

EVENTOS - Bautizos



-
- 1 Carta de Presentación:
 - 2 Nuestra Metodología:
 - 3 Nuestra Organización:
 - 3.1 Para los invitados Infantiles
 - 3.2 Para los invitados Adultos
 - 4 ¿Qué Haremos?:
 - 5 ¿Cuál es la Oferta?:
 - 5.1 Horarios
 - 5.2 Menús
 - 5.2.1 Menús para Adultos
 - 5.2.2 Menús Infantiles
 - 5.2.3 Cócteles
 - 5.3 Condiciones:
 - 5.3.1 Reservas:
 - 5.3.2 Formas de Pago:

Carta de Presentación:

- Este servicio está ideado para que todas aquellas personas que quieran celebrar el bautizo de sus hijos/as en un entorno diferente y preparado para cualquier tipo de necesidad, en cuanto a actividades para niños, amenización para los adultos o incluso comer con los familiares y amigos, puedan hacerlo contando con un equipo de trabajo preparado y resolutivo, de manera que los clientes no tengan más preocupaciones que disfrutar de la compañía de sus invitados y el ambiente que les rodea.

Nuestra Metodología:

- Las actividades ofertadas para los niños durante el evento, han sido cuidadosamente propuestas teniendo muy en cuenta las posibles edades de participación. De esa manera todos los niños a partir de los 3 años, podrán participar como iguales durante ese momento.
- En Granja Escuela el Rodeo pretendemos que tanto los niños como los adultos disfruten de un día especial, como es el que se celebra.
- Los adultos disfrutarán en todo momento de la tranquilidad de saber que los niños están bien atendidos y se lo pasan genial con el monitor, mientras ellos saborean los ricos entrantes y

comidas seleccionados por ellos mismos.

Nuestra Organización:

Para los invitados Infantiles

- Las actividades que desarrollamos son:
 - Visita a los animales. Aquí observarán y manipularán conejos, cabras, gallinas, tortugas, ovejas, etc...
 - Montar a caballo o poni (dependiendo de la edad ver modalidad).
 - Tiro con arco (adaptado a todas las edades).
 - Tirolina (adaptado a todas las edades).
 - Menú infantil
 - Merienda: Sandwich de jamón york y queso o de Crema de cacao. Perrito caliente. (A elegir uno). Todos estos van acompañados de patatas de fritas y refrescos o agua.

Para los invitados Adultos

- Disponemos de:
 - SALÓN con capacidad de entre 20 y 40 comensales. Amplio comedor con vistas al entorno natural, rosales y zona climatizada.
 - SALÓN con capacidad de entre 41 a 150 comensales. Amplio comedor con vistas a la pradera, decoración medieval y zona climatizada.
 - Terrazas ajardinadas para los cócteles.
 - Zonas de paseo como el Bosque Encantado, Pradera y Aromáticas.
 - Baños adaptados.
- Otros servicios adicionales:
 - WIFI.
 - Coctel de bienvenida: recibe a tus invitados en compañía de un medio armonizado por la naturaleza con toques de color y sabor de canapés salados acompañados con vinos de la tierra.
 - Cocina propia: Diseño de menús personalizados.
 - Contratación de tarta.
 - Barra libre de bebidas.
 - Candy Bar.
 - Contratación de horas extra
 - Discoteca EL ESTABLO con capacidad para 160 personas o más, con zona de interior y exterior.
 - Videos corporativos relacionados con el evento.
 - Alquiler de material audiovisual.
 - Proyección audiovisual en zona RECEPCIÓN.

- Presentador durante todo el evento o simplemente para dar la bienvenida.
- Actividades diseñadas para cada evento (Talleres específicos, un paseo por la historia, etc).
- Hilo musical (música específica en toda la granja).
- Fotos exclusivas del evento

¿Qué Haremos?:

- Este servicio comprende una duración de 4 horas con posibilidad de ampliar horario.
- Se oferta en sábado, domingo o festivos con posibilidad de elegir hora de entrada.
- Durante el evento, se servirá un menú para los adultos, elegido previamente entre las diferentes opción ofertadas, y un menú infantil, que incluye además 2 horas de actividades con monitor y merienda.

¿Cuál es la Oferta?:

Horarios

- Tenemos los siguientes horarios:
- Los horarios ofertados para sábados, domingos o festivos son:
 - De 13:00 a 17:00h
 - De 14:00 a 18:00h
 - De 15:00 a 19:00h
- Existe la posibilidad de contratar horas extra, si el cliente lo desea. También se podrá contratar días de entre semana, bajo disponibilidad.

Menús

Menús para Adultos

Menú 1

- Caldo de la Granja.
- Tres entrantes: Surtido de ibéricos, Ensalada de pera al vino con queso gorgonzola, Lacón a la gallega.
- De segundo plato: Presa Ibérica con patatas panaderas más guarnición (Calabacín con zanahoria) o Lubina a la bilbaina.
- Postre: Tiramisú

NOTA: El precio incluye durante la comida, vino o refrescos, agua y cafés hasta el postre.

Menú 2

- Tres entrantes: Setas empanadas, Pimientos rellenos (bacalao o ternera y atún), Ensalada de queso con cebolla caramelizada.
- De segundo plato: Carrillada de cerdo guisada o Dorada a la sal.
- De postre a elegir entre: Tiramisú, tarta de limón o tarta de queso con arándanos.

NOTA: El precio incluye durante la comida, vino o refrescos, agua y cafés hasta el postre.

Menú 3

- Tres entrantes: Sinfonía de setas, Ensalada de pimientos, tabla de quesos.
- De segundo plato: Solomillo ibérico con salsa roquefort o Merluza al cava con almejas.
- De postre a elegir entre: Tatín de manzana, Tarta de chocolate o cuajada con nueces y miel

NOTA: El precio incluye durante la comida, vino o refrescos, agua y cafés hasta el postre.

Menú 4

- Tres entrantes: Atadillo de trigueros con jamón, Ensalada de bacalao, Pulpo a la gallega.
- Sorbete de limón o mandarina.
- De segundo plato: Entrecot de ternera con patatas panaderas más guarnición (pimiento con setas o calabacín con zanahorias) o Emperador en salsa verde.
- Surtido de postres.

NOTA: El precio incluye, durante la comida, vino o refrescos, agua y cafés hasta el postre.

Menús Infantiles

Menú 1

- Pasta a la boloñesa
- Suprema de pollo empanado y patatas fritas, o Merluza rebozada con patatas fritas.
- Postre a elegir entre: Helado, natillas o bizcocho de chocolate.

NOTA: el precio incluye agua, refrescos y zumos + 2 horas de actividades guiadas por un monitor + Merienda.

Menú 2

- Crema de calabacín o Sopa de estrellitas.
- Filete de ternera y huevos de codorniz o Emperador a la plancha con puré de patatas.
- Postre a elegir entre: Helado, natillas o bizcocho de chocolate.

NOTA: el precio incluye agua, refrescos y zumos + 2 horas de actividades guiadas por un monitor + Merienda.

Menú 3

- Entremeses (jamón serrano, queso y jamón york).
- Filete de emperador con patatas fritas o tortilla de gambas con croquetas caseras y patatas fritas.
- Postre a elegir entre: Helado, natillas o bizcocho de chocolate.

NOTA: el precio incluye agua, refrescos y zumos + 2 horas de actividades guiadas por un monitor + Merienda.

Cócteles

MERIENDA O LUNCH Elegir 5 opciones (mínimo 20 personas)

- Bizcocho casero
- Bizcocho de chocolate
- Bizcocho de Zanahoria
- Bizcocho de canela
- Plum Cake
- Brownie de chocolate
- Magdalenas caseras
- Magdalenas rellenas de dulce de leche
- Rosquillas
- Pudín dulce
- Palmeritas
- Mini Croissants
- Mini napolitanas de chocolate y crema
- Pastas
- Cookies de chocolate
- Brochetas de fruta preparada
- Mini sandwiches variados
- Mini saladitos
- Chapaditas de jamón y tomate
- Bocaditos de roast beef
- Crepe relleno de crema de berros
- Crepe relleno de espinacas mangos y salmón

CANAPÉS PARA CÓCTELES Elegir 5 opciones (mínimo 20 personas)

Calientes

- Adobo
- Bocaditos de bacalao con tomate
- Brochetas de albóndigas de cordero con salsa de cilantro

- Brochetas de cerdo y piña
- Brochetas de pavo con ciruelas y compota de manzana
- Brochetas de pollo con langostinos y salsa agridulce
- Brochetas de pollo y queso
- Brochetas de pollo teriyaki
- Brochetas de pollo y puerro de curry
- Camenber frito con salsa de moras
- Canutillos de fritos de hortalizas
- Croquetitas de ave
- Croquetitas de cabrales
- Croquetitas de huevos de codorniz
- Croquetitas de jamón
- Croquetitas de morcilla
- Espirales de pizza
- Hogaza de pan rellena de choricitos
- Mini milanesas de pollo al curry
- Mini milanesas de ternera con salsa de cabrales
- Mini quiche de puerro
- Moneditas de solomillo de cerdo con dip de yogurt
- Montaditos de solomillo con mantequilla de mostaza
- Palitos de lenguado con salsa tártara
- Pan lavash a las hierbas con hummus
- Patatitas con queso de cabra gratinadas
- Rollitos de feta y espinacas
- Rollitos de gambas
- Rollitos de morcilla con pasas y piñones
- Rollitos de primavera con salsa de soja
- Rollitos de roast beef con pepinillos y mostaza
- Setas fritas con mojo picón
- Tartaletas de verduras al curry
- Tempura de verduras con miel

Frios

- Almendras fritas al estilo casero
- Bocaditos de terrina de calabacín con tomate dulce
- Bolitas de queso de cabra con sésamo
- Brochetas de higo y mozzarella con vinagreta de limón y menta
- Brochetas de queso manchego con mangos
- Brochetas de queso manchego con uvas
- Brochetas de tomate con feta y aceituna negra
- Brochetas de tomate y mozzarella con albahaca
- Brochetas de huevos de codorniz rellenos de foie

- Brochetas de melón con jamón
- Brochetas de melón con jamón de pato
- Brochetas de salmón teriyaki
- Chupitos de gazpacho andaluz
- Chupitos de vichyssoise
- Crepes de berros
- Crepes de cangrejo
- Crostini de pimientos asados con vinagre balsámico
- Crostini de rúcula parmesano y sobrasada
- Crostini de tomate con mozzarella de búfala y albahaca
- Crostini de tomate seco al pesto
- Fuente de parmesano y uvas
- Guacamole con nacho
- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Mini bocados de pimiento y salmón
- Mini crepes de salmón, mango y espinacas
- Mini pan con tomate y jamón
- Mini sandwiches variados
- Rollito de espárragos
- Rollito de salmón con salsa de eneldo
- Sushi variados
- Tabla de quesos
- Tabla de embutidos variados
- Tartaletas de anchoas con cabrales
- Tartaletas de cebolla dulce con requesón
- Tartaletas de pimientos asados con gulas

Condiciones:

Reservas:

- Las reservas se pueden tramitar por teléfono o en persona bajo cita previa, aunque en este caso siempre será preferible tener una entrevista directa con el cliente para aclarar todos los servicios ofertados.
- Precios para grupos a partir de **20 personas mínimo**. En caso de ser menos, consultar.
- Para la formalización de la **reserva** de la fecha será necesaria la **firma del contrato y una señal del 50% mediante transferencia** de los servicios reservados, en base al número mínimo de invitados previstos y al menú elegido.
- **Dicha reserva se anulará si pasados 15 días desde la firma del contrato no se ha abonado el importe indicado.**
- **En caso de cancelación, no habrá devolución de la cantidad abonada.** Esta cantidad será utilizada por Eventos el Rodeo para efectuar las tramitaciones previas al evento.

- Toda la formalización se realizará por escrito.
- Confirmación de número de comensales, 10 días antes de la celebración.
- En caso de existir algún cambio después de esta comunicación, el número final de comensales será confirmado hasta 4 días antes de la celebración, siempre por escrito a nuestro correo electrónico eventos@granjaescuelaelrodeo.com
- **La totalidad del pago se abonará 3 días antes al evento.**

Formas de Pago:

- Pago por transferencia para abonar la señal solicitada.
- El resto se abonará 3 días antes del evento en efectivo, tarjeta o transferencia.

Obtenido de

«https://www.granjaescuelaelrodeo.com/wikirodeo/index.php?title=EVENTOS_-_Bautizos&oldid=96»