

PREPARÁNDONOS PARA TU EVENTO DESDE 1615



Eventos con Carácter

Cortijo El Esparragal

Gerena - Sevilla

Menús 2016-2017



PREPARÁNDONOS PARA TU EVENTO DESDE 1615

400 años de historia no se improvisan.

La solera y la tradición de El Esparragal se respiran en todos los rincones del cortijo: antigüedades, maderas nobles, muros de adobe, árboles centenarios, la pátina del tiempo...

Los jardines, salones y habitaciones son ancianos testigos de la cultura de los siglos.

Nuestra historia se ha forjado a partir de las historias personales de clérigos, monarcas, nobles, ganaderos, toreros y gañanes.

Ahora, tú también puedes ser parte de la historia de El Esparragal.

En el Cortijo El Esparragal queremos formar parte de vuestra Historia.

Cortijo El Esparragal
Gerena – Sevilla
www.lesparragal.com



Aperitivos comunes a todos los menús de Gala

Canapé de queso con mermelada de fresa

Tartaleta de changurro

Piruleta de roquefort

Chupito de salmorejo

Tataki de atún

Suchi

Bombones de foie con almendras

Queso curado de oveja con uvas

Brocheta de salmón marinado con mayonesa de eneldo

Mini hamburguesa de pull pork y queso

Mini hamburguesa de choco con alioli suave y pan de su tinta

Brocheta de ibérico con salsa agridulce

Tartaleta de revuelto campero

Croquetitas variadas

Buñuelitos de bacalao

Tortillita de camarones

Adobito ibérico

Cartuchito de choco

Trompetas de langostinos

Agujitas de merluza

Cazuelas de pollo al curry

Cazuela de gulas al ajillo

(Una hora y 30 minutos de servicio)

Grupo de chacinas: Jamón Ibérico, caña de lomo y queso de oveja
(suplemento 7 € + 10% IVA por persona)

Bebidas: cerveza con/sin, oloroso, manzanilla, vino blanco, vino tinto, refrescos, zumos, agua mineral



Menú “Sevilla”

Primer plato:

Salmorejo con virutas de jamón y huevo de codorniz

Crema de calabaza con virutas de beicon y crema de queso

Pimientos del piquillo rellenos de merluza sobre bísquet de gambas

Segundo plato:

Carrilleras ibéricas sobre crema de pastas al aceite de oliva

Bacalao confitado sobre patata al pimentón y brotes verdes

Lomo de dorada sobre sinfonía de verduras al aroma de trufa negra

Postre a elegir

Precio por persona: **62 € + 10% IVA**

Bebidas: Vino blanco, Vino tinto, Cava, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Menú “Hacienda”

Primer plato:

Crema templada de puerro y boletus

Ensalada de salmón marinado queso de cabra y frutos secos con vinagreta de balsámico

Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro sobre crema de patatas al aceite de oliva

Segundo plato:

Noisset de ibérico con graten de patata y salsa al px

Lomo de lubina parrilla en cama de patatas panaderas y salsa bilbaína

Arroz meloso de carrilleras

Postre a elegir

Precio por persona: **67 €** + 10% IVA

Bebidas: Vino blanco, Vino tinto, cava, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Menú “Señorío”

Primer plato:

Risotto de foie con verduritas

Ensalada templada de cogollos de Tudela y langostinos

Pastel de cabracho dos salsas

Segundo plato:

Cola de toro deshuesada con costra de queso de cabra y su jugo concentrado

Salmon a la crema y verduritas salteadas

Arroz de marisco

Postre a elegir

Precio por persona: 71 € + 10% IVA

Bebidas: Vino blanco, Vino tinto, cava, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Menú “El Castrejón”

Primer plato:

Crema de marisco con langostinos

Ensalada de peras con roquefort y vinagreta de compota de manzana

Rollitos de salmón marinado rellenos de queso de cabra sobre endivias y vinagreta de miel y avellanas

Segundo plato:

Perdiz a la castellana con arroz pilaf

Lomo de lubinas asadas sobre salteado de verduritas naturales

Confit de pato con mermelada de arándanos y patatas a las finas hiervas

Postre a elegir

Precio por persona: **78 € + 10% IVA**

Bebidas: Vino blanco, Vino tinto, cava, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Menú “El Esparragal”

Primer plato:

Tartar de salmón con vinagreta de cítricos

Ensalada de perdiz en escabeche con vinagreta de su escabeche

Risotto de boletus con foiet

Segundo plato:

Solomillo de retinto del esparragal

Lomo de merluza en salsa verde

Lomo de venao mermelada de arándanos y patatas a las finas hiervas

Los postres para cada menú se elegirán de esta relación que abajo detallamos

Postre a elegir

Precio por persona: **83 € + 10% IVA**

Bebidas: Vino blanco, Vino tinto, cava, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Postres a elegir

Recomendados:

Milhojas de galleta y chocolate con helado de vainilla

Tocino de cielo con helado de caramelo

Selección de postres El Esparragal

Toda la Selección de Postres El Esparragal la degustarán nuestros clientes en la prueba de menú.

- Si desea algún postre especial podemos hacerlo a su gusto -



Nuestros menús incluyen:

- ❖ Mantelería de la casa y Decoración floral de las mesas
 - ❖ Minuta impresa
 - ❖ Decoración nocturna con antorchas y velas
 - ❖ Selección de 22 aperitivos El Esparragal en todos los menús
 - ❖ 2 horas de barra libre
 - ❖ Prueba de menú para 6 personas
- Además, en El Esparragal no tienes que pagar un alquiler-**

SERVICIOS EXTRAS

Mantelería de catálogo.....	1.8 €/pax + 21% IVA
Sillas de palillería.....	5,50€/Pax + 21% IVA
Copa de Borgoña.....	1,00€/ Pax + 21% IVA
Platos de Diseño.....	2,50€/Pax + 21% IVA
Jamón Ibérico, caña de lomo y queso de oveja.....	7.50 €/pax + 10% IVA
***Cortador de jamón a la vista.....	120€/pieza + 21% IVA
Venenciador.....	210 € + 21% IVA
Pieza extra de jamón ibérico de bellota.....	270 € + 10% IVA
Re-cena con montaditos variados	5.00 €/Pax + 10% IVA
Re-cena Mini pizzas, mini Hamburguesa y mini perritos	7.00€/Pax + 10% IVA
Menú infantil.....	18 €/pax + 10% IVA
Sorbete entreplatos (limón, mandarina, mojito...)	2,00€/pax + 10% IVA
Vino Crianza Marqués de Arienzo, Beronia, o similar.....	1,50 €/pax + 10% IVA
Montaje de ceremonia civil (sillas con funda, altar y alfombra. Floristería aparte, mínimo 30 personas).....	6 €/pax + 21% IVA
Montaje de mesa de presidencia ovalada	150 € + 21% IVA
Coche de caballos.....	300 € + 21% IVA
Recibimiento a caballo con garrocha.....	250 € + 21% IVA
Coche de lujo con chófer (Rolls Royce, Cadillac).....	600 € + 21% IVA

BARRA LIBRE

Incluidas 2 horas en los menús de Gala.

Hora extra de barra libre (mínimo 50 personas).....	6,5 €/pax + 10% IVA
Por botellas (Servicio de camarero + 12 refrescos).....	70 €/botella + 10% IVA
Por copas.....	6.00€/Pax + 10% IVA

CONDICIONES DE RESERVA Y CANCELACIÓN

CONDICIONES DE RESERVA Y CANCELACIÓN DE EVENTOS AÑO 2016 - 2017

- Todas las reservas serán realizadas por escrito mediante contrato y deberá notificarse el nombre de la agencia o empresa y sus datos de contacto.
- Una vez tengamos solicitud en tentativa de los servicios, El Esparragal procederá a bloquear las fechas correspondientes.
- El periodo máximo de bloqueo será de 30 días desde la solicitud, desbloqueándose automáticamente a partir de ese momento si no hubiera confirmación.
- Para efectuar la reserva en firme se requiere el prepago de 2000 € en concepto de señal, que podrán ser reembolsados si se cancela en los 30 días siguientes. Después de este plazo, no se devolverá esta cantidad.
- 10 días antes del evento se confeccionará una factura pro-forma con carácter definitivo, donde se señalará el número de comensales contratados, el menú elegido y los extras. (Éste será el importe mínimo facturado aunque el número de comensales final sea inferior). En ese momento se realizará el pago del 50% del total.
- El pago del importe pendiente se realizará el día de la salida del grupo.
- La reserva de El Esparragal no incluye la exclusividad del cortijo, pudiendo desarrollarse otras actividades siempre que no interfieran la buena marcha de la celebración.
- Para celebraciones en el jardín, se exige la contratación de al menos 15 habitaciones del hotel, más un suplemento de 500 € en concepto de montaje.
- El montaje de mesas en el patio de adoquines lleva un suplemento de 360 €.
- En caso de montajes especiales se cargará un suplemento adicional a presupuestar.
- La barra libre se facturará por el 100 % de los invitados que haya en ese momento. Se facturará por un mínimo de 50 personas.
- Es imprescindible comunicar a El Esparragal los nombres de las empresas externas que vayan a prestar servicios en las instalaciones y las actividades que van a desarrollar.
- Dichas empresas subcontratadas, bien por El Esparragal o por el cliente, responderán por sí mismas de las responsabilidades, negligencias o fallos de los servicios que presten.
- Como continuidad del punto anterior, El Esparragal se reserva el derecho de admisión de estas empresas, prohibiéndose expresamente la comparecencia de aquellas que no dispongan de todas las altas y licencias necesarias para desarrollar su actividad.
- La aportación de alimentos como jamones, mariscos, etc, deberá ser autorizada por la Dirección del establecimiento. En cualquier caso será imprescindible que cuenten con las certificaciones sanitarias pertinentes. El precio del emplatado de jamón será de 0,75 € + IVA por persona mas el cortador.
- El Esparragal se compromete exclusivamente a la prestación de los servicios y horarios contratados, no garantizando el servicio cuando haya cambios de última hora por motivos ajenos a nuestra empresa o causas de fuerza mayor.
- Por motivos de actualización de proveedores estos menús pueden sufrir cambios hasta la realización de la prueba de menú, momento en que quedará cerrada definitivamente la opción elegida para la celebración.
- La reserva del cortijo para la celebración implica la aceptación de todo lo anteriormente señalado.

POR SU PROPIO INTERÉS y para un óptimo desarrollo de la celebración, rogamos atiendan las recomendaciones de nuestros comerciales

Gastos de Cancelación

La cancelación de los servicios por motivos ajenos a nuestra empresa implica el cobro en concepto de indemnización de las aportaciones económicas hechas hasta ese momento por el cliente.



Hotel – Restaurante

Cortijo El Esparragal

Gerena – Sevilla

El lugar donde todo es posible



Hotel
Reuniones
Incentivos
Celebraciones
Salas de conferencias
Actividades out-door
Yeguada
Jardines

Cortijo El Esparragal – Ctra de Mérida, Km 795 – C.P. 41830 – Gerena – Sevilla – Tlf: 955782702 – cortijoesparragal@elesparragal.com – www.elesparragal.com