

Complejo La Cigüeña

BODAS 2012





CELEBRA TU BODA EN UN ENTORNO ÚNICO Y EXCLUSIVO

Nos gustaría agradecerles la confianza depositada en nosotros para la celebración de su boda en nuestras instalaciones.

El Complejo la cigüeña cuenta con más de 270.000 m² en plena naturaleza, con amplios jardines, bungalows acordes con el paisaje, que crean espacios íntimos y únicos con unas vistas espectaculares a un lago natural.

Para que en el día más importante tengáis el entorno más espectacular, por su situación, instalaciones y fácil acceso.

En el Complejo la Cigüeña, hemos apostado por un diseño exclusivo con una cocina de autor, las mejores materias primas y por supuestos menús personalizados y exclusivos del más alto nivel, donde cada evento se prepara con las máximas garantías.

Nuestra apuesta pasa por las bodas más actuales y de vanguardia con un equipo profesional con más de 25 años de experiencia, ofreciendo un trato personalizado.

Celebra con nosotros tu boda y disfruta de las ventajas que tenemos preparadas para ti.

Bungalow de diferentes estilos
Degustación del menú seleccionado
Centro floral de invitados y presidencia
Minutas del menú seleccionado
Protocolo

El Complejo la Cigüeña, os brinda la posibilidad de seguir festejando vuestra boda en las instalaciones, para celebrar el baile con discoteca privada, ofreciéndooos la posibilidad de finalizar cuando vosotros lo decidáis.

Así como también ponemos a vuestra disposición estudios fotográficos de alta calidad, porque para nosotros son muy importantes todos los detalles que rodean vuestra boda.



CÓCTEL DE RECEPCIÓN GASTRONÓMICO

SNACK Y MINIATURAS

- Caramelo de fuet
- Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona
- Chupa- chup de queso con macadamia
- Fresgita (Gazpacho de fresones y tequila)
- Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca
- Dado de foie, con velo de naranja sanguina
- Solomillo de salmón Escocés con romulade
- Hojaldritos de chistorra Navarra
- Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara
- Crackes de sobrasada y huevos de codorniz
- Delicias de capón en pepitoria clásica
- Dados de bacalao orly
- Picapollo
- Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana
- Croquetas de pulpo a la gallega
- Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate
- Moruno de presa ibérica

BEBIDAS DEL COCKTAIL

- Tempero (D.O. Rueda)
- Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
- Aguas minerales, refrescos, cerveza
- Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda
- Zumos de frutas
- Cava Brut Mont Marçal

Precio incluido en los menús adultos

MENÚ DE BODA Nº 0

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgrita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Gazpacho de cerezas con aliño de mojama, pistacho y mango

Hojaldre de lubina con muselina de carabineros al café de parís

Sorbete (a elección)

Solomillo de ternera a la parrilla con jugo de trufa, pastel de patatas y micro mezclum

Postre a elección entre nuestras tartas:

Cuatro chocolates, Bomba de chocolate blanco, queso y frambuesa...

Café selección arábica

mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)

Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)

Aguas minerales, refrescos, cerveza

Pacharán y Licores de fruta

Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 108,00 €

8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA Nº 1

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgrita (Gaspacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Ensalada moldeada de verduras al horno con langostinos

Lomito de salmón escocés con verduras y salsa aurora

Medallones de solomillo ibérico con salsa de soja, higos y brunoise

Tarta San marcos con helado de vainilla

Café selección arábica

mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)

Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)

Aguas minerales, refrescos, cerveza

Pacharán y Licores de fruta

Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 87,00 €

8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA Nº 2

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgrita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Trifásico de setas con vieiras de la Patagonia y dados de salmón Noruego

Lomo de corvina con puerros, chacolí y verduras de temporada

Hojaldre de pularda con foie, manzana y frutos secos, sobre salsa de trufas

Tiramisú con helado de vainilla Café selección arábica mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)
Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales, refrescos, cerveza
Pacharán y Licores de fruta
Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 95,00 €
8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA Nº 3

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Salmorejo de Espárragos de Aranjuez sobre tartar de calamar trufas y mango

Lomo de dorada en caldo corto de albahaca, manzana y verduras de aquí

Carrillera de ternera en dos vinos con emulsión de zanahorias, trufas y patatas Ana

Bomba de chocolate blanco, queso y violeta
Café selección arábica
mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)
Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales, refrescos, cerveza
Pacharán y Licores de fruta
Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 99,00 €
8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA Nº 4

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas,

Cava Brut Mont Marçal

Gazpacho de cerezas con aliño de mojama,
pistacho y mango

Lomitos de salmón Escocés con hojas tiernas,
habitas y perfume de lima

Sorbete de Mojito

Wellington de ibérico con hongos y foie

Mousse de chocolate rubí con frambuesas
Café selección arábica
mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)

Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)

Aguas minerales, refrescos, cerveza

Pacharán y Licores de fruta

Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 102,00 €

8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA Nº 5

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Gazpacho de fresón con dados de salmón marinado

Hojaldre de rape con muselina de trufas y gambas sobre pisto de calamar

Suprema de pularda a la bross, sobre su jugo de asado y verduras al dente

Cuatro chocolates con helado de vainilla
Café selección arábica
mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)
Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales, refrescos, cerveza
Pacharán y Licores de fruta
Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 106,00 €
8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA Nº 6

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Sopa de tomate rosa con perlas de mozzarella,
aceite de albahaca y jamón ibérico

Merluza al vapor sobre fumet de lima y brunoise de verduras

Paletillas de lechal en dos cocciones, su jugo de asado
y patatas gajo

Mousse de frambuesa y helado de chocolate
Café selección arábica
mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)
Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales, refrescos, cerveza
Pacharán y Licores de fruta
Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 108,00 €
8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA Nº 7

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Milhojas de salmón ahumado, mozzarella
y agua de tomate con albahaca

Popietas de lenguado y marisco sobre salsa
cremosa bullabesa

Solomillo de ternera a la parrilla con jugo de trufa,
pastel de patatas y micro mezclum

Milhojas de avellanas con helado de nube
Café selección arábica
mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)
Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales, refrescos, cerveza
Pacharán y Licores de fruta
Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 110,00 €
8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA Nº 8

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Foie de pato con queso de cabra caramelizado
y velo de frambuesas silvestres

Lomo de rodaballo sobre carpacho de pulpo
en infusión de trufas

Solomillo de buey a la parrilla con salsa de hongos
y patatas roca

Semifrío de almendra blanca y núcleo de albaricoque
Café selección arábica
mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)
Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales, refrescos, cerveza
Pacharán y Licores de fruta
Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 114,00 €
8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA ESPECIAL TRADICIÓN Nº 1

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa-chup de queso con macadamia, Fresgita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Mariscada especial de la casa (gambas, langostinos, nécora y cigalas) con dos salsas

Piernas y paletillas de lechal a la Segoviana con patatas glaseadas

Tarta nupcial con helado de vainilla
Café selección arábica
mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)
Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales, refrescos, cerveza
Pacharán y Licores de fruta
Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 103,00 €
8% IVA no incluido

MENÚ DE BODA ESPECIAL TRADICIÓN Nº 2

Cóctel de recepción Gastronómico

Caramelo de fuet, Jamón ibérico, Lomo ibérico y queso de la zona, Chupa- chup de queso con macadamia, Fresgita (Gazpacho de fresones y tequila, Brochetitas de dos quesos con aceite de albahaca, Dado de foie, con velo de naranja sanguina, Solomillo de salmón Escocés con romulade, Hojaldritos de chistorra Navarra, Crujiente de sepia con gambas sobre salsa tártara, Crackers de sobrasada y huevos de codorniz, Delicias de capón en pepitoria clásica, Dados de bacalao orly, Picapollo, Crujiente de morcilla de burgos y mermelada de manzana, Croquetas de pulpo a la gallega, Crujiente de quiche de vieiras de la Patagonia y orejón de tomate, Moruno de presa ibérica.

Bebidas del cóctel: Tempero (D.O. Rueda), Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja), Aguas minerales, refrescos, cerveza, Cruz Conde D.O Sanlúcar de Barrameda, Zumos de frutas, Cava Brut Mont Marçal

Piña natural con langostinos

Merluza estilo bermeo

Chuletón de Ávila con patatas panaderas

Tarta San Marcos con helado de vainilla

Café selección arábica
mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)
Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales, refrescos, cerveza
Pacharán y Licores de fruta
Cava Brut Mont Marçal

Precio por persona 107,00 €
8% IVA no incluido

MENÚ VEGETARIANO

Cogollos de Tudela con espárragos blancos
y vinagreta al gusto

Parrillada de verduras

Pastel de setas con salsa de hongos

Postre elegido en boda
Café selección arábica
mignardises

Bodega

Tempero (D.O. Rueda)
Rioja Viña Real Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales, refrescos, cerveza
Pacharán y Licores de fruta
Cava Brut Mont Marçal

Mismo precio que menú adulto elegido
8% IVA no incluido



MENÚ INFANTIL Nº 1

Entremeses fríos: jamón, queso, salchichón, chorizo y lomo
Entremeses calientes: calamares rebozados y croquetas

Carne de hamburguesa con patatas a lo pobre

Postre del banquete con helado

Aguas Minerales
Refrescos

Precio por persona 38,00 €
8% IVA no incluido



MENÚ INFANTIL Nº 2

Nidos de pasta a la bolognesa con huevos de codorniz

Chuletitas de cordero lechal con patatas puente nuevo

Postre del banquete con helado

Aguas Minerales
Refrescos

Precio por persona 40,00 €
8% IVA no incluido



MENÚ INFANTIL Nº 3

Entremeses fríos: jamón, queso, salchichón, chorizo y lomo
Entremeses calientes: calamares, croquetas y tortilla

Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas

Postre del banquete con helado

Aguas Minerales
Refrescos

Precio por persona 43,00 €
8% IVA no incluido

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

BARRA LIBRE

Máximo de 4 horas de barra libre. Se contabilizará la totalidad de invitados adultos al evento:

2 horas: 14€ / adulto (+8% IVA)

3 horas: 18 € / adulto (+8% IVA)

4 horas: 22 €/ adulto (+8% IVA)

DJ Y MÚSICA (Incluido pago derechos S.G.A.E.)

750€ / tres horas. 150 € la hora extra de música (+18% IVA)

RECENA

12€ /persona (+8% IVA)

Surtido de Ibéricos

Hojaldritos variados

Sándwiches variados

Baguetinas de salmón y queso

Baguetinas de sobrasada mallorquina

Pastelitos variados

6€ /persona (+8% IVA)

Hojaldritos variados

Sándwiches variados

Baguetinas de salmón y queso

Baguetinas de sobrasada mallorquina

4€ /persona (+8% IVA)

Pastelitos variados

PARA COCTEL: Cortador + jamón: 500€ (+ 8% IVA)

MENÚS ESPECIALES: Alérgicos, Diabéticos,
Celíacos, Vegetarianos

ALOJAMIENTO EN NUESTROS BUNGALOWS

Regalo de la estancia para los novios.

Para los invitados se aplicará un descuento del 10% sobre la tarifa oficial vigente en el día de la celebración.

Junior Suit: Estilo Imperio e Ibicenco (55m²)

135€ (2AD)

145€ (2AD + 2NÑ)

190€ (4AD)

Deluxe: Estilos Bauhaus, Safari, Zen y Al Ándalus (45m²)

125€ (2AD)

135€ (2AD + 1NÑ)

150€ (3AD)

Standar: Estilo Rural (Twin)

98€ (2AD)

Desayuno, pádel y aparcamientos incluidos

*** 8% IVA. Incluido

***La habitación se dejará a las 12.00 horas del día siguiente (excepto los novios que la podrán dejar a las 16:00h. según disponibilidad)

Reservando de 1 a 9 alojamientos >> Se aplicará un 10% de descuento

Reservando de 10 a 19 alojamientos >> Se aplicará un 15% de descuento

Reservando de 20 o más >> Se aplicará un 20% de descuento

El descuento lo aplicarán desde el Dpto. de Alojamientos el mismo día de la celebración de la boda, según el número de bungalows ocupados.

Según la disponibilidad al día siguiente en alojamientos, se permitirá a los invitados un late check-out hasta las 15.00h. sin coste adicional.



CEREMONIA CIVIL

Si desea celebrar en nuestras instalaciones su boda contamos con dos espacios:

AL AIRE LIBRE

Maestro de Ceremonias
50 sillas enfundadas en blanco
Catenarias
Alfombra Roja
Equipo de sonido

500€ (+18% IVA)

CEREMONIA RELIGIOSA

Posibilidad de Bodas Religiosas, consúltenos



SERVICIO DE FOTOGRAFÍA Y VIDEO

El Complejo la Cigüeña no tiene servicio de fotografía en exclusividad.

Disponemos de colaboradores expertos capaces de sacar el máximo rendimiento a las instalaciones.

El cliente decidirá finalmente si contrata este servicio libremente.

Si se decide por un servicio ajeno al que ofrece el Complejo, el servicio fotográfico contratado tendrá que abonar la cantidad de 350 € + IVA.

La relación de parentesco o amistad entre el fotógrafo elegido y el cliente no exime del pago de esta tarifa.

SERVICIO AUDIOVISUAL

Pantalla, proyector y técnico
250€ (+ 18% IVA)

DESCUENTOS

Celebración de boda los meses de Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero y Marzo: 15% sobre el menú adulto

Celebración de boda de Lunes a Viernes y Domingos:
10% sobre el menú adulto

Celebración de boda sábados comida: 5% sobre el menú adulto

Estos descuentos no son acumulables

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Todos los precios son por persona.
El servicio de Cóctel de Recepción Gastronómico, está incluido en el precio, siempre que se contraten al menos 3 platos.

La confección de la Minuta y Protocolo está incluida en el precio.

En caso de no utilizar nuestra selección de vinos, le rogamos consultar.

Una semana antes de la celebración no se podrá variar el menú ni el número de comensales.

En horario de comida, la zona utilizada deberá ser puesta a disposición de la dirección antes de las 18.00 hrs.

A todos nuestros precios hay que añadirles el I.V.A.

Regalo Menú Degustación según número final de comensales: **2** (80 a 100); **4** (100 a 150) y **6** (+150)

Señalización: 1000€ en concepto de señal de celebración de Boda.

Forma de pago: en metálico o talón bancario una vez finalizado el servicio de restaurante.

La Fianza: se devolverá el 50% en caso de anulación, con un preaviso de Seis Meses. Si la anulación fuese posterior a este plazo no existirá devolución.

Para más información, contacte con la persona encargada de eventos en el tel. 91 870 62 87 ext. 1
Visite nuestra página web: www.complejolaciguena.com
Escríbanos: eventos@complejolaciguena.com