



Querida **pareja**,

En este dossier os presentamos nuestra PROPUESTA "Todo incluido" bajo el lema "nos adaptamos a tu idea de Boda y no hacemos que tú te adaptes a la nuestra".

Se nos conoce por la calidad de nuestra COCINA, de marcada influencia vasca y carácter mediterráneo, pero, ¿qué otros puntos fuertes tenemos?, una gran relación calidad-precio, la decoración y la elegancia sin colores estridentes, la madera, la piedra, las antigüedades, nuestros jardines, terrazas y salones, un Porche espectacular y por encima de todo, NUESTRA GENTE.

Estamos orgullosos de contar con un gran equipo, personas muy cercanas, que cuidan cada detalle y cuyo objetivo es que los Novios os sintáis acompañados en vuestras ilusiones y orientados en vuestras dudas. Nuestro compromiso es trabajar codo a codo desde hoy para que ese día lleguéis seguros, confiados y llenos de ilusión.

Muchas gracias por confiar en nosotros, recibid un saludo cordial,

María AJURIA y Ricardo OSORO
Dirección Comercial / Finca Señorío de Ajuria
Tlf: **615 33 23 23**

Bodas grandes.... grandes ventajas

Bodas íntimas grandes soluciones





Todos nuestros precios llevan el IVA INCLUIDO ¡!!

C/ Litorio, 1 28946 Fuenlabrada Madrid (Salida 17 A-42)	Coordenadas GPS: Latitud: 40.266882 Longitud: -3.758414
CITA PREVIA BODAS Tlfs 615 33 23 23 y 683 583 908 L - V de 10:00 a 20:00h Sábados y domingos	e-mail: info@senoriodeajuria.es Web: www.senoriodeajuria.es Twitter: @senoriodeajuria FB: www.facebook.com/ElSenorioDeAjuria

¿En qué consiste nuestra propuesta “TODO INCLUIDO”? (*)

- **Nuestro Gran Coctel:** Servicio en bandeja de Pintxos fríos + Estación de Cuchara con 3 especialidades + Ronda permanente de txupitos + un gran Bodegón de ibéricos y quesos + Servicio de pintxos y especialidades templadas y calientes + nuestra amplia Bodega. Vosotros elegís especialidades. (Duración del servicio aprox. 40-45m / Podemos valorar otros enfoques).
- **Un gran Menú de 4 tiempos** para elegir entre las más de 30 especialidades distintas de nuestra Carta de Bodas, un entrante individual, un pescado, una carne, un postre individual, la tarta nupcial y la bodega con la posibilidad de añadir un sorbete de forma opcional.
- **Barra libre 1as marcas (3 hrs).**
- **Discoteca/DJ/Iluminación (3 hrs) (*).**
- **Protocolo de mesas.**
- **Elegantes minutas para los invitados (*).**
- **Decoración** mesa y entorno Nupcial y detalles en mesas invitados.
- **Guardarropa y Parking** para Novios y Padrinos.
- **Menú degustación:** Prueba del menú del banquete gratuita para los Novios/as (2 personas).
- **Garantía de calidad:** Cocina de elaboración propia (no catering).
- **Exclusividad de espacios:** disponemos de salones privados, jardines, terrazas, porches, aseos para su reserva y uso en exclusiva durante cada evento. **¡No mezclamos Bodas!**

(*) PROPUESTA válida para Bodas con mínimo 50 comensales adultos. Para Bodas más pequeñas ver caso por caso y valorar el coste adicional de minutas, discoteca con DJ y prueba degustación de menú.

Sábados/Cena		Precio Adultos (sin IVA)	Precios IVA incluido		
TARIFA	MESES		Adultos + 12 años	Niños 6 a 12 años	Niño ½ menú 2 a 5 años
SOL 	mayo, junio, julio y septiembre	97€	107€	44€	38€
ESTRELLA 	agosto y octubre	93€	102€	44€	38€
NUBE 	Noviembre, marzo y abril	87€	96€	44€	38€
NIEVE 	diciembre, enero y febrero	85€	94€	44€	38€

Promoción para Bodas de CENA: “Fiesta 3+1” / Cuando es una “Boda joven” y los NOVIOS veis venir una FIESTA larga, puedes ampliar tus 3 horas con 1 hora más (B/L + DJ) por SOLO 5€ por adulto (para Bodas con mínimo 80 adultos) o por 7€ para Bodas más pequeñas (mínimo 50 adultos). Contratando la 4ª hora incluimos **RECENA GRATUITA al final de la 2ª hora** de vuestra fiesta.

**GRAN COCTEL DE BIENVENIDA****1
8 Pintxos
fríos
(elegir 5)**

Tartaletas de ensaladilla Ajuria con salmón y pepinillo
 Montaditos de cabrales con mousse de anchoa y mejillón
 "GILDAS" (piparra, anchoa y aceituna bañado en emulsión de aceite y ajo)
 "Donostiarras" (3 variedades de 3 pintxos fríos)
 "Pintxo cantábrico" ("matrimonio") anchoas y boquerones en aliño
 Ceviches del Chef: atún, gambas, corvina y/o camarones (s/temporada)
 Mejillones frescos en su concha con picadillo de vinagreta
 Escabeches variados de la casa

Jamón ibérico de bellota, lomo ibérico, chorizo cular ibérico, salchichón ibérico, quesos manchegos curados o de media curación y queso de Idiazábal, tomate aliñado con oro virgen extra, pan de cristal y panes frescos.

(*) *Gratis en Bodas de 125 invitados adultos, pero si la Boda es algo menor lo tienes con un pequeño suplemento de 100€.*

**2
BODEGON
"premium"
de IBERICOS y
QUESOS****3
8 Pintxos
calientes
(elegir 5)**

Tartaletas de brandada de bacalao
 Pintxo de txipirón y cebolla caramelizada
 Pintxo de torta de maíz (talo) y txistorra
 Tortilla de patata de la casa c/s cebolla

Croquetas de jamón ibérico
 Calamares andaluza
 Pintxo de albóndiga de cebón al curry
 Filetito ruso, piña y salsa roquefort

CALIENTES (4)

Reducción de Caldo gallego, Consomé "Ajuria" al Txacolí, Sopa marinera "Ajuria", Sopas de ajo.

FRIOS (7)

Gazpacho Andaluz, Ajoblanco, Sopa de melón con lluvia de ibérico, Vichyssoise, Granizado de Vermouth y aceituna, Daiquiri, Bloody Mary.

**4
RONDA de
"CHUPITOS"
(elegir 3)****5
Estación de
"CUCHARA"
(elegir 3)**

Albóndigas de toro al oporto ó Fideua Alicantina con sepia y alioli
 Patatas Revolconas con torreznitos y taquitos de choricito y jamón
 Migas con jamón, choricitos, ajos y uvas
 Arroz a banda ó Arroz negro (acompañados de alioli)
 Callos con garbanzos, chorizo y jamón ibérico
 Ensalada mediterránea (sémola, pepino, queso fresco, aceituna negra, tomate seco y salsa tzatziky de yogurt, ajo y pepino)
 Ensalada de alubia blanca, langostinos, sepia, vinagreta de pimientos y aceitunas
 Guacamole con Nachos

Aguas y Refrescos / Cerveza de barril / Vinos Rueda y Ribera del Duero

6 BODEGA



CARTA DE BODAS

ENTRANTES

Gazpacho de langostinos
Carpaccio de atún rojo con vinagreta de aguacate, cebolleta y tomate
Pastel de kabratxo con mouse de anchoas y piparras
Salmorejo Cordobés con lluvia de huevo y crujiente de ibérico
Brocheta "Donostia" de langostinos a la plancha (aliño especial) (1)
Crema de mariscos con su guarnición
Crema de hongos al aroma de trufa blanca
Tartar de salmón y aguacate con aliño suave
Hojaldre de puerros y langostinos con salsa de cebolla confitada
Ensalada de langostinos con carpaccio de piña y aliño francés

Taco de merluza con muselina de gambas y habitas
Salmón a la naranja con hojaldre y patatas rostí
Brocheta "Donostia" de langostinos a la plancha (aliño especial) (1)
Popieta de lenguado rellena de gambones con salsa de azafrán y pistachos
Lomos de merluza a la bilbaína con ajada de piquillos
Bacalao AJURIA gratinado, cebolla caramelizada y salsa de mermelada de piquillos
Milhojas de lubina sobre lecho de verdurita e escabeche y salsa de guisante

Principal
de
PESCADOPrincipal de
CARNE

Cordero lechal (pierna y paletilla) asado al estilo tradicional con ensalada (2)
Medallones de solomillo de ternera a las 5 pimientos y salteado de champis (3)
Entrecot de cebón o ternera con ajada de pimientos y patatas panadera
Solomillo de ibérico con salsa de castañas y chutney de mango
Entrecot de ternera "café de Paris" con cebollitas glaseadas y pastel de patata,
Solomillo ternera "Ajuria", boletus, patata rostí y crema templada de Idiazábal (3)
Confit de Pato con salsa de caramelo, pasas y ciruelas
Carrillera de ternera, hojaldre, salsa de tempranillo y chocolate.

Coulant de chocolate con helado de nata o mantecado y hierbabuena
Pastel de limón y merengue
Pastel mousse a los 3 chocolates
Cremoso de queso y frambuesa
Dulce de pulpa de mango, grosellas y kiwi sobre capuchino de bizcocho
Lingote de chocolate blanco y frambuesas con vainilla de Madagascar
Delicia de chocolate y té Earl Grey (aromatizado a la bergamota)

POSTRES

TARTA NUPCIAL: Servicio de corte (*Obsequio: muñecos*)

BODEGA: Aguas, refrescos y cervezas / Vino blanco D.O. Rueda / Vino tinto D.O. Ribera del Duero (consultar) / Cava / Cafés e infusiones - Selección de licores

**MENÚ INFANTIL (elegir 2º plato)**

- 1er Plato:** Combinado infantil (Ensaladilla, empanadillas, croquetas caseras pollo, mini-pizzas, rollitos de jamón y queso, calamares y tomate aliñado con aceitunas).
- 2º Plato:** Escalope crujiente de pollo con patatas (Plato estrella).
Filetitos rusos con patatas (caseros).
"Cordon bleu" con jamón ibérico, queso y pechuga de pollo (casero) con patatas
- Postre:** Helado infantil especial
- Bodega:** Aguas, refrescos y zumos

Los niños sentados en mesa (trona o silla), que no lleven cubierto o compartan el cubierto de otro invitados, darán lugar a un **coste de servicio de 10€**. (Excepto bebes menores de 2 años en carrito).

4 PROMOCIONES ESPECIALES**Promoción "TODO INCLUIDO" (Descargar el cupón en Bodas.net)**

En Bodas en SABADO (CENA): garantizamos descuento MINIMO de 5€ (cubierto adulto).

En tarifa SOL: mínimo 75 adultos (salón Terracota) o mínimo 120 adultos (salón Principal).
Descuentos especiales para bodas en MAYO.

En tarifa ESTRELLA: mínimo 75 adultos (salón Terracota) o mínimo 110 adultos (salón Principal).

En tarifa NUBE: mínimo 75 adultos (salón Terracota) o 75 adultos (salón Principal).

En tarifa NIEVE: mínimo 75 adultos (salón Terracota) o 75 adultos (salón Principal).

Bodas con más de 150 adultos, consultar condiciones o promociones especiales.

Promoción "FECHA FLEXIBLE" (VIERNES)

Los VIERNES y otros días fuera del fin de semana, tenemos descuentos aun mayores y si la Boda es grande, valoraremos ofrecer la finca en exclusiva. El descuento mínimo 8€ por adultos y quizá algo más

Promoción "FINCA EN EXCLUSIVA" (DOMINGO)

Los DOMINGOS, en Bodas de comida o cena garantizamos TODA LA FINCA en Exclusiva (mínimo 75 invitados) y un descuento interesante mínimo 8€ y algo mayor en temporada SOL y ESTRELLA! Ver condiciones para Bodas más íntimas.

Promoción "Bodas de COMIDA" (SÁBADOS)

Los SÁBADOS en bodas de COMIDA hacemos descuento de 5€ al incluir sólo 2 horas de barra libre y DJ y además lleva descuento adicional por salida a las 19:00h de 5€, descuento total 10€. (Excepcionalmente en BODAS grandes y/o en temporada baja (NIEVE), ver caso por caso la posibilidad de extensión más allá de las 19:00).

Platos de la Carta de Bodas con suplemento

- (1) Brocheta "Donostia" de langostinos a la plancha (aliño especial): 2€
- (2) Cordero lechal (pierna y paletilla) asado al Estilo Tradicional: 4€
- (3) Medallones de solomillo de Ternera a las 5 pimientos: 3€
Solomillo de Ternera al Estilo Ajuria (Salsa de Oporto y Foie Fresco): 3€

SERVICIOS ADICIONALES

SERVICIOS DE CEREMONIA Y COCTEL (Incluye):

450€

- **Música con DJ** a la llegada de invitados
- **Recreación de la CEREMONIA de BODA:** Decoración, altar, atril de pie, flores naturales y acomodación de invitados, sillas con funda, lazos, servicio de megafonía, micrófono, música y técnico de sonido a disposición de los novios e invitados.
- **Música con DJ** durante Coctel (preguntar opciones de música en directo)

MAESTRA DE CEREMONIA:

275€

Asesoramiento, preparación y oficio de la ceremonia
El servicio se abona directamente a la persona que oficia.

Música con DJ durante Coctel (Sin ceremonia civil)

50€

DISCOTECA con DJ 2 HORAS:

350€

DISCOTECA con DJ 3ª Hora:

150€

DISCOTECA con DJ 4ª Hora:

125€

BARRA LIBRE (precio por persona por hora adicional contratada)

8€

Se cobra sobre los adultos que permanezcan (mínimo de €300).

COREOGRAFIAS Y FlashMob a cargo de nuestro personal

(Ver caso por caso según ensayos, nº de personas, etc....)

ANIMACION INFANTIL: ver caso por caso, animadores, pintacaras, globoflexia, tatoos a la carta, super-pompas, música portátil, juegos, bailes, etc..., con o sin castillos hinchables. **Que cenem con los niños ¡! Que les partan los escalopes ¡!! Y que se los lleven a jugar y a hacerles disfrutar ¡!!!**

PROYECCION DE VIDEOS: Los clientes o sus invitados contratarán ese servicio con nuestro DJ (Técnico de Sonido) quien probará las imágenes y facilitará el audio y video para todo el salón, terrazas, etc..... (Coste 50€ que abonarán al técnico de sonido)

COMPLEMENTOS OPCIONALES

SORBETES (con o sin alcohol) Limón Mojito, Mango, o Mandarina:

3€

ESTACIONES ó CORNER

Estación de Mojitos para Coctel (30 m) o Barra Libre (45 m) €150 /€200

CORNER de SUSHI para el Coctel (2,5€ por invitado/Mínimo €200)

CORNER de Cerveza y Refrescos (€150 con 6 variedades nacionales- Aprox 50 unidades)

CORNER especial MAHOU de Cerveza (€190 con variedades premium Mahou - Aprox 50 unidades)

**ENTRANTES AL CENTRO DE MESA (Nota 2)**

Surtido de Langostinos Dos Salsas (precio ración para 4 personas €28)

Pueden ser un complemento en banquete o coctel (7€ por persona), o puede ser una alternativa al Entrante individual (3€).

CANDY-BAR y RECENAS

Candy Bar decorado en carritos con iluminación y chuches, chocolates + mini repostería: €3 por invitado, mínimo €180 y máximo €250. En todo caso se incluye decoración, frutos secos, palomitas, gominolas, regaliz, chocolates y mini-repostería/bollería, rosquillas, donuts, etc...). Los Clientes, podrán contratar el Candy-Bar a la Finca o bien alquilar nuestros carritos vintage de madera para montarlo ellos directamente. El alquiler de los carritos tiene un precio de €70 (IVA incluido), incluyendo en ese precio la recogida y limpieza de restos.

Recena Salada: €180 para 30 adultos, €250 para 50 adultos y €350 para 75 adultos.

Chocolate con Churros (3€ /persona, mínimo 75).

OTROS ENFOQUES

Organizamos BODAS 100% COCTEL – BODAS 100% veganas/vegetarianas

FECHAS IMPORTANTES

La **PRUEBA y CONFIRMACION DEL MENU:** Normalmente 90 días antes.

La **LISTA DE INVITADOS Y PROTOCOLO DE MESAS:** 30 días antes de la celebración.

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

Se acordará con los Novios en la reserva, estudiando el interés y comodidad de ambas partes, basado en la flexibilidad e intentando hacer las cosas fáciles a los Novios. El importe pendiente de pago que quede a fecha del evento, podrá liquidarse al finalizar el evento, **o bien al siguiente día hábil a la celebración del mismo**, siempre a la mayor comodidad de los novios.
