



LA MUÑOZA

Exclusividad y buen gusto en un entorno único

A tan sólo unos minutos de Madrid, situada en la entrada de los Montes de El Pardo, La Quinta de La Muñoza es una fabulosa casa de estilo neoclásico rodeada de bonitos jardines. Adicionalmente, contamos con una espléndida carpa de 600m² perfectamente integrada que contribuye a situarnos como la mejor alternativa para celebrar tu boda.

Y de paso, participa en una obra social:

La Quinta de La Muñoza así como el catering y los talleres de imprenta y flores, pertenecen a la Fundación Carmen Pardo Valcarce.

Desde el año 1948 la fundación realiza una labor incansable de formación, apoyo y posterior integración de personas con discapacidad intelectual en el mundo laboral y en la sociedad.

A través de sus diversos centros especiales de empleo, da trabajo a más de cien personas con discapacidad intelectual. Y son estas mismas personas, coordinadas por sus correspondientes jefes de taller, las que realizan los trabajos de imprenta, flores, decoración y carpintería; de la misma manera que también se ocupan del mantenimiento de la casa y de los jardines de La Muñoza, de los montajes y desmontajes de las bodas y de colaborar con el equipo de cocina.

Los trabajadores con discapacidad son igual de válidos, de profesionales y de capaces. Y la excelencia del servicio de La Muñoza es una buena prueba de ello.



LA MUÑOZA

CATERING

Al frente de la cocina del Catering La Muñoza, contamos con la experiencia y buen hacer de Silvia Lodares. Licenciada en Ciencias Empresariales y Gran Diploma Le Cordon Bleu de París, Silvia lleva más de quince años entre fogones. A lo largo de su trayectoria, ha trabajado con las más prestigiosas empresas de catering internacional como son "Potel & Chabot", "St. Claire Traiteur" y "La Maison du chocolat". Además ha sido coordinadora de la Escuela de Cocina Telva y ha participado en numerosos cursos de cocina para VEO7 televisión.

Basándose siempre en la mejor calidad y un servicio excelente, Silvia tiene una gran capacidad para entender y satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Todo ello gracias a una total dedicación, al conjunto de su equipo y a la experiencia ganada en tantos años de trabajo.



LA MUÑOZA

MENÚ SENTADO

Aperitivos fríos a elegir 6 variedades

Jamón Ibérico con picos. Sánchez Romero y Carvajal. Se sirve cortado. En caso de quererlo entero (1 para 150 personas, el cortador de jamón se cobra aparte).

Queso Manchego "Casa del Campo" D.O. Reserva curación 2 años. Con picos

Parmesano en lascas con miel de trufa

Foie mi-cuit con tostaditas de pasas y nueces y mermelada de higos

Bombón de foie con batata caramelizada

Macarons de foie y cacao

Chupitos de ajoblanco, gazpacho y gazpacho de fresas (en temporada)

Chupitos de crema de remolacha con crema fresca, mújol y tejas de parmesano

Chupitos de crema suave de tomate con brochetas de tomate, mozzarella y albahaca

Salmón ahumado y marinado en brochetas con salsa de mostaza y eneldo

Blinis de salmón ahumado y marinado con crema fresca y huevas de salmón

Tostaditas de tar-tar de atún

Tar-tar de solomillo de ternera con huevo de codorniz y aceitunas verdes

Tostaditas de Torta del Casar con cebolla caramelizada Ó con chutney de peras

Tostaditas de boletus con mozzarella y jamón Ibérico

Tostaditas de pan cristal con sardinas marinadas

Tostaditas de pan sardo con panceta crujiente y mujol

Cebiche de langostinos con mango y crujiente de maíz

Guacamole con camarones fritos y crujiente de maíz

Tejas de parmesano con ensalada de trigueros y trufa blanca

Tejas de parmesano con tar-tar de atún y ensalada de algas

Cucharitas de vieiras marinadas con naranja y sésamo

Sushi variado con salsa de soja y wasabi

Nigiri con huevo de codorniz, Ibérico crujiente y aceite de trufa
Roulada de mújol y huevas de salmón
Uvas rellenas de crema de queso azul
Tartaletas de ensalada César con anchoas y pollo picante
Tartaletas de pimientos confitados con ventresca
Tartaletas de ensalada de escarola con perdiz en escabeche
Caponata de berenjena con anchoa marinada
Hummus, crema gorgonzola con cebolla crujiente y guacamole, con verduras y nachos
Tzatziki con crudités de verduras
Cucurucho de brandada de bacalao con pimientos confitados
Mouse de erizo con gelatina de Ibérico
Cubo de sandía con aroma de naranja y yuzu
Brochetas de raviolis de queso de cabra con tomates confitados y albahaca
Gnocchi de calabaza con crema de salvia y gambitas en cucharitas

Aperitivos calientes a elegir 6 variedades

Crema de setas de temporada en temporada
Crema de faisán y castañas en temporada
Crema de maíz al curry
Crema de patata con trufa negra
Tostaditas de sobrasada picante con huevo de codorniz frito
Tartaletas de pisto con huevo de codorniz escalfado
Mini quiche Lorraine con parmesano
Mini quiche de setas
Mini quiche de bacalao dorado con patatas paja
Chistorra crujiente
Morcilla crujiente con naranja amarga
Brochetas de pollo teriyaki
Pastela de codorniz con salsa de almendras
Chopitos fritos en tempura con ali-oli de tinta de calamar
Merluza rebozada con salsa tártara
Tortillitas de camarones, cazón en adobo y boquerones al limón
Brochetas de langostinos con panceta ahumada y salsa de cacahuete

Panko de langostinos con salsa tártara
Cigalitas en tempura con mayonesa de lima
Dim sum de verduras, gambas, cerdo, pollo con salsa de soja y sésamo con lima
Rollitos primavera con salsa agri dulce
Crêpes de pato laqueado
Mini hamburguesitas con crema de queso, cebolla crujiente y salsa barbacoa
Mini hamburguesitas con ensalada wakame y mayonesa picante
Brochetas de solomillo a la plancha con salsa romesco
Croquetas caseras
Patatas con mayonesa de pimentón y pulpo
Patatas con crema de queso y raclette gratinadas
Patatas gratinadas con bacon y parmesano
Tortilla de patatas con mayonesa
Cornetes de berenjenas crujientes con miel
Cornetes de camarones fritos
Cornetes de chopitos fritos
Mini sándwich club de pollo a la plancha

Existe la opción de cambiar dos aperitivos, es decir escoger diez piezas en lugar de 12, por una barra de show cooking

Barras de show cooking

Sushi: makis, niguiris, california rolls, etc...de nueva creación y con cocinero a la vista

(EXTRA DE 3 € POR PERSONA).

Quesos del Mundo: barra de quesos del Mundo o de la región o País que se prefiera con Maestro quesero

(EXTRA DE 1,5 € POR PERSONA).

Barra mejicana: quesadillas de jamón y queso, de gambas con queso con guacamole y moje de pico de gallo, pollo al mole.... Con cocinero.

Barra de Hamburguesas: hamburguesas con guarniciones variadas. Con cocinero.

Barra de fideua, paella. Fideua setas y paella mixta.

Barra de noodels con verduras y langostinos con salsa de soja y aceite de sésamo.



LA MUÑOZA

MENÚ SENTADO

Primeros platos a elegir uno

Crema de faisán y castañas con dados de boletus marinados (en temporada).

Carpaccio de boletus y lascas de foie con vinagreta de pimeinta rosa, y crema de patata con trufa.

Crema Senegalesa, Ravioli de queso de cabra con verduras y carabinero.

Crema suave de tomate con Burrata fresca y sorbete de albahaca.

Gazpacho de tomates verdes con verduras marinadas crujientes y langostinos.

Gazpacho de piquillo asado casero, gelatina y mouse con sorbete de albahaca y carabineros.

Canelones de rape, cigalas y shitake, caldo suave de gambitas.

Risotto verde de chipirones con Plancton Marino y carabineros.

Gnocchi de calabaza dulce con gambitas en crema de salvia

Ensalada de judías verdes con foie mi-cuit, puerros y cherrys confitados caseros.

Ensalada de brotes tiernos con Carpaccio de pulpo, tagliatelle negro, guacamole y langostinos salteados, vinagreta de sésamo y lima.



LA MUÑOZA

MENÚ SENTADO

Segundos platos a elegir uno

Solomillo de Buey a la plancha con salsa Perigord

Solomillo a la Broche con salsa de Colmenillas

Cordero confitado con salsa agridulce

Codornices rellenas con verduritas y trufa, salsa al Armagnac

Pintada rellena se setas y foie con salsa al Olorosso.

Carrilleras de cerdo Ibérico con salsa de vino blanco.

Solomillo de Ibérico marinado en costra de pistachos, salsa Teriyaki con frambuesas

Lubina Salvaje con salsa de coco y Citronella

Caldereta de rape y langostinos con pimienta rosa

Rape con pétalos de tomate, persillade de albahaca y aceitunas, salsa de almendras.

Guarniciones:

Elegir una guarnición para cada plato:

Arroz Basmati

Patatas baby salteadas con hierbas

Cebollitas rojas crujientes gratinadas

Chalotas caramelizadas

Trigueros envueltos en hojaldre y salsa holandesa

Tomates confitados con hierbas mediterráneas

Gratén de patata y batata con parmesano

Calabacín y zanahorias torneadas

Manzanas salteadas al Calvados



LA MUÑOZA

MENÚ SENTADO

Postres elegir uno o dos y se alternan

Tarta Árabe con dulce de leche y almendras caramelizadas

Tarta árabe con crema, chantilly y frutas de temporada

Tarta árabe con crema de mascarpone y fresas

Mousse de tres chocolates con caramelo de Oporto

Trufón de chocolate con merengue.

Mousse de caramelo con crujiente de chocolate

Coulant de chocolate con helado de vainilla, coulis de fresas con pimienta de setchuan

Tarta Tatín de manzana con helado de vainilla y caramelo de Arce

Vacherin de castañas, fresas, pistacho, café...con salsa de chocolate con leche

Tarta de queso casera con coulis de fresas

Servicios incluidos en el menú

Servicio de pan

Mignardises

Café e infusiones

Recena

Hamburguesitas de carne con queso, salsa de queso, cebolla crujiente y barbacoa

Pulguitas rellenas de Jamón con tomate

Rulada de salmón con crema de queso fresco

Wraps de ensalada César con pollo

Medias noches de cangrejo

Sándwiches variados



LA MUÑOZA

MENÚ CÓCTEL*

Jamón Ibérico con picos

Bombón de foie con batata caramelizada

Crema borch de remolacha con crema fresca, eneldo y tejas de parmesano

Brochetas de salmón marinado en envoltura de lechuga de mar

Tostaditas de steak tar tar, con huevo de codorniz y tapenade de aceitunas verdes con anchoas

Brochetas de espárragos verdes y langostinos con salsa holandesa de estragón

Chistorra crujiente con hummus

Brocheta de pollo teriyaki

Merluza rebozada y lenguado empanado con salsa tártara

Dim sum variados crujientes con salsa de yogur y menta y salsa de soja

Hamburguesitas de carne de ternera con ensalada de algas y salsa cremosa

Patatas rellenas de mayonesa de pimentón y pulpo

Risotto de setas

Dulces

Mini macarons

Crêpes de dulce de leche

Tarta de chocolate casera con crema de pistacho

Brochetas de fruta con fondue de chocolate blanco

Flexibilidad para cambiar cualquier aperitivo. Se pueden añadir barras de show cooking. Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes.

Consultar con cocina.



LA MUÑOZA

MENÚ INFANTIL

Menú cóctel

Jamón Ibérico con picos
Queso manchego
Tiras de pollo empanado con salsa kétchup
Croquetas de jamón
Alitas de pollo marinadas con miel
Mini hamburguesitas
Mini pizzas Margarita
Solomillitos en dados a la plancha con patatas fritas

Dulces

Mini brownie en dados
Mini cornetes



LA MUÑOZA

EXTRAS CATERING

- ✓ Barra de quesadillas y crudités
- ✓ Barra de sushi: maki, sushi y nigiri variados
- ✓ Barra de noodels o arroz en wok con diferentes guarnicioes, verduras, gambas, carne, pollo y sus salsas
- ✓ Barra de fondue de carne y fondue de queso con sus salsas, patatas cocidas y pan de pueblo
- ✓ Barra de quesos y embutidos italianos con diferentes panes y grissines
- ✓ Barra de pastas italianas con diferentes salsas y guarniciones: tomate con albahaca, queso azul, mejillones, pesto, aceite con ajo, carbonara...
- ✓ Barra de paella y fideua
- ✓ Barra peruana
- ✓ Pato laqueado con crêpes y sus verduras
- ✓ Torre de hielo de mariscos: cigalas, gambas, bogavante
- ✓ Barra de hamburguesitas a la plancha con sus guarniciones: bacon, queso, lechuga, recula, tomates secos...
- ✓ Jamón ibérico con cortador a la vista
- ✓ Barra de cócteleros: gin-tonics, mojitos y otros
- ✓ Champagne Mumm Cordon Rouge: 28 €
- ✓ Champagne Moet Chandon Brut Imperial: 31 €
- ✓ Champagne Veuve Cliquot Brut Imperial: 36 €
- ✓ Buffet de postres
- ✓ Chocolate con churros
- ✓ Fondue de chocolate
- ✓ Bodegón de chucherías

Todos los extras se valoran dependiendo del evento y dependiendo de lo que escoja el cliente.



LA MUÑOZA

BEBIDAS

Junto con el menú, se servirán durante el aperitivo y la cena, los vinos escogidos por el cliente.

Vinos tintos, a elegir uno:

Barón de Ley reserva. Rioja
Bordón reserva. Rioja
Viña Mayor crianza. Ribera de Duero

Vinos blancos, a elegir uno:

Vegalgar Verdejo. Rueda
Barón de Ley. Rioja.
Príncipe de Viana Chardonay. Navarra

También incluido en el precio, al finalizar la cena, se servirá cava 1551 Brut Nature de Codorniu.

Licores, agua y refrescos para la barra libre.

Whiskies: Cutty Sark, White Label y Johnnie Walker

Rones: Bacardi, Barceló y Brugal

Ginebras: Beefeater, Tanqueray y Bombay

Vodkas: Moskovskaya y Stolichnaya

Martini Rojo y Martini Blanco

Baileys, pacharán Etxeco y licor de hierbas Ruavieja



LA MUÑOZA

MÚSICA

La Muñoza incluye cuatro horas de DJ durante la barra libre. Contamos con un equipo de sonido instalado en la carpa que es propiedad de La Muñoza y con una empresa especializada que se encarga de elaborar una lista de canciones en función de las preferencias de cada cliente:

Con la Música a otra parte

Telf.- 91 856 67 50

Mo.- 629 401 869

E-mail.- suso@conlamusicaaotraparte.com

OTROS SERVICIOS

Servicio de autobuses
Montajes para bodas civiles
Montaje de chill – out interior o exterior
Ampliaciones de las carpas
Fotomatón
Actuaciones
Coches clásicos con conductor



LA MUÑOZA

FLORES

Miguel Gutiérrez comenzó su andadura como florista en Londres mientras cursaba estudios de arquitectura del paisaje. En sus ratos libres empezó a trabajar en una pequeña floristería del Borough Market y con los años, pasaría por las mejores floristerías de Londres, Paris y Madrid. Viajero incansable, siempre encuentra un momento para visitar a otros floristas allí donde esté.

A lo largo de su dilatada experiencia se ha especializado tanto en decoración clásica como en decoraciones modernas y vanguardistas.

En su equipo, entre otros, cuenta con la ayuda de Sergio, Enrique y Angelines, todos ellos con discapacidad intelectual.

Contacto para decoración floral:

Miguel Gutiérrez

Tel: 91 735 57 90 - ext: 793





LA MUÑOZA

IMPRESA

En la imprenta de la Fundación Carmen Pardo-Valcarce trabajan catorce personas con discapacidad intelectual. Se realizan todo tipo de trabajos, estando especializados en invitaciones de boda. Personalizamos los pedidos a cada uno de nuestros clientes, ajustándonos siempre a sus preferencias y sus necesidades.

Invitaciones personalizadas

Incluye invitaciones, sobres forrados y personalizados para las invitaciones, impresión de los sobres de invitación (remite), impresión de planos de 11x16 cm. y dos grabados para dos remites diferentes. Minutas de menús, meseros y planos de las mesas.

No incluido en el precio

Tarjetas de retorno: 0,25 euros
Sobres de retorno: 0,40 euros
Impresión sobres de retorno: 0,25 euros

Tarjetas de agradecimiento 13,5x8,5 cm.: 0,25 euros
Sobres de agradecimiento sin forro: 0,40 euros

Tarjetas de agradecimiento 11x16 cm.: 0,33 euros
Sobres de agradecimiento sin forro: 0,50 euros

Termorelieve invitaciones (hasta 200 unidades): 152 euros
Termorelieve sobres (hasta 200 unidades): 49,50 euros

Grabado extra: 26 euros

Misales A5 (8 páginas): 1,40 euros
Misales A6 (8 páginas): 1,05 euros

** Precios por unidad, ** IVA no incluido*

Contacto de la imprenta:
Coro Heraso
Tel: 91 735 57 90 - ext: 730



LA MUÑOZA



Fundación
Carmen Pardo-Valcarce
www.pardo-valcarce.com



LA MUÑOZA

Nuestra oferta incluye:

- ✓ Ocho horas de alquiler de todas las instalaciones: incluidas la casa, los jardines y la carpa de 600 m2. Prorrogable por horas
- ✓ Servicio de parking
- ✓ Servicio de guardarropa
- ✓ Oferta gastronómica según menús adjuntos
- ✓ Puesta en escena incluyendo barras, mesas y sillas necesarias. Montajes especiales se contratarán aparte
- ✓ Personal de cocina, logística y sala, según necesidades
- ✓ Cubertería de alpaca
- ✓ Amplia gama de mantelería en lisos y estampados
- ✓ Servilletas blancas de hilo
- ✓ Agua, refrescos, cervezas y vinos, servidos durante el aperitivo y durante la cena
- ✓ Cuatro horas de barra libre
- ✓ Cuatro horas de DJ
- ✓ Decoración floral
- ✓ Invitaciones a elegir por el cliente: tarjeta invitación, sobre forrado personalizado, remite impreso y plano

Condiciones:

- ✓ Horario limitado hasta las 5 am.
- ✓ Los precios arriba indicados son para un mínimo de 120 invitados. Para celebraciones de menos invitados, se cobrará un suplemento aparte
- ✓ Pago de 4.000 euros a la firma de la reserva de la fecha para bodas hasta 250 personas
- ✓ Una vez finalizada la prueba de degustación se firmará una carta de intenciones en la que se especifique el menú seleccionado, el menaje, la mantelería, los extras contratados y el número aproximado de invitados. Los novios se comprometen a enviarla firmada diez días antes de la celebración de la boda. únicamente se admitirán cambios en lo que al número de invitados se refiere; y sólo hasta cuatro días antes de la boda
- ✓ Los listados y las mesas de los invitados se elaborarán mediante un documento modelo enviado por nosotros. Los novios se comprometen a entregarlos en la forma y plazo requeridos
- ✓ Pago de la totalidad de los honorarios tres semanas antes de la celebración del evento



LA MUÑOZA

LISTA DE PRECIOS

Temporada baja: diciembre, enero y febrero:

Precio sentado/buffet (sábados): 150 euros x persona

Precio sentado/buffet (viernes): 135 euros x persona

Precio cóctel (sábados): 130 euros x persona

Precio cóctel (viernes): 120 euros x persona

Temporada media: marzo, abril, agosto y noviembre:

Precio sentado/buffet (sábados): 165 euros x persona

Precio sentado/buffet (viernes): 150 euros x persona

Precio cóctel (sábados): 140 euros x persona

Precio cóctel (viernes): 130 euros x persona

Temporada alta: mayo, junio, julio, septiembre y octubre:

Precio sentado/buffet (sábados): 175 euros x persona

Precio sentado/buffet (viernes): 160 euros x persona

Precio cóctel (sábados): 150 euros x persona

Precio cóctel (viernes): 140 euros x persona

Menú infantil: 60 euros x persona

Menú staff: 60 euros x persona

10% de IVA no incluido



LA MUÑOZA

CONTACTO

Estamos a su disposición para información y para concertar las visitas en

Teléfono: 91 376 16 77
email: comercial@quintalamunozas.es

Carretera Fuencarral-El Pardo Km. 4,100
28049 Madrid
www.quintalamunozas.es

Coordenadas GPS: N +40° 30' 47.90" W -3° 44' 21.71"

