



Hacienda del Cardenal

El restaurantre La Hacienda del Cardenal se encuentra en la parte alta de un bellissimo edificio del Siglo XVIII. Nuestros cinco comedores, sobrios y acogedores a la vez, mantienen toda la esencia de la cocina tradicional castellana siempre con las mejores materias primas.

Cuando se acerca el verano, podrás disfrutar de los extensos jardines con tradición musulmana, inundados por el aroma de sus flores y el sonido de sus fuentes, creando un ambiente de relajación en un sitio único.



Menú 1

Aperitivos fi Cóctel

Canapés variados

Brochetas de queso con tomatito cherry

Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate

Chupa chups de queso de cabra con confitura de tomate y albahaca

Berenjenas en tempura con miel de caña

Chupito de gazpacho o salmorejo con virutas de jamón

Croquetas de jamón ibérico, boletus y cabrales

Cucharita de habitas con puerro pochado

Goujons de mero a la andaluza con salsa

Piruleta de langostinos al ajillo

Tartaletas variadas

(picadillo de ciervo, ensaladilla de marisco y queso fresco con salmón)

Ferrero de foie

Crujiente de morcilla

Wels – rare- bits (canapé caliente de queso con cerveza)

Vasitos de ensalada gourmet con ventresca y langostinos

Brochetas de cecina de venado

Delicias de codorniz con reducción de Martini

Daditos de atún rojo marinado

(A elegir 8 entradas)

Entrantes (a elegir)

Cazuela de mero en salsa verde

Cócktail de langostinos

Micuit de foie al Pedro Ximénez

Crema de boletus con foie (en 2 servicios)

Ensalada de salmón

Lomos de salmón al caldo corto

Merluza en salsa Cardenal

Entreplato (a elegir)

Copa Cardenal “melón, almendras y jamón ibérico”

Sorbete de mojito

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mandarina al cava

Plato principal (a elegir)

Cochinillo asado en nuestro horno de leña

Cordero asado en nuestro horno de leña

Cochicordy (mixto de asado de cordero y cochinillo)

Solomillo de ternera al foie con salsa de arándanos

Solomillo de ciervo

Postre (a elegir)

Crujiente de avellanas

Tarta de queso con frambuesa o con cobertura de chocolate blanco

Textura de chocolate blanco o Textura de chocolate negro

Tarta de hojaldre con frutas

Ponche toledano

Tarta selva negra

Café o Infusión

Bebida

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)

Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos

Agua mineral

Espumoso de cava

Copa de licor o combinado

Decoración básica: centro de flores naturales en mesa presidencial+ espejo, pecera y pétalos en las mesas de los invitados

Precio: 94€ + 10% I.V.A.

3 horas de barra libre: 24€ + 10% I.V.A./persona

Sugerencias

- Rincón Manchego (Quesos Manchegos con Frutos Secos y Mermeladas): 5€ + 10% I.V.A./persona
- Jamón Ibérico 5J Con Cortador durante el Cóctel: 650€ + 10% I.V.A.
- Jamón Ibérico Sánchez Romero Carvajal Con Cortador durante el Cóctel: 500€ + 10% I.V.A.
- Mesa Temática Huevos de Codorniz en Hornillo Tradicional con Pisto Manchego: 5€ + 10% I.V.A./persona
- Tejas y Trufas con el Café: 2€ + 10% I.V.A./persona
- Candy Bar: 160€ + 10% I.V.A. (Totalidad de adultos)
- Proyector y pantalla: 100€ + 21% I.V.A.



Menú 2

Aperitivos fi Cóctel

Canapés variados

Brochetas de queso con tomatito cherry

Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate

Chupa chups de queso de cabra con confitura de tomate y albahaca

Berenjenas en tempura con miel de caña

Chupito de gazpacho o salmorejo con virutas de jamón

Croquetas de jamón ibérico, boletus y cabrales

Cucharita de habitas con puerro pochado

Goujons de mero a la andaluza con salsa

Piruleta de langostinos al ajillo

Tartaletas variadas

(picadillo de ciervo, ensaladilla de marisco y queso fresco con salmón)

Ferrero de foie

Crujiente de morcilla

Wels – rare- bits (canapé caliente de queso con cerveza)

Vasitos de ensalada gourmet con ventresca y langostinos

Brochetas de cecina de venado

Delicias de codorniz con reducción de Martini

Daditos de atún rojo marinado

(A elegir 9 entradas)

A elegir una de estas dos

mesas temáticas:

Mesa temática de Quesos Manchegos

O

Mesa Temática de Pisto

Manchego con Huevos

de Codorniz

Entrantes (a elegir)

Cazuela de mero en salsa verde

Crema de boletus con foie (en 2 servicios)

Cócktail de langostinos

Micuit de foie al Pedro Ximénez

Ensalada de salmón

Lomos de salmón al caldo corto

Merluza en salsa Cardenal

Mariscada el Cardenal

Bacalao con cebolla caramelizada

Entreplato (a elegir)

Copa Cardenal “melón, almendras y jamón ibérico”

Sorbete de mojito

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mandarina al cava

Plato principal (a elegir)

Cochinillo asado en nuestro horno de leña

Cordero asado en nuestro horno de leña

Cochicordy (mixto de asado de cordero y cochinillo)

Solomillo de ternera al foie con salsa de arándanos

Solomillo de ciervo

Chuletón de buey

Postre (a elegir)

Crujiente de avellanas

Tarta de queso con frambuesa o con cobertura de chocolate blanco

Textura de chocolate blanco o Textura de chocolate negro

Tarta de hojaldre con frutas

Ponche toledano

Café o infusión

Bebida

Vino blanco Marqués de Riscal

Vino tinto Marqués de Murrieta Reserva

Cervezas y refrescos

Agua mineral

Espumoso de cava

Copa de licor o combinad

Decoración: centro de flores naturales en mesa presidencial y en las mesas de los invitados

Precio: 105€ + 10% I.V.A.

3 horas de barra libre: 24€ + 10% I.V.A./persona

Regalo: Candy Bar y recena

Sugerencias

- Rincón Manchego (Queso Manchegos con Frutos Secos y Mermeladas): 5€ + 10%I.V.A./persona
- Jamón Ibérico 5J Con Cortador durante el Cóctel: 650€ + 10% I.V.A.
- Jamón Ibérico Sánchez Romero Carvajal Con Cortador durante el Cóctel: 500€ + 10% I.V.A.
- Mesa Temática Huevos de Codorniz en Hornillo Tradicional con Pisto Manchego: 5€ + 10% I.V.A./persona
- Tejas y Trufas con el Café: 2€ + 10% I.V.A./persona
- Candy Bar: 160€ + 10% I.V.A. (Totalidad de adultos)
- Proyector y pantalla: 100€ + 21% I.V.A.

Menú 3

Aperitivos fi Cóctel

Canapés variados
Brochetas de queso con tomatito cherry
Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate
Chupa chups de queso de cabra con confitura de tomate y albahaca
Berenjenas en tempura con miel de caña
Chupito de gazpacho o salmorejo con virutas de jamón
Croquetas de jamón ibérico, boletus y cabrales
Cucharita de habitas con puerro pochado
Goujons de mero a la andaluza con salsa
Piruleta de langostinos al ajillo
Tartaletas variadas
(picadillo de ciervo, ensaladilla de marisco y queso fresco con salmón)
Ferrero de foie
Crujiente de morcilla
Wels – rare- bits (canapé caliente de queso con cerveza)
Vasitos de ensalada gourmet con ventresca y langostinos
Brochetas de cecina de venado
Delicias de codorniz con reducción de Martini
Daditos de atún rojo marinado

(A elegir 12 entradas)

Jamón Ibérico con cortador

A elegir una de estas dos
mesas temáticas:

Mesa temática de Quesos Manchegos

O

Mesa Temática de Pisto Manchego
con Huevos de Codorniz

Entrantes (a elegir)

Cazuela de mero en salsa verde
Cócktail de langostinos
Micuit de foie al Pedro Ximénez
Crema de boletus con foie (en 2 servicios)
Ensalada de salmón
Lomos de salmón al caldo corto
Merluza en salsa Cardenal
Mariscada el Cardenal
Bacalao con cebolla caramelizada
Ensalada de bogavante
Rape a la marinera
Lenguado a la meniere



Entreplato (a elegir)

Copa Cardenal “melón, almendras y jamón ibérico”

Sorbete de mojito

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mandarina al cava

Plato principal (a elegir)

Cochinillo asado en nuestro horno de leña

Cordero asado en nuestro horno de leña

Cochicordy (mixto de asado de cordero y cochinillo)

Solomillo de ternera al foie con salsa de arándanos

Solomillo de ciervo

Chuletón de buey

Postre (a elegir)

Crujiente de avellanas

Tarta de queso con frambuesa o chocolate blanco

Textura de chocolate blanco o negro

Tarta de hojadre

Ponche toledano con tulipa de helado al gusto

Tarta selva negra

Café o Infusión con Tejas y Trufas

Pedro Ximénez

Bebida

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)

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

Cervezas y refrescos

Agua mineral

Espumoso de cava

Copa de licor o combinado

Decoración especial: centro de flores naturales en mesa presidencial y en las mesas de los invitados

Precio: 115€ + 10% I.V.A.

3 horas de barra libre: 24€ + 10% I.V.A./persona.

Bebidas Premium incluidas

Regalo: Candy Bar con fuente de chocolate y recena

Sugerencias

- Rincón Manchego (Queso Manchegos con Frutos Secos y Mermeladas): 5€ + 10% I.V.A./persona
- Jamón Ibérico 5J Con Cortador durante el Cóctel: 650€ + 10% I.V.A.
- Jamón Ibérico Sánchez Romero Carvajal Con Cortador durante el Cóctel: 500€ + 10% I.V.A.
- Mesa Temática Huevos de Codorniz en Hornillo Tradicional con Pisto Manchego: 5€ + 10% I.V.A./persona
- Tejas y Trufas con el Café: 2€ + 10% I.V.A./persona
- Candy Bar: 160€ + 10% I.V.A. (Totalidad de adultos)
- Proyector y pantalla: 100€ + 21% I.V.A.



HCH
TOLEDO

Información

Los precios incluyen:

- Servicio personalizado para el Evento
- Elección de mantelería
- Iluminación con velas
- Impresión de minutas y cuadro de mesas
- Estancia de la noche de bodas en nuestro hotel y descuentos para los invitados que se alojen
- Menú degustación (6 personas)
- Reserva de Espacio Exclusivo en nuestros jardines

Precio Menú Infantil: 35€ + 10% I.V.A.

Entrantes fríos y Calientes

Escalope con Patatas Fritas

Helado o Tarta

Agua Mineral y Refrescos

Ceremonia Civil:

Utilización de espacio y montaje: sin coste adicional





Ofertas especiales

(Para más de 100 invitados)

- Regalo Mesa de Cava con Fresas de Bienvenida
- Regalo de Suite Nupcial + 2 habitaciones para los padrinos
- Regalo autobús o coche clásico para los novios
- Bodas en Viernes:
2 Horas de Barra Libre Gratuitas (hora extra 8€ + 10% I.V.A. /persona)

Información adicional

La confirmación de la reserva de la fecha se hará mediante depósito de 1000€*.

Las celebraciones en horario de almuerzo, disponen de las siguientes opciones para bloquear el día completo:

- Celebraciones de hasta 90 invitados confirmados: hora máxima, las 19:00 horas, sin posibilidad de bloqueo.
- Celebraciones de 90 a 120 invitados confirmados: 1.000€
- Celebraciones de más de 120 invitados confirmados: sin coste.

Teléfono para concertar Cita previa: 925 22 08 62

*El depósito no será reembolsado en caso de anulación de fecha



