



DOSSIER BODAS 2025

HACIENDA DEL CARDENAL
TOLEDO

Eventos

925 220 862

bodas@haciendadelcardenal.com

Hotel

925 224 900

hotel@haciendadelcardenal.com

CEREMONIA

Espacio para la ceremonia

Montaje de sillas de invitados y mesa ceremonial

Asientos reservados personalizados

Coordinadora de ceremonia

Recepción de invitados con agua mineral

Megafonía en ceremonia

DECORACIÓN

En el patio Toledano:

Decoración floral en zona altar, pétalos en la fuente central

Vasitos decorados en sillas (12ud.)

Decoración natural en columnas

En el cenador (Si fuera opción):

Moqueta central con pétalos y decoración

Adornos florales en zona altar

Vasitos decorados en sillas (12 ud.)



Ceremonia en la Terraza Principal

(Solo en horario de mañana, 11.30 h horario máximo de comienzo)

Decoración incluida



Oficiante de ceremonia

Oficiante de ceremonia (no oficial) y guión ceremonial

Reunión para la preparación de la ceremonia



APERITIVO BODA

Comenzamos nuestro aperitivo de bodas con los minutos de cortesía.
Serán 15 minutos en los que recibiremos a vuestros invitados en el espacio donde celebraremos el aperitivo.
Y seguiremos con una hora más de servicio de coctel.



Vasito de crema de temporada
Tartaleta de ensaladilla con huevos de salmón
Hojaldrito de guacamole con sardina
Buñuelos de bacalao con miel
Vieira braseada con curry rojo y mango
Brocheta de pulpo con ajada de pimentón
Cazuelita de pollo braseado a la naranja
Croquetas variadas
Cucharita de salmón ahumado con wakame y galleta
Patatas bravioli
Saquito de carrillada de ternera

Agua mineral, refrescos y cerveza



Mesa de Cava

(Cava de bienvenida con bodegón de frutas de temporada)

Mesa de Vinos de la Tierra

(Selección de los vinos blancos y tintos manchegos)

Rincón de Aceite de Oliva

(Selección de aceites de oliva y panes)

Corner Manchego

(Platos de la región de temporada, a elegir 3 entre:
Pisto, Asadillo, Migas, Carcamusas o Gachas).



MENÚ BODA

PRIMER PLATO

Salmorejo Cardenal con vinagreta de verduras y polvo de jamón

Crema de marisco con viera braseada y lascas de bacalao

Ensalada de Perdiz escabechada con tomate especiado

Timbal de verduras asadas con bacalao, dulce de tomate y salsa romesco

Lubina al horno con refrito de tomate, albahaca y patatas confitadas

Lomo de bacalao con parmentier de patata y guiso de sus callos

Corvina con bisqué de marisco y nieve de coliflor

Rodaballo sobre salsa de maíz y verduritas baby (Suplemento 5€)

Pez mantequilla con crema de zanahoria asada y cebolleta glaseada

(2 € suplemento)

Mariscada Cardenal (25 € suplemento):

4 gambas, 3 langostinos, 1 cigala y 1 nécora

o

8 gambas, 4 langostinos y 1 cigala

Sorbetes (4€ suplemento)

Mojito, Limón al Cava o Mandarina



PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera, patatas panaderas y salsa trufa

Lomo de ciervo con patatas confitadas y salsa de mostaza

Presa ibérica con patatas revolconas y compota de manzana

Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas (Suplemento 5€)

Cordero asado al horno de leña con patatas asadas (Suplemento 7€)

Cochicordy asado al horno de leña con patatas asadas (Suplemento 5€)

Guarnición de foie fresco a la plancha (recomendado para el solomillo) (Suplemento 4€)

MENÚ BODA

POSTRE

Nuestra carta de postres sigue en el horno... en breve la
publicaremos 😊

Café o infusión con dulces



BODEGA

Vino Blancos:

Marqués de Riscal, Verdejo (D.O Rueda)

Añil, Macabeo (D.O Mancha)

El Marido de mi Amiga, Malvasia, Sauvignon, Tempranillo (D.O Rioja)

Cune Verdejo (D.O Rueda)

Volver, Sauvignon y Verdejo (D.O Rueda)

Vinos Tintos:

Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C Rioja)

Cune Roble (D.O Ribera del Duero)

La planta (D.O Ribera del Duero)

Cune Crianza (D.O.C Rioja)

Martue (D.O Pago de la Guardia)

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

MENÚ INFANTIL



PRIMER PLATO

Entrantes fríos y calientes

○

Espaguetis boloñesa

SEGUNDO PLATO

Fingers de pollo con patatas fritas

○

Escalope de ternera con patatas fritas

○

Daditos de merluza rebozada con patatas fritas

POSTRE

Tarta y helado

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos



MENÚ VEGANO Y VEGETARIANO



PIEZAS CÓCTEL

Salmorejo

Encurtidos

Patatas a la gallega

Guacamole

Milhoja de morcilla

Cherrys especiados

Habitas salteadas

Brocheta de alcachofa

Asadillo de pimiento

Comecoco de manzana

Pisto manchego

Timbal de verduras

Ensaladilla rusa sin atún

Crema de calabaza Brochetas de vegapollo

Ensalada de tomate y piparras

Espárragos verdes fritos

Gazpacho

Patatas rellenas



PLATOS EN MESA

Timbal de verduras asadas y quinoa con salsa romescu

Espárragos trigueros sobre hummus de garbanzos y aceite de albahaca

Alcachofa confitada con tomate seco y rúcula

Crema de temporada

Raviolis de calabacín rellenos (sin pasta) de calabaza y zanahoria con salsa de pimientos asados

Salteado de verduras baby con huevo a baja temperatura

SERVICIOS INCLUIDOS

Cóctel de bienvenida y minutos de cortesía

Mesa de Cava

Rincón de aceites

Rincón de Vinos

Corner manchego

Menú compuesto por: Primer plato, Plato principal, Postre y Bebidas

Gestión y coordinación personalizada del evento

Confección de menús para dietas especiales

Mantelería y bajo plato

Centro de mesa de flor natural

Iluminación con velas y decoración de espacios comunes

Impresión de minutas

Sitting de mesas (protocolo de mesas)

Menú degustación (6 personas)

Habitación superior para la noche de bodas

Descuento del 15% en nuestro hotel para invitados

2 horas de barra libre



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

	Temp. Alta Sábados Junio y Septiembre	Temp. Media Sábados: Mayo, Octubre y Diciembre	Resto del año
Nº mínimo adultos	100	90	Consultar

BARRA LIBRE

DJ y equipo de música (Desde el comienzo del cóctel hasta el final de la contratación de la barra libre)

Horario máximo de barra libre en cena: 04.00h

Horario máximo de barra libre en comida (Consultar)



CONFIRMACIÓN Y RESERVA

La confirmación de la fecha se hará mediante la firma del contrato de bodas y la entrega de un depósito de 3.000€ (A descontar de la factura inicial).

La liquidación del evento se realizará al día siguiente de la celebración.

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

Disponemos de servicios adicionales actualizados en el año de la celebración

Solicite nuestro catálogo de complementos gastronómicos y decorativos a nuestro equipo de eventos.



Exclusividad Cardenal

¿Te imaginas poder disfrutar de la Hacienda Cardenal en exclusiva para ti y tus invitados durante tu boda?

Ahora es posible...

CONSULTA CONDICIONES Y PRECIOS CON NUESTRO EQUIPO DE EVENTOS







Esto es solo el principio...

Nuestra gastronomía tradicional, los jardines mozárabes, las terrazas y cenadores con vistas a la Muralla, Puerta de Bisagra y La Iglesia de Santiago el Arrabal, son sólo algunos de los emblemas de Cardenal.

Ven a conocernos , resolveremos todas tus dudas, ampliaremos esta información y podrás conocer el espacio más emblemático e histórico de la ciudad de Toledo.

Reserva tu cita con nuestro equipo de eventos en:

925 220 862

bodas@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com

