



Bodas 2022

*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.

Precio: CONSULTAR



Megafonía en ceremonia: CONSULTAR

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

Oficiante de ceremonia y megafonía: CONSULTAR

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
Cazuelita de carcamusas toledanas
Chupito de crema de temporada
Hojaldre de guacamole y anchoa
Tapita de ensaladilla y huevas de salmón
Langostino en panko
Daditos de atún rojo marinado
Ferrero de foie con mermelada de mango
Croquetitas variadas
Tartaleta de brandada de bacalao
Vieira al curry rojo y mango
Delicia de codorniz al vermut
Ravioli crujiente de huevo y bacon
Brocheta de pulpo con vinagreta o a la plancha con aceite de pimentón (según temporada)

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
Crema de puerro, bacalao confitado y aceituna negra crujiente
Gazpacho o Salmorejo Cardenal
Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente
Rodaballo, crema de pimientos asados y refrito de ajetes con vinagre de sidra
Merluza, bisqué de mariscos y salsa holandesa
Merluza, risotto de albahaca y glaseado de curry verde
Lubina al vapor con verduritas asadas y aceite de trufa
Micuit de foie caramelizado, crumble especiado y compota de frutas

Mariscada Cardenal

(4 gambas, 3 langostinos, 1 cigala y 1 nécora
o 8 gambas, 4 langostinos y 1 cigala)

Ensalada de bogavante y fresas con su vinagreta

SUPLEMENTO
CONSULTAR

CONSULTAR

Sorbete

Sorbete de mojito
Sorbete de limón al cava
Sorbete de mandarina

Plato principal

Cordero asado en nuestro horno de leña con patatas doradas
Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas doradas
Cochicordy (mixto de asado de cordero y cochinillo) con patatas doradas
Solomillo de ternera con foie y salsa de: trufa, frutos del bosque o Idiazábal
Lomo de ciervo marinado y salsa de mostaza

Tarta nupcial (para corte)

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 e Infusiones con dulces Toledanos

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.



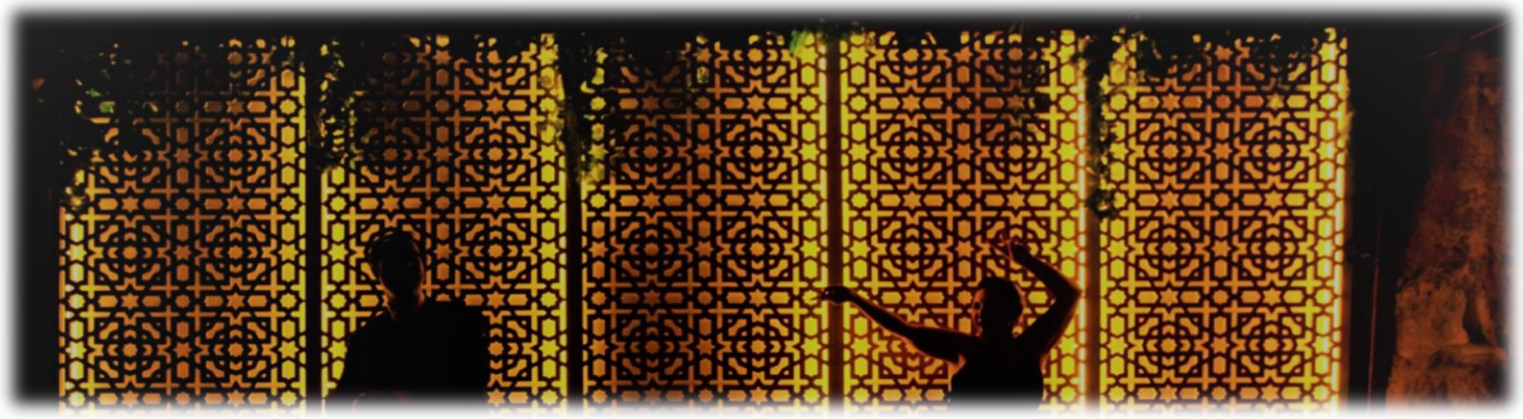
Servicios incluidos:

- Cóctel de bienvenida y minutos de cortesía
- Mesa de cavas y rincón de aceites
- Menú compuesto por: Entrante, Sorbete, Plato principal y Postre
- Gestión y coordinación personalizada del evento
- Confección de menús para dietas especiales
- Tarta nupcial de fondant o desnuda
- 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

Precio: Consultar

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: CONSULTAR / 3 horas por adulto

Dj y equipo de música en barra libre: CONSULTAR

Hora adicional: CONSULTAR (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 2.700€** (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. 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 Ext. 2 (Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com

