

A decorative border of watercolor flowers and greenery surrounds the central text. The flowers are in shades of orange, red, and pink, with green leaves and small buds interspersed among them.

**Bodas 2021**

**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

Chupito de crema de temporada  
Hojaldre de guacamole y anchoa  
Tapita de ensaladilla y huevas de salmón  
Brocheta de mozzarella y membrillo aliñada con aceite de orégano  
Ferrero de foie con mermelada de mango  
Croquetitas variadas  
Saquito de bogavante con mermelada de cebolla  
Langostino en panko  
Daditos de atún rojo marinado  
Tartaleta de brandada de bacalao  
Vieira al curry rojo y mango  
Delicia de codorniz al vermut  
Bocadito de morcilla y membrillo  
Chupa chups de buey

### **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 boletus con foie  
Gazpacho o Salmorejo Cardenal  
Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente  
Lomo de rodaballo a la plancha con rissoto de trigo y setas  
Merluza a la marinera  
Merluza con bisque de marisco y salsa holandesa  
Micuit de foie caramelizado, crumble especiado y compota de frutas de temporada

#### Suplemento

Mariscada Cardenal (4 gambas, 3 langostinos, 1 cigala y 1 nécora o 8 gambas, 4 langostinos y 1 cigala)	18€
Ensalada de bogavante y mango	14€
Rape a la Marinera	12€

### 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

Fingers de pollo con patatas fritas

O

Escalope de ternera con patatas fritas

Tarta o helado

Agua mineral y refrescos

**Precio: CONSULTAR**

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: 8€ + 10% IVA / persona (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 2.500€** (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](mailto:restaurante@haciendadelcardenal.com)  
[eventos@haciendadelcardenal.com](mailto:eventos@haciendadelcardenal.com)

