

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243

BODAS

2022/23



MENÚ DE 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 y Queso

Bodega Seleccionada

Primer Plato

Ensalada de Salmón Templada sobre Patata con Vinagreta de Mostaza Dijon

Segundo Plato A Elegir

Carrilleras de Ternera (con Patata Avellana)

Lomo de Dorada a la Espalda (con Verduras Salteadas)

Postre

Tarta de Queso con Mermelada de Arándanos

Bodega

Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda

Agua, Cerveza, Refrescos

Café y Cava

1 Hora y Media de Discoteca con dj

1 Hora y Media de Barra Libre

Merienda o Recena

Precio..... 77,50 €

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

MENÚ DE BODA TODO INCLUIDO 2

Recepción de Bienvenida

(Duración 35 minutos)

10 minutos de cortesía de bebidas antes de comenzar el cocktail

Mini Vol-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

Cesta de Langostinos y Hojas Rotas con Guacamole y Lascas de Ventresca
(Salsa de Mango, Aceite y Frutos Secos con un toque de Melocotón)

Segundo Plato A Elegir

Chuleta de Ternera a la Parrilla con Patata Panadera y Pimiento de Piquillo
Salmón Gratinado y Hojaldres de Verduras salteadas

Postre

Tarta Milhojas de Crema y Nata con Coulis de Natilla

Bodega

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

1 Hora y Media de Discoteca con dj

1 Hora y Media de Barra Libre

Merienda o Recena

Precio..... 79,95 €

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

MENÚ DE 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

Lomo de 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
Agua, Cerveza, Refrescos
Café y Cava

1 Hora y Media de Discoteca con dj

1 Hora y Media de Barra Libre

Merienda o Recena

Precio..... 89,95€

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

MENÚ DE 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 A Elegir

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

Merluza a la Vasca

Postre

Tarta Fina de Manzana con Helado y Crema Fresca

Bodega

Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda

Agua, Cerveza, Refrescos

Café y Cava

1 Hora y Media de Discoteca con dj

1 Hora y Media de Barra Libre

Merienda o Recena

Precio..... 97,75 €

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

MENÚ DE BODA TODO INCLUIDO 5

Recepción de Bienvenida

(Duración 50 minutos)

10 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 Módena

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

Agua, Cerveza, Refrescos

Café y Cava

1 Hora y Media de Discoteca con dj

1 Hora y Media de Barra Libre

Merienda ó Recena

Precio.....113,50 €

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

MENÚ DE BODA INFANTIL 1

Recepción de Bienvenida (según menú elegido para invitados adultos)

Primeros a Elegir

**Pasta con Salsa Bolognesa
Entremeses de la Casa Fríos y Calientes**

Segundo Plato (a elegir)

**Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas
Escalope de Ternera con Patatas Fritas
Costillas BBC con Patatas Fritas**

Postres (a elegir)

**Tarta Ninot
Helado**

Y nuestras bebidas

Agua Mineral, Refrescos, etc.

Cocktail, Barra Libre (sin Alcohol) y Merienda/Recena en las mismas condiciones que la contratación de invitados adultos

Precio..... 42,00€

MENÚ DE BODA 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
Helado**

Y nuestras bebidas

Agua Mineral, Refrescos, etc.

Cocktail, Barra Libre (sin Alcohol) y Merienda/Recena en las mismas condiciones que la contratación de invitados adultos

Precio..... 32,00€

SERVICIOS Y COMPLEMENTOS INCLUIDOS EN LOS MENÚS

Paquetes válidos para un mínimo de 50 comensales adultos



1. 1 Hora y media de Discoteca con DJ
2. 1 Hora y media de Barra Libre (primeras marcas no Premium)
3. La merienda o recena incluye hojaldritos, sándwiches y medias noches variados.
4. Mantelería y sillas vestidas
5. Decoración floral en salón de celebración (un centro por mesa)
6. Protocolo (sitting y meseros)
7. Tarta Nupcial con Corte
8. Coordinación musical (entrada, tarta, baile nupcial). Discoteca aparte.

Para un número inferior

Incremento de 1,50 €/comensal contratado

Servicio de Discoteca sin DJ (pudiendo contratarlo por 150€ de suplemento)

DEGUSTACIONES

Estos menús incluyen degustación gratuita a partir de 50 comensales adultos

- 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

Completa tus menús



Espera con

Servicio de agua, naranjada y limonada en recepción de invitados/persona..... 1,50 €

Córner & Estación

& Maestro Jamonero con cortador de Ibérico..... 7,50 € /persona
& Maestro Pulpero c/ Servicio a la Vista de los Invitados..... 6,50 € /persona
& Estación de Steak Tartare..... 7,00 € /persona
& Estación de Arroces..... 6,00 € /persona
& Estación de Sushi..... 6,50 € /persona
& Estación de Quesos..... 6,00 € /persona
& Estación de Pescados a la Sal..... 7,50 € /persona
& Córner de Cervezas Variadas (hasta 4 marcas diferentes)..... 3,75 € /persona
& Córner de Vinos Tintos ó Blancos (hasta 4 marcas diferentes) 3,50 € /persona
& Córner de Cocktelería Variada..... 4,00 € /persona

Algo Dulce

& Helados Variados..... 1,75 € / persona
& Brocheta de Frutas..... 1,75 € / persona
& Cucharitas de Arroz con Leche..... 1,50 € / persona
& Fuentes de Chocolate (con dos brochetas de frutas)..... 6,75 € / persona

Entre plato y plato

& Sorbetes (limón al cava, mojito, mandarina, manzana verde)..... 2,75 € / persona

En la Merienda o Recena

& Mini Hamburguesas (2 piezas)..... 5,50 € / persona

Nuestro Cheff te propone que personalices tu menú (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 PRECIOS

- Oficiante..... 175,00 €
- Alquiler de alfombra.....35,00 €
- Equipo de Música y micros..... 85,00 €

- Prendidos Sillas (unidad)..... 3,75 €
- Montaje (mesa de ceremonia y sillas)..... 0,00 €
- Hora de montaje por parte del Restaurante (decoración traída por el cliente).....25,00 €
- Orquesta en Directo/2horas..... 600,00 €
- Discoteca con DJ/1hora..... 150,00 €
- Alquiler equipo de música/2horas..... 150,00 €
 - Hora adicional de alquiler/1hora..... 50,00 €
- Alquiler de proyector..... 30,00 €
- Alquiler carrito para montaje de madera (Candy Bar)..... 50,00 €
- Minutas personalizadas (1 unidad)..... 1,25 €
- Barra Libre/2 horas/persona (bebidas no Premium)..... 16,00 €
 - Hora adicional/1hora/persona (con recuento mínimo del 50%; bebidas no Premium)...8.00 €
- Barra Premiums (con contratación de barra libre normal; completar precio por copa)..... 3,75 €
- Botellas alcohólicas no Premium (con 15 refrescos incluidos)..... 80,00 €
- Copas por tickets (bebidas no Premium)..... 7,00 €
- Otras consumiciones por tickets (bebidas no Premium)..... 3,50 €
- Fracción adicional (15 min./persona) de cocktail..... 2,50 €
- Servicio de descorche con nuestra barra libre.....0.00 €
- Servicio de descorche/1hora/persona2.50 €
- Cono de chuches por persona 1,75 €
- Magia y animación en exclusiva (desde)..... 275,00 €
- Monitores infantiles/1hora/1monitor..... 25,00 €
- Servicio de productos traídos por el cliente/1 persona (emplataje, etc.)..... 0.50 €
- Servicio de autocares (consultar precio y condiciones)

CONDICIONES ESPECÍFICAS

~ **Puntualidad.** Debido a las especiales características que presentan las celebraciones 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. (Suplemento 2,50€/comensal contratado, por cada 30 minutos de retraso).

~ **Deja el lugar como te lo has encontrado.** Cualquier colocación del cliente o decoración tendrá que ser retirada al finalizar el evento y la colocación tendrá que ser con elementos que no deterioren las instalaciones.

~ **Contratación con antelación.** Todos los servicios deben ser contratados con suficiente antelación, no admitiéndose las contrataciones en el mismo día de la celebración.

~ **IVA.** 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.

1. Estos menús no incluyen bebidas, comidas o servicios no especificados.
2. Horario máximo de ocupación de los salones y/o terrazas es hasta las 18:30 en turno de comidas. Para ampliaciones de horario consultar previamente como contratación extra.
3. Horario máximo de ocupación hasta las 02:30 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:

- 200,00 € a la firma de este compromiso, en concepto de señal de fecha del evento. (Consultar según tamaño de grupo).
- 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, oficiantes 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

SOBRE NOSOTROS

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.

Reservas – Información

Teléfono: 91 734 91 74

WhatsApp: 639878243

reservas@el-ninot.com

<https://el-ninot.com>



Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid