



Bodas 2023

**Hacienda del
Cardenal
Toledo**



Ceremonia

- Espacio para la ceremonia
- Montaje de sillas invitados y mesa ceremonial
- Asientos reservados personalizados
- Coordinadora de ceremonia
- Recepción de invitados con agua mineral

Decoración:

En el patio Toledano: Decoración floral en zona altar. Pétalos o velas en la fuente central.

Vasitos decorados en sillas (12ud.).

En Cenador (si fuera opción): Moqueta central con pétalos y decoración.

Adornos florales en zona altar o entrada pasillo nupcial.

CONSULTAR PRECIO



Megafonía en ceremonia: 175€ + 21% IVA

Incluye: equipo de sonido, micrófono y técnico.
Los novios aportarán las canciones previamente al técnico.

Oficiante de ceremonia y megafonía: 500€ + 21% IVA

Incluye: Equipo de sonido, micrófono y técnico.
Oficiante de ceremonia (no oficial) y Guión ceremonial
Reunión para la preparación de la ceremonia

Otras decoraciones y extras consultar con nuestro equipo de eventos



Cóctel y Bienvenida

Comenzamos nuestro Aperitivo de bodas con los “minutos de cortesía” Serán 20 minutos en los que ofrecemos bebidas de recepción a vuestros invitados. A continuación seguiremos con el servicio del cóctel que tendrá 1 hora de duración. Siempre que el tiempo lo permita, el Aperitivo se servirá en nuestra Terraza Chill out.

Aperitivos

- Vasito de gachas manchegas con su chorizo y su torrezno
- Cazuelita de carcamusas toledanas
- Chupito de crema de temporada (crema de calabaza o salmorejo)
- Hojaldrito de guacamole y sardina ahumada
- Tartaleta de ensaladilla y huevas de salmón
- Steak roll de verduritas
- Minitwister de langostino en pasta filo
- Datitos de bacalao en rebozado de cerveza
- Bombón de foie con gelee de mango y vino tinto
- Croquetitas variadas
- Brocheta de pollo barbacoa
- Tartar de salmón y wakame en galletita salada
- Cazuelita de arroz meloso de chipirón
- Muslitos de codorniz al curry rojo
- Brocheta de pulpo a la plancha con aceite de pimentón

Bebidas incluidas en el cóctel:

- Agua mineral, refrescos y cervezas
- Vino blanco y vino tinto de la Mancha

Mesa de Cava

Cava de bienvenida con bodegón de frutas de temporada

Rincón del Aceite de Oliva

Selección de aceites de oliva y panes



Menú

Primer plato

Crema de calabaza con teja de queso Manchego
Ensalada de bacalao confitado y verduras asadas
Gazpacho o Salmorejo Cardenal
Micuit de foie caramelizado, crumble especiado y compota de frutas
Bacalao crema de patata y guiso de sus callos
Merluza espinacas y salsa de curry verde
Merluza Mediterránea con aceitunas negras
Lubina Tika Masala con verduritas

PLATOS CON SUPLEMENTO:

Mariscada Cardenal
(4 gambas, 3 langostinos, 1 cigala y 1 nécora
o 8 gambas, 4 langostinos y 1 cigala, todo cocido)
Ensalada de bogavante y fresas con su vinagreta
Rodaballo, escalibada y refrito de ajetes con vinagre de manzana

Sorbete: suplemento consultar

Sorbete de mojito
Sorbete de limón al cava
Sorbete de mandarina

Plato principal

Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas doradas
Cochicordy (mixto de asado de cordero y cochinillo) con patatas doradas (Suplemento 2 €)
Cordero asado en nuestro horno de leña con patatas doradas (Suplemento 4 €)
Plumilla Ibérica, reducción de cítricos y revolconas
Lomo de ciervo marinado y salsa de mostaza o de soja y miel
Solomillo de ternera con patatas, foie y salsa de: trufa, Pedro Ximénez o Idiazábal (Suplemento 4 €)

Tarta nupcial

Tarta fondant o desnuda

Bizcochos: Zanahoria, red velvet, vainilla, mazapán, chocolate. Relleno de queso crema

Postre

Crujiente de avellanas

Tarta de queso con coulis de fresas

Mini Red Velvet

Ponche toledano

Tarta selva negra

Bizcocho de zanahoria con crema de queso



Café, infusiones y dulces

Vinos Blancos

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Añil Macabeo (D.O. Mancha)

Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano)

Cune Verdejo (D.O. Rueda)

Vinos Tintos

Marqués de Murrieta (D.O.C. Rioja)

Cune Roble (D.O. Ribera del Duero)

Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Oh de Romaila (V. Tierra Castilla)

La Planta (D.O. Ribera del Duero)

Menú infantil

Entrantes fríos y calientes

O

Espaguetis Boloñesa o Carbonara



Fingers de pollo con patatas fritas

O

Escalope de ternera con patatas fritas

O

Daditos de merluza rebozada con patatas



Tarta o helado



Agua mineral y refrescos

El jefe de cocina podrá hacer variaciones en esta carta a lo largo del año.



Servicios incluidos:

- Cóctel de bienvenida y minutos de cortesía
- Mesa de cavas y rincón de aceites
- Menú compuesto por: Entrante, Plato principal y Postre
- Gestión y coordinación personalizada del evento
- Confección de menús para dietas especiales
- Tarta nupcial para corte novios
- Elección de mantelería y bajo plato
- Centros de mesa
- Iluminación con velas y decoración de espacios comunes
- Impresión de minutas y cuadro de mesas
- Habitación superior para la noche de bodas
- Menú degustación (6 personas)
- Descuento del 15 % en nuestro Hotel

En función de la temporada, y para garantizar la privacidad en su evento, la Hacienda del Cardenal considerará el siguiente número de invitados adultos como mínimo de facturación:

	Temporada alta Sábados de Junio y Septiembre	Temporada media Sábados de Julio y Octubre	Resto del año
Nº Mínimo adultos	100	90	Consultar*



Baile y barra libre

Baile y Barra libre: 28€ + 10% IVA /3 horas por adulto

Dj y equipo de música en barra libre: 400€ + 21% IVA

Hora adicional: 10€ + 10% IVA / persona (mínimo a facturar 50 personas)

Horario máximo de barra libre en cena: 03:30h

Confirmación y reserva

La confirmación de la fecha se hará mediante la firma del contrato de bodas y la entrega de un **depósito de 2.900€** (a descontar de la factura final).

La liquidación del evento se realizará al día siguiente del evento.

El IVA aplicable a los precios, será el vigente en la fecha de la celebración.

Disponemos de servicios adicionales actualizados en el año de la celebración.
Solicite nuestro catálogo de complementos gastronómicos y decorativos a nuestro equipo de eventos.

Para ampliar esta información, rogamos reservéis cita previa:

Teléfono: 925 22 08 62
restaurante@haciendadelcardenal.com
eventos@haciendadelcardenal.com

