Dossier de eventos 2019

ÍNDICE

1. Las Aguas Del Arbuniel
2. Nuestros espacios
3. Oferta gastronómica
4. Extras
5. Alojamiento y entorno
6. Condiciones de contratación y reservas

1. Las Aguas Del Arbuniel

Este complejo turístico se encuentra enclavado en la localidad de Arbuniel, en la provincia de Jaén, en plena Sierra Mágina, lugar de creciente demanda como destino para los amantes del turismo interior y un espacio único para desconectar y celebrar todo tipo de eventos.

Además, ponemos a tu disposición un gran equipo de profesionales para cubrir todas tus necesidades de manera que la única preocupación sea disfrutar de un día especial.

2. Nuestros espacios

Conoce los diferentes espacios que podemos ofrecerte para hacer de tus eventos la velada perfecta. Fuentes, jardines, cascadas y un espectacular restaurante al aire libre completamente acondicionado y climatizado.

- Salón interior -

Capacidad para 50 personas en banquete.
Equipamiento: A/A, calefacción e iluminación.

- Jardín y cenador -

Capacidad para 250 personas en banquete
y 350 personas en cóctel.
Posibilidad de cenador climatizado.
Equipamiento: Equipo de sonido e iluminación.

- Jardín superior -

Capacidad de 60 personas en banquete
y 130 personas en cóctel.
Equipamiento: Equipo de sonido e iluminación.

- Párking -

· Capacidad para 22 coches si se contrata el alojamiento.
· 6 plazas si sólo se contrata el espacio para eventos.
· Parada de autobús de traslado de invitados en la puerta.

Tarifas

Alquiler del espacio hasta 100 personas	1.500 €
Alquiler del espacio entre 100 y 200 personas	2.500 €
Alquiler del espacio más de 200 personas	3.000 €

Alojamiento 1 noche	550 €
Alojamiento y desayuno 1 noche	600 €
Alojamiento 2 noches	1.000 €
Alojamiento y desayuno 2 noche	1.100 €

* Para bodas a mediodía, el alojamiento se tendrá que reservar las 2 noches.

3. Oferta gastronómica

Disponemos de catering propio, con una variada oferta a manos de nuestro chef Jose María Ruiz Galán, basada en la dieta mediterránea y en los productos de la tierra.

Sorprende a tus invitados con una infinidad de mesas temáticas y servicios extra que harán de tu evento un acontecimiento único e inolvidable.

También existe la posibilidad de alquilar únicamente nuestro espacio y traer un catering externo, sin ningún coste adicional.

CÓCTEL

Aperitivos fríos

Lomo de cerdo ibérico

Jamón de bellota

Queso de oveja curado

Queso manchego

Queso parmesano

Rulo de cabra

Nigiri de tomate, guacamole y anchoa

Wrap de ensalada césar

Mini brocheta de ensalada italiana

Salpicón de marisco

Salmorejo de remolacha y crujiente de pistacho

Ajo blanco malagueño con manzana y caviar de AOVE

Vichyssoise de puerros y picatostes

Tartaleta de pimiento rojo asado y ventresca de atún

Muffin de salchichón ibérico y huevo

Aperitivos calientes

Berenjena y boloñesa con chorizo semipicante

Brocheta de albóndigas búfala

Brocheta de pollo al curry

Pan de ajo con queso fundido

Cazuelita de sepia a la marinera

Mini cachopo asturiano

Langostino envuelto en bacon y calabacín

Mini risotto y americana de gambas

Hamburguesita a la parrilla de ternera gallega

Croqueta de rabo de toro

Croqueta de arroz negro y alioli

Cucharita de pulpo con puré francés

Tosta de zamburiñas y queso idiazábal al gratén

Brocheta de salmón al sarmiento

Finger de queso provolone con mermelada de tomate

* A elegir 15 aperitivos entre fríos y calientes

MESAS TEMÁTICAS Y ESTACIONES

Mesa de limonada y agua de sabores

Gratuita en todos nuestros menús

Mesa de AOVE

Gratuita en todos nuestros menús

Mesa de ibéricos

3 € /persona

Mesa de quesos

3 € /persona

Mesa de encurtidos

1 € /persona

Mesa de panes
(+ rincón gluten free bajo petición)

1,50 € /persona

Mesa verde

2 € /persona

Mesa de arroces

3,50 € /persona

Mesa de pescaíto frito

3,50 € /persona

Croquetería

2,50 € /persona

Estación de cervezas

4 € /persona

Cortador de jamón 400 €
Jamón ibérico 150 € /pieza
Jamón ibérico de cebo 250 € /pieza
Jamón ibérico de bellota 350 € /pieza

* Una pieza de jamón por cada 100 comensales.
** El jamón sobrante se servirá
durante la recena sin coste adicional.

Estación de champagne
Estación de vermut
Mesa de ostras
Mesa de pulpo gallego
Sushi
Comida árabe
Foodtrucks temáticos

Precio a consultar

BANQUETE

MENÚ 1

Entrante
Salmorejo de remolacha y crujiente de pistacho

Primero
Hojaldre de espárragos, aceitunas negras y queso

Sorbete
Vodka tropical

Segundo
Solomillo de cerdo ibérico costrado a las finas hierbas

Postre
Tarta de queso curado con frutos rojos con helado de chocolate blanco

Bodega
Agua, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol,
vino tinto Melior de Matarromera,
vino blanco Dos Claveles,
café o té.

75€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y barra libre 2h incluidos

MENÚ 2

Entrante
Ajo blanco malagueño con manzana y caviar de AOVE

Primero
Tartaleta de pimiento rojo asado y ventresca de atún

Sorbete
Mango

Segundo
Lagarto ibérico al Pedro Ximénez con patatas gajo

Postre
Brownie con salsa de chocolate caliente y helado de vainilla

Bodega
Agua, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol,
vino tinto Melior de Matarromera,
vino blanco Dos Claveles,
café o té.

85€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y barra libre 2h incluidos

MENÚ 3

Entrante
Gazpacho de fresas

Primero
Wrap vegetal con salsa de yogur griego

Pescado
Merluza a la donostiarra y ajos fritos

Sorbete
Limón con agua de azahar

Segundo
Magret de pato con mermelada de tomate Kumato

Postre
Crêpe de plátano y nubes con helado de polvito uruguayo

Bodega
Agua, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol,
vino tinto Melior de Matarromera,
vino blanco Dos Claveles, café o té.

95€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y barra libre 2h incluidos

MENÚ 4

Entrante
Crema de marisco y gamba crujiente

Primero
Hojaldre de presa ibérica

Pescado
Bacalao gratinado con alioli de piquillo

Sorbete
Arándanos

Segundo
Lomo bajo con escalibada y salsa brava

Postre
Quesada asturiana con mermelada de moras y helado de chocolate negro

Bodega
Agua, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol,
vino tinto Melior de Matarromera,
vino blanco Dos Claveles, café o té.

100€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y barra libre 2h incluidos

MENÚ 5

Entrante
Vichyssoise clásica con langostinos al horno

Primero
Mariscada individual

Sorbete
Lavanda

Segundo
Paletilla de cordero rellena
al estilo mozárabe

Postre
Pudin dulce de chocolate blanco
con helado de straciatella

Bodega
Agua, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol,
vino tinto Melior de Matarromera,
vino blanco Dos Claveles, café o té.

100€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y barra libre 2h incluidos

MENÚ 6

Entrante
Crema de nécoras y huevas de salmón

Primero
Bogavante a la parrilla

Sorbete
Mojito

Segundo
Lingote de solomillo
con puré de patatas caramelizado

Postre
Flan de naranja con compota
y helado de Kinder

Bodega
Agua, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol,
vino tinto Melior de Matarromera,
vino blanco Dos Claveles, café o té.

105€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y barra libre 2h incluidos

MENÚS ESPECIALES

SIN GLUTEN

Entrante
Crema fría de puerros

Primero
Langosta a la plancha

Sorbete
Limón al cava

Segundo a elegir
Solomillo de ternero rebajado al Pedro Ximenez
Pierna de cordero con oporto
Pato con cerezas
Rodaballo al horno con pimientos asados

Postre
Cóctel de frutas naturales

Bodega
Agua, refrescos, cerveza sin gluten, cerveza sin alcohol, vino tinto Melior de Matarromera, vino blanco Dos Claveles, café o té.

75€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y barra libre 2h incluidos

VEGETARIANO

Entrante
Crema de calabacín, zanahoria y queso feta

Primero
Quiche de espinacas con piñones

Sorbete
Mango

Segundo a elegir
Risotto de setas y espárragos braseados
Hamburguesa de garbanzos con verduras y salsa gaucha
Cazuelita de berenjena
con tomate seco gratinada al horno

Postre a elegir
Tarta de queso curado con frutos rojos
Crêpe de dulce de leche y avena

Bodega
Agua, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol,
vino tinto Melior de Matarromera,
vino blanco Dos Claveles, café o té.

75€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y barra libre 2h incluidos

VEGANO

Entrante
Crema verde

Primero
Patatitas rellenas de brócoli

Sorbete
Mango

Segundo a elegir
Risotto de setas y espárragos braseados
Hamburguesa de garbanzos con verduras
Cazuelita de berenjena con tomate seco
y tofu gratinada al horno

Postre
Flan de naranja y compota
Crêpe de avena y fresas silvestres

Bodega
Agua, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol,
vino tinto Melior de Matarromera,
vino blanco Dos Claveles, café o té.

75€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y barra libre 2h incluidos

INFANTIL

INFANTIL

Entrantes al centro
Jamón
Queso
Salchichón
Lomo
Croquetas
Nuggets

Sorbete
Limón

Segundo a elegir
Hamburguesa con patatas
Pechuga de pollo empanada
Palitos de merluza

Postre
Copa de helado, sabores a elegir:
chocolate, nata, vainilla, limón y fresa.

Bodega
Agua, refrescos, zumos

25€
I.V.A. y servicio incluidos
Cóctel, bodega y refrescos en barra libre incluidos

EXTRAS INFANTIL

Decoración temática

Servicio guardería

Servicio de acompañamiento durante el banquete

Servicio animación y ludoteca:

Mesa de chucherías
Castillo hinchable
Pintacaras
Mago
Guateque
Gymkana
Hora de la siesta
Taller de chapas
Cuentacuentos
Películas

Precios a consultar

BARRA LIBRE

Hora adicional

4 € /adulto (mínimo 100)
5 €/adulto (mínimo 50)

Bodega para barra libre

Ron
Cacique, Brugal, Barceló, Legendario y Bacardí

Whisky
JB, Ballantines, Cutty Shark y DyC

Ginebra
Larios, Beefeater, Tanqueray y Seagrams

Vodka
Absolut y Erisstoff

Otros
Pacharán, limoncello, orujos,
licores con y sin alcohol

Barra de Mojitos
3,50 € /persona

Barra de Cocktelería profesional
A consultar

Recena

Puesto de chucherías, snacks
y frutos secos incluido en el precio

Chocolate con churros
3,50 € /persona o unidad

Mesa de chucherías
1 € /persona o unidad

Mesa salada
1 € /persona o unidad

Barbacoa
(5 variedades)
10 € /persona (mínimo 100 personas)

Mesa de pizzas
(picolinis)
1 € /persona o unidad

Mesa de tartas
4 € /persona o unidad

Mesa de Fruta fresca
2 € /persona o unidad

Mesa de donuts
1,5 € /persona o unidad

Molletes rellenos variados
2 € /persona o unidad

Carrito de helados
3 € /persona o unidad

Fuente de chocolate
A consultar

Dulces árabes
A consultar

* La contratación de los extras durante la barra libre va exenta del nº de comensales confirmados del almuerzo o cena. Se haría una estimación aproximada del nº de personas que se quedarían en la barra a la hora de sacar la comida

TU MENÚ INCLUYE

I.V.A., servicio y seguro de Responsabilidad Civil incluidos.

Mobiliario y menaje propios: mesas, sillas, cristalería, vajilla, cubertería y mantelería.

Uso de todas las instalaciones y jardines excepto el alojamiento (salvo reserva).

Wedding Assistant

Meseros y decoración floral en las mesas

Decoración especial en mesa presidencial

Impresión de los menús, protocolo y Seating Plan

Música de ambiente y derechos de SGAE

Exclusividad: sólo atendemos un evento al día

Habitación suite para la noche de bodas si no se contrata el alojamiento

Descuento especial del 10% para nuestro alojamiento Casa Manuel de la Capilla

Párking para un máximo de 6 coches (salvo reserva del alojamiento)

Un autobús ida y vuelta a Jaén por cada 100 comensales

Prueba de menú para 6 personas

MENÚ A LA CARTA

Si quieres que tu evento sea completamente único, te ofrecemos la posibilidad de confeccionar tu propio menú personalizado eligiendo entre todas nuestros platos.

El precio sería la suma de todos los platos y opciones elegidas:

CÓCTEL
+
BANQUETE
+
BARRA LIBRE
+
EXTRAS

Todos los precios son por persona.
Todos los precios incluyen el I.V.A. y el servicio.
El menú a la carta está disponible a partir de 100 comensales.

Banquetes especiales

Consúltanos para banquetes tipo cóctel, buffet, o barbacoa.

Cóctel

Aperitivos fríos

Lomo de cerdo ibérico 4 €
Jamón de bellota 4 €
Queso de oveja curado 3 €
Queso manchego 3 €
Queso parmesano 3 €
Rulo de cabra 3 €
Nigiri de tomate, guacamole y anchoa 1,50 €
Wrap de ensalada césar 1,50 €
Mini brocheta de ensalada italiana 1,50 €
Salpicón de marisco 1,50 €
Salmorejo de remolacha y crujiente de pistacho 1,50 €
Ajo blanco malagueño con manzana y caviar de AOVE 1,50 €
Vichisoise de puerros y picatostes 1,50 €
Tartaleta de pimiento rojo asado y ventresca de atún 1,50 €
Muffin de salchichón ibérico y huevo 1,50 €

Aperitivos calientes

Berenjena y boloñesa con chorizo semipicante 1,50 €
Brocheta de albóndigas búfala 1,50 €
Brocheta de pollo al curry 1,50 €
Pan de ajo con queso fundido 1,50 €
Cazuelita de sepia a la marinera 1,50 €
Mini cachopo asturiano 1,50 €
Langostino envuelto en bacon y calabacín 1,50 €
Mini risotto y su americana de gambas 2 €
Hamburguesita a la parrilla de ternera gallega 2 €
Croqueta de rabo de toro 2 €
Croqueta de arroz negro y su alioli 2 €
Cucharita de pulpo con puré francés 1,50 €
Tosta de zamburiñas y queso idiazábal al gratén 2 €
Brocheta de salmón al sarmiento 2 €
Finger de queso provolone con mermelada de tomate 1,50 €

Entrantes

Sopas / cremas frías

Salmorejo de remolacha y crujiente de pistacho 5 €
Ajo blanco malagueño con manzana y caviar de AOVE 6 €
Vichisoise de puerros y picatostes 10 €
Gazpacho de fresas 6 €
Gazpacho blanco de melón, manzana y pera 7 €
Sopa de melón con crujiente de jamón ibérico 7 €

Sopas / cremas calientes

Crema de calabacín, zanahoria y queso feta 6 €
Vichisoise clásica con langostinos al horno 12 €
Crema de marisco y gamba crujiente 7,50 €
Sopa de cebolla y verduras con su crujiente 5 €
Sopa castellana con ibéricos 8 €
Crema de nécoras y huevas de salmón 10 €

Ensaladas, hojaldres, pasteles y quiches

Wrap vegetal con salsa de yogur griego 7,50 €
Ensalada italiana 7 €
Tartaleta de pimiento rojo asado y ventresca de atún 7,50 €
Quiche de espinacas con piñones 7,50 €
Hojaldre de espárragos, aceitunas negras y queso 7,50 €
Hojaldre de presa ibérica a la barbacoa 7,50 €

Segundos

Marisco

Mariscada individual: 6 langostinos, 6 gambas blancas,
1 pecho 18 €
Parrillada de marisco al centro 25 € /persona
Carabinero a la parrilla 25 €
Bogavante a la parrilla 25 €

Pescados

Cola de langosta rellena a la mantequilla de romero 17 €
Merluza a la donostiarra y sus ajos fritos 18 €
Bacalao gratinado con alioli de piquillo 18 €
Lomo de lubina a la vizcaína con patatitas al vapor 18 €
Salmón teriyaki y wok de verduras 17 €
Rodaballo al horno de leña con romescu 18 €

Carnes

Lomo bajo con escalibada y salsa brava 18 €
Solomillo de cerdo ibérico costrado a las finas hierbas 18 €
Magret de pato con mermelada de tomate Kumato 15 €
Paletilla de cordero rellena al estilo mozárabe 21 €
Lagarto ibérico al Pedro Ximénez con patatas gajo 15 €
Lingote de cochinillo con puré de patatas caramelizado 21 €

Sorbetes

Mojito 2,50 €
Mango 2,50 €
Limón con agua de azahar 2,50 €
Lavanda 2,50 €
Arándanos 2,50 €
Vodka tropical 2,50 €

Postres

Tarta de queso curado con frutos rojos 5 €
Brownie con salsa de chocolate caliente 6 €
Crep de plátano y nubes 6 €
Quesada asturiana y mermelada de moras 6,50 €
Flan de naranja y su compota 6,50 €
Púdin dulce de chocolate blanco 6,50 €

Extra bola de helado 1 €
Sabores a elegir: vainilla, fresa, straciatella, chocolate negro, chocolate blanco, polvito uruguayo (dulce de leche y nata), helado de Kinder.

Barra libre

2 Horas 10 € /adulto
3 Horas 12 € /adulto
4 Horas 14 € /adulto
5 Horas 16 € /adulto
Hora adicional:
4 € /adulto (mínimo 100 adultos)
5 € /adulto (mínimo 50)

* Puesto de chuchería, snacks y frutos secos incluido en el precio

EXTRAS

Montaje de ceremonia civil 500€

Wedding Planner

Decoración del espacio

Tematización del espacio

Corners personalizados

Traslado de invitados

Aparcacoches

Montaje audiovisual

Animación

Fotógrafo / Videógrafo

Drone

Fotomatón

Detalles para invitados

DJ

Música en directo

Show-cooking

Servicio de sumiller

Food trucks

Precios a consultar

ALOJAMIENTO Y ENTORNO

Alojamiento

El espacio cuenta con una Casa Rural Boutique Superior, con 10 habitaciones, con personalidad y decoración diferentes cada una, un alojamiento con sabor único y categoría de lujo, con todas las comodidades.

Disfruta de los jardines y de su magnífica piscina privada, al mismo tiempo que disfrutas del clima y el aire puro que se respira en plena Sierra Mágina.

El alojamiento cuenta con cocina, salones comunes, y párking para 22 coches.

Disponemos, además, de un segundo alojamiento rural en el corazón de Arbuniel, la Casa Manuel de la Capilla, con 7 habitaciones dobles y un restaurante, perfecto para acoger a tus familiares y amigos durante estos días de celebración.

Entorno

Muy cerca de Jaén y Granada, dos capitales de provincia con grandes atractivos turísticos, Arbuniel está situado en el maravilloso entorno del Parque Natural de Sierra Mágina. Un enclave rodeado de agua y naturaleza, perfecto para actividades de trekking y senderismo y con un gran atractivo para el turismo rural.

A tan sólo 40 km, nos encontramos con la ciudad de Jaén, capital de la provincia que alberga, entre otras cosas, el Castillo de Santa Catalina y los Baños Árabes más grandes y de los mejores conservados de España y Europa.

En dirección contraria, a 70 km, nos encontramos con Granada, ciudad de la Alhambra, el monumento más visitado de España, con una enorme oferta cultural y con un gran atractivo para todas las edades, al disponer de playa y estación de esquí en la misma provincia, una oferta turística única.

Reserva

El alquiler del espacio con catering externo
se abonará en los siguientes plazos:

25% A la firma del contrato
25% Un mes antes del evento
50% La semana anterior al evento

El alquiler del espacio con catering propio
se abonará en los siguientes plazos:

25% A la firma del contrato
50% La semana anterior al evento
25% La semana posterior al evento

Todos los pagos se realizarán siempre
vía transferencia bancaria.

Descuentos

Para eventos en viernes o domingo (excluyendo festivos),
se disfrutará de un descuento del 5% en el precio del menú.

Regalo de una noche de alojamiento con desayuno para dos
personas en vuestro primer aniversario de boda.

Condiciones de contratación

· La cancelación del evento, por cualquier motivo, hasta 1 mes antes de la fecha del evento, supone la pérdida total del primer pago de reserva.

· La cancelación del evento, por cualquier motivo, durante el mes anterior al mismo, supone la pérdida del los importes abonados hasta la fecha.

· La cancelación del evento, por cualquier motivo, durante la semana anterior al mismo, supone el pago del total del evento reservado.

· El día de la reserva, se procederá a la firma de un contrato que incluirá las cláusulas y condiciones generales para la realización del evento.

· La prueba de menú se realizará un mes antes de la celebración del evento, en nuestro Asador Torre de Gallarín, previa reserva y sujeta a disponibilidad.

· Dos semanas antes a la celebración del evento, se añadirá un anexo donde se especificará el menú escogido y extras escogidos.

· Para bodas por la mañana/mediodía del sábado, con alojamiento reservado, se deberán reservar ambas noches de viernes y sábado.

· La semana anterior al evento, se añadirá un anexo al contrato especificando número final de invitados (adultos y niños), documento con la distribución del espacio y ubicación de los invitados, menús infantiles, menús especiales y listado de alérgenos, si los hubiera. El número total de invitados se podrá incrementar hasta 2 días antes de la fecha, pero no verse reducido tras este anexo.

· Es muy importante para nuestro servicio que se comunique cualquier tipo de intolerancia o alergia entre los invitados para poder ofrecerles el mejor servicio.

· La reserva de proveedores externos queda sujeta a disponibilidad, rogamos se realice cuánto antes.

· Cualquier servicio de un proveedor externo, debe ser acreditado debidamente con los documentos oportunos.

· El cóctel empezará a la hora convenida dando un margen de 30 minutos como máximo para el comienzo del mismo. Concluida la media hora de cortesía, los contratantes asumirán una penalización de 3 € por persona.

Dossier de eventos 2019

eventos@lasaguasdelarbuniel.com
www.lasaguasdelarbuniel.com

2019 ®Las Aguas Del Arbuniel