



La Dirección y todo el Equipo Humano de “El Cuartón de Inés Luna” les da la bienvenida a un espacio turístico vinculado a una apasionante y peculiar historia, la de Inés Luna Terrero.

El Palacio del S. XIX, la Ermita, el Salón acristalado de gran capacidad acondicionado para acoger a un amplio número de asistentes y sus espaciosos jardines dotarán a su evento de personalidad propia y el toque de distinción que está buscando.

Nuestros diversos espacios hacen que “El Cuartón de Inés Luna” sea el lugar apropiado para su celebración.

Sabemos que cada evento es una experiencia única e irrepetible, por este motivo ponemos a su disposición a un equipo de profesionales con amplia experiencia en la organización y planificación de bodas para cuidar hasta el más mínimo detalle y quienes les asesorarán en todo momento para poder llevar a cabo cualquier posibilidad e idea en nuestras instalaciones.

Con el único objetivo de que su celebración sea todo un éxito, a continuación, le presentamos nuestras propuestas, condiciones y menús para las Bodas de 2016. Como conocemos la importancia de una celebración de este tipo, en nuestras instalaciones ofrecemos la exclusividad que ésta merece, organizando una sola celebración nupcial por fecha.

Así mismo, ponemos a su plena disposición nuestras instalaciones para que visiten “El Cuartón de Inés Luna” cuando deseen y puedan apreciar in situ las amplias posibilidades que tiene nuestra posada.

No duden en hacernos llegar cualquier sugerencia y/o comentario al respecto, estamos a su entera disposición.

Aprovechamos para felicitarles por su próximo enlace.

Atentamente,

El Cuartón de Inés Luna.



Atenciones y Cortesías.

Desde “El Cuartón de Inés Luna” le enumeramos las siguientes atenciones, de las que podrán disfrutar al celebrar su enlace en nuestras instalaciones.

- Centros Ornamentales de mesa del Salón de Celebraciones.
- Minutas personalizadas e impresas para todos los comensales adultos.
- Asesoramiento, impresión y montaje del Protocolo de mesas ó “Seating Plan”.
- Decoración del espacio donde tenga lugar el aperitivo.
- Cesión de espacios únicos para el reportaje fotográfico del día del evento o bien para los reportajes pre/post boda.
- Obsequio de noche de estancia en la “Suite Imperial BB” en régimen de alojamiento y desayuno para los novios el día de la celebración de la boda.
- Artículos de aseo e higiene en los baños del salón de celebraciones.
- Parking vigilado gratuito para todos los asistentes.
- Hilo musical ambiental durante la duración del aperitivo y comida/cena.
- Tratamiento de belleza Nu Skin (previa cita concertada).
- Posibilidad de corte de tarta SIN suplemento.
- Servicio de Recena gratuito contratando la barra libre de 4 ó más horas.
- Degustación del menú para 4 personas (bodas de menos de 100 invitados)**
- Degustación del menú para 6 personas (bodas a partir de 100 invitados)**
- Ofrecemos descuentos especiales para las habitaciones que se reserven con motivo de la boda para las estancias de sus invitados.
- En Banquetes celebrados en Viernes o del 01 de Noviembre de 2016 al 30 de Abril de 2017 se aplicará un 5% de descuento sobre el precio del menú (Aperitivo no incluido)

***Las Fechas de las pruebas de menú serán propuestas por el establecimiento, convocadas con antelación suficiente a cada evento. Éstas se llevarán a cabo en viernes o domingo (no festivos) y serán a mediodía.*



Los Aperitivos del Chef.

Mesas Temáticas Incluidas:

- **Rincón de Jamón Ibérico de Bellota “Casa Conrado”** cortado a cuchillo al momento.
- **Mesa de Bebidas** (Cavas, Selección de Cervezas de Importación, Vinos Blancos, Tintos, Semidulces...)

Selección de Aperitivos de Elaboración Propia Incluidas:

- Chupito de Crema de Melón con Caviar Negro.
- Brocheta de Langostino con Salsa de Piña y Curry.
- Bombeta de Gambas al Ajillo.
- Delicias de Perdiz.
- Gazpacho Trufado con Crujiente de Jamón.
- Cucharita de Pulpo sobre Espuma de Patata Asada.
- Cigarrillos de Morcilla de Piñones.
- Latita de Sardina Ahumada Sobre Brotes con Salmorejo.
- Tostita de Foie con reducción de PX.
- Croquetas Artesanas de Jamón Ibérico
- Bechamel Casero de Merluza de Pintxo.
- Torta “La Pastora” con Picos Camperos.
- Cucurucho relleno de Txangurro y lágrima de Aceite de Oliva Virgen “Arribera”
- Piruleta de Presa a la Parrilla al Aroma de Romero.
- Steak Tar-Tar de Solomillo.



Los Aperitivos de Doña Inés.

Mesas Temáticas Incluidas:

- **Mesa de Bienvenida** con diferentes tipos de Limonadas y Vermouths.
- **Rincón de Jamón Ibérico de Bellota “Casa Conrado”** cortado a cuchillo al momento con tostas de pan rústico y variedades de tomate.
- **Mesa de Bebidas.** Cavas, Selección de Cervezas de Importación, Vinos Blancos, Tintos, Moscatos, etc.
- **Rincón Del Mar.** Selección de Mariscos Frescos. Percebes, Gamba Blanca, Camarones, etc.
- **Mesa de Quesos, Panes del Mundo y Confituras Artesanas.**
- **Rincón Selección “Casa Conrado”.**

Selección de Aperitivos de Elaboración Propia incluidos:

- Caña de Lomo Ibérico de Bellota “Casa Conrado”
- Chupito de Melón con Caviar Negro.
- Piruleta de Presa a la Parrilla con Aroma de Romero.
- Mini Magdalenas de Chocolate Blanco con Espuma de Pimiento del Piquillo.
- Latita de Sardina Ahumada sobre Salmorejo Tradicional.
- Chupa-Chups de Queso azul con cobertura de Fresa.
- Cucurucho Relleno de Txangurro y Lágrima de Aceite de Oliva “Arribera”.
- Torta “La Pastora” con Picos de Pan Camperos.
- Mini Hamburguesa de Buey con Mostaza a la Antigua.
- Gazpacho Trufado con Crujiente de Jamón.
- Brocheta de Langostino con Salsa de Piña y Curry.
- Cucharita de Pulpo sobre Espuma de Patata asada.
- Tosta de Foie con Reducción de PX.
- Delicias de Perdiz.
- Bombetas de Gambas al Ajillo.
- Nachos con Guacamole.
- Steak Tar-Tar de Solomillo.

**Sugerencia de Rincones para completar el aperitivo si se desea por un pequeño suplemento:*

- **Mesa de Pescados al Natural** (Sazonados, Marinados y Sushi) Atún Rojo, Salmón, Sardina, Makis, Nigiri, etc.
- **Mesa de Arroces.** Arroz Negro, Risotto de Boletus, Arroz Ibérico, etc.
- **Rincón de las Conservas Gourmet.** Mejillones, Navajas, Anchoas de Santoña, etc.
- **Showcooking de Pulpo a Feira.**



Menú 1.

Entrante:

Ensalada templada de Bacalao sobre cama de Tomate Raff y Ligero de Pil Pil de Manzana Reineta.

Pescado:

Lomo de Corvina Al Horno sobre Tallarines de Verduritas Frescas y Jugo de Albahaca.

Sorbete:

sabor a Elegir (consultar listado sorbetes).

Carne:

Taco de Presa Ibérica Confitada a Baja Temperatura con su Salsa de Dátiles, Cebolla Roja y Chutney de Pera.

Postre:

Postre Nupcial a Elegir y Helado

Café de Colombia y sus Entretenimientos.

Licores Variados.

Bodega:

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Cava.

Agua Mineral.



Menú 2.

Entrante:

Ajoblanco con Nuez y su Crujientito de Jamón.

Pescado:

Dúo de Marisco (Vieira y Carabinero) acompañado de micropisto de verduritas de temporada, sobre cama de algas y su Pil-Pil.

Sorbete:

sabor a Elegir (consultar listado sorbetes).

Carne:

Cochinillo Asado Tradicional con Parmentier de Patata Panadera.

Postre:

Postre Nupcial a Elegir y Helado

Café de Colombia y sus Entretenimientos.

Licores Variados.

Bodega:

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Cava.

Agua Mineral.



Menú 3.

Entrante:

Crema de Almeja con Picadillo de Langostinos.

Pescado:

Lasagna de Verduras y Carabinero sobre su propio Jugo.

Sorbete:

sabor a Elegir (consultar listado sorbetes).

Carne:

Jarrete de Cordero Lechal al Estilo Provenzal con Patatas Parisien.

Postre:

Postre Nupcial a Elegir y Helado

Café de Colombia y sus Entretenimientos.

Licores Variados.

Bodega:

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Cava.

Agua Mineral.



Menú 4.

Entrante:

Gaspacho de Tomate Verde con Bolitas de Melón.

Pescado:

Milhojas de Rape y Txangurro con Suquet de Carabineros y Chalota Confitada.

Sorbete:

Sabor a Elegir (consultar listado sorbetes).

Carne:

Solomillo de Ternera Charra Relleno de Foie y Trufa con Crujiente de Puerros en Jugo de Oporto.

Postre:

Postre Nupcial a Elegir y Helado

Café de Colombia y sus Entretenimientos.

Licores Variados.

Bodega:

Vino Blanco

Vino Tinto.

Cava

Agua Mineral.



Menú 5.

Entrante:

Brocheta de Langostinos sobre Cama de Brotes Frescos a la Vinagreta, Pipas de Girasol y sus Dos Salsas.

Pescado:

Merluza de Pincho al Vapor con Trampó de Verduritas Frescas al Aroma de Aceite de Oliva Virgen Arribera.

Sorbete:

Sabor a Elegir (consultar listado sorbetes).

Carne:

Lechazo D.O de Castilla y León Asado con Patatas Panaderas.

Postre:

Postre Nupcial a Elegir y Helado

Café de Colombia y sus Entretenimientos.

Licores Variados.

Bodega:

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Cava

Agua Mineral.



Menú 6.

Entrante:

Cocktail de Marisco y Rape Alangostado Sobre un Carpaccio de Piña Tropical con Salsa Tártara.

Pescado:

Mero con Salsa de Almejas sobre Parrillada de Verduritas de Temporada.

Sorbete:

Sabor a Elegir (consultar listado sorbetes).

Carne:

Solomillo de Ternera Charra a la Parrilla sobre Parmentier de Patata Asada y Salsa de Tupí.

Postre:

Postre Nupcial a Elegir y Helado

Café de Colombia y sus Entretenimientos.

Licores Variados.

Bodega:

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Cava

Agua Mineral.



Menú 7.

Entrante:

Gazpacho de Sandía con Barquillo de Perlas de Queso de Búfala y Vela de Albahaca.

Pescado:

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Almendras Tostadas y Sal de Gambas.

Sorbete:

Sabor a Elegir (consultar listado sorbetes).

Carne:

Paletilla de Lechal Asada D.O de Castilla y León con Pastel de Patata.

Postre:

Postre Nupcial a Elegir y Helado

Café de Colombia y sus Entretenimientos.

Licores Variados.

Bodega:

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Cava

Agua Mineral.



Menú Infantil.

Surtido de Ibéricos.
(Jamón Ibérico, Lomo Ibérico)

Mini Pizzas
Croquetas Caseras
Calamares a la Romana.
Nuggets de Pollo.

A Elegir:

Pechuga Empanada o Bistec de Ternera a la Plancha.

Postre:

Postre Nupcial con Helado

Bebidas:

Refrescos y Agua Mineral Natural.



Nuestra Selección de Postres Nupciales:

- Cheesecake Artesano de Mango.
 - Tarta Doña Inés.
- Lingote de 3 Chocolates con glaseado de Chocolate Negro.
 - Tarta de Frutas Frescas.
- Praliné Semiesférico con interior de Frutos Secos.
- Cremoso de Turrón de Jijona con Corazón de Maracuyá.
 - Semifrío de Queso y Frambuesas.
-

Variedades de Sorbetes:

A continuación, les indicamos los sorbetes que proponemos para formar parte de cualquiera de nuestros menús nupciales:

- Limón al Cava.
- Mandarina.
- Mango
- Mojito.
- Manzana verde
- Fruta de Temporada.
- Mini Gin Tonic Frutal Aromatizado.



Nuestras Sugerencias de Bodega:

BODEGA Nº1 INCLUIDA EN EL PRECIO DEL MENÚ.

- *Blanco Rueda Verdejo Viñedos de Nieva.*

Tintos, a Elegir:

- *Tinto Ribera Del Duero Crianza ROA*
- *Tinto Rioja Melquior Colección Familiar*
 - *Arribes Crianza Abadengo.*

Cavas, a Elegir:

- *Codorniu Brut*
- *Anna de Codorniu*
- *Freixenet Vintage*
- *Agua Mineral*

BODEGA Nº2

- *Blanco Rueda Verdejo Viñedos de Nieva.*

Tintos, a Elegir:

- *Tinto Ribera Del Duero Reserva ROA. Bodegas Rauda.*
- *Tinto Rioja Reserva Melquior Colección Familiar*

Cavas, a Elegir:

- *Vilarnau Brut Nature*
- *Raventos i Blanc Brut Reserva La Finca.*
 - *Agua Mineral*

BODEGA Nº3

- *Blanco Verdejo Pie Franco de Martúe.*

Tintos, a Elegir:

- *Tinto Ribera del Duero Abadía Retuerta Selección Especial.*
 - *Tinto Rioja Reserva Viña Ardanza.*
 - *Tinto de Castilla y León Dehesa de Ituero.*

Cavas, a Elegir:

- *Champagne Moët & Chandon Imperial.*
 - *Tattinger Brut Reserva.*
- *Agua Mineral Numem Premium.*



Todos nuestros menús incluyen Bodega número 1, sorbete y postre.

En cualquiera de los menús ofertados se puede añadir un plato de Surtido de Ibéricos y Queso de Oveja para cada comensal por 14€ por persona.

A mayores de los menús anteriormente indicados, le ofrecemos una mariscada con: Bogavante, Cigalas, Langostinos de Huelva, Gambas y Nécoras por 30€ persona, pudiéndose sustituir el entrante y pescado del menú elegido por esta mariscada.

La **Barra Libre por horas** de primeras marcas, será servida en el interior del salón de celebraciones o en los jardines exteriores y se facturará teniendo en cuenta las horas de duración de la misma.

La contratación de la barra libre de 4 horas incluye gratuitamente el servicio de **Recena**.

Contamos con Servicio propio de DJ/técnico de Sonido para la barra libre o amenización de ceremonias Civiles o Religiosas en nuestras instalaciones.

Montaje Ceremonia.

En el caso de que la ceremonia civil o religiosa se lleve a cabo en nuestras instalaciones, nuestro equipo humano se encargará de:

- Colocación de Sillas.
- Colocación de Zona Enmoquetada.
- Organización del protocolo de la Zona de Ceremonias.
- Decoración Floral.
- Instalación de Megafonía.

Condiciones Formales de Contratación:

Se realizarán una serie de depósitos como confirmación de la fecha de Celebración que serán registrados a favor del cliente deduciéndose del importe final de la factura del evento.

Candy Bar.

Diseño y Montaje de Candy Bar con Gominolas

Diseño y Montaje de Mesa De Dulces (Gominolas, Mini Pastelitos, Macarons, Galletas...)

**Pantalla y Proyector.**

Servicio de Alquiler e Instalación de Pantalla y Proyector.

Servicios Externos.

En caso de que precisaran la contratación de servicios ajenos a “El Cuartón de Inés Luna” estaremos encantados de proporcionarles los contactos de empresas que les puedan prestar, entre otros, los siguientes servicios:

- Animación Infantil.
- Grupos Musicales.
- Peluquería y Maquillaje.
- Animadores.
- Magos.
- Payasetes.
- Castillos Hinchables.
- Fotomatón.
- Autobuses para traslado de invitados.
- Calesa de Caballos.
- Coches antiguos.
- Organizador de Eventos.
- Maestro de Ceremonias.

En la factura final, aparecerá reflejado un concepto “SGAE/AGEDI” siguiendo las indicaciones reflejadas en la legislación existente en concepto de recaudación por la reproducción de música durante el evento.