

A couple is seen from behind, sitting on a wooden bench and looking out over a lush green golf course. The course is surrounded by dense trees and a clear blue sky. The scene is peaceful and scenic.

Dossier Menú Bodas 2026

**Club de Campo Villa de
Madrid**

A scenic view of a golf course with a large tree in the foreground and a city skyline in the background.

Un Club con historia

Este histórico Club ha sido referencia de la capital desde su inauguración en 1931, albergando encuentros sociales y empresariales.

Construido dentro de los terrenos del monte de El Pardo, en la zona denominada "El Plantío de los Infantes", cedidos por Real Patrimonio y con la venia de S.M. el Rey Juan de Borbón, dónde tienen lugar acontecimientos deportivos nacionales e internacionales del más alto nivel como el Open de Golf y Longines Global Champions Tour, el circuito hípico más importante del mundo.

En el corazón de un entorno natural incomparable, el Club de Campo Villa de Madrid ofrece dos de sus espacios más exclusivos para la celebración de eventos: **La Cristalera** y **el Chalet del Golf**. Estos lugares, rodeados de tranquilidad, son ideales para todo tipo de celebraciones, desde eventos corporativos hasta bodas y encuentros sociales.

La Cristalera, con su diseño moderno y elegante, permite a los invitados celebrar sus eventos con jardines privados y disfrutar de impresionantes vistas a la Pista Verde de la Hípica. Por su parte, el **Chalet del Golf**, con su estilo clásico y donde desde su terraza podréis sorprender a vuestros invitados, celebrando vuestro evento al aire libre con las mejores vistas de Madrid iluminado.

Cada espacio ha sido cuidadosamente pensado para brindar comodidad, estilo y flexibilidad, adaptándose a las necesidades de su evento en un entorno único.

Descubre cómo el Club de Campo Villa de Madrid puede hacer de tu evento una ocasión especial.

¡BIENVENIDO A TU CLUB!



Iván Sáez

Tras un paso por Francia, *Iván Sáez* comenzó su camino en la gastronomía española en las cocinas de *Berasategui*, *Mugaritz*, regresando a su Madrid natal a restaurantes reconocidos como *Zaranda*, *Zorzal* o *Senzone*. Tras dirigir para *Berasategui* la gastronomía del Hotel Puerta de América y un breve paso por la dirección del Hotel Hospes, decide en 2014 iniciar su andadura en solitario y abre el *Restaurante Desencaja*, lugar en el que ha ido mostrando su evolución, consolidándose con una propuesta cuyos protagonistas son el mercado, la tradición y la creatividad.

Desde 2018 cuenta con un Sol Repsol.

En 2023, tras casi una década con su restaurante de Paseo de la Habana, se traslada al Club de Campo Villa de Madrid, donde Sáez fusiona la cocina tradicional con la vanguardia y mantiene la creatividad y respeto al producto que tanto le caracteriza.

Cóctel de bienvenida

Mini cono de foie con manzana verde y maracuyá

Maki vegetal con sésamo y pepino

Vasito " gazpacho verde"

Mini gilda 2.0 con chip de patata

Cucurucho de brandada de bacalao con aceituna negra

Croqueta líquida de jamón ibérico

Tempura de langostino con ponzu cítrico

Mini hamburguesa de ternera con cheddar

Dumpling de cerdo y jengibre con ponzu

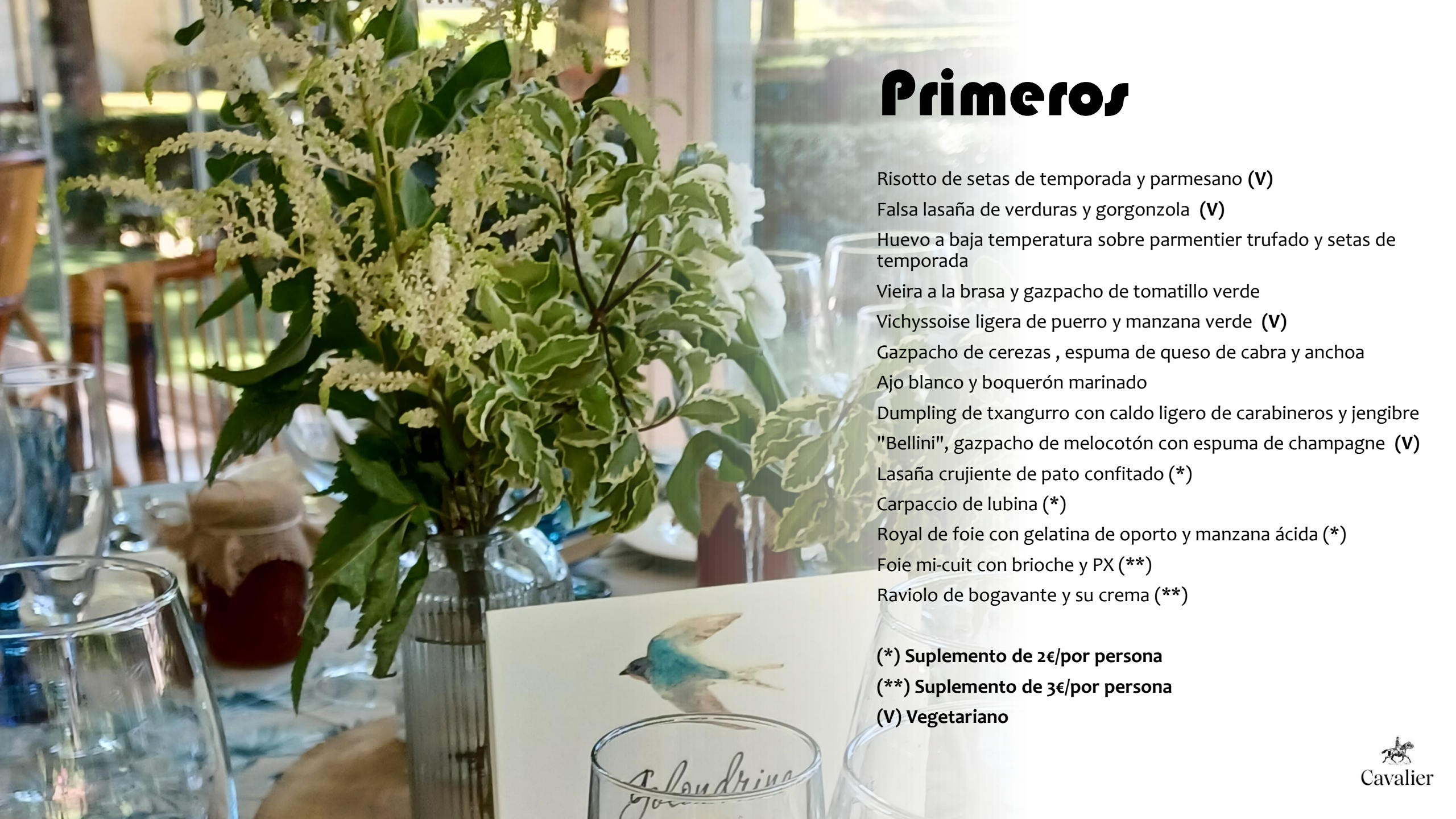
Empanadilla crujiente de jabalí estofado

Mini tartaleta de rabo de toro con parmentier de patata

El cóctel incluye:

- **Un puesto de limonadas y tinto de verano.**
- **Un puesto de jamón ibérico D.O. 100% bellota, con cortador, para bodas de más de 150 invitados. En el caso de menos asistentes, existe esta opción con un suplemento de 200€.**





Primeros

Risotto de setas de temporada y parmesano (V)

Falsa lasaña de verduras y gorgonzola (V)

Huevo a baja temperatura sobre parmentier trufado y setas de temporada

Vieira a la brasa y gazpacho de tomatillo verde

Vichyssoise ligera de puerro y manzana verde (V)

Gazpacho de cerezas , espuma de queso de cabra y anchoa

Ajo blanco y boquerón marinado

Dumpling de txangurro con caldo ligero de carabineros y jengibre

"Bellini", gazpacho de melocotón con espuma de champagne (V)

Lasaña crujiente de pato confitado (*)

Carpaccio de lubina (*)

Royal de foie con gelatina de oporto y manzana ácida (*)

Foie mi-cuit con brioche y PX (**)

Raviolo de bogavante y su crema (**)

(*) Suplemento de 2€/por persona

() Suplemento de 3€/por persona**

(V) Vegetariano

Segundos

Carrillera ibérica glaseada con puré de boniato y verduras de temporada

Roastbeef de solomillo de vaca, salsa Perigord, parmentier de patata y trufa

Jarrete de ternera asado a baja temperatura con salsa Oporto

Presa ibérica glaseada en miso

Tarta de faisán y setas de temporada

Pularda rellena de trufa, manzana, ciruela y hongos

Royal de pato a la naranja con higos

Dorada en papillote cítricos

Lubina al pilpil de lima

Corvina al horno con velouté de yuzu

Milhojas de verduras con crema de espinacas (V)

Falso tataki de sandía asada, queso feta y vinagreta de hierbas (V)

Solomillo ibérico relleno (*)

Bacalao confitado al pilpil (*)

Magret de pato rosado (*)

Merluza pincho en salsa verde (**)

Cordero lechal confitado (**)

Rodaballo salvaje beurre blanc (***)

Lomo de venado castañas (****)

Solomillo de ternera con salsa de trufa (*****)

(*) Suplemento de 2€/por persona.

(**) Suplemento de 3€/por persona.

(***) Suplemento de 4€/por persona.

(****) Suplemento de 5€/por persona.

(*****) Suplemento de 6€/por persona.

Two chocolate tarts are shown on a white surface. Each tart is topped with a cluster of blackberries and a small piece of orange peel. The background is a soft-focus image of a white wall with some brown spots.

Postres

Nuestra tarta cremosa de queso con salsa de albaricoque

Tarta de limón y merengue

Coulant de chocolate Valrhona

Carrot cake especiada

Panna cotta de coco y piña

Brownie de chocolate con crema inglesa de cacao

Tarta fina de manzana asada con crema de manzana y Chantilly

Texturas de frutos rojos

Pavlova tropical

Tartaleta de fruta y crema de temporada

Milhojas de nata y crema con frambuesa liofilizada

The background of the slide features a warm, dimly lit setting. In the foreground, several elegant wine glasses are arranged on a dark, reflective surface. To the left, a small, glowing candle in a glass holder provides a soft light. The background is filled with more glasses and foliage, creating a bokeh effect of light and shadow.

Bodega

Vino Blanco Viña Lobera, Verdejo
Vino Tinto Cune Selección Especial
Club de Campo, D.O. Rioja
Cava Enterizo
Refrescos, agua y cerveza



Menú de niños y staff

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Solomillitos fritos de pollo campero

Mini pizzas Margarita con mozzarella fundida

Mini hamburguesas de ternera con pan brioche, queso cheddar y patatas chips caseras

O

Lasaña con salsa de tomate casera y parmesano rallado

Tartaleta de chocolate

**

Refrescos y agua



Bebidas barra libre

Whisky – Johnnie Walker, J&B, White Label

Ginebra – Beefeater y Tanqueray

Ron – Brugal y Cacique

Vodka – Absolut

Bol de chucherías

(*) Invitado solo a barra libre y recena – 50€/por persona

Recena

Panecillos de jamón ibérico

Mini sandwiches variados

Empanada de atún

Chistorra en pan rústico

Mini brownie chocolate Valrhona 70%

Palomitas

Opcional con suplemento:

Tabla de quesos - 2€ por persona

Arroz de ibéricos - 2€ por persona

Chocolate con churros - 2€ por persona

A festive outdoor event decoration featuring three large, colorful umbrellas (yellow, green, and pink) hanging from a wooden frame. The umbrellas are adorned with tassels and pom-poms. In the foreground, two large white bowls filled with shrimp are placed on a wooden table. A small blue and white sugar skull is visible between the bowls. The background shows a lush green hedge.

Rincones gastronómicos y de bebidas

Puesto de jamón ibérico con cortador

Puesto de quesos internacionales con maestro quesero

Puesto de arroz ibérico, verduritas y señoret

Puesto de tacos de cochinita pibil

(En la Cristalera de la Hípica)

Puesto de mini baos de ternera con crujiente de ibérico y kimchi salteado

Puesto de sushi con sushi man

Puesto de vermut, gildas y cucuruchos de patatas fritas

Corner de cervezas

Puesto de champagne

Puesto de margaritas

Puesto de mojitos

Mesas dulces

Consultar presupuesto de acuerdo al número de invitados

Condiciones de contratación

- ✓ Para la reserva de la fecha será necesario el pago de alquiler del espacio elegido con el Club de Campo y la firma del correspondiente contrato del catering con el depósito de reserva del 25% del total del presupuesto del evento.
- ✓ Tres meses antes de la celebración, se abonará el 35% de los servicios contratados.
- ✓ Diez días antes de la celebración del evento, se deberá abonar el importe restante de servicios contratados y se comunicará el número definitivo de comensales para la correcta planificación del servicio.
- ✓ Menú infantil hasta 12 años.
- ✓ Menús sujetos a cambio por estacionalidad del producto.
- ✓ En el supuesto de variación en los horarios establecidos, el presupuesto tendrá un suplemento correspondiente al servicio de catering contratado o coste del personal.
- ✓ Consultar presupuesto para menús especiales (veganos, alérgicos e intolerantes). Suplemento del 10% por invitado.
- ✓ Con el fin de garantizar la calidad, imagen y salubridad de los productos que ofrecemos, no está permitido aportar a la celebración del evento, alimentos o bebidas del exterior. Cualquier excepción, necesitará aprobación previa, además de la documentación necesaria.

Servicios incluidos

Cóctel de bienvenida de una hora y media de duración

Puesto de un jamón ibérico con cortador para bodas con más de 150 asistentes (*). En el caso de menos asistentes, suplemento de 200€.

Decoración floral en las mesas del banquete y decoración personalizada (mantelería, servilletas, vaso de color y bajo platos) a elegir entre una selección de diseños con nuestro decorador
DURBANITY

Bodega

Degustación de menú para 6 personas para bodas de 100 invitados en adelante (alguna pieza o plato de los menús, podrá ser sustituido por otro equivalente, siempre buscando una mejora en la actualización de nuestra gastronomía e informando previamente al cliente)

Para bodas de menos de 100 invitados, menu degustación para 4 personas. Coste extra por persona: 60€

Recena

4 horas de barra libre (hora extra - consultar precio)

Papelería (impresión de menús, meseros y sitting plan)

Precio por persona

Mayo, junio, julio y septiembre - 200 €

Resto del año - 190 €

Menú infantil - 50 €

10% IVA no incluido

(*) No incluye staff

Servicios no incluidos

Alquiler de los espacios a cargo del Club de Campo:

Cristalera de la Hípica - 2.000 € IVA incluido

Chalet del golf- 2.500 € IVA incluido

Descuentos especiales en el alquiler de los espacios para abonados del Club.

Ceremonia civil:

Precio desde 1.000€ + 21% IVA de acuerdo con el número de invitados.

Incluye montaje de la ceremonia civil y decoración básica para 50 asistentes.

Otros:

Gestión y coordinación de proveedores. Consultar precio del servicio.

Apertura del comedor principal una vez terminado el servicio en mesa

Sitting y meseros personalizados

Contratación de carpa adicional

Montaje extra

Menaje adicional

Mesas y sillas adicionales (1 mesa para cada 10 pax). La contratación extra tendrá un coste de 100€/mesa.

Decoración adicional

Audiovisuales

Cualquier servicio no mencionado en el apartado de servicios incluidos.

Colaboradores

Nuestros colaboradores son parte del equipo de Cavalier, conocen los espacios del Club a la perfección y cuidan cada detalle, para que cada celebración sea única y especial.

Decoración incluida en el dossier

Mantelería: DURBANITY (con exclusividad)- Sergio - MV. 628 04 13 96 - info@durbanity.com

Showroom en c/ Amado Nervo, 5. Cita previa

Flores: MUSCARI by Natalia Palacios **(con exclusividad)**- MV.667 010 490 - nataliapalacios@muscari flores.com.

Calle Claudio Coello, 6

Iluminación

NEOLUZ - Gloria - MV. +34 669416367 - gloria@neoluz.net

Discotecas

PARTYSON - Alfonso Mediero - MV.606 317 733 - alfonso.mediero@partyson.es.

Fotografía recomendada

INSTANTÁNEA Y TOMA PRIMERA-Mayte Gallego -MV.629 426 218- mayte@instantaneaytomaprimera.com.

CLICK10- Leticia Salinero-Tel. 915.751.979-informacion@click10.net.

GLORIA BYLER -MV.658 015 007-hola@gloriabyler.com

Organización y coordinación de bodas

Momentos con Alma – Marisa Sánchez – MV. 650 30 10 87

Carpas recomendadas

MOÑITA (proveedor de carpas del Club de Campo): Rafael Gisbet-MV. 654.500.732- rgisbert@monita.es

BC carpas: Cristina Sanz - MV. 646 50 79 12 - cristinasanz@bc-carpas.com



Contacto: beatriz@cavaliercatering.es
673.27.28.41

