



Hotel – Restaurante

Cortijo El Esparragal

Gerena – Sevilla

Bodas

dos mil diez





17th motivos para celebrarlo con nosotros

Estilo, sabor, autenticidad, privacidad, tradición,
buen gusto, detalle, personalidad,
importancia, solera, distinción, belleza, historia, cercanía,
profesionalidad, calidad, seriedad,
garantía de satisfacción.

En El Hotel-Restaurante Cortijo El Esparragal se nos ocurren
al menos 17 motivos para que celebres tu boda con nosotros.
Porque son ya 17 años al servicio de los novios, porque fuimos los primeros
y porque ahora más que nunca estamos aquí para hacer cumplir tus
sueños.

Esta temporada nos abrimos a ti con más platos a elegir, más servicios,
mejores complementos, mayores ventajas y la garantía de siempre.

Esta temporada, cástate con nosotros.

Hotel Restaurante Cortijo El Esparragal - Gerena - Sevilla



Aperitivos comunes a todos los menús de bodas

Pimientos rellenos de atún
Huevos de codorniz sobre tostas
Foie envuelto en crêpes
Croissant de langostinos
Piononos de crema de anchoas
Tartaleta de palometa y queso Philadelphia
Rollitos de espárragos con salmón
Jamón con huevo hilado
Croquetas de roquefort
Langostinos con patatas rejilla
Croquetitas de jamón
Croquetitas de mejillones
Langostinos bechamel
Taquitos de mero
Caramelitos de marisco
Taleguillas de cangrejo
Chupito de salmorejo
Selección de aperitivos extra de la casa

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

Bebidas: cerveza, oloroso, manzanilla, refrescos, zumos, agua mineral



Menú “Sevilla”

Primer plato:

Salmorejo con guarnición de virutas de ibérico y mimosa de huevo

ó

Vichissoise

ó

Arroz caldoso con langostinos

Segundo plato:

Salmón Braseado al azafrán

ó

Medallón de carrillada ibérica al Pedro Ximenez

ó

Presa ibérica con verduras gratinadas y patatas aromatizadas

Postre a elegir

Precio por persona: 59 € + 7% IVA

Bebidas: Vino blanco del Aljarafe Alto Marqués de Heliche, Vino tinto D.O. Rioja Ederra Crianza (Bodegas Bilbaínas), Cava Magnificat o Semiseco de Codorniu, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Menú “Hacienda”

Primer plato:

Ensalada de perdiz

ó

Crema de calabaza con mimosa de calabaza y langotinos

ó

Ensalada de magret con foie

Segundo plato:

Solomillo de ibérico al foie

ó

Confit de pato al capricho del Maître

ó

Lomos de lubina a la Bilbaína

Postre a elegir

Precio por persona: 68 € + 7% IVA

Bebidas: Vino blanco del Aljarafe Alto Marqués de Heliche, Vino tinto D.O. Rioja Ederra Crianza (Bodegas Bilbaínas), Cava Magnificat o Semiseco de Codorniu, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Menú “Señorío”

Primer plato:

Crema de bogavante con mimosa de vieiras y trufa negra

ó

Ensalada de confit de pato con langostinos

ó

Vol-au-vent de espárragos, salmón y queso gratinado

Segundo plato:

Lomos de bacalao a la Vizcaína

ó

Solomillo de ibérico con panaché de verduras

ó

Magret de pato azulón en salsa de jengibre

Postre a elegir

Precio por persona: 72 € + 7% IVA

Bebidas: Vino blanco del Aljarafe Alto Marqués de Heliche, Vino tinto D.O. Rioja Ederra Crianza (Bodegas Bilbaínas), Cava Magnificat o Semiseco de Codorniu, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Menú “El Esparragal”

Primer plato:

Ensalada de rape y langostinos con vinagreta de módena y miel
ó
Cazuela de rape con almejas y carabineros
ó
Pareja de crepinetas de salmón

Segundo plato:

Centro de solomillo de retinto de El Esparragal
ó
Poupietas de lenguado rellenas de langostinos
ó
Solomillo de venado con salsa al vino tinto

Postre a elegir

Precio por persona: 80 € + 7% IVA

Bebidas: Vino blanco del Aljarafe Alto Marqués de Heliche, Vino tinto D.O. Rioja Ederra Crianza (Bodegas Bilbaínas), Cava Magnificat o Semiseco de Codorniu, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Postres a elegir

Recomendados:

Tarta de chocolate Esparragal
Natillas de leche “La Coronela”
Semifrío de Champagne

Otros postres:

Mouse de galleta con vainilla y caramelo
Mouse de chocolate blanco
Crema catalana con yema tostada
Tarta de mango y coco con frutas tropicales
Hojaldre de peras con crema de almendras y salsa de chocolate
Tarta azahar (yema tostada y crema de vainilla)
Tarta odeón (sirope de fresa y mascarpone)

Todos los postres van acompañados de nido de sorbete de helado

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

Bebidas: Vino blanco del Aljarafe Alto Marqués de Heliche, Vino tinto D.O. Rioja Ederra Crianza, Cava Magnificat o Semiseco de Codorniu, cervezas, refrescos, agua mineral, café.



Nuestros menús incluyen:

- ❖ Suite para los novios en el Hotel
- ❖ Mantelería de la casa y Decoración floral de las mesas
- ❖ Minuta impresa
- ❖ Decoración nocturna con antorchas y velas
- ❖ Selección de aperitivos El Esparragal en todos los menús
- ❖ 2 horas de barra libre*
(excepto sábados de mayo, junio, septiembre y octubre)
- ❖ Precios especiales de alojamiento para los invitados
- Además, en El Esparragal no tienes que pagar un alquiler-**

SERVICIOS EXTRAS

| | |
|---|-------------------------|
| Mantelería de catálogo..... | 1.8 €/pax + 16% IVA |
| Jamón Ibérico, caña de lomo y queso de oveja..... | 7 €/pax + 7% IVA |
| Cortador de jamón a la vista..... | 180 € + 16% IVA |
| Venenciador..... | 250 € + 16% IVA |
| Pieza extra de jamón ibérico de bellota..... | 325 € + 7% IVA |
| Re-cena con montaditos variados..... | 5,5 €/pax + 7% IVA |
| Menú infantil..... | desde 24 €/pax + 7% IVA |
| Vino Crianza Marqués de Arienzo, Beronia, o similar..... | 1,5€/pax + 7% IVA |
| Montaje de ceremonia civil (sillas con funda, altar, megafonía, alfombra) (sin floristería) | 6 €/pax + 16% IVA |
| Montaje de tablado o escenario..... | 50 € + 16% IVA |
| Montaje de mesa de presidencia ovalada | 90 € + 16% IVA |
| Espectáculo ecuestre de 25 min..... | 390 € + 16% IVA |
| Coche de caballos..... | 300 € + 16% IVA |
| Recibimiento a caballo con garrocha..... | 150 € + 16% IVA |
| Coro rociero..... | desde 800 € +16% IVA |
| Grupo de flamenquito (sevillanas y rumbas)..... | desde 600 € + 16%IVA |
| Coche de lujo con chófer (Rolls Royce, Cadillac)..... | 750 € + 16% IVA |
| Visita en helicóptero (Sevilla, Itálica, etc) con recogida y aterrizaje en El Esparragal.. | Desde 180 €/pax + IVA |

BARRA LIBRE

Incluidas 2 horas en los menús, excepto sábados de mayo, junio, septiembre y octubre de 2010.
Hora extra de barra libre (mínimo 50 personas)..... 6,5 €/pax + 7% IVA

CONDICIONES DE RESERVA Y CANCELACIÓN

CONDICIONES DE RESERVA Y CANCELACIÓN DE BODAS AÑO 2010 (entrada en vigor el 1 de septiembre de 2009)

- Todas las reservas de bodas serán realizadas por escrito mediante contrato y deberá notificarse el nombre de los novios 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.
- Una vez confirmada la reserva, nuestro personal reconfirmará los servicios al cliente para evitar cualquier malentendido en la solicitud.
- 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.
- **Se establece una temporada alta de celebraciones que incluye los sábados de Mayo – Junio – Septiembre – Octubre**
- Estos sábados tendrán las siguientes condiciones especiales:
 - Se exige un mínimo de 150 comensales.
 - No se incluye el servicio de barra libre en el precio del menú, es decir, este servicio se presupuestará bajo petición
- 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 todas las 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 la 1ª y 2ª hora, excepto los meses que son gratuitas. A partir de la 3ª hora 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.
- **Queda terminantemente prohibida la prestación por terceros de servicios de restauración o catering en nuestras instalaciones.**
- 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 y que se firme un documento donde se asuma la responsabilidad de estos alimentos.
- El precio del emplatado será de 0,75 € + IVA por persona. El corte más el emplatado tendrá un coste de 2 € + IVA por persona.
- 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.
- 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
Restaurante
Reuniones
Incentivos
Celebraciones
Actividades
Salones
Salas de conferencias
Jardines

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