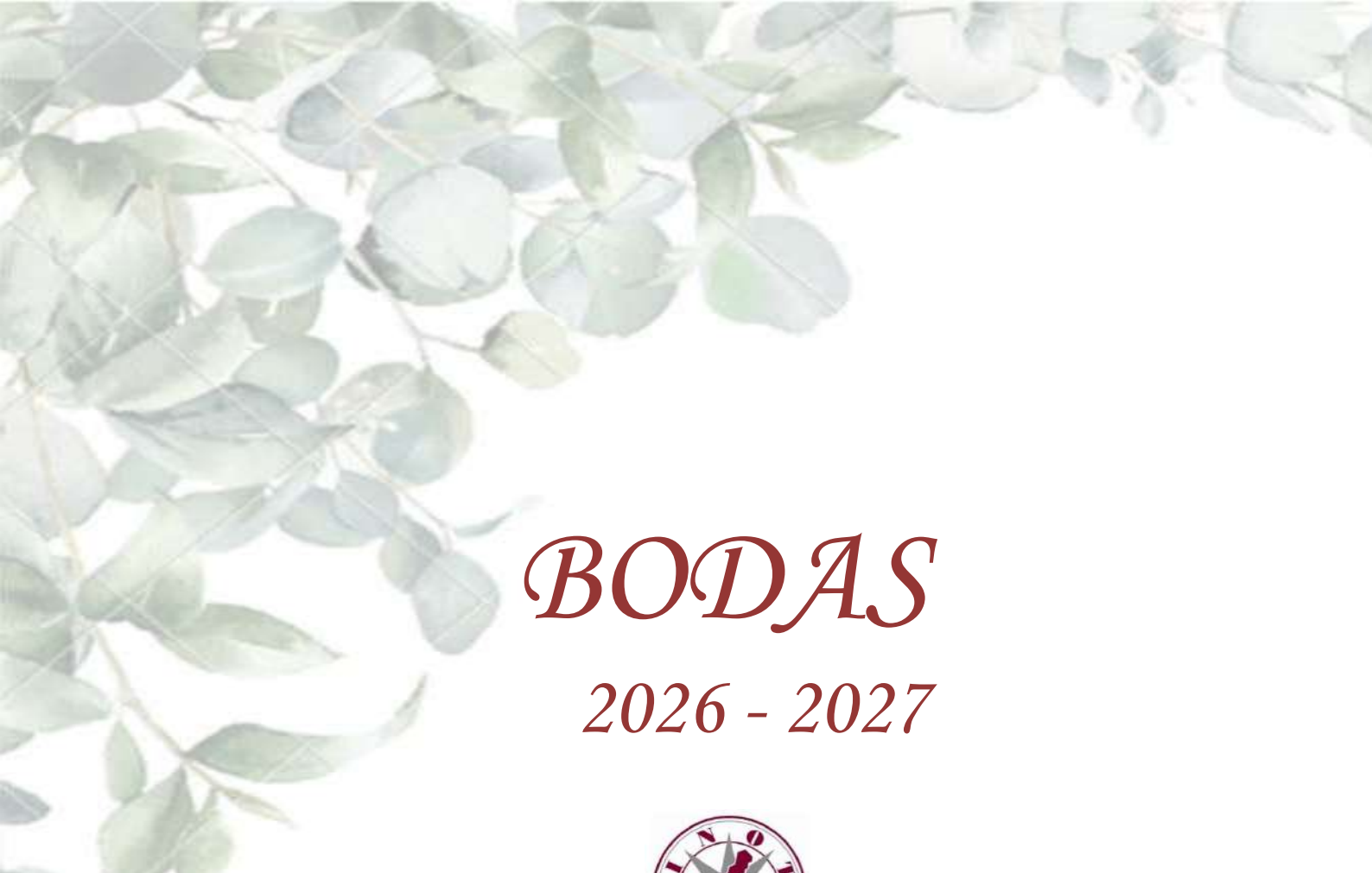




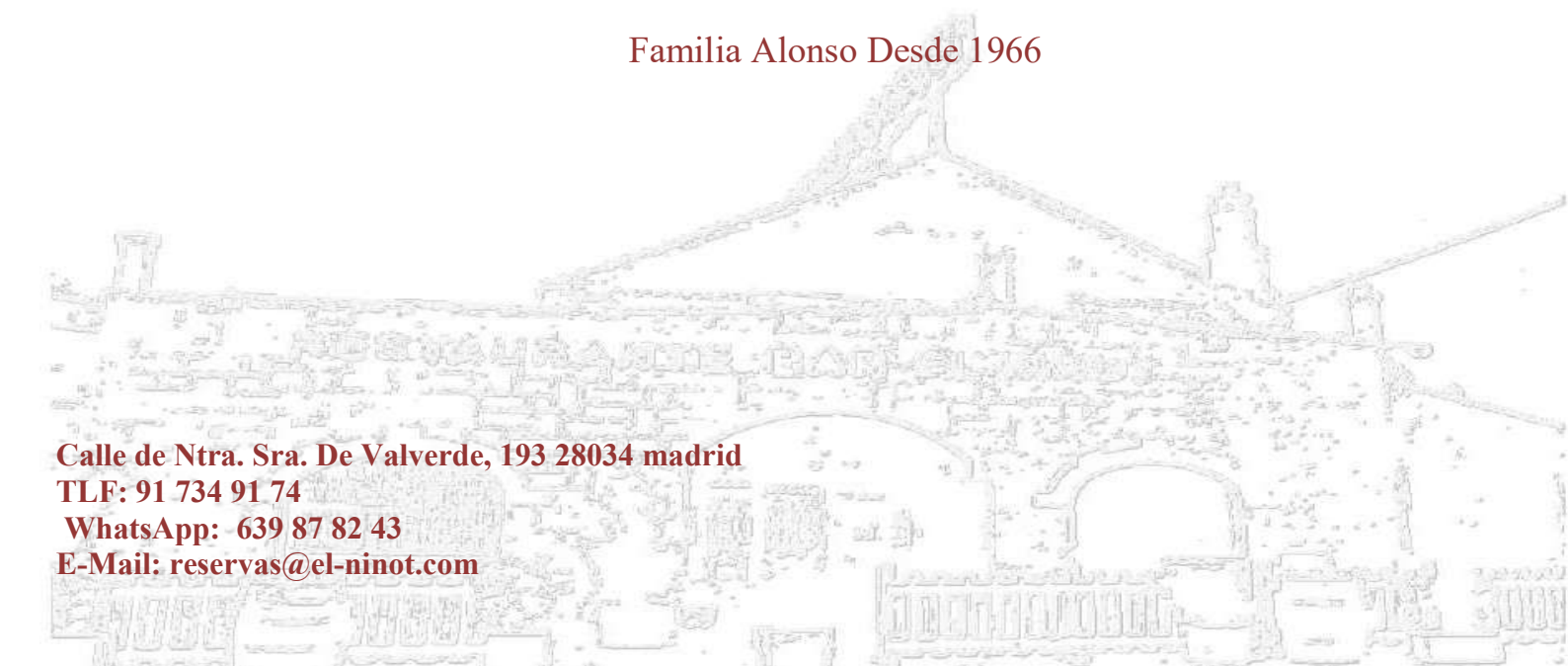
BODAS

2026 - 2027



Restaurante el Ninot

Familia Alonso Desde 1966



Calle de Ntra. Sra. De Valverde, 193 28034 madrid

TLF: 91 734 91 74

WhatsApp: 639 87 82 43

E-Mail: reservas@el-ninot.com

Vicente Alonso Torres comenzó en el mundo de la hostelería en los años cincuenta abriendo las puertas del Restaurante **El Ninot en 1982**.

Sus hijos han continuado con su legado, consolidando en este largo tiempo, un reconocido prestigio por la **calidad de su cocina** donde se puede encontrar **tradición e innovación** y una esmerada atención al cliente que haría de su evento una experiencia inolvidable.

La **personalización del evento**, con absoluta flexibilidad a las peticiones de los clientes, es una de sus enseñanzas, partiendo del principio de que la mejor publicidad de un establecimiento es hacer bien su trabajo y en ello ponen todo nuestro empeño y cariño.

SERVICIOS

Parking

Aparcamiento
Completamente
Gratuito



Menús Especiales

Adaptados a intolerancias
Alérgenos
Veganos
Vegetarianos



Animación Infantil

Diversión y entretenimiento
asegurado
para los peques
Gratuito



Discoteca

Posibilidad de alargar la sobremesa y
crear un ambiente de fiesta
Sábados hasta las 02:45h
Domingos hasta las 00:00h



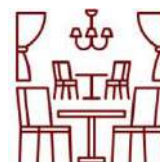
Terrazas

Perfectas para realizar
Ceremonia
Cocktail de bienvenida
Tomar la merienda



Salones Privados

Sin coste adicional



OBSERVACIONES

1. Tiempo del servicio máximo sin ampliaciones es de 4 horas y 30 minutos
 - Recepción de bienvenida : 1 Hora
 - Hora Comida/Cena : 2 horas
 - Fiesta 1 hora y 30 minutos
2. Posibles ampliaciones por tramos de hora
3. Se pide puntualidad y cumplimiento de los horarios contratados

MENÚ DE BODA TODO INCLUIDO 1

Recepción de Bienvenida

Queso Zamorano
Chupito de Salmorejo
Mini Croquetas de Jamón
Cucharita de Mejillones en Vinagreta
Tartaleta de Setas al Ajillo
Brochetitas de Gamba Orly
Bodega Seleccionada

Primer Plato

Brandada de Bacalao sobre Salsa Aurora

Segundo Plato A Elegir

Meloso de Ternera Con Parmentier de Patatas
Salmón Gratinado con Hojaldre de 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..... 93,50 €

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

POSIBLE CAMBIO DE PRIMER PLATO (SIN COSTE)

Tartar de Salmon sobre Cama de Guacamole

POSIBLES CAMBIOS DE SEGUNDOS PLATOS (CON COSTE)

Chuleta de Ternera a la Parrilla con Patata Panadera y Pimiento Piquillo +3,75€

MENÚ DE BODA TODO INCLUIDO 2

Recepción de Bienvenida

Mini Vol-au-Vent Rellenos de Crema de Atún

Chupito de Salmorejo Cordobés

Crêpe de Espinaca con Queso Suave

Pincho de Chistorra con Pimiento Verde

Mini Croquetas de Jamón

Cucharillas de Tartar de Salmón

Bodega Seleccionada

Primer Plato

Ensalada De Pato Confitado con Crujiente de Boniato, Yuca y Perlas de Mozzarella

Segundo Plato A Elegir

Chuleta de Ternera Blanca a la Parrilla con Patata Panadera y Pimiento del País

Lubina al Horno 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..... 98,00 €

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

POSIBLES CAMBIOS DE SEGUNDOS PLATOS (CON COSTE)

Entrecot de Carne Roja a la Parrilla con Pastel de Patata y Tomate Confitado +2,75€

Bacalao al Pil-Pil +2,75€

MENÚ DE BODA TODO INCLUIDO 3

Recepción de Bienvenida

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 Mejillones En Vinagreta
Mini Croquetas de Jamón
Bodega Seleccionada

Para Comenzar

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

Entrecot de Carne Roja a la Parrilla con Pastel de Patata y Tomate Confitado
Bacalao al Pil-Pil

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..... 103,00 €
(Paquete válido para un mínimo de 50 comensales adultos: para un número inferior consultar)

POSIBLES CAMBIOS DE SEGUNDOS PLATOS (CON COSTE)

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patata Panadera y Pimiento de Guernica +2,00€
Rape Asado a la Bilbaina con Verduritas Naturales +2,00€

MENÚ DE BODA TODO INCLUIDO 4

Recepción de Bienvenida

Maestro Cortador de Jamón Ibérico

(Pan Tumaca y Picos Andaluces)

Canapés de Salmón

Cucharita de Mejillones en Vinagreta

Tartaletas de Setas al Ajillo

Brochetitas de Gambas Orly

Queso Zamorano

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 del País

Rape Asado a la Bilbaina

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..... 119,00 €

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

POSIBLES CAMBIOS DE SEGUNDOS PLATOS (SIN COSTE)

Cochinillo Asado a Baja Temperatura

Cordero Asado con Patata Panadera

MENÚ DE BODA TODO INCLUIDO 5

Recepción de Bienvenida

Maestro Pulpero con Servicio a la Vista de los Invitados

Estación de Quesos Seleccionados

Cucharita de Atún con Guacamole

Mini Croquetas de Jamón

Chupito de Salmorejo

Cecina de León con Pan Grissini

Tartaleta de Foie con Manzana Caramelizada

Bodega Seleccionada

Primer Plato

Ensalada de Rape Alangostado con Emulsión de Caviar y Vinagre de Módena

Segundo Plato A Elegir

Cordero Asado Patata Panadera

Cochinillo Asado a Baja Temperatura

Postre

Tarta de San Marcos con Coulis 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 o Recena

Precio..... 128,00 €

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

POSIBLES CAMBIOS DE SEGUNDOS PLATOS (SIN COSTE)

Solomillo de Ternera con Patata Panadera

Bacalao al Pil-Pil



MENÚ DE BODA INFANTIL N°1

Recepción de Bienvenida

(según menú elegido para invitados adultos)

Plato Combinado Compuesto de

Tiras de Pollo con Croquetas y Patatas Fritas
Hamburguesa de Ternera con Croquetas y Patatas Fritas

Postres (a elegir)

Tarta Ninot con Coulis de Natilla

O

Helado

Y Nuestras Bebidas

Agua Mineral, Refrescos

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

41,00€ IVA Incluido

MENÚ INFANTIL N°2

Recepción de Bienvenida

(según menú elegido para invitados adultos)

Primer Plato (a elegir)

Pasta con Salsa Bolognesa

Entremeses de la Casa Fríos y Calientes

Segundo Plato (a elegir)

Tiras de Pollo Empanadas con Patatas Fritas

Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas

Costilla BBC con Patatas Fritas

Postres (a elegir)

Tarta Ninot con Coulis de Natilla

O

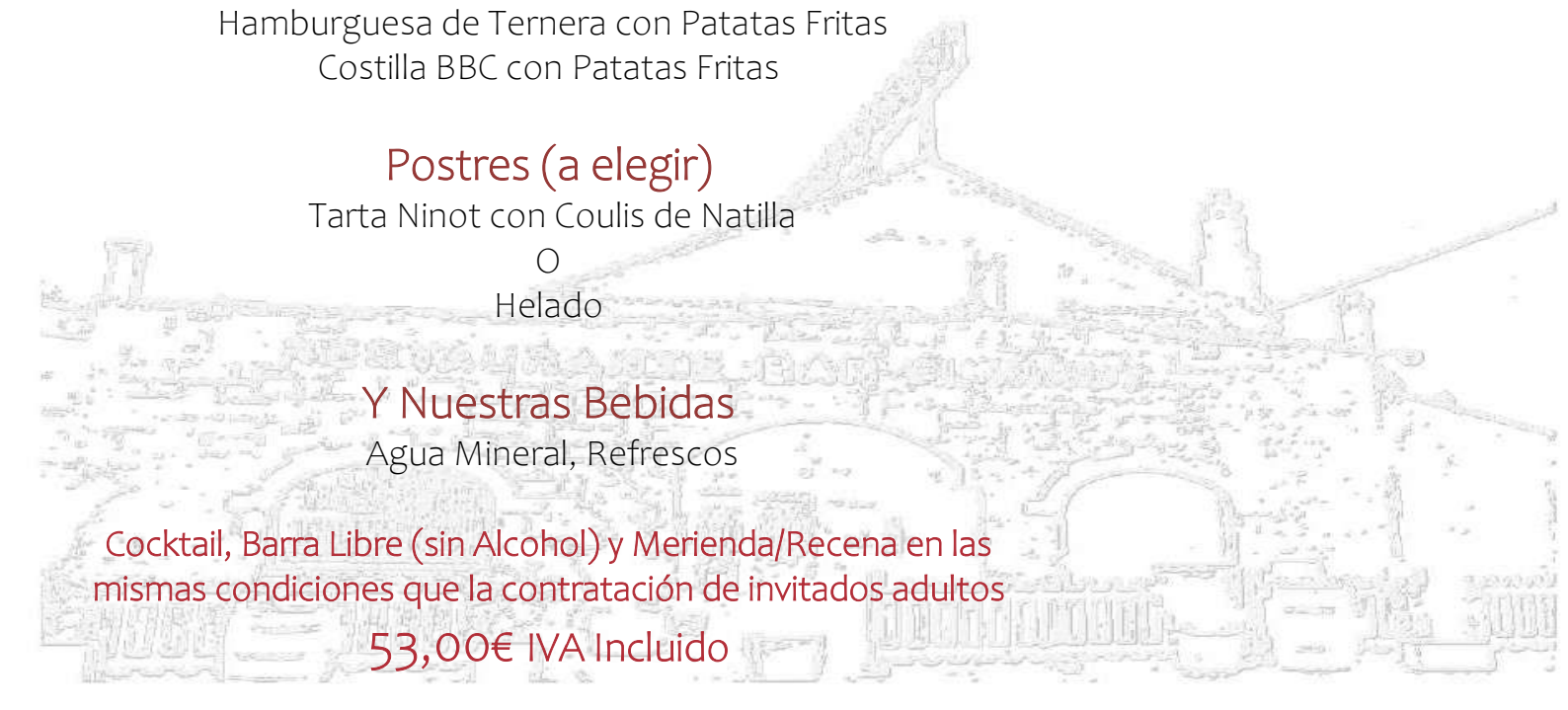
Helado

Y Nuestras Bebidas

Agua Mineral, Refrescos

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

53,00€ IVA Incluido





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 a 50 personas

Incremento de 2,50 €/comensal contratado

Servicio de Discoteca sin DJ (pudiendo contratarlo con suplemento de 165,00€)



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..... 55,00 €/persona

COMPLETA TUS MENÚS

Espera con

Servicio de agua, naranjada y limonada en recepción de invitados/persona..... 1,65 € /persona

Córner& Estación

& Maestro Jamonero con Cortador de Ibérico.....8,80 € /persona

& Maestro Pulpero c/ Servicio a la Vista de los Invitados.....8,80 € /persona

& Estación de Steak Tartare.....7,70 € /persona

&Estación de Arroces.....7,70 € /persona

&Estación de Quesos.....7,70 € /persona

& Estación de Pescados a la Sal.....8,80 € /persona

& Estación de Gofres, Perritos Calientes y Palomitas 8,80€/personas

& Cómer de Cervezas Variadas (hasta 4 marcas diferentes).....4,50 € /persona

& Cómer de CockteleríaVariada (Mojitos, Margaritas, San Francisco).....6,60 € /persona

Algo Dulce

& Helados Variados..... 2,50 € / persona

& Brocheta de Frutas..... 2,50€ / persona

& Cucharitas de Arroz con Leche..... 2,00€ / persona

Para Comenzar tu Menú

& Salmorejo Cordobes con su Huevo y su Jamón..... 9,50 € / persona

& Crema de Tomates Verdes con Profiterol de Calabacín 9,50 € / persona

& Crema de Mariscos 10,00 € / persona

Entre plato y plato

& Sorbetes (limón al cava, mojito, mandarina, manzana verde)..... 3.85 € / persona

Completa tu Merienda o Recena

& Mini Hamburguesas 2,50 € / persona

& Gofres 2,50€/ persona

& Perritos Calientes2,50€/ persona

Fracción Adicional de Cocktail (15 Min) 2,75€ /Persona

(Si no se puede realizar en zonas exteriores, se desarrollará en el mismo salón contratado)

SERVICIOS ADICIONALES

- Discoteca con DJ/1hora.....165,00€
(A contar desde el final del Servicio de la comida o cena)
- Alquiler equipo de música/2horas.....165,00 €
 - Hora adicional de alquiler/1hora..... 55,00 €
- Barra Libre/2 horas/persona(bebidas no Premium)20,00 €
 - Hora adicional/1hora/persona
 - (con recuento, mínimo 50% pax contratación)10,00 €
- Botellas alcohólicas 90,00 €
(con 12 refrescos incluidos; bebidas no Premium)
- Copas por tickets (bebidas no Premium) 9,00 €
- Otras consumiciones por tickets (bebidas no Premium) 3,50 €
- Descorche como complemento de nuestra barra libre 0,00€
- Servicio de descorche/1hora/persona (Servicio, vasos y hielo)..... 2,75€
- Alquiler del Ordenador 10,00€
- Alquiler de Proyector..... 40,00 €
- Alquiler de Micrófonos10,00€
- Alquiler carrito de madera (Para montaje de Candy Bar)...55,00 €
- Alquiler carrito pequeño 25,00€
- Minutas personalizadas (1 unidad) 1,40 €
- Marcasitos personalizados (1 unidad) 0,25 €
- Monitores infantiles/1hora/1monitor (1 monitor cada 10 niños) 28,00 €
 - Horario limite noche 23:00
 - Ampliación horario noche + 50,00€
- Alquiler de Castillo Hinchable 80,00 €
- Servicio de emplataje de productos del cliente 1/persona..... 0,55€
- Hora de montaje por el Restaurante (decoración del cliente)..... 28,00 €

CEREMONIAS CIVILES

- Oficiante..... 220,00 €
- Alquiler de alfombra.....40,00 €
- Equipo de música y micros, ordenador y coordinador 90,00 €
- Montaje (mesas, sillas de ceremonia) precio por persona2,20€
- Arco de flores28,00€

TELEFONOS DE INTERES

- Fotógrafo: 608.14.55.69
- Oficiante de Ceremonias Civiles: 655.21.84.26
- Montaje de Candy-Bar : 680.56.53.30

CONDICIONES GENERALES

- ~IVA. Todos los precios de este catálogo llevan **INCLUIDO el IVA vigente**.
- ~Estos Menús no incluyen bebidas, comidas o servicios no especificados en los mismos.
- ~La celebración se contratará para un número de comensales con un error permisible en el mismo de un 10%, pudiendo el restaurante en el caso de que el error fuera superior a este 10%, disponer de parte del salón contratado.
- ~ Los **segundos platos** requieren confirmación al menos **quince** días antes del evento.
- ~El **número final de asistentes** se confirmarán al menos **quince** días antes del evento. No obstante, se podrá modificar hasta 3 días antes del evento. Este número de asistentes finalmente comunicado, serán los que se facturen.
- ~Las **mesas adicionales** para Candy Bar, regalos, etc que se necesiten requieren confirmación al menos **quince** días antes del evento. Este servicio es **gratuito**.
- ~La utilización del **aparcamiento** del restaurante es **gratuito**. No supone, por tanto, contrato de depósito o custodia de los vehículos. Los daños que pueda sufrir el vehículo no serán responsabilidad del Restaurante.
- ~ **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 2,75€/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 (cinta carrocera o similar).

HORARIOS

1. Horario máximo de ocupación de los salones y/o terrazas hasta las **18:00** en turno de comidas.
2. Horario máximo de ocupación de los salones hasta las **00:00** (entre semana) y **02:30** (en fin de semana) en turnos de cenas.

PAGOS:

~Para hacer efectiva la contratación será necesario depositar una **señal de 500,00€**. Esta señal puede hacerse:

1. En efectivo
2. Con Tarjera Bancaria
3. Por transferencia

ES33 2100 2746 18 0200099580 (Caixabank. Titular: OLIVOS DE VALVERDE S.L)

Concepto de la transferencia:

Fecha/Nombre/Número de reserva (en caso de tenerla)

~El resto se abonará una semana antes del evento, sin contar las ampliaciones.

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