

DOSIER CATERING

BODAS 2026

LAS BARONAS 
HOTEL RURAL * RESTAURANTE



HAZ DE TU BODA UNA EXPERIENCIA ÚNICA

Es cierto que las bodas han evolucionado y se han convertido en una expresión única de la personalidad de cada pareja. Elegir un lugar singular para celebrar ese día especial puede añadir un toque mágico y memorable a la ceremonia.

Sin importar el lugar o el estilo, lo más importante es que la boda refleje la esencia de la pareja y cree un ambiente de alegría y celebración, tanto para ellos como para sus seres queridos. Cada boda es una historia única, y nos enorgullece formar parte de la vuestra.

La idea de poder llevar a cabo una ceremonia en un sitio tan especial como un hogar familiar, un entorno natural o un edificio icónico es simplemente mágica.

Desde Eventos Las Baronas haremos realidad la boda de ensueño que imaginaste. Será una experiencia íntima y única en el lugar que más significado tenga para vosotros.

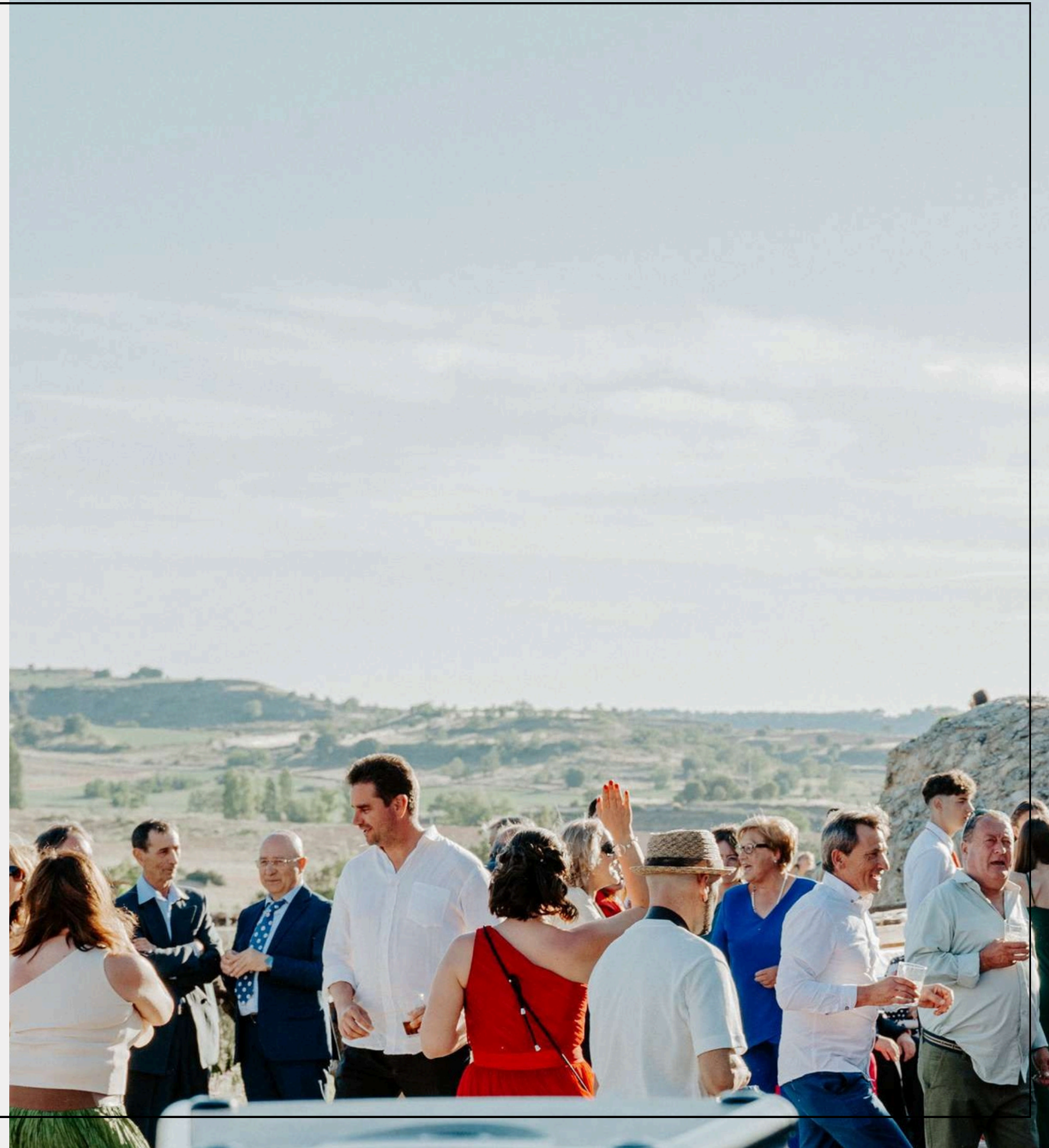


Además, al elegir un sitio tan personal, se pueden incorporar detalles que reflejen vuestra historia, lo que hará que el evento sea aún más memorable.

¿Tienes algún lugar en mente que te gustaría considerar para tu boda? Sería genial explorar las posibilidades y crear un día verdaderamente especial.

Ofrecemos un servicio completamente adaptado a vuestros deseos dotando al espacio que deseáis de toda la infraestructura y servicios necesarios para realizar con éxito uno de los días más especiales de vuestras vidas, sin horarios ni limitaciones, únicamente con la preocupación de disfrutar al máximo con vuestros familiares y amigos.

Nos encargamos de cuidar cada detalle al máximo para que los invitados recuerden vuestra boda como un día verdaderamente único y memorable.



NUESTRA CHEF

Nuria Leal, cocinera profesional al mando de Eventos Las Baronas, que tras más de dos décadas de experiencia, encontró entre fogones por vocación y raíces familiares la pasión por la gastronomía que transmite a todos sus clientes.

Siempre con ganas de innovar y evolucionar, actualmente gestiona un negocio de hostelería que incluye alojamiento y restauración.

Con una visión integral del negocio, Nuria ha logrado posicionar su marca como sinónimo de calidad y personalización. Trabaja estrechamente con su equipo para diseñar menús exclusivos que se adaptan a cada evento, ofreciendo productos locales de primera calidad y técnicas culinarias vanguardistas que sorprenden y deleitan a los comensales.

NURIA LEAL





CÓCOTEL

¿DE QUÉ NOS ENCARGAMOS EN EVENTOS LAS BARONAS?



Servicio de coordinación y asesoramiento personalizado para la realización del evento.

Centros florales personalizados.

Decoración, seating plan de invitados y minutas.

Prueba de menú para 6 personas.

Personal de cocina, sala y montaje/desmontaje.

Vajilla, cristalería, y cubertería.

Mobiliario y mantelería.

Montaje e instalación de cocinas.

¡Además, nuestro equipo de profesionales estará a vuestra entera disposición para ayudaros en todos los aspectos relativos a vuestra boda y para el perfecto funcionamiento y desarrollo de la misma!

APERITIVOS



Fríos

Vasito de gazpacho, salmorejo ó ajo blanco.

Sardina marinada con aguacate.

Anchoa con queso y mermelada de higo.

Mejillones sobre crema de escabeche.

Cucharita de pulpo sobre crema de patata.

Gilda.

Canapé de queso de cabra y nueces.

Pani puri de crema de queso con salmón.

Taquito de queso con cecina.

Tartaleta con chaca y langostino.

Ferreros de foie y almendra.

Tostada de berenjena y sobrasada.

Tartaleta con paté y cherry.

Bocadito de salpicón.

A waiter in a white shirt and brown apron is holding a wooden tray with several appetizers. The background is a blurred outdoor setting with people and greenery.

APERITIVOS

Templados

Pimientos asados, burrata y nueces.

Canapé de lacón a la gallega.

Brocheta de langostino y cebollino.

Cremas y arroces

Crema de puerro y patata con gulas y gambas.

Crema de calabaza.

Crema de melón.

Crema de aguacate.

Gazpacho de remolacha.

Risotto de boletus.

Arroz negro con alioli.

Fideua con alioli.



APERITIVOS

Calientes

Rabas de oreja crujiente.

Verdura de Santa Rita.

Brioche con escabechada.

Mini hamburguesita.

Morcilla con puré de patata y huevo.

Pan bao con rabo de toro.

Cucurucho de torreznos.

Langostino crujiente con vinagreta de mango.

Croquetas

Jamón

Boletus

Lechazo

Chipirón



MESAS GASTRO

Mesa de queso	6€/p.
Mesa de embutidos ibéricos	6€/p.
Cortador de jamón	6€/p.
Mesa de sushi	6€/p.
Mesa vegana	5€/p.
Mesa de gildas y encurtidos	5€/p.

Show cooking

Arroces	8€/p.
Córner micológico	7€/p.
Córner de ostras	20€/p.
Córner de anchoas	12€/p.
Pulpeiro: 100 raciones	19€/r.
150 raciones	18,50€/r.
200 raciones	18€/r.
Córner de Zamburiñas: 1 Unidad	5€/p.
2 Unidades	7€/p.
3 Unidades	9€/p.

10% IVA incluido



BANQUETE

NUESTRA CARTA

ENTRANTES

Ensalada de escabechados.

Cóctel de marisco.

Tartar de tomate y queso de cabra.

CARNES

Carrilleras ibéricas con boletus al vino tinto.

Solomillo ibérico con costra de setas.

Canelon de rabo de toro.

Lechazo de Aranda asado (+5€/per).

PESCADOS

Lomo de bacalao sobre pisto tradicional.

Rape con ali-oli de trompeta amarilla.

Merluza en salsa cítrica.

POSTRES

Tarta de queso con frutos del bosque.

Tarta de chocolate con galleta.

Tarta de tiramisú con helado de capuchino.

Tarta de queso al horno

Incluye:

Cóctel de bienvenida.

Cóctel compuesto por 8 aperitivos pasados por camareros.

(Opción de añadir o cambiar pases por mesas gastronómicas).

SERVICIO EN SALA

Entrante

Principal

Postre

*Descorche de botellas de vino elegido por los anfitriones.
Refrescos, aguas, cervezas, cafés e infusiones.*

PRECIO POR PERSONA: 150€

10% IVA incluido

MENÚ SALCEDA





MENÚ

BARONITA

Incluye:

Cóctel de bienvenida.

Cóctel compuesto por 10 aperitivos pasados por camareros.

(Opción añadir o cambiar pases por mesas gastronómicas).

Bienvenida a sala - Brindis con Cava Rosé.

SERVICIO EN SALA

Entrante

Principal

Postre

*Descorche de botellas de vino elegido por los anfitriones.
Refrescos, aguas, cervezas, cafés e infusiones.*

PRECIO POR PERSONA: 160€

10% IVA incluido

Incluye:

Cóctel de bienvenida.

Cóctel compuesto por 10 aperitivos pasados por camareros.
(Opción añadir o cambiar pases por mesas gastronómicas).

Bienvenida a sala - Brindis con Cava Rosé.

SERVICIO EN SALA

Entrante

Pescado

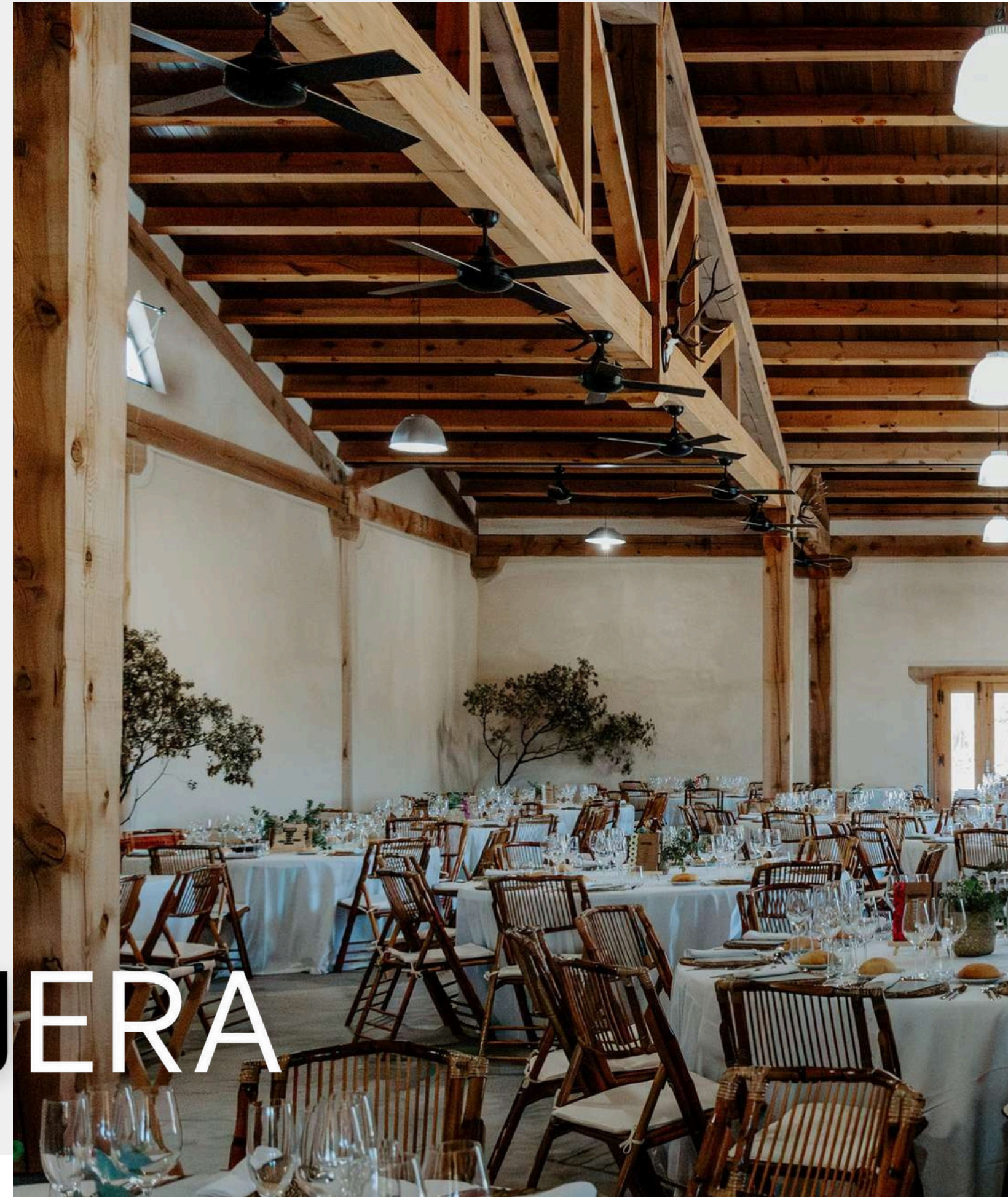
Carne

Postre

*Descorche de botellas de vino elegido por los anfitriones.
Refrescos, aguas, cervezas, café o infusión.*

PRECIO POR PERSONAS: 165€
10% IVA incluido

MENÚ TEJERA





MENÚ INFANTIL

Incluye:

Cóctel de bienvenida.

ENTRANTES

Entremeses fríos.
Croquetas de jamón.

PLATO PRINCIPAL

Finguers de pollo con guarnición.

POSTRE

Tarta de chocolate con helado.

MESA CANDY TRAS LA COMIDA.

Refrescos, aguas,

PRECIO POR NIÑO: 62€

10% IVA incluido

Incluye:

**Cóctel compuesto por 15 aperitivos pasados
por camareros**

3 mesas gastronómicas.

(Opción añadir o cambiar pases por mesas
gastronómicas).

**Mesa buffet de postres. Mesa café e
infusiones.**

*Descorche de botellas de vino elegido por los
anfitriones.*

Refrescos, aguas, cervezas, café o infusión.

PRECIO POR PERSONAS: 157€
10% IVA incluido

MENÚ COCTÉL



BARRA LIBRE

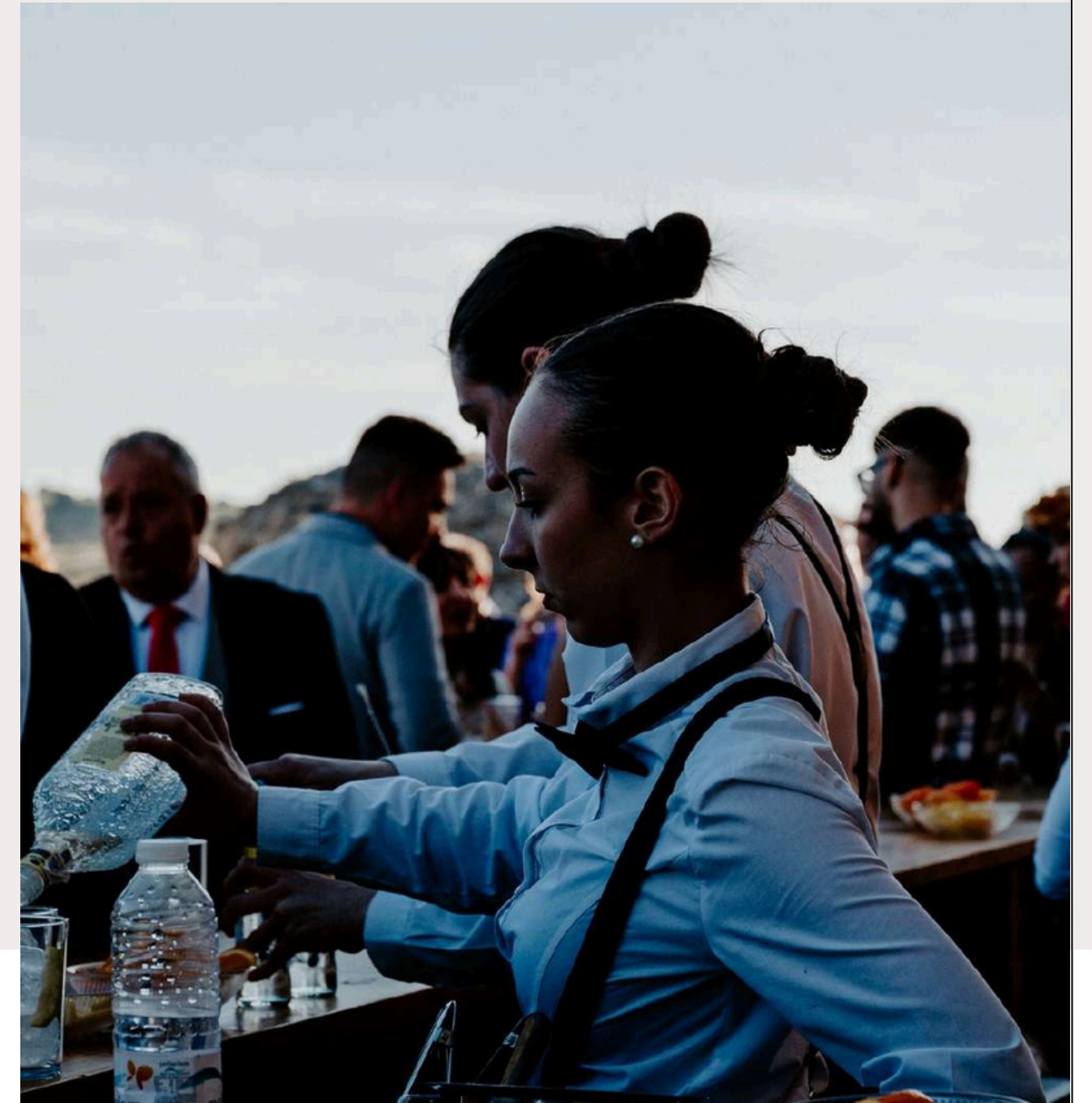
Duración mínima de 4 horas

Seagram's Dry Gin - Beefeater London Dry Gin - Puerto de indias Sevillian Gin - Brugal añejo Ron Dominicano - Barceló Añejo Ron Dominicano - Absolut Vodka - Jack Daniel's Tennessee Whiskey - Johnnie Walker Red Label Whisky - Seagrams 0% Dry Gin - Martini Rosso - Martini Blanco - Martini Florale (sin alcohol) - Martini vibrante (sin alcohol) - Shandy Cruzcampo - Tónica Schwepps - Coca Cola - Coca Cola Zero - 7Up - Mosto - Mahou 5 Estrellas - Mahou sin alcohol - Estrella Galicia - Estrella Galicia sin gluten - Radler - Kas naranja - Kas limón - Agua - Vichy catalan

24,00€ por persona y al 100 % de los adultos.

Horas adicionales 4,40€.

10% IVA incluido



SERVICIOS DE RECENAS

SERVIDO POR NUESTROS CAMAREROS

Hot dog y hamburguesitas

8,00€ por persona.

Mini pizzas variadas

7,00€ por persona.

Hamburguesa con patatas fritas

9,00€ por persona.

Choripanes

6,00€ por persona.

Chuletillas al sarmiento

8,50 € por persona.

Chuletillas y pancita al sarmiento

10,00 € por persona.

Chuletillas, pancita y chistorra al sarmiento

11,50 € por persona.

Napolitanas de jamón y queso, donuts normales, de chocolate y cebra

5,50 € por persona

PUESTOS DULCES

Crepes con toppings y siropes

6,00€ por persona.

Crepes y gofres con toppings y siropes

7,00€ por persona.

Churros y chocolate

7,00€ por persona.

Fuente de chocolate con frutas y dulces

5,50 € por persona.

Puesto de palomitas, atendido y elaboradas al momento

2,20 € por persona.

10% IVA incluido

A scenic view of a vineyard with a table and chairs in the foreground, overlaid with the text "SERVICIOS ADICIONALES". The background shows a large, dark green tree and a distant town under a cloudy sky.

SERVICIOS ADICIONALES

LA CEREMONIA

Ponemos a vuestra disposición todo lo necesario para realizar vuestra boda civil.

Dentro de este paquete incluimos las sillas necesarias para vuestros invitados, así como un equipo de sonido y atril para realizar vuestro enlace.

550€

10% IVA incluido



BARRA DE BEBIDAS

Para hacer más amena la espera y sofocar el calor de tus invitados, te damos la opción de incorporar un servicio previo a la ceremonia.

Opción barra de agua

1,20€ por persona

Opción barra de agua y cerveza

2,20€ por persona.

10% IVA incluido



Nos preocupamos en darte soluciones logísticas y de servicios a cualquier necesidad que tengáis tanto vosotros como los requerimientos que pueda tener el espacio donde se va a llevar a cabo vuestro día.

Carpas

Iluminación

Sonido

Baños Portátiles

Estufas y equipos calefactables

Generadores eléctricos



INFORMACIÓN Y CONDICIONES

El pago del evento se realizará de la siguiente manera:

10% como reserva de fecha

60% dos meses antes de la fecha del evento

30% restante la semana antes de celebrarse en evento

Válido para un mínimo de 120 comensales adultos, consultar condiciones para números inferiores.

La contratación del evento está sujeta a la disponibilidad del servicio de catering.

HOSTELERIA RURAL LEGA SLU, no se hará responsable de la no celebración del evento por causas ajenas a la misma.

Los gastos y servicios extras que, aunque no hubieran sido inicialmente contratados, se hayan prestado posterior y efectivamente, se incluirá en la factura final.

HOSTELERIA RURAL LEGA SLU, no se hará responsable de ningún servicio fuera de los que aparecen reflejados en este presupuesto.

El coste del material que, por causas no imputables a HOSTELERIA RURAL LEGA SLU, no sea devuelto a su origen, se incluirá en la factura final.