Los Jardines de Palacio

DOSSIER DE BODAS

2027



Sobre nosotros...

La finca, situada en Villacañas (Toledo), permite infinidad de posibilidades para celebrar el día más importante de vuestras vidas.

Con un aforo para 500 personas, *Los Jardines de Palacio* es un espacio nupcial que ofrece una experiencia única.

El equipo culinario de *Los Jardines de Palacio*, comandado por los chefs Carlos y José Ángel Torres, ofrece una innovadora selección basada en lo mejor de la gastronomía tradicional y totalmente personalizable.

¿Nos decís 'sí, quiero'?

La finca

Un entorno idílico y confortable.

En *Los Jardines de Palacio* disponemos de diferentes opciones para crear el ambiente perfecto para la celebración de vuestro gran día.










LOVE







Ceremonia civil

Si os decidís por una ceremonia civil, prepararemos un espacio de ensueño para el 'sí, quiero'.

¿Qué incluye?

Atril, mesas de apoyo, sillas para invitados y un equipo de sonido con dj. Todo ello incluido en el precio del menú.

Los adornos florales o decoración del espacio corre por cuenta vuestra.

Los espacios en los que podemos celebrar vuestra ceremonia civil dependen de la época del año y del momento del día. Podemos realizarla en la carpa habilitada para ello, en el jardín o en el porche.









**Algunas decoraciones personalizadas por nuestros novios.*

Los salones

Elegantes y pensados para el disfrute de los invitados.







Vosotros elegís

Y nosotros nos encargamos.

Para que podáis disfrutar de vuestro gran día con total tranquilidad, el servicio **'Vosotros elegís'** forma parte imprescindible de nuestra propuesta.

Nuestro equipo se encargará de preparar y cuidar cada detalle para que todo esté perfecto.

- Mantelerías: elegid la combinación que mejor encaje con el estilo de vuestra boda. Sujetas a disponibilidad.

- Centros de mesa, números y minutas: cuidamos la presentación de cada mesa y nos encargamos de hacer las minutas.

- *Seating plan*: nos encargamos de su preparación e impresión para que vuestros invitados encuentren fácilmente su sitio. Contamos con cuatro modelos.

- Detalles para los invitados: colocamos los obsequios y elementos que queráis compartir con vuestros seres queridos.

- Preparación y montaje: coordinamos y colocamos los elementos acordados para que cada rincón esté listo antes de vuestra llegada.

- Habitación para los novios: estará a vuestra disposición para que guardéis todo lo que necesitéis. Según disponibilidad.

*Contratación obligatoria.

Mantelerías



Ambos manteles pueden combinarse con la mantelería blanca.
















30




9


9

¿Cómo organizamos el salón?

El salón lo colocamos con vosotros en función de vuestras necesidades.

La mesa presidencial se puede montar alargada o redonda semiabierta.

Disponemos de tres tamaños de mesa redonda, con un máximo de hasta 10 comensales (niños incluidos) por mesa.

A partir de 11 personas, las mesas son alargadas.

Detalles de las mesas





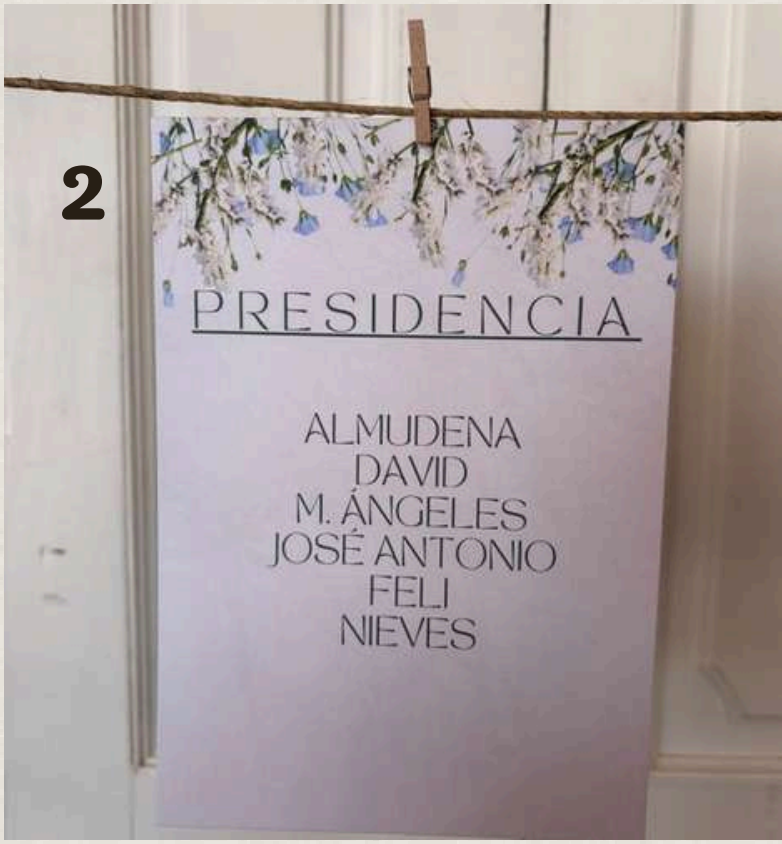


Modelos *seating plan*

1



2



3



4





Centro de flores y panel del *seating*





*Este centro de mesa y panel para el seating plan están incluidos en el servicio 'Vosotros elegís'

Más opciones para personalizar



Opción 1
+35€/unidad



Opción 2
+18€/unidad



Opción 3
+18€/unidad

*Estos centros de mesa están disponibles con un coste adicional según la opción elegida.

Más opciones para personalizar



Opción 1
+230€



Opción 2
+180€



Opción 3
+180€

*Estos *seating plan* están disponibles con un coste adicional según la opción elegida.

Espejo de bienvenida



Coste del espejo:

- Personalizado con nombres y fecha: 150€
- Sin personalizar: 130€

La gastronomía

Innovadora, con tradición y totalmente personalizable.

Cóctel 1

- 20 aperitivos distintos. Dos unidades de cada uno por invitado.
- Las variedades se preparan dependiendo de la temporada.
- Estación de platos típicos: arroces, gachas y migas.
- Barbacoa en directo, siempre y cuando haya más de 150 invitados.
- Además, podéis añadir (con un coste adicional) cualquiera de nuestras estaciones: ostras, Japón, Galicia, México, mariscos a la parrilla, freiduría o croquetería.
- Bebidas: cervezas (con alcohol, sin alcohol y radler), vinos (blancos, tintos, rosados) y refrescos.

*Coste del cóctel incluido en el menú.

Cóctel 2

- 20 aperitivos distintos. Dos unidades de cada uno por invitado.
- Las variedades se preparan dependiendo de la temporada.
- Buffet de quesos y encurtidos y cortador de jamón en directo.
- Estación de platos típicos: arroces, gachas y migas.
- Barbacoa en directo, siempre y cuando haya más de 150 invitados.
- Además, podéis añadir (con un coste adicional) cualquiera de nuestras estaciones: ostras, Japón, Galicia, México, mariscos a la parrilla, freiduría o croquetería.
- Bebidas: cervezas (con alcohol, sin alcohol, radler y especiales), vinos (blancos, tintos, rosados), cócteles (mojito, piña colada...) y refrescos.

*Coste adicional del cóctel premium: +8€/persona

Cóctel 3

- 12 aperitivos distintos. Dos unidades de cada uno por invitado.
- Las variedades se preparan dependiendo de la temporada.
- Buffet de quesos y encurtidos y cortador de jamón en directo.
- Estación de platos típicos: arroces, gachas y migas.
- Barbacoa en directo, siempre y cuando haya más de 150 invitados.
- Combinación de tres de nuestras estaciones:
    1. Japón: sushi variado.
    2. Galicia: pulpo a la gallega y lacón al corte.
    3. México: tacos y nachos con guacamole.
    4. Croquetería: croquetas variadas.
    5. Freiduría: calamares, chopitos, pescaíto.
    6. Mariscos a la parrilla: navajas, zamburiñas, mejillones y coquinas.
- Además, podéis añadir cualquier otra estación con un coste adicional.
- Bebidas: cervezas (con alcohol, sin alcohol, radler y especiales), vinos (blancos, tintos, rosados), cócteles (mojito, piña colada...) y refrescos.

*Coste adicional del cóctel estaciones: +12€/persona

Precios estaciones

*Se pueden añadir a cualquiera de los tres tipos de cóctel.

- Ostras, gambas y cava: +6€/persona
- Galicia: +5€/persona
- Japón: +3€/persona
- México: +3€/persona
- Freiduría: +3€/persona
- Croquetería: +3€/persona
- Mariscos a la parrilla: +3€/persona

El cóctel

DJ en directo

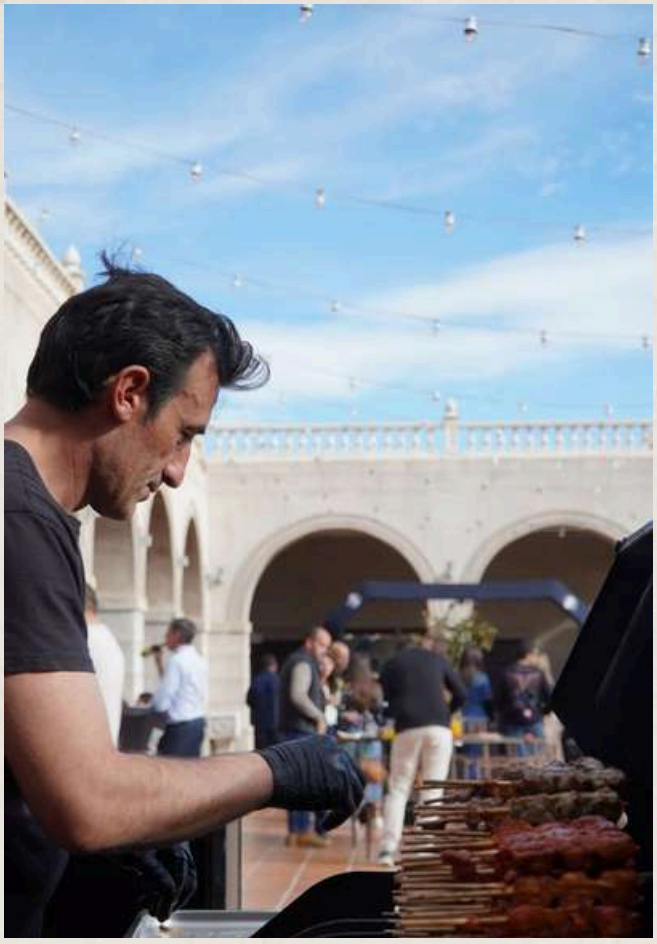
Dale a tu cóctel un toque único con música en directo a cargo de un DJ profesional.

Una propuesta ideal para crear ambiente, sorprender a tus invitados y marcar el ritmo de la celebración desde el primer momento. Un servicio exclusivo que puedes añadir a tu evento para convertir cada instante en una experiencia inolvidable.

*Servicio opcional con coste adicional.

Estación de platos típicos: arroces, migas y gachas





Barbacoa



Buffet de quesos y encurtidos







Cortador de jamón





Estación de ostras, cava y gambas







Estación de Japón







El menú

En *Los Jardines de Palacio* ofrecemos varios platos con los que vosotros confeccionáis vuestro propio menú.

Todos nuestros menús se componen de cinco pases en mesa:

1. Entrante o plato de marisco.
2. Pescado de nuestra carta.
3. Sorbete.
4. Carne de nuestra carta.
5. Postre, con una pieza de repostería y una parte de helado. Todo ello de elaboración propia.

Todos los platos se prueban el día de la degustación, que se realiza en el mes de febrero. Será entonces cuando diseñaréis vuestro menú, contando con nuestro asesoramiento. En base a los platos elegidos, se cerrará el precio final.

Primer plato y mariscos

- Salmorejo de naranja y bacalao ahumado.
- Ensalada de foie y jamoncitos de pato con vinagreta de pistacho.
- Ensalada de piña y langostinos con foie vinagreta de mango y polvo de quiquos.
- Ensalada de pistachos escabechados.
- Ensalada de ternera escabechada.
- Gambones al ajillo sobre crema de bogavante.
- Gambones al ajillo sobre crema de curry, coco y chocolate blanco.
- Crema de boletus, foie y jamón de pato.
- Arroz caldoso con bogavante.
- Risotto de setas, parmesano y jamón de pato.
- Gambones, gamba blanca y gamba roja alistada.
- Gambones, gamba blanca y langostinos.
- Vieira gratinada o a la gallega.
- Carabinero a la plancha.

Pescados

- Salmón gratinado con muselina de pistacho y parmentier de patata y pimentón.
- Bacalao gratinado sobre romesco de pistacho.
- Suprema de bacalao en salsa de azafrán y setas salteadas.
- Taco de atún sobre parmentier de patata shitakis y barbacoa coreana.
- Corvina sobre pisto de verduritas y sopa thai.
- Bacalao confitado sobre sopa de ajo.
- Rodaballo a la bilbaína y crema de piparras.
- Mero sobre parmentier de piquillos y wakame.
- Pulpo a la brasa con verduritas y salsa gaucha.
- Lubina con pisto de verduritas, espárragos a la brasa y puré de espárragos.

Sorbetes

- Limón.
- Mojito.
- Mandarina.
- Mango.
- Manzana verde.

Carnes

- Solomillo de cordero, crema de zanahoria y salsa café de París.
- Cordero asado con patatas panaderas.
- Solomillo de ternera a la brasa con crema de batata.
- Medallones de solomillo ibérico en salsa de setas y piñones.
- Entrecot de ibérico al aroma de monte con wok de verduritas y salsa gaucha.
- Tournedó de lomo ibérico con risotto de boletus.
- Solomillo de ciervo con manzana asada, frambuesa y fondo tinto.
- Chuleta de ternera blanca y batata frita con ranchera.
- Delicias de ibérico en salsa bordalesa y parmentier de patata.
- Piernas y paletillas de cordero lechal.

Postres

- Torrija con sopa de chocolate blanco y coco y helado de pistacho.
- Tarta cremosa de queso y pistacho con helado de miel y azafrán.
- Brownie de pistacho con helado de chocolate.
- Brownie de chocolate con helado de coco.
- Copa tiramisú con helado de dulce de leche.
- Tarta de manzana con helado de queso y salsa caliente de manzana.
- Milhoja de nata y crema con helado de especies.
- Esfera de mango con helado de hierbabuena.
- Choco boom y helado de toffee.
- Carrot cake a la manera del chef.
- Sándwich de pistacho y helado de coco.
- Miguelito calentito de pistacho y helado de toffee.

Menú infantil

El menú infantil (hasta 13 años) está compuesto por un plato de los que le gustan a los peques: croquetas, empanadillas, filete empanado, pizza, patatas fritas y un helado.

Además, se incluye también lo que quieran tomar tanto en el cóctel como en la barra libre, sin sobrecoste alguno.

Los invitados más pequeños estarán acompañados por nuestras cuidadoras desde que empieza el cóctel y hasta que termina el banquete.

- En el cóctel les atienden y están con ellos en el castillo hinchable.
- En el banquete les ayudan con la comida. Lo ideal es que se sienten todos en una misma mesa, pero la elección es siempre vuestra.
- Tras el banquete, salen a jugar y a hacer actividades.

Cualquier servicio extra de cuidadoras se contratará aparte.

Menú especial

Disponemos de todo tipo de menús especiales: intolerantes, alérgicos, vegetarianos, veganos, etc.

Para elaborarlos, debéis informarnos de las personas que necesitan un menú especial, así como su nombre y número de mesa en la que van sentados.

El día de la boda, el equipo de sala se pone en contacto con ellos y les dice el menú que van a tomar.

Siempre intentamos que se parezca al que habéis elegido vosotros, salvando las posibles alergias e intolerancias que padezcan.

La fiesta

Hasta que el cuerpo aguante.







Barra libre

En *Los Jardines de Palacio* tenemos un precio fijo por persona para la barra libre. **Sin límite de horas**: hasta que el cuerpo aguante.

Estipulamos un número de botellas de alcohol dependiendo del número de invitados que asisten a vuestra boda. En el precio incluimos la bebida, barra de gin tonic, los camareros y dj.

En caso de agotar el alcohol estipulado, no acabamos el evento, sino que entre vosotros y nosotros hablamos en ese momento si queréis añadir más bebida o dar por finalizada la boda.

En caso de ampliar, la fiesta continuará, sumando el sobrecoste de las botellas extra que se consuman al precio inicial.

Además, la Sociedad General de Autores (SGAE) está presente en tu evento. Por ello, entre vosotros y nosotros pagamos este canon que es de obligado cumplimiento.

Recena

Además, ofrecemos la posibilidad de incluir un córner de recena. Se abre tras las primeras dos horas de baile, aproximadamente, y se cierra cuando finaliza la barra libre.

¿Qué incluye?

- Hamburguesas.
- Perritos calientes.
- Pizzas variadas.
- Crepes.
- Helados con toppings.

Otras opciones que podéis añadir:

- Fuente de chocolate (con plátano, fresas, donuts, gofres...).

Party

¿Qué sería de una fiesta sin candy bar y glitter bar?

En Los Jardines de Palacio tenéis la posibilidad de contratar estos dos servicios, por separado o en pack.







Condiciones generales

Para que todo salga perfecto.



Evento

Bodas de mañana: cóctel en el porche, banquete en el salón y baile en la discoteca situada en el jardín anexo.*

Bodas de tarde: cóctel en el porche, banquete en el salón y baile en el porche.*

*Siempre adaptándonos a las condiciones meteorológicas y resto de eventos por parte del restaurante.

Fianza

A la firma del contrato se entrega una fianza de 1.000€ que serán descontados el día del pago final.

Invitados

La confirmación de invitados se realizará 15 días antes del evento, pudiendo hacer modificaciones mínimas hasta 4 días antes de la boda.

Exclusividad

En todo momento hay exclusividad de los espacios de la finca. Si el número de invitados es inferior a 160 personas, hay unos costes fijos que se sumarán al precio del menú.

Precios

‘Vosotros decidís y nosotros nos encargamos’

- 250€ (contratación obligatoria).

Centros de mesa opcional:

- 1 - 35€/unidad
- 2 - 18€/unidad
- 3 - 18€/unidad

Seating plan opcional:

- 1 - 230€
- 2 - 180€
- 3 - 180€

Espejo de bienvenida:

- Personalizado (nombres y fecha): 150€
- Sin personalizar: 130€

**IVA no incluido (10%).*

Menú

- Adultos: 90-100€.

*El rango de precios puede variar en función de los platos elegidos.

- Infantil: 40€.

Cóctel

- Cóctel 1: incluido en el precio del menú.
- Cóctel 2: 8€/persona.
- Cóctel 3: 12€/persona
- DJ en directo: 250€

Estaciones

- Ostras, gambas y cava: +6€/persona
- Galicia: +5€/persona
- Japón: +3€/persona
- México: +3€/persona
- Freiduría: +3€/persona
- Croquetería: +3€/persona
- Mariscos a la parrilla: +3€/persona

La fiesta

- Barra libre: 17€ + 1€ (SGAE) por persona.
- Fuente de chocolate: 400€.

**IVA no incluido (10%).*

Recena

- Contratación: 300€ (incluidas las primeras 60 unidades).
- Hamburguesa extra: 3,50€.
- Otros productos de la recena extra: 2,50€.

Party

- Candy bar: 250€
- Glitter bar: 150€

*Para bodas de hasta 250 personas.

Otros

- Coste extra si el evento cuenta con menos de 160 invitados adultos.

Sábados y festivos

Mínimo personas	Coste extra
Menos de 160	500 €
Menos de 150	800 €
Menos de 140	1.100 €
Menos de 130	1.400 €
Menos de 120	1.800 €
Menos de 110	2.200 €
Menos de 100	3.000 €

Viernes, domingos y víspera de festivos

Mínimo personas	Coste extra
Menos de 100	500 €
Menos de 75	800 €

**IVA no incluido (10%).*

Otros servicios

También os podemos ayudar con...

El alojamiento

En la propia finca de *Los Jardines de Palacio* contamos con doce bungalows para que tanto los novios como algunos de los invitados no tengan que desplazarse.

Disponemos de once bungalows de dos habitaciones (pudiendo ser individuales) y uno de tres estancias. Todos ellos equipados con cocina, menaje, baño, calefacción y aire acondicionado.

TARIFAS 2027

- Bungalow individual: 85 euros/noche
- Bungalow de dos habitaciones: 125 euros/noche
- Bungalow de tres habitaciones: 150 euros/noche

Contacto:

Nazaret - 606 14 67 34

Alojamiento Rural LaLola

Además de las habitaciones de la finca, también contamos con un hotel situado en Villacañas (Toledo): Alojamiento Rural LaLola.

Dispone de 13 habitaciones. Todas ellas equipadas con baño privado, aire acondicionado (frío y calor), WiFi y televisión.

El hotel cuenta también con un comedor común con nevera, cafetera y menaje.

TARIFAS 2027

- Habitación individual: 55 euros/noche
- Habitación doble: 70 euros/noche
- Habitación triple/familiar: 85 euros/noche

Más información en:
www.alojamientorurallalola.es
Contacto: Nazaret - 606 146 734

Regalos personalizados

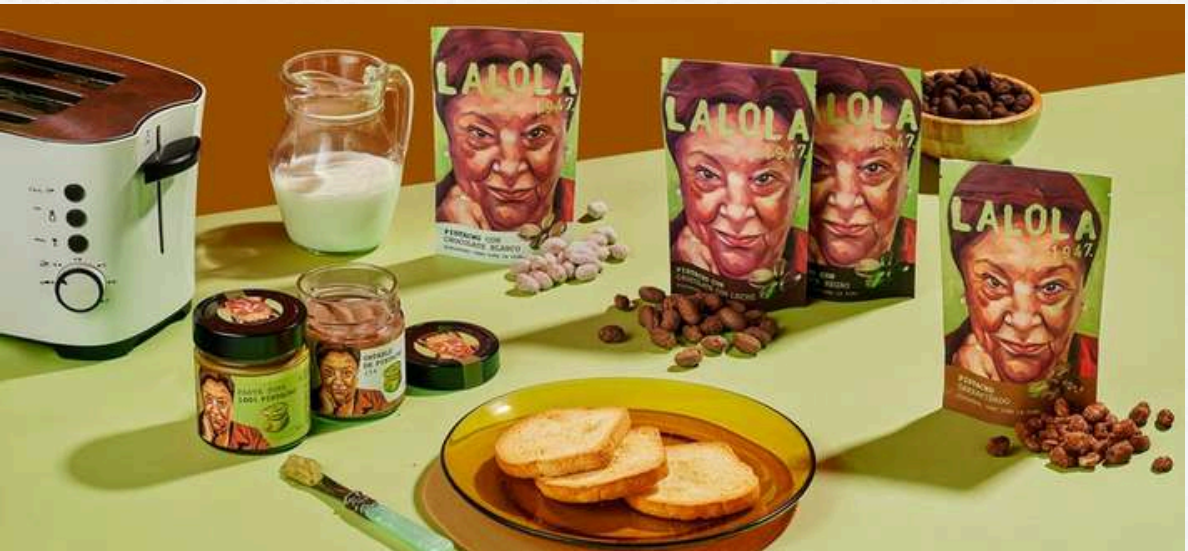
¿No sabéis qué regalar a vuestros invitados? ¡Tenemos la solución: LaLola1947!



Pistachos, como toda la vida: con sal, con chocolate negro, con leche o blanco, garrapiñados o untable de pistacho.

Estos productos los podemos personalizar con la etiqueta de vuestra boda.

Pistacho tostado con sal	200 gr	4,20€
	1 kg	16,00€
	5 kg	79,00€
Pistacho con chocolate blanco, negro, con leche o garrapiñado	80 gr	3,20€
	1 kg	33,20€
Untable de pistacho	200 gr	3,80€



LALOLA
1947

Preboda o postboda

Os ofrecemos la posibilidad de hacer una comida preboda o postboda en nuestro restaurante El Capricho de Los Torres.

Podemos personalizar un menú cerrado para el grupo de personas que asista al evento.

O, si lo preferís, pedir de nuestra carta:







El Capricho
de los toRRes
GASTRObar

Fotomatón

Haz que tu celebración sea aún más especial.

Descubre los servicios de CrazyZoom Eventos y añade ese toque de diversión y entretenimiento a tu boda.

- Fotomatón. Tres horas de fotos e impresiones ilimitadas.
  Precio: 360€.
- Vídeos 360º. Con descargas ilimitadas.
  Precio: 420€.
- Hora loca. Más de 150 accesorios, globos, pistola de humo y mucho más.
  Precio: 620€.
- Caricaturas digitales: En directo, personalizadas y a todo color.
  Precios: en el coctel, 290€.
  En la barra libre, 390€.
- Toro mecánico. Con fotos y vídeos para los participantes.
  Precio: 399€.
- Máquina de palomitas. El complemento perfecto.
  Precio: 190€

Fotomatón

Opciones de packs Crazyzoom Eventos:

- Pack 1. Fotomatón y vídeo 360º.
  Precio: 700€.
- Pack 2. Fotomatón y hora loca.
  Precio 880€.
- Pack 3. Hora loca y vídeos 360º.
  Precio: 899€.
- Pack silver. Fotomatón, hora loca y vídeos 360º.
  Precio 1.250€.

¿Nos decís sí, quiero?

¿Dónde estamos?

- Calle Chaparral, 22. Villacañas, Toledo

Contacto:

- eventosjardinesdepalacio@gmail.com
- info@losjardinesdepalacio.com
- Fernando: 676 554 040
- Carlos: 617 485 263

Nuestras redes sociales:

- Instagram: @losjardinesdepalacio
- Facebook: Los Jardines de Palacio

www.losjardinesdepalacio.com