

Zaldierna...



Es el lugar...

Dossier de bodas 2023

Una Aldea Con Encanto

*Zaldierna es una aldea de La Rioja, A 5Km de Ezcaray
(1ª Villa turística de La Rioja)*

*Está situada en el valle del Oja, junto al barranco de
Cilbarna y atravesado por el río Zambullón, siendo en su
momento una aldea de importancia en la zona del entorno de
Ezcaray, por lo que se la denominaba
"la capital de las aldeas"*

*A día de hoy con apenas 15 habitantes y casas de piedra y
teja un lugar idílico y con mucho encanto para celebrar
vuestra boda siendo una de las aldeas con mas encanto de
La Rioja*

Descanso & Gastronomía



Este dossier cuenta con links que te llevaran directamente a la pagina dentro del dossier donde se encuentra la información necesaria o bien a una pagina web. Solo tienen que clicar en las palabras subrayadas en rojo

*B*ienvenidos

Casa Zaldierna se sitúa en el centro de la aldea a los pies de la iglesia de San Sebastián, dentro de un entorno paisajístico único de La Rioja.



Nuestra terraza/jardín es un Sitio ideal para la celebración de bodas intimas dado que el máximo de comensales es de 70 personas en bodas tipo "coctel", en bodas "a menú" la capacidad es de 50 comensales.

Casa rural

Y un pequeño salón con chimenea y una capacidad máxima de 30 comensales para celebrar vuestra boda como en casa



Aparte del entorno, el lugar y la compañía disfrutareis de una comida con productos de calidad avalada por la recomendación de la prestigiosa "Guía Michelin" y la opinión de los clientes que han visitado nuestra casa.

Atenderemos vuestras dudas y sugerencias con complicidad, sabemos que es un día muy especial para vosotros, lo que queremos es dejaros un recuerdo imborrable de este día para vosotros y vuestros allegados.

Cortesías, condiciones y reserva

A continuación citaremos los puntos mas importantes a la hora de decidir si deciden celebrar su boda con nosotros

Cortesías por celebrar su boda en nuestra casa.

- *2 noches de hotel con desayuno en la suite Roja*
- *10% de descuento si celebran su aniversario en nuestra casa*
- *Minutas personalizadas*
- *Centros florales de mesa*
- *Brindis de bienvenida*
- *Prueba de boda para 4 personas (En bodas de mas de 30 comensales)*

Casa rural Zaldierna

Condiciones

Descanso & Gastronomía

- *La Temporada de bodas empezara a finales de abril y termina a finales de septiembre, siempre teniendo en cuenta la meteorología y la disponibilidad del nuestra terraza/jardín.*
- *Bodas en el jardín de mas de 40 comensales se cerrara el servicio de restaurante trabajando ese día exclusivamente para la celebración. (Siendo menos comensales se podría cerrar el servicio de restaurante si se compensa hasta llegar a la cantidad mínima exigida pudiendo así también realizar la prueba de boda).*
- *Los niños y staff (Fotógrafo, chofer,...) pagaran el 50% del precio por comensal*



uestros menús

Para la elección del menú contamos con varios modelos preestablecidos donde la cantidad de platos ya esta decidida solo tendrían que elegir que platos son.

Menús Tipo Coctel

Estos menús están pensados para una celebración en un tono mas informal, todos de pie en el jardín disfrutando de pequeños bocados que irán saliendo poco a poco.

Menú coctel 1:

Este menú consiste en elegir 5 aperitivos a mano y 3 recipientes fríos o calientes mas la mesa de postres.

60 € por persona (extras aparte)

Menú Coctel 2

Este menú consiste en elegir 8 aperitivos a mano y 4 recipientes fríos o calientes más la mesa de postres y cafés

80 € por persona (Extras aparte)

Los platos a elegir y los extras los pueden ver desde la pagina 7 a la pagina 13 y pueden ver los ejemplos de menu en las paginas 16 y 17



uestros menús

Menús mixto coctel y mesa

Estos menús comienzan con un pequeño coctel de bienvenida y tras el coctel sertarse a degustar los platos restantes.

Menú mixto coctel y mesa 1:

Este menú consiste en elegir 4 platos de coctel + un plato de pescado o carne + postre cortante + postre + café.

70 € por persona (extras aparte)

Menú mixto coctel y mesa 2

Este menú consiste en elegir 4 platos de coctel + un plato de pescado + un plato de carne + postre cortante + postre + café.

85 € por persona (Extras aparte)

Menús en mesa

Estos menús se sirven con todos los comensales en mesa tras el brindis de bienvenida

Menú en mesa 1:

Este menú consiste en elegir 2 entrantes fríos o calientes + 2 platos de pescado o carne + postre cortante + postre + café.

70 € por persona (extras aparte)

Menú mixto coctel y mesa 2

Este menú consiste en elegir 4 entrantes fríos o calientes + 2 platos de pescado o carne + postre cortante + postre + café.

90 € por persona (extras aparte)

uestros platos de coctel

Con la mano

- *Paloma de Ensaladilla*
- *Mini Tostas de Anchoa*
- *Salchichón de Ezcaray (Despensa Pisón) a la Brasa de encina*
- *Morcilla de Ezcaray (Despensa Pisón) a la Brasa de encina*
- *Chorizo de Ezcaray (Despensa Pisón) a la Brasa de encina*
- *Croquetas "Casa Zaldierna"*
- *Pastelito Briq de Verduritas y Gambas*
- *Bocadito de tartar de Salmón con Mermelada de Champiñones*
- *Corte de Queso con Miel*
- *Milhojas de Patata con Mojo Riojano y Alioli de Ajo Asado*
- *Bocatita de solomillo con queso azul*
- *Bocatita de Abanico de Cerdo a la Brasa*
- *Bocatita de Orejita plancha con salsa romescu*
- *Bocatita De costilla ibérica estilo cochinita pibil*





uestros platos de coctel

En Recipiente (fríos)

- *Salmorejo con sus apaños*
- *Gazpacho de Fresas, Sandía y Albahaca con Ceviche de Atún*
- *Gazpacho de Lechuga y Cilantro con dados de Trucha Ahumada*
- *Tartar de Tomata, Ventresca de Bonito, Pan y Helado de Jamón*

En Recipiente (Calientes)

- *Pochas con chorizo*
- *Calamares de Tricio con mayonesa de miso.*
- *Crema de patata ,hongos y jugo de carne*
- *Arroz cremoso de sepia*
- *Brocheta de gambón en panko sobre salsa satai riojana*

Casa rural Zaldierna
Descanso & Gastronomía



uestros platos de menu

Entrantes Fríos

- *Pulpo a la brasa, ensalada de hojas tiernas y brotes (Huerta del Oja) con mayonesa de hierbas, muselina de miso y ajo asado y vinagreta cítrica*
- *Bogavante a la brasa, ensalada de hojas tiernas y brotes (Huerta del Oja) con Mayonesa de su coral y trufa.*
- *Tartar de gamba roja sobre tomate del Oja asado y suero de tomate*
- *Ensalada de Tomata Eco y Ventresca de Bonito*
- *Tartar de atún a modo ceviche*
- *Tartar de trucha, gazpacho de hierbas y crema de jamón*
- *Carpaccio de ciervo de la Demanda, tofe de pimientos y polen, crema de yemas de huevo curada y crema de hierbas*
- *Carpaccio de gambas, mayonesa trufada, caviar de vinagre de vino Rioja y ajoblanco malagueño*

Entrantes Calientes

- *Pimientos asados de la huerta del Oja, dados de patata, huevo y papada ibérica*
- *Crema de patata con hongos, foie y jugo de carne*
- *Crema de calabaza con hongos, foie y jugo de carne*
- *Verduritas de la huerta riojana con velouté de ibéricos*
- *Pochas riojanas con chorizo*
- *Arroz cremoso con tallarines de sepia y parmesano*
- *Arroz meloso de bogavante con aire de perejil*
- *Guiso de "orejas" y Gamba Roja*



uestros platos de menu

Pescados

- *Bacalao a la Brasa, Coliflor y Coco*
- *Corvina a la Brasa, Almejas y Salsa Riojana*
- *Rodaballo a la brasa, Jugo Marino y Hojas Verdes*
- *Merluza a la Brasa, Crema Ahumada y Crema de Hortigas*
- *Corvina a la brasa con muselina de ajo asado y verduritas de temporada*

Carnes

- *Carrilleras Glaseadas al Vino Tinto con Pure de Manzana*
- *Lasaña de patata con rabo de vaca guisado al vino tinto y verduritas, bechamel ligera y su propio jugo*
 - *Taco de Cordero Glaseado, puré de manzana y mini verduritas*
- *Taco de Careta y Manitas Glaseado, pure de coliflor y apio*
- *Solomillo de Vaca a la brasa con su salsa, pure de manzana y hongos*
 - *Solomillo de vaca a la brasa con su salsa, con mini verduritas y patatas a la crema*
- *Abanico de Cerdo Ibérico a la brasa con chimichurri de pistacho*



uestros postres

Postres Cortantes

- *Nuestra Versión del Gin-Tonic*
- *Helado de Cítricos y Jengibre*

Postres Principales

- *Paseo de la Herradura; Cuajada, velo de miel de la aldea, tierras comestibles, granizado de hierbas y espuma de leche*
- *Chocolate, pan y vino*
- *Yogur, Chocolate Blanco y Frutos Rojos*
- *Torrija caramelizada con helado de queso*
- *Milhojas de mousse de chocolate con helado de te macha*
- *Peras del rincón confitadas en almíbar de tomillo limonero, sopa de cacao y helado de tofe y wasabi*

Casa rural Zaldierna

Descanso & Gastronomía



Córner de quesos nacionales y embutidos (15 € por persona)

- Quesos: Selección de quesos nacionales a modo de tabla, con membrillo confituras y pan.
- Embutido tradicional riojano: Tabla de chorizo y salchichón curado despensa pisón
- Jamón: Tabla de jamón ibérico cortado con pan tostado, tomate, ajo y aceite de oliva

(Si desean un cortador de jamón consúltenos)

Córner del mar a la aldea (40 € por persona)

Mesa de productos marinos de 1ª Calidad, Gambas cocidas de Huelva y Ostras Guillardó nº0 abiertas al momento, con diferentes vinagretas y acompañamientos

Córner de arroces (10 € por persona)

Mesa preparada para colocar paelleras con arroces hechos al momento

- Arroz de Abanico
- Arroz de Sepia y Gambas

Córner de Postres (10 € por persona)

Mesa surtida con diferentes tipos de tartas y dulces

- Tarta de Queso
- Tarta de chocolate
- Tarta de zanahoria
- Flan casero



Barra de refrescos, zumos y agua (precio según consumo)

Mesa habituada con diferentes refrescos, zumos y agua. Para autoservicio

Barra de cervezas (precio según consumo)

Mesa para autoservicio con cervezas variadas

Barra de Vinos, champagnes o espumosos. (Pag, 14 y 15)

Servicio de barra con la selección previa de vinos, champagnes o espumosos riojanos

Candy bar (200 €)

Mesa con todo tipo de golosinas para los niños y los no tan niños

Recena (9€ por persona)

Perritos calientes, minihamburguesas, pizzas y postre

Barra Libre

1 Hora de barra Libre 20 € por persona

2 Hora de barra Libre 35 € por persona

3 Horas de barra libre 50 € por persona

4 Horas de barra libre 60 € por persona (Regalo recena)

Precio de la copa 7.50 €

Horario de día con recena hasta las 23:00 sirviéndose la recena a las 21:00 aprox

Horario de noche máximo hasta las 1:30 sin servicio de recena

Cafés, infusiones y licores (5 € por persona)

Cafés, infusiones varias y chupitos (orujos, pacharán, brandy, whisky y ron)

Selección de vinos sencilla

Vinos blancos

- *Nivarius (bodegas Nivarius)*
- *Ad libitum Maturana blanca (Bodega Juan Carlos Sancha)*
- *Finca la emperatriz (Bodegas Hermanos Hernaiz)*

Vinos Tintos

- *Finca la emperatriz crianza (Bodegas Hermanos Hernaiz)*
- *Ostatu Crianza (Bodegas Ostatu)*
- *Vivanco Crianza (Bodegsa Vivanco)*
- *Gómez cruzado Crianza (Bodegas y Viñedos de Gomez Cruzado)*
- *Ontañon Antología (Bodegas Ontañon)*

Espumosos y cavas

- *Lía pet nature (Bodegas Nivarius)*
- *Cava brut (Bodegas Francesc Ricart)*
- *Blanc de blancs brut (Raventós i Blanc)*

30 € por persona

*B*odega

Selección de vinos Casa Zaldiena

Vinos blancos

- *Gómez Cruzado (Bodegas y Viñedos de Gomez Cruzado)*
- *Valenciso (Bodegas Valenciso)*
- *Oscar Tobia selección de autor (Bodegas Tobia)*

Vinos Tintos

- *Oscar Tobia Reserva (Bodegas Tobia)*
- *Viñalberdi Crianza (Bodegas Rioja Alta)*
- *Caudum Selección (Bodegas Larraz)*
- *Queiron Mi Lugar (Dominio de Queiron)*
- *Vivanco Reserva (Bodegas Vivanco)*
- *Urbina Reserva (Bodegas Urbina)*

Espumosos y cava

- *Vivanco Cuvee inédita (Bodegas Vivanco)*
- *Pinot Noir (Bodegas Lumen)*

Champagnes

- *Val Frison Blanc de noirs (Val Frison)*
- *Laherte Freres Rose (Laherte Freres)*

42 € por persona con cava o espumosos

55 € por persona con champagne



Modelos de menú

Jesus y Cristina van a celebrar su boda para 40 adultos y 5 niños en nuestra casa, quieren una boda tipo coctel y se han decantado por el menu coctel 1, aparte ha elegido el corner de quesos y embutidos, candy bar y la barra de cervezas. Los vinos elegidos son de la selección de vinos sencilla.

Menu Elegido

A mano

Tostas de Anchoa / Croquetas / Corte de queso y miel

Bocatita de solomillo con queso azul / Pastelito brik de verduritas

Recipientes

Salmorejo / Arroz Cremoso / Brocheta de Gambon

Mesa de Postres

Bodega

- Vino Blanco Finca la Emperatriz*
- Vino Tinto Ontañon Antologia*
- Espumoso Lia Nivarius*

Corner de quesos y Embutidos

Candy Bar

Barra de Cervezas

Precio por adulto 105 € Precio por niño 52,50 €

+

Candy bar (200 €) + Barra de Cervezas (150 € aprox)

Total Aproximado 4812,5 € / 106.9 por persona



Modelos de menú

Sofia y Pedro van a celebrar su boda para 70 adultos en nuestra casa, quieren una boda tipo coctel pues siendo mas de 50 comensales solo podemos ofrecer este tipo de menu y se han decantado por el menu coctel 2, aparte han elegido el corner arroces, la barra de cervezas y la barra de refrescos. Los vinos elegidos son de la selección de vinos sencilla.

Menu Elegido

A mano

Chirizo / Morcilla / Croquetas / Corte de queso y miel

Bocatita de solomillo con queso azul / Pastelito briq de verduritas

Bocatita de costilla ibérica / Milhojas de patata

Recipientes

Calamares / Crema de Patata

Brocheta de Gambón / Tartar de Tomata

Mesa de Postres

Bodega

- Vino Blanco Finca la Emperatriz*
- Vino Tinto Finca la Emperatriz*
- Cava Fracesc Ricart*

Corner de Arroces (Arroz de sepia y gambas)

Barra de Cervezas y Barra de Bebidas

Precio por adulto 90 € + Barras (910 € aprox)

Total Aproximado 7210 € / 103 € por persona