Bodega del Real Cortijo

La Bodega de Carlos III desde 1782

Precio Especial Eventos
PRIMAVERA 2020

(Oferta válida hasta el 30 de mayo de 2020)

La primavera ha llegado a la Bodega Real Cortijo de Carlos III y para celebrarlo les proponemos diferentes alternativas para que puedan realizar una escapada, una reunión a un precio muy especial.

Temporada
2020

Bodega del Real Cortijo

La Bodega de Carlos III desde 1782

Temporada 2020

Elige una opción

<u>OPCIÓN 1</u>. 75€/persona + 10%IVA

VISITA GUIADA Y DEGUSTACIÓN 2 VINOS + MENÚ ESTACIONAL

<u>OPCIÓN 2</u>. 90€/persona + 10%IVA

VISITA GUIADA Y DEGUSTACIÓN 2 VINOS + MINI CÓCTEL + MENÚ ESTACIONAL

<u>OPCIÓN 3</u>. 95€/persona + 10%IVA

VISITA GUIADA Y DEGUSTACIÓN 2 VINOS + ACTIVIDAD "CREA TU PROPIO VINO" + MENÚ ESTACIONAL

Y disfruta de la experiencia

VISITA GUIADA Y DEGUSTACIÓN DE 2 VINOS

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 realizarán la degustación de nuestros 2 vinos.

ACTIVIDAD: CREA TU PROPIO VINO

El Team building ideal para trabajar en equipos internos y planificación de lanzamiento de productos, para amantes de la enología.

¿Debería envejecer el vino, cuanto tiempo, que tipos de uva utilizo para hacer el mejor de los vinos?…Un juego de estrategia para entornos cambiantes e inciertos. para competir trabajar en equipo a través de actividades lúdicas.

Se harán varios talleres donde se ponen a prueba las habilidades de los participantes:

- Introducción a la cata de vino (entrenar los sentidos de la vista, el gusto y el olfato)
- Juego de los aromas (entrenar la nariz)
- Elaboración de su propio vino
- Cata a ciegas para elegir al equipo ganador

Bodega del Real Cortijo
La Bodega de Carlos III desde 1782

Temporada 2020

MINI CÓCTEL

Aperitivos: chips vegetales y aceitunas de Almagro
Bodegón de Quesos del mundo con picos y regañas…
Mini ensaladas de pimientos asados y ventresca.
Brocheta de pollo oriental
Croquetitas variadas

Servicio regado con…
Vino blanco (Verdejo D.O. Rueda)
Vino tinto Real Cortijo
Agua mineral
Cerveza y Refrescos

MENÚ ESTACIONAL PRIMAVERA

Aperitivo:
Ajoblanco extremeño con virutas de melón o Cremita de espárragos blancos* y parmesano

Un primero a elegir
Parrillada de verduras de la vega* y salsa romescu
ó
Espárragos verdes de Aranjuez con vinagreta de frutas y hortalizas
ó
Salmorejo cordobés con ibérico y yema hilada

Un principal a elegir
Lomo de bacalao con alioli de miel de romero y chips de zanahoria
ó
Entrecotte de ternera a la parrilla con piquillo y patatas
ó
Solomillo ibérico con salsa de oporto y pastel de patata

Un Postre a elegir
Fresón* de Aranjuez con crema helada de leche merengada
ó
Pastel de queso fresco con frutos rojos
ó
Coulant de chocolate con crema de vainilla y canela

Cafés e Infusiones

Servicio en mesa regado con…
Vinos blanco (Verdejo D.O. Rueda) y tinto de la Real Bodega
Agua mineral

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

CONDICIONES PARA EVENTOS

- Los precios incluyen el alquiler de la bodega para su uso en exclusividad de la bodega durante una jornada de 6 horas, el montaje y preparación para la realización de su evento, desmontaje, limpieza y un coordinador a su disposición durante la celebración del todo el evento.
- Servicios adicionales requeridos como audiovisuales, catering, decoración adicional en el jardín, portero, guardarropa y seguridad se cotizará aparte si fueran solicitados por el cliente.
- El servicio de catering incluye todo el personal, menaje y centros de mesa. El color estándar de mantelería para eventos corporativos es beige o azul, si desea otro color consulte con su gestor.

RESERVA Y PAGOS

- Para realizar el bloqueo de la fecha se abonará una vez confirmado el evento un 70% de la factura final.
- Resto de factura mínimo una semana antes del evento.
- Los precios de los presupuestos son netos y se les añadirá el IVA correspondiente.

FORMA DE PAGO

Transferencia bancaria a nombre de Cuevas del Real Cortijo S.A

CONFIRMACION COMENSALES

- Precios para grupos mínimos de 25 hasta 50 personas
- Para grupos de más de 50 personas consultar precios
- El número de comensales debe confirmarse como fecha máxima una semana antes del evento.
- Una vez cerrado el número de comensales no se aceptarán bajas.