Bodega del Real Cortijo

La Bodega de Carlos III desde 1782

PRECIO ESPECIAL EXCLUSIVA
COMIDAS O CENAS
INVIERNO 2017

(Oferta válida hasta el 28 de febrero de 2017)

Para comenzar el año les proponemos diferentes alternativas para que puedan realizar su evento de empresa en un espacio único con la magia de la historia y el vino, la única Bodega Real en España.

Bodega del Real Cortijo

La Bodega de Carlos III desde 1782

1ª Opción: Visita y Maridaje de Vinos + comida

80€/PERSONA
IVA NO INCLUIDO

VISITA A LA BODEGA Y MARIDAJE DE VINOS

VISITA GUIADA y Degustación de dos vinos (Monumento Histórico-Artístico desde 1983)

La visita comienza en su jardín francés donde un enólogo-sumiller les recibirá para introducirles en el mágico mundo de la historia, el vino y maridaje.

La Visita

Primero admirarán la monumental puerta de piedra de colmenar diseñada por Marquét en el siglo XVIII que da acceso a su cueva subterránea donde recorrerán sus dos ramales de casi medio km de longitud flanqueados por casi doscientas hornacinas, donde envejecen nuestros vinos.

El Maridaje

Para terminar subirán al lagar, una estancia abovedada ejemplo de la arquitectura civil de 1.782, año en el que se construyó, en la que realizarán un maridaje de nuestros dos vinos tintos con una tapa gourmet diseñadas para su maridaje.

Bodega del Real Cortijo
La Bodega de Carlos III desde 1782

2ª Opción:Visita guiada + teambuilding + comida

95€/PERSONA
IVA NO INCLUIDO

VISITA GUIADA Y DEGUSTACIÓN DE 2 VINOS

VISITA GUIADA (Monumento Histórico-Artístico desde 1983)
Comienza en su jardín francés al gusto de la época, en el que se admirará la monumental puerta de piedra de colmenar diseñada por Marqués (arquitecto Real) que da acceso a su cueva subterránea. Consta de dos ramales flanqueados por doscientas hornacinas y de casi medio Km. de longitud donde envejecen nuestros vinos. De allí se sube al lagar, una estancia abovedada ejemplo de la arquitectura civil de 1782 año en el que se construyó, donde realizaran la degustación de nuestro vino Real Cortijo con un pequeño aperitivo de queso.

ACTIVIDAD TEAMBUILDING: "JUEGO DEL VINO"

Se divide el grupo en equipos de 6 u 8 personas. Cada equipo participará en cuatro pruebas de vino.

Prueba 1. Juego de los aromas (20 min). Consiste en dar a oler a todos los participantes aromas diferentes para que tienen que identificar de una lista que les preparamos, sirve perfectamente como un entrenamiento previo a la cata.

Prueba 2. Trivial de Vino. (20 min) Una serie de preguntas relacionadas con el vino en todas sus facetas que los equipos deben responder en grupo.

Prueba 3. Prueba enológica. (45 min) Nuestro sumiller realizará un curso de introducción a la cata con cuatro vinos. Los dos primeros son para dar unas nociones básicas de cata y los últimos consistirán en un concurso de cata a ciegas en el cual, cada mesa, juega como un equipo. Además deberán responder varias preguntas relativas a la cata de cada uno de estos vinos: si es un vino joven o es más viejo, si tiene barrica o no, la variedad de uva, sabor dominante y atreverse con una nota de cata de aromas.

Prueba 4. Identifica los vinos (20 min) Se vuelven a servir los mismos vinos a ciegas. Los jugadores tendrán que acertar cuál es cual comparándolo con sus propias notas de cata de la prueba anterior.

Bodega del Real Cortijo

La Bodega de Carlos III desde 1782

OPCIÓN DE MENÚ - INVIERNO

Aperitivo:
Caldito de cocido madrileño con virutas ibéricas

Primero a elegir
Crema de calabaza, jengibre y emulsión de arbequina
ó
Ensalada templada de ventresca y tomates confitados
ó
Olla de garbanzos y castañas

Principal a elegir
Dorada a la plancha con tajín aromatizado de verduras
ó
Entrecotte de ternera a la parrilla con pimientos de colores y patatas
ó
Secreto ibérico con confitura de piquilllo y patata panadera

Postre a elegir
Arroz con leche y esencia de anís
ó
Lingote de tarta ópera y coulis de mango
ó
Tarta de chocolate en texturas

Servicio en mesa regado con…
Vino blanco K-Naia (Verdejo D.O. Rueda)
Vino tinto Real Cortijo
Agua mineral

Precio.: 95,00 € + 10% IVA

***Productos sujetos a la temporada de producción**

Bodega del Real Cortijo

La Bodega de Carlos III desde 1782

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

- Bebida; Agua mineral y vino tinto Real Cortijo Ribera del Júcar.
- Servicio de camareros profesionales, menaje de primera calidad

CONDICIONES

- Precios para grupos mínimo de 25 hasta 60 personas confirmadas.
- Precios para grupos de más de 60 personas consultar precios.
- El número de comensales debe confirmarse como máximo una semana antes del evento.
- Una vez cerrado el número de comensales no se aceptarán bajas.
- Los precios de los presupuestos son netos y se les añadirá el IVA correspondiente.
- Para realizar el bloqueo de la fecha se abonará una vez confirmado el evento un 70% de la factura final.
- Resto de factura el primer día no festivo tras la celebración.
- Forma de pago por transferencia bancaria.