- Patatas panadera como guarnición 2€ / persona de suplemento

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

(elegir una opción)

- Tarta ponche de Segovia
- Tarta charlota (crema y nata)
- Hojaldre de crema y trufa
- Tarta de frutas de temporada
- Tarta de yema (San Marcos)
- Parfait de chocolate dorado con helado de plátano
- Brownie de chocolate

Si desea que preparemos un postre que no esté en la lista, consúltenos, tenemos obrador de panadería y pastelería propio.
Se sirve con una bola de helado de vainilla, otro sabor puede tener suplemento.
Servir dos tartas distintas lleva un suplemento de 1€/persona
(no es posible dos postres si uno de ellos es hojaldre)

LOS VINOS SERVIDOS CON LOS MENUS

- Tinto Seleccionado de la Rioja
- Tinto Seleccionado Ribera del Duero
- Blanco de Rueda (Verdejo)
- Cava Brut Nature

Si desea servir otro vino en su boda, pídanos presupuesto, tenemos más de 50 referencias de varias denominaciones.
Cambiar el cava por moscato (espumoso dulce) tiene un suplemento de 1,5€/persona

Si los novios quieren aportar su propio vino o champagne se enfriará y se servirá sin coste adicional (no se descuenta en el precio del menú).

RECENA O RESOPÓN

(Para reponer fuerzas durante el baile, elegir seis)

SALADO

Mini hamburguesas
Medias noches de embutido
Sándwiches vegetales
Butifarra frita
Empanada de atún
Sopas de ajo
Mini perritos calientes

DULCE

Chocolate con picatostes
Bizcocho (plumcake)
Pastas variadas (mantecados y hojaldres)
Mini donuts
Palomitas de caramelo
Pastelitos variados
Madalenas

Sólo medias noches de embutido 0,80€ por unidad

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

PLATO COMBINADO

Filete de pollo empanado, croquetas, calamares y patatas fritas
Helado infantil, refresco o zumo y agua
18,50€

MENU 1

Macarrones a la boloñesa
Filete de pollo empanado
con patatas fritas
Helado infantil
Refresco o zumo y agua
22,00€

MENU 2

Entremeses de ibérico
con croquetas
Chuletilas de cordero
con patatas fritas
Helado infantil
Refresco o zumo y agua
30,50 €

Si quieres proponer otras opciones de menú para los peques, cuéntanoslo y lo presupuestamos

Disponemos de zona de niños con monitoras de 14.00h a 18:00h el sábado y el domingo.



MESA INFANTIL DECORADA

Globos, menaje de colores, etc.
Precio por niño, 10€ (mínimo 5 niños)
No incluye chuches ni juguetes
Monitor/a para el cuidado de los niños durante el aperitivo y la cena durante 3 horas, 100€ (20€ cada hora adicional).
Máximo 10 niños por monitora, edad mínima 4 años.

Babysitter o niñera para cuidar a los niños en el Hotel o la Posada
30€/hora, mínimo 2 horas

MENU DE EJEMPLO PARA 100 INVITADOS DOS PLATOS

EL MENU DEL MARQUÉS

(Todo incluido)

EL APERITIVO

Canapé de salmón con crema de aguacate
Tartaleta de pimientos rojos asados
Croquetas de jamón ibérico
Crema de patata con foie y boletus
Chupito de ajoblanco y coco
Calamares a la andaluza
Pan y bebidas

(vino tinto, vino blanco, cerveza con y sin alcohol, refrescos de cola, naranja y limón)

EL MENÚ

Ensalada templada de langostinos, pulpo y gambón
con mango y vinagreta de frutos secos

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

Postre de nuestro obrador

Vino de la casa

Café, Cava Brut Nature y licores

BARRA LIBRE 2 HORAS

ANIMACION MUSICAL 2 HORAS

Precio 83,30€ (10% de IVA incluido)

El precio del menú incluye:

- Aperitivo duración estimada 45min (suplemento 1/2 hora 5€)
- 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)
- Todos los precios incluyen el 10% de IVA

MENU DE EJEMPLO PARA 100 INVITADOS TRES PLATOS

EL MENU DE LA MARQUESA

(Todo incluido)

EL APERITIVO

Canapé de salmón con crema de aguacate

Tartaleta de pimientos rojos asados

Croquetas de jamón ibérico

Crema de patata con foie y boletus

Chupito de ajoblanco y coco

Calamares a la andaluza

Pan y bebidas

(vino tinto, vino blanco, cerveza con y sin alcohol, refrescos de cola, naranja y limón)

EL MENÚ

Gratén de marisco hojaldrado

(pulpo, gambón, langostino y crema de espárragos trigueros)

Lomo de bacalao confitado con salsa de puerros y ajo tostado

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

Postre de nuestro obrador

Vino de la casa

Café, Cava Brut Nature y licores

BARRA LIBRE 2 HORAS

ANIMACION MUSICAL 2 HORAS

Precio 98,30€ (10% de IVA incluido)

Sorbete de limón (entre el pescado y la carne) 3,50€

Otros sorbetes (cítricos, mandarina, mojito) 4,50€

El precio del menú incluye:

- Aperitivo duración estimada 45min (suplemento 1/2 hora 5€)
- 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)
- Todos los precios incluyen el 10% de IVA

OPCIONES PARA LA DECORACIÓN DE LAS MESAS

(Flores, velas y otros detalles)



DECORACIÓN BÁSICA
(incluida en los menús)



Pétalos en la mesa, 50€ (para 15 mesas)



Mesa infantil decorada 10€ por niño (min. 5)



Decoración rústica con arpillera, cristal, velas,
hierbas aromáticas y semillas, 20€/mesa



Centros altos con soporte de metal,
desde 25€/mesa



Centro pequeño desde 10,00€, centro mediano desde 15,00€

OTRAS PROPUESTAS PARA VUESTRO EVENTO

MÚSICA EN VIVO

Dulzaina y tamboril para el aperitivo y el banquete

168,00 €



Dúo Bossa y boleros en el aperitivo. Voz, guitarra y percusión, temas de toda la vida. Duración 1h, incluye sonido, 500€.



Cuarteto de Jazz en el aperitivo. **Saxofón, piano, contrabajo y batería.** Lista de estándares o temas propios. Duración 1h, incluye sonido, 600€.

Seleggi

Trío Seleggio. **Piano, violín y contrabajo.** Música para la ceremonia, el aperitivo y/o el banquete. Clásica, rock, pop, actual, bandas sonoras de películas, etc. Consultar.

MÚSICA Y VIDEO EN EL SALÓN



Alquiler de equipo de música en el salón para brindis, corte de la tarta y otros momentos importantes 200€ (incluye técnico para poner las canciones en el momento elegido, proyector y pantalla para video). Las proyecciones comenzarán a partir de los postres.

Y TENEMOS MÁS



Photocall, letras de polispán, detalles rústicos...

Consulta nuestra página web <http://www.fincaelrancho.com/bodas>, en la sección otras propuestas.

Si decidís traer cosas para decorar vosotros mismos vuestra boda, podéis disponer del salón a partir de las 10am del día del evento. Si necesitáis que os ayudemos a colocar cosas, el coste es de 20€/hora por cada persona que ayude en la decoración.



Barra de gintonics (confirmar mínimo con 20 días de antelación).....	Consultar
Barra de mojitos en el aperitivo	8€/persona
Candy bar	100€
Fuente de chocolate	Consultar
Fotomatón	500€(2 horas)

CEREMONIAS CIVILES

El Rancho de la Aldegüela es el lugar ideal para la celebración de una boda civil. En el jardín, si el tiempo lo permite, o en uno de nuestros salones, tan acogedores. La posibilidad de no desplazar a los novios y a los invitados es una ventaja a tener en cuenta a la hora de decidir celebrar la ceremonia en el mismo lugar que la fiesta de bodas.



Los novios se encargarán de gestionar su expediente de matrimonio en el registro que les corresponda. Nuestra recomendación, una vez aprobados los papeles, es trasladar el expediente al Ayuntamiento de Torrecaballeros para que la ceremonia se pueda oficiar dentro de la finca. En el teléfono del Ayuntamiento, 921 401 005 les darán toda la información necesaria.

El precio del montaje de la ceremonia civil 300€, incluye jardín o salón privado para la ceremonia, sillas, decoración centro de flores en la mesa de ceremonias y megafonía. Para otros montajes o decoraciones especiales, consultar.

En el caso de querer ceremonia no oficial, el Rancho puede proporcionar un oficiante con mucha experiencia para celebrar el matrimonio (la ceremonia no tendrá validez legal). El precio es de 400€, incluye oficiante, jardín o salón privado para la ceremonia, montaje, decoración centro de flores en la mesa de ceremonias y megafonía.

CONDICIONES GENERALES

1º Las bodas son exclusivas, una celebración por día en el salón elegido.

2º Para reservar en firme una fecha y un salón de banquete, el Rancho firmará un contrato con los novios y éstos dejarán una señal de 300€ en el momento de la reserva.

3º El salón estará disponible a partir de las 10am del día del evento.

4º 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.

5º Si el número de invitados confirmados es inferior a 70 personas en Casa Grande, Pabellón o Comedor de La Luz., se abonará un suplemento de 400€.

6º Si celebra su boda en viernes noche (excepto puentes y fiestas especiales), el Rancho aplica un 5% de descuento en el menú elegido (mínimo 100 invitados). Esta oferta incluye el regalo de 2 habitaciones en el Hotel del Rancho**** (sujeto a disponibilidad).

7º Si celebra su boda en domingo (excepto puentes y fiestas especiales), el Rancho aplica un 15% 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 Si celebra su boda en los meses de enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre, el Rancho aplica un 5% 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).

9º Los precios del Hotel del Rancho y la Posada del Rancho para los invitados tendrán un 10% de descuento sobre la tarifa oficial, salvo ofertas especiales. La hora de entrada se garantizará a partir de las 14:00h. La hora de salida es a las 12:00h. Ponemos a disposición de los novios y de los invitados tarifas de entrada anticipada y de salida retrasada.

10º En el municipio de Torrecaballeros está prohibido lanzar cohetes, fuegos artificiales o cualquier elemento de pirotecnia. El Rancho de la Aldegüela declina toda responsabilidad civil o penal derivada del incumplimiento de la normativa legal.

11º Las ofertas no son acumulables.

12º Para el año 2018 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.

13º Estos precios y condiciones tendrán validez durante toda la temporada 2018. Todos los precios incluyen 10% de IVA.



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