



Estimados novios:

El equipo humano del Señorío de Ajuria os da la bienvenida.

Si habéis decidido consultar nuestros servicios especializados para la organización de vuestra boda, habéis realizado una excelente elección.

En este dossier os presentamos una selección única de servicios para conseguir que vuestra celebración sea todo un éxito y que vuestra boda sea un momento único e inolvidable tanto para vosotros como para vuestros invitados.

Nuestro equipo de cocina ha elaborado una selección gastronómica de la mejor calidad para que podáis participar en la confección de vuestro propio menú de boda, personalizando hasta el más mínimo detalle. Esperamos que estas propuestas sean de vuestro agrado y se ajusten a vuestras necesidades. Si el menú que deseáis no se encontrase entre las opciones propuestas, podemos confeccionar uno a vuestra medida con las ideas y sugerencias que nos propongáis.

Además, ponemos a vuestra disposición todos los servicios complementarios que podáis necesitar (Barra libre, discoteca, ceremonia civil...) así como todo el asesoramiento profesional fruto de nuestra experiencia en la organización de este tipo de celebraciones.

Todas las personas que formamos parte del Señorío de Ajuria estaremos encantados de poder contribuir a que el día de vuestra boda sea tal y como lo soñasteis.

Muchas gracias por vuestra atención y esperamos poder recibiros para ampliar personalmente cualquier información adicional que podáis necesitar.

Un saludo cordial,

Carlos Aviñó  
Director General



## Selección de platos para elaborar vuestro menú

(Composición recomendada: entrante + 1er plato + 2º plato + postre)

### **CREMAS Y ENTRANTES**

---

#### CREMAS FRÍAS:

Gazpacho de Langostinos	7,50€
Salmorejo Cordobés	7,50€
Vichyssoise	7,00€
Crema de Melón con Virutas de Ibérico	7,00€

#### CREMAS CALIENTES:

Crema de Puerros con Virutas de Parmesano	7,00€
Crema de Mariscos con su guarnición	7,50€
Crema de Hongos al Aroma de Trufa Blanca	7,50€
Crema de Espárragos Trigueros	7,00€

#### ENTRANTES INDIVIDUALES:

Tartar de Salmón y Aguacate con Aliño Suave	12,50€
Ensalada de Pulpo y Escalibada de Verduras Asadas	12,00€
Ensalada de Cogollos de Tudela con Salmón Marinado y Jamón Ibérico a la Vinagreta de Tomate	12,50€
Crêps de Pasta Brick Rellenos de Duxelle de Champiñones y Gambas con Salsa de Azafrán y Pistachos	11,00€
Ensalada de Salmón y Mango con Queso de Cabra	13,75€
Ensalada de Lascas de Bacalao con Bouquet de Pimiento	13,50€
Hojaldre de Puerros y Langostinos con Salsa de Cebolla Confitada	12,50€
Ensalada de Langostinos con Carpaccio de Piña y Aliño Francés	13,50€

#### ENTRANTES AL CENTRO DE MESA:

*Recomendado: un plato para cada 4 personas.*

*Precio por persona*

Surtido de Langostinos Dos Salsas	7,00€
Surtido de Ibéricos	5,00€

**Señorío de Ajuria**

C. Litio, 1 28946 Fuenlabrada - Madrid

Tfno: 916 420 392 e-mail: [info@senoriodeajuria.es](mailto:info@senoriodeajuria.es)



## **PESCADOS**

---

Salmón a la Naranja con Hojaldre y Patatas	13,00€
Popieta Rellena de Gambones con Salsa de Mermelada de Piquillos	15,00€
Lubina con Cremoso de Patata y Salsa de Guisante	18,00€
Dorada a la Bilbaína	16,50€
Bacalao Gratinado con Cebolla Caramelizada y Pimientos	17,00€
Merluza en Salsa Verde con Almejas	20,00€

## **CARNES**

---

Solomillo de Cerdo Ibérico al Roquefort con su Guarnición	16,00€
Solomillo de Cerdo Ibérico al estilo Ajuria con Salsa de Oporto y Foie Fresco	18,00€
Entrecôte con su Guarnición	23,00€
Solomillo de Ternera al Estilo Ajuria con Salsa de Oporto y Foie Fresco	27,50€
Solomillo de Ternera con Salsa Roquefort	24,00€
Confit de Pato con Salsa de Caramelo y Pasas	16,00€
Cordero lechal ( <i>pierna y paletilla</i> ) asado al Estilo Tradicional	24,00€

**Señorío de Ajuria**

C. Litio, 1 28946 Fuenlabrada - Madrid

Tfno: 916 420 392 e-mail: [info@senoriodeajuria.es](mailto:info@senoriodeajuria.es)



## **POSTRES INDIVIDUALES**

---

Cúpula de Chocolate Blanco y Violetas	7,00€
Dúo de Chocolates con Salsa de Café	7,00€
Cre moso de Queso y Frambuesa	7,00€
Mouse de Chocolate y Té Earl Grey	7,00€

TARTA NUPCIAL: Ofrecemos servicio de corte de tarta de cortesía  
(*Obsequio: muñecos*)

## **BODEGA**

---

Aguas, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto Valdeoliva D.O. Tierras de Castilla

Cava

Cafés e infusiones

Selección de Licores

Precio por persona adulta	18,00€
---------------------------	--------



## Complementos recomendados para completar vuestro menú:

### **CÓCTEL DE BIENVENIDA**

---

#### BOCADOS FRÍOS

Tartaletas de Mouse de Atún  
Mini tostas variadas  
Chupito de temporada

#### BOCADOS CALIENTES

Bolitas de Queso de Cabra  
Mini Rollitos de Verdura  
Brocheta Yakitori  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Croquetas de Boletus  
Mini pizzas  
Tartaletas Rellenas de Bacon

#### BODEGA

Aguas, Refrescos y Cervezas  
Vino Blanco y Vino Tinto  
Cócteles y Zumos

Precio por persona adulta 11,00€

### **SORBETES**

---

Sorbete de Limón al Cava	3,50€
Sorbete de Mojito al Cava	3,50€
Sorbete de Mango al Cava	3,50€
Sorbete de Mandarina al Cava	3,50€



## **MENÚ INFANTIL**

---

### **MENU Nº 1**

1er plato: Ensaladilla Ajuria

2º Plato: Hamburguesa casera de solomillo de ternera y queso con patatas fritas

Postre: Helado

### **MENU Nº 2**

1er plato: Entremeses fríos y calientes

2º Plato: Chuletitas de cordero con patatas fritas

Postre: Helado

### **MENU Nº 3**

1er plato: Pasta con tomate

2º Plato: Escalope de ternera con patatas fritas

Postre: Helado

Precio: 35,00€

*Menú infantil para niños hasta 12 años.*

*Se debe elegir un mismo menú para todos los niños.*

*Posibilidad de menú reducido.*

**Señorío de Ajuria**

C. Litio, 1 28946 Fuenlabrada - Madrid

Tfno: 916 420 392 e-mail: [info@senoriodeajuria.es](mailto:info@senoriodeajuria.es)



## **ATENCIONES ESPECIALES Y SERVICIOS INCLUIDOS**

---

**Garantía de calidad:** En el Señorío de Ajuria sabemos estar a la altura de una celebración tan importante y ponemos todo nuestro esfuerzo y dedicación a vuestra disposición para que podáis disfrutar sin preocupaciones de ese día tan especial con vuestros invitados. Además, contamos con cocina de elaboración propia, de esta manera logramos garantizar la frescura y calidad de nuestros productos.

**Exclusividad:** disponemos de salones privados, reservados en exclusiva para vuestra celebración.

La duración del servicio de banquete (cóctel + comida/cena), no excederá de cuatro horas, sin contar discoteca y barra libre.

En las celebraciones en horario de almuerzo, el horario será desde el comienzo del cóctel hasta las 19:30 hrs. incluida barra libre; existiendo la posibilidad de ampliar este tiempo siempre y cuando las necesidades de ocupación del local así lo permitan.

Si la celebración tiene lugar en horario de cena, la hora de comienzo será a partir de las 20,30hrs. en adelante, pudiéndose adelantar la hora del comienzo cuando las necesidades de ocupación del local así lo permitan.

**Decoración floral** de las mesas y centro de flores para la presidencia. En caso de estar interesados en decoración adicional, no dejéis de consultarnos.

**Servicio de imprenta:** Nuestra imprenta confeccionará para vosotros las minutas para cada uno de vuestros invitados. Así mismo, la confección del protocolo y cartelería está incluida en el precio de los menús.

**Servicio de guardarropa** gratuito para todos los invitados.

**Parking:** 4 plazas de parking reservado dentro del recinto. Los invitados podrán aparcar fácilmente en los alrededores del Señorío de Ajuria.

**Noche de bodas:** Os invitamos a pasar la noche de bodas\* en uno de nuestros hoteles asociados, en régimen de alojamiento y desayuno y late check-out.

Posibilidad de alojar a vuestros invitados con tarifas especiales.

**Menú degustación:** Prueba de menú gratuita\* hasta 6 personas\*\*. La degustación del menú elegido, tendrá lugar con aproximadamente de 90 días de antelación a la fecha de la celebración del evento, debiéndose reservar con el Departamento de Eventos para confirmar número de personas, fecha y hora de la misma. Los platos elegidos para la degustación deberán ser comunicados al establecimiento con una antelación mínima de 15 días a la fecha de la prueba de menú.

*\*Mínimo para acceder a esta promoción: 50 invitados adultos.*

*\*\*A partir de 50 invitados: 2 personas; De 75 a 100 invitados: 4 personas; Más de 100 invitados: 6 personas.*

**Señorío de Ajuria**

C. Litio, 1 28946 Fuenlabrada - Madrid

Tfno: 916 420 392 e-mail: [info@senoriodeajuria.es](mailto:info@senoriodeajuria.es)



## **SERVICIOS ADICIONALES**

---

### **BARRA LIBRE:**

Servicio de barra libre ilimitada  
(Libre consumo de bebidas durante 2 hrs. desde el inicio del baile)

Precio por persona (2 hrs.) 16€

Cada hora adicional 8€

*IVA incluido*

*Facturación limitada a personas adultas.*

*Las ampliaciones se realizarán por recuento de personas (Mínimo 40 personas).*

### **DISCOTECA:**

Servicio de discoteca móvil durante 2 hrs. desde el inicio del baile

Discoteca móvil 2 hrs. con DJ 500€

Cada hora adicional 150€

*IVA incluido*

*Canon SGAE. AGEDI Y AIE incluidos.*

*NOTA: El tiempo mínimo requerido para la contratación del servicio de discoteca y barra libre es de 2 hrs. Este tiempo será prorrogable a una 3ª y 4ª hora cuando las necesidades de utilización del local así lo permitan. Las dos horas de barra libre se facturarán por el total de invitados (confirmados en protocolo excepto menús infantiles)*

### **CEREMONIAS CIVILES:**

Os ofrecemos la posibilidad de organizar vuestra ceremonia civil en nuestras instalaciones

Ceremonia civil sin oficiante:

Incluye: Decoración, templete y acomodación de invitados. Así como servicio de megafonía, amenización musical y técnico de sonido.

Precio de este servicio: 400€

Ceremonia civil con oficiante (incluye montaje, megafonía más el asesoramiento, preparación y oficio de la ceremonia)

Precio de este servicio: 700€

**NOTA:**

*El montaje de la ceremonia civil estará sujeto a condiciones climatológicas.*

*No está permitido tirar petardos, bengalas o cualquier elemento de riesgo para las instalaciones y/o asistentes.*

**Señorío de Ajuria**

C. Lito, 1 28946 Fuenlabrada - Madrid

Tfno: 916 420 392 e-mail: [info@senoriodeajuria.es](mailto:info@senoriodeajuria.es)





## **DESCUENTOS Y PROMOCIONES**

---

### **TARIFA PLANA:**

Promoción "TARIFA PLANA": 85€ IVA incluido por persona

Esta promoción incluye:

**Cóctel de bienvenida**

**Menú completo** (entrante + 1º plato + 2º plato + postre + bodega)

**2 hrs. de barra libre ilimitada**

**2 hrs. de discoteca móvil con DJ**

*Condiciones de la promoción:*

*Bodas celebradas durante 2016 en horario de almuerzo (hasta las 19:30h) o en horario de cena (a partir de las 20:30h)*

*Mínimo garantizado: 40 invitados adultos (facturados).*

*No acumulable a otras promociones.*

### **TODO INCLUIDO:**

Todo incluido por 100 € (IVA incluido) por persona.

Esta promoción incluye:

**Cóctel de bienvenida**

**Menú completo** (entrante + 1º plato + 2º plato + postre + bodega)

**4 hrs. de barra libre ilimitada**

**4 hrs. de discoteca móvil con DJ**

*Condiciones de la promoción:*

*Bodas celebradas durante 2016 en horario de cena (a partir de las 20:30h) o bodas celebradas en horario de almuerzo (siempre que las necesidades de ocupación de los salones así lo permitan).*

*Mínimo garantizado: 50 invitados adultos (facturados).*

*No acumulable a otras promociones.*

**Señorío de Ajuria**

C. Litio, 1 28946 Fuenlabrada - Madrid

Tfno: 916 420 392 e-mail: [info@senoriodeajuria.es](mailto:info@senoriodeajuria.es)



## **CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN**

La formalización de reserva de la fecha y salón se efectuará mediante un pago y señal de 1000€.

El resto de la facturación se realizará de la siguiente manera:

- 2º depósito de 1000€, 60 días antes de la fecha de la celebración.
- 3º depósito de 3000€, 15 días antes de la fecha de la celebración.

El resto de la facturación se realizará al finalizar el evento, o bien al siguiente día hábil a la celebración del mismo.

El pago de los depósitos requeridos, así como del resto de cantidades que fueran menester, podrá realizarse mediante efectivo\*, tarjeta de crédito o transferencia bancaria.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidad es abonadas como señal y los depósitos entregados a cuenta, utilizados por el establecimiento para realizar las gestiones previas al evento.

El menú del banquete debe ser confirmado con una antelación mínima de 60 días a la fecha de la celebración.

La lista de invitados y protocolo de mesas, se debe entregar 15 días antes de la fecha de la celebración.

Se considerará definitiva la lista de invitados confirmada 72 hrs. antes del evento, la cual será el mínimo garantizado para la facturación de los servicios contratados.

*\*Ley 58/2003, de 17 de diciembre: No podrán pagarse en efectivo las operaciones, en las que alguna de las partes intervinientes actúe en calidad de empresario o profesional, con un importe igual o superior a 2.500 euros o su contravalor en moneda extranjera.*

**Señorío de Ajuria**

C. Litio, 1 28946 Fuenlabrada - Madrid

Tfno: 916 420 392 e-mail: [info@senoriodeajuria.es](mailto:info@senoriodeajuria.es)



## **INFORMACIÓN ADICIONAL**

---

Este dossier se ha confeccionado con precios de 2016, pudiendo verse la oferta de servicios y menús modificada para eventos celebrados en años posteriores, excepto aquellos banquetes reservados durante la vigencia de este dossier.

Todos los precios publicados en este dossier tienen el correspondiente IVA vigente incluido.

Los impuestos pueden ser modificados por el Gobierno, por lo que nuevas tasas podrán ser aplicadas para adaptarse a la nueva normativa.

La empresa se reserva el derecho, en caso necesario, de modificar los menús y sus respectivos precios, excepto para aquellos banquetes contratados y debidamente formalizados que ya hayan confirmado el menú.

## **OTROS**

---

En el Señorío de Ajuria no trabajamos en exclusiva con ningún fotógrafo, por lo que tenéis total libertad para elegir el que mejor se adapte a vuestros gustos. En caso de estar interesados en recibir asesoramiento a este respecto, sólo tenéis que decírnoslo.

Contamos con una amplia gama de servicios adicionales a la celebración del banquete para poder ayudaros en la organización de vuestra boda, no dudéis en contactarnos para ampliar información.

---

Rogamos que, siempre que sea posible, concertéis cita previa con el único propósito de poder atenderos mejor.

**Teléfono:** 916 420 392  
**e-mail:** [info@senoriodeajuria.es](mailto:info@senoriodeajuria.es)  
**Contacto:** Eva Fernández