



# 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€**

- 
- / Desde 1975 organizando grandes eventos
  - / Cocinas equipadas con la última tecnología
  - / Asesoramiento personalizado
  - / Ceremonia civil con oficiante\*
  - / Calesa nupcial a la llegada\*
  - / Gran cóctel de bienvenida con más de 20 referencias\*
  - / Degustación del menú para novios
  - / Menús especiales (alérgicos, celíacos, vegetarianos...)
  - / Decoración floral y centros de mesas
  - / Servicio de protocolo y minutas
  - / Barra libre con iluminación y sonido\*
  - / Amplios jardines para reportaje fotográfico
  - / Zonas infantiles y deportivas
  - / Parking para invitados

---

*\* Consultar en función de fecha y número de comensales (mínimo de 50).*

*\* Precios sin IVA.*



# NUESTRA COCINA

**Complejo El Olivar**, empresa familiar que nació en 1975, se ha consolidado a través de los años como líder en su sector manteniendo siempre firme la gastronomía de alta calidad y un excelente servicio como seña de identidad y uno de los pilares fundamentales en sus eventos.

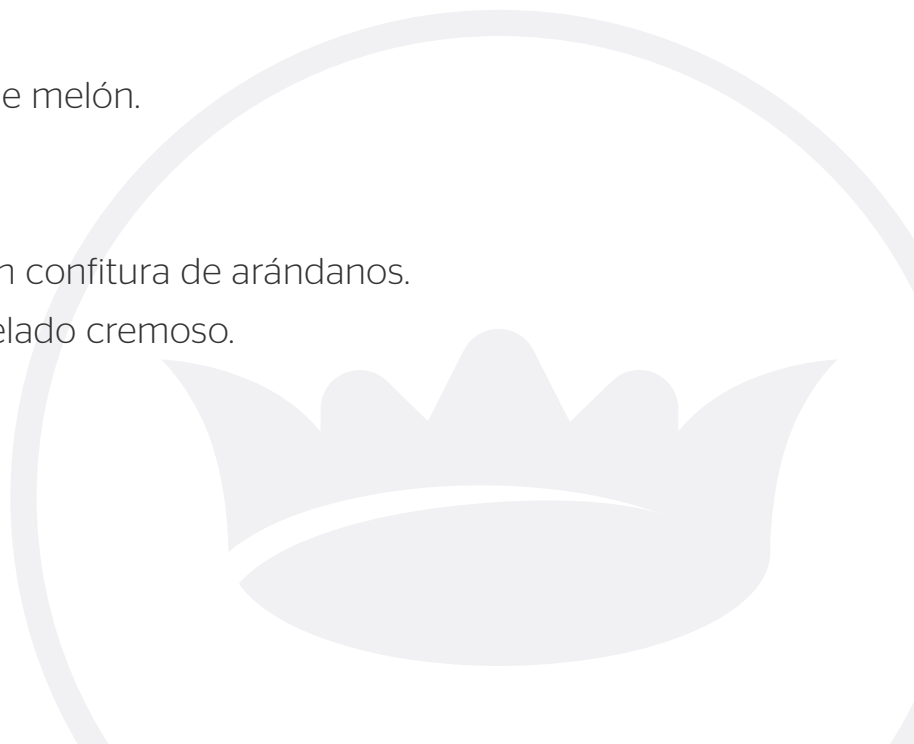
En la actualidad proponemos una cocina tradicional con toques de vanguardia de la mano de los hermanos Iván y Mikel Bermejo. Ambos han adquirido experiencia en establecimientos de reconocido prestigio en alta cocina a nivel nacional.

## ¿Qué nos diferencia?

Un servicio con cocinas propias, atención personalizada y la flexibilidad para adaptarnos a los clientes más exigentes.

## Sugerencias de temporada

- / Ensalada de bogavante con salsa de almendras.
- / Bisquet de nécoras.
- / Cóctel de marisco en cuna de melón.
- / Rodaballo a la donostiarra.
- / Paletilla de cordero lechal.
- / Tarta de queso horneada con confitura de arándanos.
- / Milhoja de almendras con helado cremoso.



# CÓCTEL

## DE BIENVENIDA

### Bocaditos fríos

- / Verrine al gusto del Chef.
- / Sushi y Maki.
- / Tomate semi-seco confitado con queso en pan crujiente.
- / Pintxo de brandada de bacalao
- / Bocado de huevo de codorniz.
- / Mini ensaladita de queso con vinagreta de mostaza.
- / Bombón de foie con almendra y cebolla caramelizada.
- / Dip de aguacate y edamame.
- / Hummus de garbanzo y mango.
- / Steak tartar
- / Lata de ventresca con pimiento de piquillo.

### Bocaditos calientes

- / Bocado de tortilla española.
- / Tortitas de camarón.
- / Rollito de primavera con salsa Thai y brotes germinados.
- / Pescadito frito con ali-oli de miel.
- / Gyozas en salsa oriental.
- / Torta de aceite de oliva y jamón.

### Selección de Ibéricos

- / Jamón ibérico de bellota con picatostes.
- / Cecina de León.
- / Tabla de quesos con frutos secos.

### Especialidades calientes

- / Emulsión de patata y pulpo con aceite de pimentón.
- / Croqueta casera de ibéricos.
- / Langostino hilado con mayonesa Kimchee.
- / Pan de pueblo relleno de matanza.

### Bebidas

- / Cava.
- / Vermouth.
- / Cerveza.
- / Refrescos.
- / Vinos D.O.
- / Aguas minerales.



*Consultar precio según fecha y número de comensales.*

***Existe la opción de boda tipo cóctel (consultar).***



## Menú / 01

88 €

- / Crema de espárragos trigueros con aceite de oliva.
- / Pimientos asados del piquillo rellenos de bacalao.
- / 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

99 €

### Menú recomendado

- / Salmorejo con crujiente de Ibérico, huevo y perlas de aceite.
- / Salmón marinado con soja y verduritas al vapor.
- / Carrillera ibérica al Oporto con rosti de patata y crujiente de yuca.
- / Postre nupcial.
- / Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.







## Menú / 03

102 €

- / Crema de melón con virutas de jamón ibérico.
- / Pulpo con mojo rojo y puré de patata al pimentón.
- / Cordero lechal asado al estilo de Burgos.
- / Postre nupcial.
- / Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



## Menú / 04

107 €

- / Ensalada de queso de cabra y confitura de higos.
- / Milhoja de lubina con farsa de langostinos y romesco.
- / Rabo de toro relleno de foie.
- / Postre nupcial.
- / Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.





## Menú / 05

112 €

- / Ensalada de foie demi-cuit con jamón de pato.
- / Chipirones nacionales rellenos de txangurro.
- / Cordero relleno de dátiles con cuscús.
- / Postre nupcial.
- / Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



## Menú / 06

120 €

- / Crema de lomo de rape con tartar de vieiras.
- / Bogavante al soplete con arroz de sushi al limón
- / Cochinillo asado al estilo tradicional.
- / Postre nupcial.
- / Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



## Menú / Infantil

49 €

- / Entremeses fríos y calientes.
- / Chuletillas de cordero lechal.
- / Postre nupcial.
- / Refrescos, aguas minerales.





# FIESTA PRIVADA

## ¿Qué incluye?

- / Barra con servicio de camareros.
- / Pista de baile.
- / Terraza chill out.
- / Iluminación y sonido.
- / Pantallas TV para reproducción de vídeo.
- / Photocall para amenizar la fiesta.
- / Aseos para invitados.

## *Barra libre*

---

Consiste en consumo libre de bebidas de primeras marcas (excepto premium).

### **Duración:**

- / 2 horas ..... **18 €/pers.**
- / Hora adicional ..... **9 €** (min 50 personas)
- Hasta fin fiesta ..... (promoción/mes)

*Consultar precio según fecha y número de comensales.*





# 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.

**Número de cuenta: ES04 0049 1143 91 2110193194**

## 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).



*“Donde tú eres lo importante”*

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