



BIENVENIDOS A CIGARRAL DE CARAVANTES

NUESTRO HOTEL ESTÁ UBICADO EN LA ZONA DE LOS CIGARRALES DE TOLEDO, UN MAGNÍFICO ENTORNO PARA CELEBRAR SU EVENTO EN EXCLUSIVA, DONDE PODRÁ SENTIRSE COMO EN CASA YA QUE OFRECEMOS TAMBIÉN ALOJAMIENTO PARA SUS INVITADOS Y POR SUPUESTO, SIEMPRE RODEADOS DE UN AMBIENTE APACIBLE, CON UNAS MARAVILLOSAS VISTAS Y A POCOS MINUTOS DEL CASCO HISTÓRICO.

DISPONEMOS DE RESTAURANTE Y COCINA PROPIA, LO QUE LES PERMITIRÁ CONOCER Y DISFRUTAR UNA AMPLIA CARTA CON LAS MEJORES RECETAS QUE DELEITARÁN SU PALADAR, ELABORADAS POR NUESTRO INNOVADOR EQUIPO DE COCINA. LA COMBINACIÓN PERFECTA ENTRE COCINA TRADICIONAL Y UN TOQUE MODERNO.

VIVAN UNA EXPERIENCIA ÚNICA HACIENDO REALIDAD SU SUEÑO CELEBRANDO SU EVENTO CON NOSOTROS Y ASÍ DISFRUTAR DE UNA VELADA CON VISTAS A LA CIUDAD PARA DARLE UN TOQUE AUN MÁS ESPECIAL.

COMPLEMENTAN NUESTROS SERVICIOS, PARKING GRATUITO, PARA NUESTROS CLIENTES Y EN LOS PERÍODOS PRIMAVERALES Y VERANIEGOS NUESTRA PISCINA EXTERIOR.



CÓCTEL DE BIENVENIDA

(SERVIDO EN LA TERRAZA SIEMPRE QUE EL TIEMPO LO PERMITA,
DURACIÓN 1 HORA)

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO

SELECCIÓN DE QUESOS CON MERMELADAS CASERAS

ACEITUNA SEVILLANA RELLENA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE

SALMOREJO CORDOBÉS CON POLVO DE JAMÓN

FERRERO DE FOIE Y CHANTILLÍ DE MANGO

TARTAR DE SALMÓN CON CEBOLLETA Y MAHONESA DE PIPARRAS

RISOTTO DE MARISCO CON ALI OLI

TULIPA DE CROQUETAS

GYOZAS DE VERDURITA Y POLLO CON SALSA AGRIPICANTE

DÚO DE BROCHETAS DE POLLO TERIYAKI Y HOT CHILI



ENTRANTES

GAZPACHO DE CEREZAS CON QUESO FETA Y HELADO DE MORA
ENSALADA DE TOMATE CON ASADILLO, VENTRESCA Y PAPAS ARRUGÁS
CREMA DE BOLETUS TRUFADA CON MOUSSE DE FOIE Y JAMÓN DE PATO
SALMÓN CON MISO, ARROZ SALVAJE Y ALIOLI DE CÍTRICOS
LINGOTE DE FOIE CON DADITOS DE MANZANA Y MAÍZ FRITO
ENSALADA DE CODORNIZ EN ESCABECHE CON HABITAS,
ADEREZADA CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL
NIDO DE VIEIRAS CON CREMA DE CALABAZA Y CEBOLLA ESTOFADA
PULPO CON EMULSIÓN DE PATATA Y PIMENTÓN DE LA VERA

PESCADOS

CORVINA CONFITADA CON SALSA MEUNIERE, GUISANTES Y TOMATE SECO
DORADA CON PIMIENTOS CONFITADOS Y SALSA VIZCAÍNA
MERLUZA AL VAPOR CON CREMA DE MARISCO Y LANGOSTINO
BACALAO CON SALTEADO DE TRIGUEROS PIL-PIL Y EMULSIÓN DE TINTA
DADOS DE ATÚN ROJO CON ENSALADA DE POTE MANCHEGO Y EDAMAME
RODABALLO CON VERDURAS ESCABECHADAS
Y CREMA DE PIMIENTO DE PIQUILLO

SORBETES

LIMONCELLO, MOJITO, LIMÓN, MANDARINA, MANGO



CARNES

SOLOMILLO DE CIERVO SOBRE SETAS CONFITADAS
CON EMULSIÓN DE PATATA TRUFADA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

JARRETE DE CORDERO CON CREMA DE BONIATO ASADO Y SU JUGO

PRESA IBÉRICA CON CREMA MANCHEGA Y QUENELLE DE PATATA ESPECIADA

SOLOMILLO DE TERNERA CON CREMA DE SETAS

ACOMPAÑADO DE PATATAS BABY Y MOJO PICÓN

CONFIT DE PATO SOBRE CREMA DE ZANAHORIA

ACOMPAÑADO DE CEBOLLETAS AL PEDRO XIMÉNEZ

PLUMA IBÉRICA CON SALSA CAMPERA ACOMPAÑADA DE PATATAS REVOLCONAS

PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA, JUGO DE MIEL
Y CHUTNEY DE MANZANA

POSTRES

COMPOTA DE MELOCOTÓN CON GELATINA DE NARANJA Y GARRAPIÑADOS

TARTA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE CAFÉ

CREMOSO DE TURRÓN CON TIERRA DE GALLETA Y SU HELADO

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO
CON HELADO DE VAINILLA SOBRE TIERRA DE OREO

SEMIFRÍO DE AVELLANA CON CRUMBLE DE ALMENDRA Y TOFFE

CHEESECAKE CON SALSA DE FRUTOS ROJOS



MENÚ INFANTIL

CÓCTEL DE BIENVENIDA

ENTRANTE A ELEGIR

ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES

PASTA BOLOGNESA

NIDO DE CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

SEGUNDO A ELEGIR

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL

ESCALOPE DE POLLO

EMPERADOR A LA PLANCHA

(ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS)

POSTRE A ELEGIR

FRUTA DE TEMPORADA

COPA HELADA DE CHOCOLATE Y FRESA

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA



MENÚ VEGANO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVO

HUMUS DE GARBANZOS CON SALSA DE TEMPORADA

ENTRANTE A ELEGIR

MILHOJA DE BERENJENA Y TOMATE CON GUACAMOLE
ENSALADA TEMPLADA DE LOMBARDA CON NARANJA Y PIÑONES
TOMATES RELLENOS CON POTE DE PIMIENTOS Y
BROTOS TIERNOS
ALCACHOFAS CON PISTO MANCHEGO

SEGUNDO A ELEGIR

PARRILLADA DE VERDURA
SALTEADO DE PAK CHOI CON SETAS
TRIGUEROS A LA PARRILLA CON TOFFU FRESCO Y MIEL
TORTILLA DE ESPINACAS CON CHAMPIÑÓN Y TOMATE CHERRY

POSTRE A ELEGIR

MILHOJA DE PIÑA Y MELÓN CON POLVO DE FRUTOS SECOS
SURTIDO DE FRUTAS DE TEMPORADA
CON SALSA DE CARAMELO
ARROZ CON LECHE DE ALMENDRA



INCLUYE...

BEBIDA DE CORTESÍA (AGUAS AROMATIZADAS)
CÓCTEL DE BIENVENIDA.
SERVICIO DE WEDDING PLANNER.
(DURANTE LA ORGANIZACIÓN Y CELEBRACIÓN DEL EVENTO)

LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN NUESTROS MENÚS SON:
AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA MAHOU CLÁSICA,
VINOS DE LA CASA, CAVA, CAFÉ E INFUSIONES.

*TAMBIÉN PUEDEN CONSULTAR NUESTRA CARTA DE VINOS
Y OTRAS BEBIDAS A ELEGIR CON EL CORRESPONDIENTE SUPLEMENTO.

MARCAS BARRA LIBRE

LAS MARCAS DE BARRA LIBRE SE DA A ELEGIR ENTRE 2 DE CADA VARIEDAD:

WHISKY: BALLANTINES, DEWARS, DYC 8, JAMESON, PASSPORT.
RON: BACARDI, BARCELÓ, BRUGAL NEGRITA, SANTA TERESA.
GINEBRA: BEEFEATER, BEEFEATER PINK LIGHT,
LARIOS 12, LARIOS ROSÉ, SEAGRAM'S
VODKA: ABSOLUT, FINLANDIA.



INCLUYE...

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 6 PERSONAS
(EN BODAS CON MÁS DE 80 ADULTOS)
MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 4 PERSONAS
(EN BODAS CON MENOS DE 80 ADULTOS)

LOS MENÚS DEGUSTACIÓN SE SERVIRÁN CUANDO EL RESTAURANTE ESTIME OPORTUNO, EN DÍAS Y HORARIOS PREESTABLECIDOS, PREVIA RESERVA.

PARA LA ELECCIÓN DEL MENÚ ES NECESARIO ELEGIR AL MENOS UN ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL Y POSTRE, SIENDO OPCIONAL AGREGAR OTROS PLATOS DEL LISTADO. UNA VEZ REALIZADA LA SELECCIÓN DE PLATOS SE INFORMARÁ DEL PRECIO DE DICHA ELECCIÓN.

DECORACIÓN BÁSICA INCLUIDA

DECORACIÓN FLORAL NATURAL EN MESAS Y SALA.
(PROPIEDAD DEL ESTABLECIMIENTO)
DECORACIÓN CON VELAS Y ANTORCHAS.
(DE ACUERDO A LA HORA DE CELEBRACIÓN).
PROTOCOLO DE INVITADOS Y PLANO DE SITUACIÓN DE LAS MESAS.
MINUTAS IMPRESAS Y PERSONALIZADAS.
ELECCIÓN DE MANTELERÍA.



SERVICIOS ADICIONALES OFRECIDOS POR EL CIGARRAL

CORTADOR DE JAMÓN INCLUIDO JAMÓN DE BELLOTA: 830€
CORNER DE CERVEZAS PREMIUM: DESDE 6€ P/P

RECENA: 10€ P/P

(MINI HAMBURGUESAS, PANINIS, SANDWICHES VARIADOS, EMPANADA, VARIEDAD DE FRUTA)

CANDY BAR (GOLOSINAS VARIADAS): 3,5€ P/P

DISCOTECA: 720€

(INCLUYE ASESORAMIENTO A LOS NOVIOS, EQUIPO DE SONIDO, CABINA LED, ILUMINACIÓN DELUX, DJ'S DESDE EL PRINCIPIO HASTA 2 PRIMERAS HORAS DE BARRA LIBRE)

HORA EXTRA DE DISCOTECA (DJ'S): 120€/H

SERVICIOS ADICIONALES BARRA LIBRE

MÍNIMO A CONTRATAR 2 HORAS,

PRECIO POR HORA: 10.50€ P/P

3ª HORA DE BARRA LIBRE: 10.50€ P/P

SE DESCONTARÁ UN 15% SOBRE EL TOTAL DE PERSONAS ADULTAS CONTRATADAS.

4ª HORA DE BARRA LIBRE: 10.50€ P/P

SE DESCONTARÁ UN 20% SOBRE EL TOTAL DE PERSONAS ADULTAS CONTRATADAS.

LÍMITE DE BARRA LIBRE HASTA LAS 5.00 DE LA MADRUGADA.



PROMOCIONES

BANQUETES DE BODA QUE SE CELEBREN EN:

VIERNES Y DOMINGOS DURANTE TODO EL AÑO DISFRUTARÁN DE UN 5% ASÍ COMO LOS SÁBADOS EN LOS MESES DE ENERO, FEBRERO, MARZO Y NOVIEMBRE.

(PROMOCIONES NO VÁLIDAS EN FESTIVOS Y VÍSPERAS DE FESTIVOS)

DETALLES ESPECIALES

EXCLUSIVIDAD DEL SALÓN PARA EL BANQUETE Y BARRA LIBRE (MÍNIMO 60 COMENSALES ADULTOS).

HABITACIÓN NUPCIAL EN RÉGIMEN DE ALOJAMIENTO Y DESAYUNO LA NOCHE DEL ENLACE. SALIDA HASTA LAS 14.00 HORAS PARA LOS NOVIOS EL DÍA DESPUÉS DE LA CELEBRACIÓN.

TARIFA ESPECIAL PARA EL ALOJAMIENTO DE INVITADOS LA NOCHE DEL ENLACE EN RÉGIMEN DE ALOJAMIENTO Y DESAYUNO (PREVIA RESERVA BAJO DISPONIBILIDAD). PARKING GRATUITO PARA INVITADOS Y RESERVA DE PLAZA PARA COCHE NUPCIAL.



CEREMONIA CIVIL EN EL CIGARRAL

ALQUILER DEL ESPACIO: 650€
INCLUYE DECORACIÓN FLORAL BÁSICA, DJ Y EQUIPO DE SONIDO, SILLAS,
MESAS O ATRIL Y ALFOMBRA EN PASILLO CENTRAL.

MAESTRO DE CEREMONIA: 450€
PERSONA ENCARGADA DE OFICIAR LA CEREMONIA.
(CONTRATACIÓN ES OPCIONAL Y NO IMPLICA VALIDEZ LEGAL)



ALOJAMIENTO PARA INVITADOS

EL HOTEL DISPONE DE 17 AMPLIAS E ÍNTIMAS HABITACIONES ABUHARDILLADAS, TODAS ELLAS CON TERRAZA Y VISTAS PANORÁMICAS A LA CIUDAD. ESTÁN DOTADAS CON BAÑO COMPLETO CON SECADOR, TELÉFONO DIRECTO, TV, AIRE ACONDICIONADO, CALEFACCIÓN, CAJA FUERTE Y CONEXIÓN INTERNET WIFI GRATUITO.

OFRECEMOS UNAS TARIFAS ESPECIALES PARA SUS INVITADOS EN RÉGIMEN DE ALOJAMIENTO Y DESAYUNO BUFFET:

HABITACIÓN DOBLE/USO INDIVIDUAL: 100€

HABITACIÓN TRIPLE: 140€

SE PODRÁ SOLICITAR CUNAS O CAMAS SUPLETORIAS PARA MENORES DE 11 AÑOS BAJO DISPONIBILIDAD SIN COSTE ADICIONAL LA NOCHE DE BODA.



CONTRATACIÓN DE SERVICIOS AJENOS A LA EMPRESA

EL CLIENTE PUEDE PROPONER O TRAER A SU EVENTO SERVICIOS DE AMENIZACIÓN O DE DIFERENTES ASPECTOS BIEN POR CUENTA PROPIA O AJENA, CONTRATADAS POR EL CLIENTE A OTRAS EMPRESAS, SERÁ IMPRESCINDIBLE CONSULTAR PREVIAMENTE EL TIPO DE SERVICIO ANTES DE SU CONTRATACIÓN Y EN CUYO CASO, EL CIGARRAL REPERCUTIRÁ UNA CANTIDAD ADICIONAL POR GASTOS DE COORDINACIÓN SI FUERA PRECISO.

CUALQUIER SERVICIO EXTRA CONTRATADO DE MODO EXCLUSIVO POR EL CLIENTE, ESTARÁ FUERA DE RESPONSABILIDAD POR PARTE DE ALTO DE CARAVANTES, SIENDO EL CLIENTE EL ÚNICO RESPONSABLE DEL MISMO.



INFORMACIÓN GENERAL

SE PEDIRÁ UN DEPÓSITO DE 2000€ PARA LA RESERVA DE FECHA, QUE SE DESCONTARÁ DE LA FACTURA FINAL. TRAS LA PRUEBA DE MENÚ SE DEBERÁ REALIZAR UN ANTICIPO QUE CUBRA EL 50% APROX DEL EVENTO. 10 DÍAS PREVIOS AL EVENTO, SE REALIZARÁ OTRO DEPÓSITO HASTA LLEGAR AL 70% APROX DEL EVENTO.

EL PAGO TOTAL SE EFECTUARÁ AL DÍA SIGUIENTE DE LA CELEBRACIÓN.

LA CANCELACIÓN DE LA RESERVA UNA VEZ REALIZADO EL DEPÓSITO CONLLEVARÁ LA PÉRDIDA DEL MISMO EN CONCEPTO DE DAÑOS Y PERJUICIOS POR EL BLOQUEO DE LA FECHA.

CUALQUIER SERVICIO EXTRA CONTRATADO DE MODO EXCLUSIVO POR EL CLIENTE, ESTARÁ FUERA DE RESPONSABILIDAD POR PARTE DE ALTO DE CARAVANTES, EL CLIENTE SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DEL SERVICIO CONTRATADO.

LA ORGANIZACIÓN SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR LOS CAMBIOS QUE CONSIDERE NECESARIOS PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL SERVICIO.

NO ESTÁ PERMITIDA LA CONTRATACIÓN DE BANDAS, ORQUESTA/MÚSICA EN DIRECTO DURANTE EL EVENTO.

LOS PRESUPUESTOS TENDRÁN UNA VALIDEZ DE 60 DÍAS Y PODRÁN ADECUARSE A LA REALIDAD DEL MOMENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA CORRESPONDIENTE.

(EN EL CASO DE MODIFICACIONES INESPERADAS EN LOS TIPOS DE IMPUESTOS, SE APLICARÁ EL PORCENTAJE CORRESPONDIENTE TANTO DE SUBIDAS COMO DE BAJADAS DE LOS MISMOS)



PARA VISITAR NUESTRO CIGARRAL
PUEDE CONTACTAR CON NUESTRO PERSONAL DE EVENTOS.

HORARIOS DE VISITA:
DE LUNES A VIERNES DE 9.00 A 17.00H
(SÁBADO BAJO DISPONIBILIDAD)

EVENTOS@CIGARRALDECARAVANTES.COM
TELÉFONO DE CONTACTO 925 28 36 80 - EXT. 3
☎ 621 229 829

HOTEL CIGARRAL DE CARAVANTES DESEA QUE SU EVENTO
SEA INOLVIDABLE Y TRABAJAMOS PARA ELLO...