



## ¿POR QUE VISTAS REALES?

Nuestra finca, un sitio único por las increíbles vistas que disfrutamos del embalse de manzanares y la sierra madrileña, haciendo que una ceremonia al atardecer sea única por el reflejo de sol en el agua mientras se pone detrás de las montañas.

Nuestra cocina, clásica española basada en la mejor materia prima, en los productos de km 0, ecológicos (e incluso de nuestro propio huerto en temporada) y en nuestras maravillosas carnes cocinadas en parrilla con leña de encina.

# Bodas

Ceremonia

Coctail

## La Boda Coctel.

¿Por qué una boda con el sistema de coctel?

Primero, las bodas más clásicas están muy encorsetadas según los protocolos, pero a día de hoy se busca sobre todo una celebración que sea una gran fiesta, donde aunque la gente se siente no hay sitios definidos, lo cual permite la interacción continua entre todos los asistentes.

Segundo, la gran variedad de platos permite que cada persona coma lo que más le guste evitando la menor variedad de comida que tiene un primero y un segundo definidos, a pesar del coctel previo que suele haber.

A young girl in a white, tiered, sleeveless dress is captured in a joyful spin on a wooden deck. Her arms are outstretched, and her dress is billowing around her. She is wearing light-colored, lace-up shoes. In the background, another person in a white dress is partially visible, and the setting is outdoors with lush greenery and a bright sky. The overall mood is happy and celebratory.

## Los Niños

Sin lugar a dudas Vistas Reales es el lugar con más posibilidades para celebrar una boda con niños, gracias a nuestra finca con más de 100.000 M2 y a los más de 200 animales que tenemos, incluyendo una hípica para montar a caballo, que harán que los más pequeños disfruten de un día inolvidable acompañados de nuestros monitores mientras los adultos disfrutáis de una boda única.

# Organización

Nuestra boda tipo tiene una **duración de 8 horas** y consta varias partes:

1

## LA BIENVENIDA

Momento donde la gente llega, se saluda y toman algo tranquilamente mientras esperan a los novios.

2

## LA CEREMONIA

*(en caso de haberla)*

Sin lugar a dudas el momento más emotivo y único en todas y cada una de las bodas que celebramos.

3

## LA COMIDA/CENA

Donde disfrutaremos de nuestra maravillosa comida de km 0, ecológicos e incluso de nuestro propio huerto en temporada.

4

## LA BARRA LIBRE

Con recena/merienda, y donde los niños realizarán actividades acompañados de nuestros monitores, mientras los adultos disfrutáis de una boda única.



# 1 La Bienvenida

Bebidas (no combinados) juntos con aperitivos clásicos, conos de patatas fritas, encurtidos (variado de aceitunas, pepinillos, etc...) y frutos secos.

## OPCIONES:



Mesa de mojitos de frutas en el recibimiento. **+6€ por persona.**

Música en directo. **A concretar.**



Jamón ibérico con cortador.  
Jamón ibérico bellota con cortador **750€**  
Jamón ibérico cebo con cortador **500€**

Alguna de nuestras especialidades (especificadas en el menú de las comidas/cena). **+3€ por especialidad** (\*) x persona



(\*)A este precio habría que sumar el suplemento de las que lo tengan.

## 2 La Ceremonia (si la hubiese)



La ceremonia incluye por parte de Vistas Reales del montaje con sillas, mesa principal, equipo sonido y decoración con planta natural. **250€.**

El atrezo de la zona de la ceremonia personalizado correrá a cargo de los novios



## 3 La Comida / Cena



**ADULTOS**

Comida/Cena con diez (10) especialidades diferentes a elegir más tres (3) postres diferentes a elegir, bebida (no combinados) y café acompañado de repostería casera de Vistas reales.



**NIÑOS**

(hasta 12 años)

Cómer infantil con cuatro (4) especialidades a elegir más postre infantil y bebidas (agua, zumos y refrescos)

El coctel incluye mesas y sillas para el 50-60% de los asistentes según protocolo con decoración con plantas naturales, y también se podrá montar alguna mesa sentada en caso de personas mayores o con alguna discapacidad.

# Nuestras Especialidades:

FRIAS  
4 a elegir.



Mesa de ibéricos, Jamón ibérico de bellota y lomo ibérico de bellota con picos y regañas. (+5€)



Anchoas de "La anchoa sin lata" con tomate triturado ecológico y pan tostado. (+1€)



Tomate ecológico o de nuestro huerto pelado con aceite virgen ecológico y sal o con perlas de mozzarella y aceite de albahaca.



Mesa de quesos ecológicos de cabra de Suerte Ampanera, de moho blanco, madurado y azul, con pan de pasas y confitura de frutas.



Matrimonio de "la anchoa sin lata" de anchoa y boquerones en vinagre con piparras y aceitunas. (+1€)



Lascas de ventresca de atún sobre pimiento rojo asado ecológico.



Chorizo y salchichón de Búfalo de "Las hoyas de Santa Ana" con picos ecológicos.



Gazpacho con hortalizas ecológicas o de nuestro huerto.



Salmorejo con huevo duro de las Hoyas de Santa Ana y crujiente de jamón ibérico.



**CALIENTES**  
6 a elegir.



Parrillada de verduras ecológica o de nuestro huerto.



Tortilla de patatas ecológicas y huevos de gallinas en libertad de "Las hoyas de Santa Ana" (especialidad Vistas Reales)



Degustación de croquetas según receta de Jesús Prieto de Jamón ibérico, boletus y zanahorias con dátiles.



Arroz del mar, con pez de roca, calamares, gamba arrocera y verduras ecológicas. (+2€)



Zamburiñas al horno. (+2€)



Nuestros pescados al horno:

- ▶ Salmon sobre tomate ecológico triturado con aceite de oliva virgen ecológico. (+2€)
- ▶ Bacalao sobre crema de patata asada ecológica. (+2€)



Nuestras carnes en barbacoa con leña de encina:

- ▶ Pollo salvaje de "Toston"
- ▶ Panceta de cerdo ibérica de "Gancedo"
- ▶ Abanico de cerdo ibérico de "Gancedo" (+2€)
- ▶ Hamburguesas de ternera con queso de "Gancedo"
- ▶ Lomo de vaca madurado "Gancedo" (+4€)



# Nuestros Postres

a elegir tres (3) variedades de entre:



Tarta de Zanahoria



Tarta de Chocolate



Tarta de Abuela



Mouse de mango o de fresas



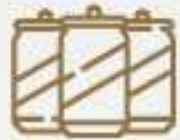
Mouse de queso con mermelada de fresa y galleta caramelizada (especialidad Vistas Reales)



Postres de km 0. "La Colmenareña", cuajada con miel o natillas de vainilla.



# Bebida



Refrescos



Zumos



Agua



Cerveza "Estrella de Galicia", sin gluten, mixta y sin alcohol



**Vino tinto**

Tagonius de Madrid, **Vino Mayor** roble ribera de Duero y **Glorioso** crianza Rioja.



**Vino Blanco**

Analvida verdejo y La camioneta frizzante dulce espumoso.

## OPCIONES

**+3€** por cada especialidad extra a partir de 10 *(sin incluir si tiene coste añadido)*

Vinos:

Ramón Bilbao crianza edición limitada rioja y "El secreto" roble ribera del Duero:

**+3€**, desde el comienzo del evento: **+6€** *(mínimo 50 personas)*

Sorbetes de frutas al cava: **+3€**

Cómer con cervezas Premium:

**+3€**, desde el comienzo del evento **+6€** *(mínimo 50 personas)*



Música en directo con guitarra acústica durante la comida o cena desde **200€**



## ④ La Barra Libre, Recena y Música.

Barra Libre desde el comienzo del evento: +8€



### Opciones sobre la barra libre:

- ▶ Ampliación de barra libre a partir de las 8 h. **+9€** por hora contabilizando el 50% de los asistentes (mínimo 50 personas)
- ▶ Mesa de mojitos de frutas durante la barra libre: **+6€** (mínimo 50 personas)
- ▶ Barra libre desde comienzo del coctel: **+4€**
- ▶ Desde comienzo del evento: **+8€**



### Opciones sobre la merienda/recena:

- ▶ Salada.-Medias noches con chorizo, salchichón y jamón y queso.
- Dulce.-Manolitos de "Manolo pastelero" o palmeritas "La tahona de Colmenar"
- Mixta.- mezcla de las anteriores
- ▶ Premium.- huevo frito de "Las hoyas de Santa Ana" con patatas fritas ecológicas y torreznos **(+5€)**



### Opciones sobre la música:

- ▶ En nuestro equipo de sonido con pen drive a cargo de los novios, incluida en el precio.
- ▶ Dj o música en directo no incluido en el precio. A contratar por los novios.

## Actividades Infantiles:

En Vistas Reales contamos con una granja exterior clásica (con la cerdita Laura, los burros Cosme y Tuba, el conejo Gafotas, etc...), una interior exótica en el salón infantil (con la serpiente pitón Kaa, el guacamayo Baloo, etc...) y como no el rancho de los caballos, nuestra esencia.

Las Visitas a estas granjas de animales, junto con la realización de talleres manuales, juegos populares e incluso un paseo a caballo (\*) harán que los niños disfruten de un día único mientras los adultos disfrutáis de la boda y su barra libre sin ninguna preocupación.

(\*) El paseo a caballo tendrá un suplemento de 8€ por niño.

---

## Precio

### Adultos

Bienvenida, comida/cena y barra libre con merienda/recena incluida con un total de 8h de duración desde la llegada a Vistas Reales:  
**85€ por persona sin contar todos las opciones con precios añadidos.**

### Niños

- ▶ Comida/cena más merienda/recena más actividades infantiles (mínimo 5 niños) durante la barra libre de los adultos: **65€ por niño sin contar opciones añadidas.**
- ▶ Opción de comida/cena a cargo de nuestros monitores **+6€ por niño**

IVA NO INCLUIDO.

# Condiciones

- ▶ Sin coste de alquiler para grupos de más de 100 personas (sin contar niños) en los meses de junio, julio, agosto y septiembre. Resto de meses mínimo de 60 personas.
- ▶ Para grupos menores a 100 personas 20€ por persona hasta las 100 personas en los meses de junio, julio, agosto y septiembre. Resto de meses 20€ por persona hasta las 60 personas.
  - ▶ Descuento en celebraciones los viernes del 10% sobre el precio final.
- ▶ Solamente se realizara la reserva de fecha bajo el pago de una señal del 20% del precio final.
  - ▶ El número de asistentes se podrá modificar hasta 7 días antes de la boda





# Vistas Reales

HÍPICA · RESTAURACIÓN · NIÑOS · EVENTOS

[www.vistasreales.es](http://www.vistasreales.es)