



# DOSSIER BODAS

  
EL OLIVAR  
Desde 1975

91 881 77 00 - 91 883 13 55 · C/ Camino del Olivar 9, Alcalá de Henares - Madrid - [www.elolivar.es](http://www.elolivar.es)

INFORMACIÓN GENERAL

# SERVICIOS INCLUIDOS

Sin coste adicional

DESDE  
**84€**

- 
- / Asesoramiento personalizado
  - / Calesa Nupcial a la llegada
  - / Ceremonia Civil <sup>(1)</sup>
  - / Cóctel de bienvenida <sup>(2)</sup>
  - / Coro
  - / Degustación del menú para novios
  - / Decoración floral, centro de flores naturales en mesa nupcial
  - / Minutas y protocolo
  - / Zona de baile <sup>(4)</sup>
  - / Buffet de copas <sup>(3)</sup>
  - / Iluminación y sonido en discoteca
  - / Zonas infantiles
  - / Área de parking

---

**(1)** Las ceremonias civiles incluyen decoración, maestro de ceremonias y equipo de audio.

**(2)** Viernes y vísperas de festivo incluido.

Sábados incluido para bodas de más de 180 comensales adultos.

**(3)** Viernes y vísperas de festivo (consultar).

Sábados incluido para bodas de más de 210 comensales.

**(4)** La disponibilidad de la zona de baile independiente es:

/ Sábados: Almuerzo hasta las 22:00h.

/ Sábados: Cena hasta las 4:00h,

/ Viernes: hasta las 3:30h.

/ Domingos: hasta las 22:00h.

\* Para bodas de menos de 50 comensales - **Consultar los servicios incluidos**

---

# CÓCTEL

## DE BIENVENIDA

### Bocaditos fríos

- / Verrine al gusto del Chef.
- / Tomate semi seco confitado con Queso en Pan crujiente.
- / Sushi y Maki.
- / Tostas y Tartaletas variadas.
- / Salmón marinado con Algas y Wasabi.
- / Ensaladita de la Huerta con Queso fresco.
- / Hummus con Aceite de Oliva y Pimentón.
- / Bomboncito de Foie con Almendra y Cebolla caramelizada.
- / Erizo de Langostinos.

### Selección de Ibéricos

- / Jamón Ibérico.
- / Tabla de Quesos.

### Especialidades Calientes

- / Pañuelitos crujientes de Morcilla con reducción de Pedro Ximénez o Naranja y Miel.
- / Delicias de Foie con Pasas.
- / Croquetitas suaves de Boletus.
- / Cazuelita de Arroz al gusto.
- / Bocaditos de Tortilla Española.
- / Espuma caliente de Patata con Aceite de Pimentón y Pulpo.

### Aperitivos Calientes

- / Caramelos de Bogavante.
- / Palomita de Banana con Bacon.
- / Fritura de Pescadito adobado.
- / Rollito de Primavera con salsa Thai y Brotes germinados.
- / Croquetitas Suaves artesanas.
- / Milanesa de Frankfurt y Bacon.
- / Tortilla de Camarón.
- / Gambas en Crujiente.
- / Pan de pueblo relleno de Matanza.

### Bebidas

- / Cava.
- / Sangría.
- / Martini.
- / Cerveza.
- / Refrescos.
- / Vinos D.O. Blanco y Tinto.
- / Aguas Minerales.



# Nuestra Cocina

---

**Complejo El Olivar** produce todos sus platos de forma artesanal y en cocinas propias.

La elaboración "in situ" garantiza una calidad máxima y un servicio a la altura del cliente más exigente.

## Menús Confeccionables

Nuestros clientes podrán confeccionar su menú en base a nuestras propuestas, atendiendo a sus gustos y preferencias.

## Sugerencias de Temporada

- / Ensalada de Bogavante con salsa de Almendras.
- / Ensalada de Foie demi-cuit con Jamón de Pato.
- / Cocktail de Frutos del Mar en Cuna de Melón.
- / Lomo de Bacalao al Aceite de Gambas.
- / Lomo de Corvina al Horno sobre Cama de Verduras.
- / Mousse de Queso con Frutos del Bosque.
- / Lágrima de Naranja con Cobertura de Chocolate.

## Menú / 01

---

Crema de Trigueros.

Langostinos Fríos al Estilo de Sanlúcar de Barrameda con Salsa Mahonesa.

Ternera Asada a la Antigua Usanza con Panaché de Verduras.

Postre Nupcial.

Refrescos, Vino D.O. Blanco y Tinto, Aguas Minerales, Café, Infusiones, Copa de Cava, Copa de Licor.



## Menú / 02

---

### Menú Recomendado

Salmorejo Manchego con Virutas de Ibéricos.

Lomos de Merluza al cava con Gulas.

Delicias de solomillo de ternera al vino de Oporto con champiñones.

Postre Nupcial.

Refrescos, Vino D.O. Blanco y Tinto, Aguas Minerales, Café, Infusiones, Copa de Cava, Copa de Licor.



## Menú / 03

---

Pimientos asados del Piquillo rellenos de Frutos del Mar.

Lomos de Lubina Glaseada en Cuna de Verduras al Horno.

Solomillo de Ternera a la Brasa con Salsa de Pimienta y Roquefort.

Postre Nupcial.

Refrescos, Vino D.O. Blanco y Tinto, Aguas Minerales, Café, Infusiones, Copa de Cava, Copa de Licor.



## Menú / 04

---

Crema de Melón con Virutas de Jamón Ibérico.

Merluza en salsa Olivar.

Pierna & Paletilla de Lechal al Horno con Patatas Panaderas.

Postre Nupcial.

Refrescos, Vino D.O. Blanco y Tinto, Aguas Minerales, Café, Infusiones, Copa de Cava, Copa de Licor.



## Menú / 05

---

Bisqué de Nécoras.

Ventresca de Bonito Con Pimientos.

Cordero Lechal asado al Estilo Burgos acompañado de Ensalada.

Postre Nupcial.

Refrescos, Vino D.O. Blanco y Tinto, Aguas Minerales, Café, Infusiones, Copa de Cava, Copa de Licor.



## Menú / 06

---

Ensalada de Bogavante con Salsa de Almendras.

Lomo de Bacalao al Aceite de Gambas.

Lomo Alto de Vacuno con Salsa de Boluetus.

Postre Nupcial.

Refrescos, Vino D.O. Blanco y Tinto, Aguas Minerales, Café, Infusiones, Copa de Cava, Copa de Licor.



## Menú / Infantil

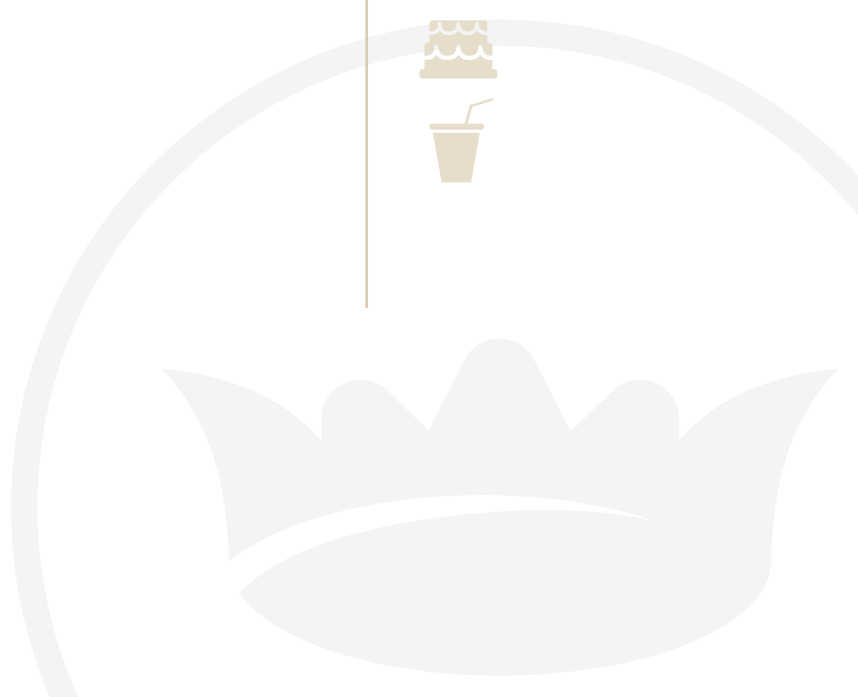
---

Entremeses Fríos y Calientes.

Chuletillas de Cordero Lechal.

Postre Nupcial.

Refrescos, Aguas Minerales.



# BEBIDAS

## EN DISCOTECA

### *Buffet de Copas*

---

Consiste en una botella de licor de 70cl, (excepto reservas) y 15 refrescos por cada 15 comensales. Incluye servicio de camarero.

### *Barra Libre*

---

Consiste en consumo libre de licores de primeras marcas, excepto reservas, durante 2 horas en la zona de baile independiente. Incluye servicio de camarero.







## USO DE LAS INSTALACIONES

Complejo El Olivar recibirá por parte del cliente 400€ en concepto de uso y disfrute, mantenimiento y limpieza de instalaciones durante toda su estancia.

## RESERVA DE ESPACIO

Se depositará a modo de fianza mediante tarjeta, talón bancario o transferencia, la cantidad de 2500€, de la siguiente manera:

- 500€ a la firma del contrato.
- 500€ sesenta días después de la firma del contrato.
- 1500€ el día de la degustación.

## PROMOCIONES

### **5% DE DESCUENTO POR FIDELIZACIÓN**

Se aplicará sobre el menú escogido, si se contratase en los 7 días posteriores a su primera visita.

---

### **DESCUENTOS ESPECIALES**

En los enlaces celebrados en Viernes, Domingos, Fechas Especiales o en el período comprendido entre Octubre y Abril (consultar).

# EMPRESAS

## COLABORADORAS

### Fotógrafos

MANUEL ORTIZ  
692 096 815  
fotografo@manuelortizportada.com

MASTER FOTÓGRAFOS  
670 245 191  
info@masterfotografos.com

JUAN GRADOS  
637 363 541  
info@juangrados.com

RAÚL HERRERA  
649 102 544  
contacto@raulherrera.es

### Hostelería

SPCJ CORTADOR DE JAMÓN  
669 539 027  
info@cortadoresdejamon.com

CAPRICHOS DE CHOCOLATE  
625 584 500  
info@caprichosdechocolate.com

REGALACHUCHES CANDY BAR  
622 368 601  
info@regalachuches.com

TALEN COCTELERÍA  
655 846 991  
sergio@talen.es

### Animación

ANIMACIÓN INFANTIL  
646 703 522  
Miriam\_1225\_85@hotmail.com

ANIMACIONES EVENTOS  
619 018 062  
animacionesdulces@hotmail.com

### Transporte

SAMAR AUTOBÚS  
91 723 05 06  
jherranz@samar.es

ETRAMBUS  
91 505 05 52  
merceangel@etrambus.es

JJ DELUXECARS ALQUILER  
608 922 802  
info@jjdeluxecars.com

### Vestuario

PACO ARAQUE TRAJES HOMBRE  
91 882 57 84  
consultas@pacoaraque.com

Consultar con el Dpto. Comercial antes de la contratación de cualquier servicio adicional, sea o no con alguna empresa colaboradora.

# NOTAS

ADICIONALES





*“Donde tú eres lo importante”*

[www.elolivar.es](http://www.elolivar.es)