

Restaurante El Ninot

BODAS 2021

El Restaurante El Ninot es un establecimiento con más de Cuarenta años de dedicación a la restauración en la Zona Norte de Madrid, consolidando en este tiempo un reconocido prestigio por la calidad de su cocina donde se encuentran tradición e innovación y una esmerada atención al cliente que hará de su visita una experiencia inolvidable. La belleza y la personalidad de su salón, hacen que casarse adquiera de veras un significado que va más allá de la celebración fría e impersonal de un hotel o un salón de bodas. Por eso, acercarse al restaurante y descubrir su salón montado es una experiencia altamente recomendable porque la luz y la magia que desprende cautiva a los invitados, transmitiéndoles la sensación de estar viviendo un momento irrepetible.

Cuando alguien se plantea la decisión de casarse percibe por primera vez la importancia que tiene la elección del lugar: un marco que identifique la trascendencia del momento y la personalidad de los novios, ese sitio que hará que la emoción se transmita a los invitados y sea recordado para siempre. Ese espíritu es la enseña de El Ninot porque su salón, personal y diferente, hace sentirse en un lugar lleno de encanto y verdad, un restaurante donde el respeto a los platos es un verdadero rito y transforma la celebración en única.

Menú Boda Todo Incluido 1

Recepción de Bienvenida

(Duración 25 minutos: 10 minutos de cortesía de bebidas antes de comenzar el cocktail)

**Tartaleta de Mousse de Trigueros
Chupito de Crema de Melón
Mini Croquetas de Jamón
Cucharita de Atún con Mango
Bombas de Brandada de Bacalao
Crêppes de Gambas
Bodega Seleccionada**

Primer Plato

Ensalada de Salmón Templada con Vinagreta de Mostaza Dijon

Segundo Plato

Carrilleras Ibéricas con Patata Avellana

Postre

Tarta de Queso con Mermelada de Arándanos

Bodega

**Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda y Rosado de Navarra
Agua, Cerveza, Refrescos
Café y Cava**

2 Horas de Discoteca con dj

2 Horas de Barra Libre

Merienda ó Recena

Precio(iva incluido)..... 75,50 €

(Paquete Válido para un mínimo de 50 comensales adultos; para un número inferior consultar)

Menú Boda Todo Incluido 2

Recepción de Bienvenida

(Duración 35 minutos: 10 minutos de cortesía de bebidas antes de comenzar el cocktail)

Mini Voul-au-Vent Rellenos de Crema de Atún
Chupito de Salmorejo Cordobés
Crêpe de Espinaca con Queso Suave
Pincho de Chistorra con Pimiento de Guernica
Mini Croquetas de Jamón
Cucharillas de Tartar de Salmón
Bodega Seleccionada

Primer Plato

Langostinos y Hojas Rotas con Aguacate y Ventresca
(Salsa de Mango y Frutos Secos)

La Carne

Chuleta de Ternera Blanca a la Parrilla
(con Patata Panadera y Pimiento de Piquillo)

Postre

Tarta Milhojas de Crema y Nata con Coulis de Natilla

Bodega

Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda y Rosado de Navarra
Agua, Cerveza, Refrescos
Café y Cava

2 Horas de Discoteca con DJ

2 Horas de Barra Libre

Merienda ó Recena

Precio(iva incluido)..... 78,75 €

(Paquete Válido para un mínimo de 50 comensales adultos: para un número inferior consultar)

Menú Boda Todo Incluido 3

Recepción de Bienvenida

(Duración 35 minutos: 10 minutos de cortesía de bebidas antes de comenzar el cocktail)

**Cecina de León en Pan Grissini
Rollito de Carpaccio de Piña con Queso Suave
Brocheta de Queso Fresco, Aceituna y Cherry
Caramelo de Morcilla
Cucharita de Ceviche
Mini Croquetas de Jamón
Bodega Seleccionada**

Para Comenzar

Crema de Tomates Verdes con Profiterol de Calabacín

El Pescado

Lubina a la Espalda con Verduritas Salteadas

La Carne

**Entrecote Rosado de Ternera a la Parrilla
(con Pastel de Patata y Tomate Confitado)**

Postre

Tarta de Tres Chocolates con Coulis de Chocolate Valor

Bodega

**Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda y Rosado de Navarra
Agua, Cerveza, Refrescos
Café y Cava**

2 Horas de Discoteca con DJ

2 Horas de Barra Libre

Merienda ó Recena

Precio(iva incluido)..... 88,75 €

(Paquete Válido para un mínimo de 50 comensales adultos: para un número inferior consultar)

Menú Boda Todo Incluido 4

Recepción de Bienvenida

(Duración 50 minutos: 10 minutos de cortesía de bebidas antes de comenzar el cocktail)

Cortador de Jamón Ibérico y Pan Tomaca
Canapés de Salmón
Cucharillas de Mejillones en Vinagreta
Tartaletas de Setas al Ajillo
Brochetitas de Gambas Orly
Queso Manchego
Mini Croquetas de Jamón
Bodega Seleccionada

Primer Plato

Medio Bogavante Elaborado sobre Vinagreta de Langostinos
(con Salsa de Salmorejo)

Segundo Plato

Solomillo de Ternera a la Parrilla
(con Patata Panadera y Pimiento de Guernica)

Postre

Tarta Fina de Manzana con Helado y Crema Fresca

Bodega

Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda y Rosado de Navarra
Agua, Cerveza, Refrescos
Café y Cava

2 Horas de Discoteca con dj

2 Horas de Barra Libre

Merienda ó Recena

Precio(iva incluido)..... 96,50 €

(Paquete Válido para un mínimo de 50 comensales adultos: para un número inferior consultar)

Menú Boda Todo Incluido 5

Recepción de Bienvenida

(Duración 50 minutos de cortesía de bebidas antes de comenzar el cocktail)

Maestro Pulpero con Servicio a la Vista de los Invitados

Estación de Quesos Seleccionados

Cucharilla de Pisto con Huevo de Codorniz

Croquetas de Jamón

Chupito de Vichysoisse

Brocheta de Melón con Cecina de León

Tartaleta de Foie con Manzana Caramelizada

Bodega Seleccionada

Para Comenzar (individual)

Surtido de Ibéricos (Jamón, Lomo, Chorizo)

Primer Plato

Ensalada de Rape Alangostado y Langostinos
(con Salsa Emulsionada de Caviar y Vinagre de Modena)

Segundo Plato

Degustación de ¼ de Cordero Asado y ¼ de Cochinillo Asado con Patata Panadera

Postre

Tarta de San Marcos con Lágrima de Arroz con Leche

Bodega

Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda y Rosado de Navarra

Agua, Cerveza, Refrescos

Café y Cava

2 Horas de Discoteca con Dj

2 Horas de Barra Libre

Merienda ó Recena

Precio(iva incluido).....113,50 €

(Paquete Válido para un mínimo de 50 comensales adultos: para un número inferior consultar)

**menú
infantil 1**

Recepción de Bienvenida
(según menú elegido para invitados adultos)

Primeros a Elegir

Pasta con Salsa Bolognesa

ó

Entremeses de la Casa Fríos y Calientes

Segundo Plato (a elegir)

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

ó

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

ó

Chuletillas de Cordero con Patatas Fritas

Postres (a elegir)

Tarta Ninot con Coulis de Natilla

ó

Helado

Y nuestras bebidas

Agua Mineral, Refrescos...

*Barra Libre sin Alcohol y Merienda o Recena en las mismas
condiciones que la contratación de invitados adultos*

Precio(iva incluido).....40,00 €

**menú
infantil 2**

Recepción de Bienvenida

(según menú elegido para invitados adultos)

Plato Combinado compuesto de

Escalope de Pollo con Calamares y Croquetas

Postres (a elegir)

Tarta Ninot con Coulis de Natilla

**ó
Helado**

Y nuestras bebidas

Agua Mineral, Refrescos...

*Barra Libre sin Alcohol y Merienda o Recena en las mismas
condiciones que la contratación de invitados adultos*

Precio(iva incluido).....30,00 €

Servicios y Complementos Incluidos en estos Menús:

- ~ Los platos de carne de estos menús pueden ser sustituidos por pescado previa confirmación del número de personas que optan por ello.
- ~ 2 Horas de Discoteca con DJ
- ~ 2 Horas de Barra Libre (primeras marcas no Premium)
- ~ La merienda o recena incluye hojaldritos, sándwiches y medias noches variados.
- ~ Mantelería y sillas vestidas
- ~ Decoración floral en salón de celebración (un centro por mesa)
- ~ Protocolo (Sitting y meseros)
- ~ Tarta Nupcial
- ~ Coordinación musical (entrada, tarta, baile nupcial). Discoteca aparte.
- ~ Paquetes válidos para un mínimo de 50 comensales adultos.
Para un número inferior: Incremento de 1,00 €/comensal contratado y Servicio de Discoteca sin DJ

Requisitos comunes a estos menús

- ~ Puntualidad. Debido a las especiales características que presentan las celebraciones de bodas es preciso respetar el horario contratado para conseguir que el servicio se desarrolle con normalidad. Por todo ello se exige la llegada de todos los asistentes en el horario contratado con una flexibilidad máxima de 30 minutos. Las demoras no contratadas se facturarán aparte.
- ~ Consultar con atención las condiciones generales.

Completa tus menús Todo Incluido con:

~ Servicio de agua, naranjada y limonada en esperas..... 1,50 €/ persona

~ En el Cocktail:

- & Maestro Jamonero con cortador de Ibérico..... 6,00 € / persona
- & Maestro Pulpero c/ Servicio a la Vista de los Invitados..... 6,00 € / persona
- & Estación de Steak Tartare..... 6,00 €/persona
- & Estación de Arroces..... 4,50 € / persona
- & Estación de Sushi 6,00 € / persona
- & Estación de Quesos..... 4,50 € / persona
- & Estación de Pescados a la Sal 6,00 € / persona
- & Córner de Cervezas Variadas(hasta 4 marcas diferentes)..3,50 € / persona
- & Córner de Vinos Tintos ó Blancos (hasta 4 marcas diferentes)3,50 € / persona
- & Córner de Coctelería Variada..... 3,50 € / persona

~ Algo Dulce:

- & Helados Variados..... 1,50 € / persona
- & Brocheta de Frutas.....1,50 € / persona
- & Cucharitas de Arroz con Leche.....1,50 € / persona
- & Fuentes de Chocolate (con dos brochetas de frutas)..... 5,00 € / persona

~ Entre plato y plato:

- & Sorbetes (limón al cava, mojito, mandarina, manzana verde)..... 2,50 € / persona

~ En la Merienda o Recena:

- & Mini Hamburguesas (2 piezas)..... 5,00 € / persona

Nuestro Cheff te propone que personalices tu menú si quieres con las siguientes sugerencias(consultar precios)

~ Entrantes:

- & Crema de Melón con Virutas de Jamón
- & Crema de Marisco con Atadillo de Espárrago y Langostino
- & Aro de Piña Rellena de Marisco
- & Queso Brie y Foie Empanados con Reducción de Pedro Ximenez
- & Aguacate Relleno de Marisco
- & Espárragos Trigueros Rebozados con Salsa de Frutos del Bosque
- & Flor de Pimiento de Piquillo Relleno de Brandada de Bacalao
- & Timbal de Verduras y Langostinos
- & Panaché de Verduras con Vieiras al Vermuth

~ Pescados:

- & Bacalao a los Tres Gustos
- & Merluza en Salsa Verde
- & Lomos de Rodaballo con Sofrito de Ajo

~ Carnes:

- & Entrecotte de Cebón
- & Magret de Pato
- & Confit de Pato con Salsa
- & Cochinillo Confitado:

~ Postres

- & Tiramisú
- & Tarta de Limón y Mango
- & Tarta de Chocolate con Naranja Amarga

Lista de Servicios

(todos los servicios deben ser contratados con la suficiente antelación no admitiéndose contrataciones en el mismo día de la celebración)

Ceremonias Civiles:

- Oficiante..... 175,00 €
- Alquiler de alfombra..... 35,00 €
- Equipo de Música y micros..... 85,00€
- Prendidos Sillas..... 3,75 € / unidad
- Montaje (mesa de ceremonia y sillas)..... 0,00 €
- Puntualidad: Por cada 30 minutos de retraso se aplicara un suplemento de 20€ por cada camarero contratado para dar el servicio
- Decoración Especial traída por los novios.... 25,00 € /hora de colocación
- Orquesta en Directo / 2:00 horas..... 600,00€
- Horas adicionales de Orquesta..... 180,00 € / hora
- Cambio de DJ por Orquesta en Directo..... 300,00 €
- Horas adicionales de Discoteca con DJ..... 150,00 € / hora
- Alquiler equipo de música /3:00 horas..... 200,00 €
- Horas adicionales de Equipo de Música..... 75,00 € /hora
- Grupo de Jazz (amenización)..... 375,00€
- Proyector..... 25,00 €
- Minutas personalizadas..... 1,25 €/unidad
- Fracción adicional (15 min.) de cocktail..... 2,50 € / persona
- Barra Libre / 2 horas (bebidas no Premium)..... 14,50 €/persona
- Hora adicional Barra Libre con recuento (bebidas no Premium)..... 7,50 €/ persona y hora
- Barra de Mojito con Coctelera (1 hora)..... 2,00 € / persona
- Barra de Gin Tonics o Premiums..... 3,00 € / consumición
- Botellas alcohólicas no Premium (15 refrescos incluidos)..... 80,00 €
- Copas por tickets (bebidas no Premium)..... 6,50 €
- Otras consumiciones por tickets (bebidas no Premium)..... 3,00 €
- Cono de chuches por persona 1,50 €
- Carrito para montaje de Candy Bar..... 50,00€
- Magia y animación en exclusiva (desde)..... 200,00 €
- Monitores infantiles..... 25,00 € / por hora de monitor
- Servicio de autocares (consultar precio y condiciones)

DEGUSTACIONES

Estos menús incluyen degustación gratuita a partir de 50 comensales adultos en las siguientes condiciones:

- Entre 50 y 75 adultos..... 2 degustaciones incluidas
- Entre 76 y 100 adultos..... 4 degustaciones incluidas
- A partir de 101 adultos..... 6 degustaciones incluidas
- Degustaciones adicionales / persona..... 40,00 € / persona

ADMITIMOS SUGERENCIAS Y CUALQUIER CAMBIO

Todos los precios de este catálogo llevan incluido el IVA vigente (10% actualmente).

Cualquier cambio que experimente este impuesto conllevará igualmente el cambio en los citados precios.

Condiciones Específicas

- Estos menús no incluyen bebidas, comidas o servicios no especificados.
 - Horario máximo de ocupación de los salones y/o terrazas es hasta las 19:00 h. en turno de comidas. Para ampliaciones de horario consultar previamente como contratación extra.
 - Horario máximo de ocupación de los salones y/o terrazas es hasta las 03:00 h. en turnos de cena.

Condiciones Generales

La contratación de la reserva implica la aceptación de las siguientes condiciones:

Primera: La celebración se contratará para un número de comensales con carácter de mínimo abonable con un error permisible en el mismo de un 10%, todo ello conforme al Menú elegido que se anexará a la citada reserva.

Segunda: El cliente se compromete a hacer efectivo el importe total de la prestación de la siguiente forma:

- 500,00 € a la firma de este compromiso, en concepto de señal de fecha del evento.
- Un 25% a la confirmación del número de comensales o entrega de las listas. (Diez días antes del evento)
- El resto se abonará el mismo día del evento.

Tercera: La señal se perderá en caso de cancelación de la reserva por causa no imputable al restaurante.

Cuarta: Puntualidad. Es preciso respetar el horario contratado para conseguir que el servicio se desarrolle con normalidad. Por todo ello se exige la llegada de todos los asistentes en el horario contratado con una flexibilidad máxima de 30 minutos.

Quinta: El servicio contratado comprende exclusivamente los productos y servicios expresamente recogidos en la reserva y durante el servicio contratado. Las consumiciones que los clientes o invitados hagan antes o después del evento serán facturadas conforme a tarifas generales del restaurante.

Sexta: Los elementos y demás objetos propiedad de los clientes que deseen incorporar a su celebración (tales como decoraciones, libros de firmas, aparatos electrónicos, etc.) serán de la entera responsabilidad de los clientes, no pudiéndose responsabilizar el restaurante de su seguridad al ser un establecimiento de pública concurrencia y no constituir la reserva un contrato de depósito o custodia. El restaurante, como deferencia a sus clientes, pondrá toda la diligencia que pueda en el cuidado de las mismas, sin que por ello pueda responsabilizarse de cualquier contingencia que pueda afectarles. Finalizado el evento el cliente deberá retirar todas sus pertenencias inmediatamente; si no lo hace así, solo se podrán guardar dos días siendo de aplicación a las mismas lo anteriormente expuesto.

Séptima: No existe ninguna exclusividad respecto a ningún servicio que no sean los relacionados con los propios de la actividad de restauración. Es decir, fotógrafos, músicos, DJ, oficiales de ceremonias, etc. son de libre disposición por el cliente, pero el restaurante debe ser conocedor con la suficiente antelación de aquellos servicios externos contratados al mismo y que vayan a desarrollar sus actividades en las instalaciones. El desarrollo de sus actividades será de entera responsabilidad de los clientes.

Octava: La utilización de las instalaciones del restaurante deberá hacerse siguiendo las instrucciones de seguridad del personal del restaurante. Los desperfectos y daños que se originen como consecuencia de un uso indebido de las instalaciones podrán ser reclamados a los responsables.

Novena: Utilización del aparcamiento. La utilización del aparcamiento del restaurante es gratuita y exclusiva para clientes del restaurante. No supone, por tanto, contrato de depósito o custodia de los vehículos. El restaurante no puede hacerse responsable de los daños que pueda sufrir el vehículo. Se ruega no dejen objetos de valor en el interior de los mismos para evitar robos de los que el restaurante no puede responder.

Décima: Los videos u otro material que los clientes deseen exhibir durante sus celebraciones deberá ser probado en el restaurante con la debida antelación para evitar posibles errores en su reproducción. Terceras personas que intervengan en la celebración, deberán ser autorizados expresamente al menos por uno de los contratantes.

Undécima: El restaurante se reserva el derecho de admisión para aquellos asistentes que no cumplan con las normas del restaurante, presenten síntomas de embriaguez, inicien o participen en peleas o tengan conductas irrespetuosas contra cualquier persona en el establecimiento.

Duodécima: Se prohíbe, por cuestiones de seguridad e higiene, consumir en el establecimiento alimentos o bebidas externos al restaurante.

Decimotercera: Si usted o alguno de sus asistentes padece algún tipo de alergia o intolerancia, tiene a su disposición un registro de información de alérgenos presentes en cada plato. Solicítelo siempre que lo desee.

Decimocuarta: Es necesario informar con la debida antelación sobre posibles alergias, intolerancias o dietas especiales para preparar alternativas adecuadas a dichos asistentes.

Decimoquinta: Los productos del restaurante son para el consumo dentro del establecimiento y durante el servicio contratado, no pudiéndose sacar del restaurante.

Decimosexta: Los menores que accedan al establecimiento deben hacerlo siempre en la compañía y bajo la tutela de un adulto autorizado, siendo responsabilidad del cliente el control de sus movimientos y actos por las instalaciones del restaurante.

Muchas gracias por su colaboración, imprescindible para que todas las celebraciones sean un éxito.