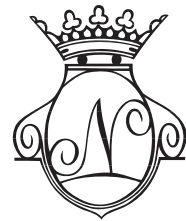


LAS FINCAS DEL  
**NEGRALEJO**



PALACIO DEL  
**NEGRALEJO**



JARDINES DEL  
**NEGRALEJO**

**MENÚ SABOR ESPAÑOL**  
**2023**



PALACIO DEL  
NEGRALEJO



JARDINES DEL  
NEGRALEJO

# NUESTRA HISTORIA

Las Fincas Del Negralejo tienen sus orígenes en 1790, cuando una familia noble construyó sobre las ruinas del castillo de Negrals su palacio de campo. De aquellos años Negralejo conserva ese aire aristócrata y exclusivo, al tiempo que rural, que tanto sorprende a quienes lo visitan.

Toma su nombre del autóctono pino negral que poblaba la zona y del que, aún hoy, algunos ejemplares centenarios presiden el patio de la ermita.

El Palacio tuvo inicialmente cuatro torres, pero un incendio las destruyó parcialmente, y en su reconstrucción el edificio tomó su perfil actual.

En el subsuelo de la finca existen algunos túneles que, partiendo del palacio, lo comunican con un pequeño arroyo, parece que estos túneles eran vía de escape para aquellos que temían por su seguridad. Actualmente, existen estos pasadizos, aunque por seguridad no son accesibles, se puede ver parte de ellos desde las Cuevas del Terrible.

Entrando el siglo XIX, Don Ignacio de Figueroa y Mendieta, Marqués de Villamejor, y gran aficionado a los caballos, fundó aquí sus famosas cuadras, la renombrada Yeguada Figueroa, conservándose aún parte de sus caballerizas

Más de 35 años de experiencia en la organización de eventos, un equipo profesional de alto nivel y una excelente gastronomía tradicional con toques de autor nos convierten en una de las empresas líderes en organización de eventos en Madrid, dentro y fuera de nuestras instalaciones.





# CREMAS DE ESPAÑA

A ELEGIR  
ENTRE FRÍOS  
O CALIENTES

## FRÍOS

- Ajoblanco
- Crema de melón
- Gazpacho andaluz
- Salmorejo tradicional con polvo de ibérico

---

## CALIENTES

- Crema de marisco
- Crema de espárragos
- Consomé al Jerez





# CORNERS

## QUESOS NACIONALES

Manchego  
Queso de cabra  
Idiazábal  
Mahón  
Roncal  
Pata de mulo

- Incluye uvas, panes y picos

## IBÉRICOS DE LA MESETA

Lomo ibérico  
Chorizo ibérico  
Salchichón ibérico  
Cecina  
Fuet

- Incluye tomate triturado,  
panes y picos

## ENSALADAS DE LA HUERTA

Caprese con albahaca  
Mediterránea con pasta  
Ensalada Campera  
Ensalada Cesar  
Ensalada de garbanzos  
Endivias con salsa rosa, atún y  
aceitunas  
Ensalada de tomate y aguacate  
Tabulé de verduras

- A elegir 3





# SHOWCOOKING

## JAMONERO

*(No incluido)*

Jamón Ibérico, Consorcio de Jabugo Cebo: 500€ + IVA

Jamón Ibérico 100% de Bellota de Jabugo: 800€ + IVA

- Cortador de jamón profesional: incluido

- Recomendamos un jamón por cada 130 asistentes

—

## MIGAS CASTELLANAS CON HUEVO FRITO

—

## PULPO A LA GALLEGA

Pulpo a la gallega con cachelo, pimentón y A.O.V.E





# SHOWCOOKING

## ARROCES DEL MEDITERRÁNEO

Arroz negro

Arroz a banda

Arroz con presa

Arroz con pato

Arroz con vieiras

Arroz con verduras (v)

*\* Opción de convertir en fideuá*

*- A elegir 2*

—

## BBQ

*(en caso de lluvia y tener que realizarlo en interior  
saldrá hecho de cocina)*

Torreznos

Chistorra de navarra

Brochetas de pollo

Chuletillas de cordero lechal

Chuletón de Avila

Costillas asadas

Patatas asadas

Brochetas de verdura

Chimichurri - Mojo rojo y verde - Ali oli





# POSTRES

Coquitos  
Torrijas  
Ensaimadas  
Horchata  
Quesada pasiega  
Buñuelos  
Canutillos rellenos de crema

## CAFÉS E INFUSIONES

3,20€ + IVA POR PERSONA

---

*Todos nuestros menús disponen de alternativas para cualquier intolerancia o alergia alimentaria, en estos caso consultar con la asesora comercial.*

# POSTRES





# SERVICIO BEBIDAS

---

Coca-Cola/Coca-Cola Zero

Zumos

Fanta de Limón/Naranja

Aquarius de Limón/Naranja

Tónica Schweppes

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral

Agua con gas

# BODEGA

---

VINO TINTO Hacienda López de Haro Crianza

D.O. Rioja

VINO BLANCO Hacienda López de Haro D.O. Rioja

VINO ROSADO Hacienda López de Haro D.O. Rioja

- Además la barra tendrá vinos de diferentes D.O.

# CORNER DE SANGRÍA

---

Sangría

Agua de Valencia

- En puesto decorado

# ESCANCIADOR

- Bajo cotización

# VENENCIADOR

- Bajo cotización





# COPA DE BIENVENIDA

---

OPCION A: Cava de bienvenida

OPCION B: Sangría y rebujito

OPCION C: Refrescos, vino blanco  
y tinto y Cerveza

PRECIO POR PERSONA: 6€ + IVA

---

*- La copa de bienvenida tiene una duración  
máxima de 20 min.*

*- Deberá ser confirmada 15 días antes del  
evento.*

# BARRA LIBRE POR HORAS

---

SE INICIARÁ UNA VEZ  
FINALIZADA LA COMIDA/CENA

LA BARRA LIBRE SE FACTURARÁ POR  
TODOS LOS ADULTOS CONTRATADOS

1 hora: 12€ + IVA por persona

2 horas: 20€ + IVA por persona

3 horas: 26€ + IVA por persona

4 horas: 30€ + IVA por persona

---

*La duración de la barra libre deberá ser confirmada  
15 días antes del evento, pudiendo contratar un  
máximo de 4 horas.*

\* En caso de necesitar DJ solicitar cotización

\* En caso de necesitar recena solicitar cotización



# TARIFAS

## SABOR ESPAÑOL

PRECIO POR PERSONA: 108€ + 10% IVA

*Duración máxima de 90-120 min*

*Mínimo de contratación: 250 asistentes*





# DATOS DE INTERÉS

La duración de los servicios está planteada sin interrupciones desde el inicio del mismo, siendo el inicio la hora marcada en la orden de servicio. Toda prolongación que se solicite deberá ser cotizada por parte de Palacio del Negralejo S.L., según necesidades del evento que el cliente nos solicite. Todos los productos se elaboran en nuestras cocinas y obrador de pastelería.

## INCLUIDO:

- Mâitre
- Servicio de camareros (1 por cada 18)
- Responsable durante el evento
- Mobiliario para el 40% de los asistentes
- Servicio de montaje, recogida y limpieza de nuestro material
- Servicio de cocineros
- Espacio seleccionado
- Espacio de aparcamiento
- Cóctel y Menú seleccionado
- Bodega
- Wifi gratuito en todos los espacios interiores

## NO INCLUIDO:

- Decoración floral
- Degustación



# CONDICIONES GENERALES



## FORMA DE PAGO:

20% del importe total como garantía de reserva a la confirmación del evento - NO REEMBOLSABLE.

60% del importe a abonar 3 MESES ANTES DEL EVENTO.

El resto de la factura deberá abonarse en la semana previa del evento

El número final y sobre el que se facturará será comunicado vía email con 10 días de antelación a la celebración del evento.

En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará por asistente adicional.

No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.

Se deberán cumplir los plazos de pagos y entrega de información por parte del cliente.

En caso de no llegar al mínimo de invitados, se cobrará como mínimo el número de invitados contratados en concepto de alquiler del espacio.

Los precios indicados no incluyen IVA, que es del 10%.

La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto.

El Palacio del Negralejo no se hace responsable de posibles retrasos por los clientes y el posible coste extra de camareros que se pueda generar.

En caso de que se realicen discursos o entregas de regalos, tendrán lugar una vez servido el postre. Recordando que el tiempo total del servicio es el indicado en cada opción.

El Palacio del Negralejo no se hace responsable de los objetos (regalos, golosinas, ropa, accesorios, ...) y decoración dejados por los clientes o proveedores externos en nuestras instalaciones.

La decoración y objetos externos utilizados durante el evento en nuestras instalaciones, tendrán que ser recogidos el mismo día por los clientes y retirados en su totalidad.  
En un plazo máximo de 48 hr.



# CONDICIONES GENERALES

---

En caso de que los invitados originen cualquier desperfecto en las instalaciones por uso indebido, el cliente asumirá dicha responsabilidad.

En la Comunidad de Madrid existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser utilizados en ningún caso. Esta practica acarreará la toma de medidas legales contra los responsables del evento.

Para los trabajos aéreos con aeronaves gobernadas por control remoto, realizados para la fotografía o la filmación, etc., se distinguen tres aspectos reguladores en función de la masa máxima de despegue (MMD o MTOM), así existen unas normas específicas para DRONES < 2 kg, DRONES de 25kg.

Para DRONES de hasta 2 kgs de masa máxima de despegue es suficiente que el controlador precisará una declaración responsable y comunicación previa conforme al art. 69 de la Ley 39/2015 del PAC de las Administraciones Públicas, y lo más importante necesitará obligatoriamente la emisión de un NOTAM o mensaje emitido por ENAIRE con antelación a 20 días a que comience la actividad y valedero por 3 meses y donde quede reflejada la información del solicitante, la naturaleza de los trabajos, las fechas de la actividad, las zonas de trabajo, la identificación de la aeronaves y la declaración de conformidad. Estos DRONES volarán de día, en condiciones meteorológicas favorables, fuera de aglomeraciones de edificios, zonas urbanas y reuniones de personas al aire libre, en espacio aéreo no controlado, siempre en el área de alcance de radio de la estación de control y a una altura máxima de 120 metros. Si se hace volar más allá del alcance visual del piloto –siempre dentro del alcance de la emisión de radio– el aparato debe contar con medios técnicos para conocer en todo momento su posición. Para el vuelo de DRONES con masa máxima de despegue de hasta 25 kg, el controlador deberá estar registrado en la AESA y habrá comunicado la declaración responsable de art. 69 de la Ley 39/2015 a la Agencia Estatal de Seguridad Aérea. Volarán de día, en condiciones meteorológicas favorables, fuera de aglomeraciones de edificios, zonas urbanas y reuniones de personas al aire libre, en espacio aéreo no controlado, a una altura máxima de 120 metros y siempre dentro del alcance visual de piloto. El resto de drones que no estén en estas dos categorías, se prohíbe su uso en nuestras instalaciones.

Considerando el incremento desorbitado, imprevisible e inesperado que están experimentando el precio de las materias primas, la energía, transportes y otros, las partes expresamente convienen en que el precio presupuestado podrá ser objeto de actualización o revisión al alza en la misma cantidad que todo sobrecoste que el proveedor deba asumir, siempre y cuando el precio de la partida o concepto afectado experimente un incremento, puntual o acumulativo, igual o superior al 3% desde la firma del contrato hasta la ejecución de los servicios. En consecuencia, toda actualización o revisión al alza de los costes soportados por el proveedor motivará el incremento de precio en la misma cantidad que ese sobrecoste asumido por el proveedor.

El proveedor deberá informar al cliente de todo incremento de coste que motive la actualización o revisión del precio, y podrá repercutir dicha actualización o revisión mediante la factura correspondiente a la prestación de los servicios.

A los efectos establecidos en esta cláusula, si el precio final fuera muy superior al precio inicialmente estipulado, el cliente tendrá derecho a resolver el contrato, entendiéndose por “muy superior” aquel incremento que supere el 10% del precio inicialmente pactado.





PALACIO DEL  
NEGRALEJO



JARDINES DEL  
NEGRALEJO

91 669 11 25 | [eventos@negralejo.com](mailto:eventos@negralejo.com)

Palacio del Negralejo Ctra. San Fernando a Mejorada, Km.3, 28522, Rivas-Vaciamadrid