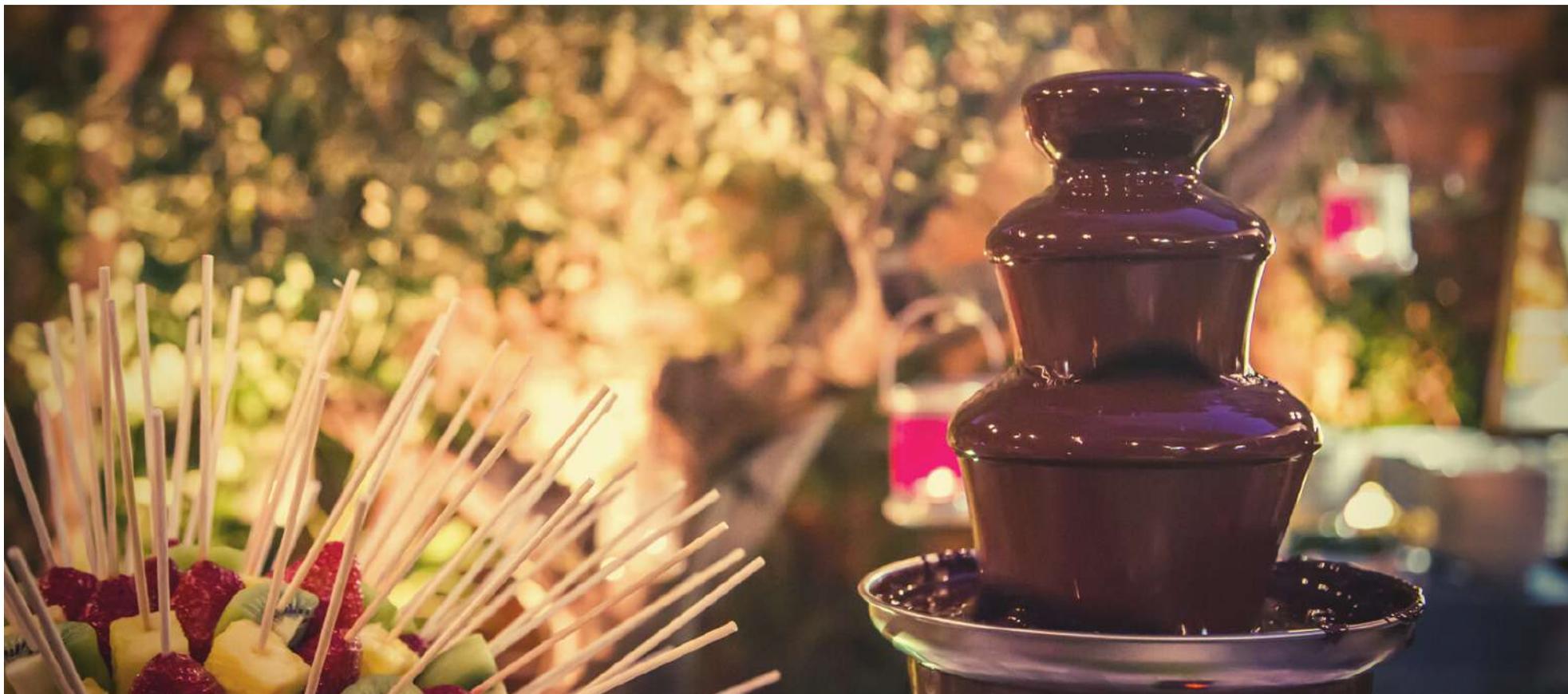


DOÑA TECLA





NUESTROS EVENTOS

A día de hoy, Doña Tecla se ha convertido en un punto de referencia para eventos en Madrid, gracias a nuestro concepto de experiencia gastronómica completa, desde un picoteo con una copa del mejor vino, hasta una cena de grupo, un cocktail o un brunch. De esta manera hemos conseguido llevar a su máxima expresión el concepto de eventos a medida, convirtiéndonos en uno de los locales favoritos a la hora de organizar un evento.



NUESTROS ESPACIOS

Doña Tecla se ubica en pleno centro de Madrid, en el Paseo de la Castellana 121, zona de hoteles, oficinas y ocio. Es un lugar idóneo para la celebración de todo tipo de eventos: desde recepciones a cenas de amigos, fiestas, presentaciones de libros, recitales, lanzamientos comerciales, reuniones de trabajo, cursos, exposiciones, proyecciones, rodajes, sesiones fotográficas, encuentros, etc. Sus instalaciones incluyen, una terraza de más de 350 metros con un hermoso jardín, dos grandes salones, un salón privado para grupos más reducidos y una barra de carácter más informal.

Terraza: Capacidad max. 250 personas

Comedor de Arriba: Capacidad max 80 personas

Comedor de Abajo: Capacidad max 45 personas

Salón Privado: Capacidad max 30 personas

Barra: Capacidad max 45 personas

LA TERRAZA

Nuestra terraza, un jardín insospechado en pleno eje de la Castellana es el lugar perfecto para todo tipo de celebraciones o eventos. Palmeras, bambú, nísperos y olivos, dotan a este espacio de una calidez tal, que te hacen olvidar por un momento su ubicación real.

La zona de picoteo, es una de las preferidas por nuestros clientes, y es la idónea para la celebración de cocktails y bufets. La zona de mesas, con manteles de lino de colores vivos es la perfecta para celebraciones más formales. Durante el invierno se instala una jaima que junto con nuestras estufas hacen posible la celebración de cualquier evento en todas las épocas del año.

Características:

Teatro- 200 personas

Sentados- 150 personas

Cocktail- 200 personas





EL COMEDOR DE ARRIBA

En la primera planta del restaurante, rodeado de ventanales por los que incide la luz natural, se encuentra nuestro comedor, la zona con carácter más elegante, idóneo para eventos de empresa, reuniones de negocios y celebraciones más formales. Mantel de hilo blanco, y flores de lavanda visten las mesas de forma sofisticada.

Características:

Teatro- 75 personas

Sentados- 60 personas

Cocktail- 80 personas



EL COMEDOR DE ABAJO

A pie de calle podemos encontrar el comedor de abajo, de carácter mucho más informal, idóneo para eventos desenfadados y reuniones de amigos. De techos altos y con gran presencia de madera y plantas hacen de este salón uno de los más acogedores. En este salón, se han llevado acabo varios rodajes de series de television y anuncios. Dispone de pantalla de gran formato, proyector y altavoces.

Características:

Teatro- 38 personas

Sentados- 30 personas

Cocktail- 40 personas



EL PRIVADO

En nuestra bodega se encuentra nuestro salón privado, con una capacidad de 18 comensales sentados, perfecto para reuniones tanto de amigos como de empresas que busquen cierta privacidad. La gran bodega acristalada e iluminada de forma indirecta, junto con el ladrillo de cara vista le otorgan un carácter distinto al resto del local. Dispone de una pantalla de 42" perfecta para presentaciones y reuniones en las que sea necesario el apoyo audiovisual.

Características:

Teatro- 24 personas

Sentados- 18 personas

Cocktail- 30 personas



LA BARRA

La zona de barra es perfecta para los eventos muy informales, de picoteo y copas. Con mesas altas de apoyo, una iluminación indirecta y música de fondo. Dispone de una pantalla de gran formato y de proyector, donde se emiten normalmente todos los partidos de futbol de los equipos más importantes. A partir de las 00:00 horas, se apagan luces, se sube el volumen de la música, y se transforma en un auténtico pub de copas.

Características:
Cocktail- 50 personas



REFERENCIAS

"Cena para grupo genial! Organizamos una cena de picoteo en la terraza, atención perfecta, lugar agradable y muy bien decorado, servicio fantástico y muy agradable. Tomamos un menu de picoteo con barra libre y centro de quesos e ibéricos. Cantidad abundante. Quedamos muy contentos, para repetir..."



NUESTROS MENUS

En Doña Tecla ofrecemos una gran variedad de menús adecuados a todo tipo de eventos y celebraciones, desde los platos más sofisticados a algo más sencillo y actual, adaptándonos siempre a las necesidades de cada cliente y así hacer de cada evento algo único e irrepetible.

Todos nuestros menús son personalizables de acuerdo a todos los gustos y requisitos de nuestros clientes, e igualmente son adaptables a cualquier tipo de alergia o intolerancia.

Además, ofrecemos a nuestros clientes, la opción de confeccionar su propio menú a partir de platos de la carta, de manera que las opciones para que su evento sea perfecto son innumerables.



MENU TIPO COCKTAIL

Perfecto para grupos numerosos por la cantidad y variedad de comida.



MENU TIPO BRUNCH

Algo diferente a lo que estamos acostumbrados, este menú deleitará a los clientes más exigentes



MENU TIPO SENTADO

Algo diferente a lo que estamos acostumbrados, este menú deleitará a los clientes más exigentes



MENU PARA COMPARTIR

Para celebraciones más informales, donde poder probar diferentes platos a compartir.



PICOTEO INFORMAL

Una opción sencilla y perfecta para un afterwork o un aperitivo



COPAS & COCKTAILS

Como complemento a cualquier menú o para las celebraciones más nocturnas.

MENU TIPO COCKTAIL

OPCION I

- Chupito de salmorejo
- Croquetitas de jamón ibérico
- Cesta de crudites con salsa ligera de queso azul
- Bolla de pan con chistorritas de Navarra a la sidra
- Daditos de queso Camembert con mermelada de frambuesa
- Daditos de tortilla española con espuma de alioli
- Mini samosas vegetales al curry
- Crepes de pato con verduritas y salsa Hoisin
- Buñuelitos de bacalao con alioli
- Cucharita de rissoto de setas, foie y parmesano
- Brochetitas de pollo crujientes y salsa de soja
- Bocaditos de Nata
- Chupito de sorbete de frambuesa y vodka

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja Viña Paceta, Vino Blanco Verdejo Viore

DURACION APROX 105 min

PRECIO 45,00 € (10% IVA no incluido)



MENU TIPO COCKTAIL

OPCION 2

- Vasito de crema de foie con coulis de mango
- Jamón Ibérico de bellota con pan cristal y tumaca
- Tabla de quesos con uvas, nueces y tostitas de pan
- Croquetitas de Jamón Ibérico
- Puntas de espárragos verdes a la brasa con sal Maldon
- Rollitos primavera con salsa Pekin
- Brochetitas de Salmón Marinado con Salsa de Eneldo
- Pañuelos de Morcilla con Piñones y Compota de Manzana
- Langostinos Crujientes con Muselina Verde
- Pinchitos de pulpo a la gallega con su pimentón
- Cucharita de tartar de atún con aguacate
- Minihamburguesitas de buey
- Trufas de chocolate
- Brochetas de fruta con chocolate blanco

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja Viña Paceta, Vino Blanco Verdejo Viore

DURACION APROX 120 min

PRECIO 50,00 € (10% IVA no incluido)



MENU TIPO BRUNCH

- Selección de Panes de La Tahona
- Aceite de oliva Virgen Extra, Tomate triturado, mantequilla y mermeladas variadas.
- Bollería variada
- Consomé Caliente o Salmorejo según temporada
- Tabla de quesos variados con Frutos Secos y Uvas
- Selección de Fiambres e Ibéricos variados
- Fondue de Nachos con Dip de Queso Cheddar y Guacamole
- Sushi variado con Nigiris, Makis y Sashimi con Salsa de Soja
- Huevos revueltos con setas y hongos
- Salmón Ahumado con guarnición
- Carne Asada al horno con patatas risotadas

- Surtido de Tartas Variadas, Brochetitas de Fruta,

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco.

Debido a la situación actual y par, todos los platos se servirán en mesa.

DURACION APROX 120 min

PRECIO 50 € (10% IVA no incluido)





MENU TIPO SENTADO

OPCION I

Bienvenida

- Vasito de crema de patata trufada con caramelo fundido

Entrantes para compartir

- Tabla de quesos nacionales con uvas y frutos secos
- Canelón crujiente de pato confitado a la naranja con salsa de ciruela y moscatel
- Rissotto de gambas con pesto de espárragos verdes y aceitunas negras

Segundo para elegir

- Solomillo ibérico con puré de patata y salsa de setas
ó
- Merluza al horno con salsa de romesco y chips vegetales

Postre para elegir

- Mousse de limón con espuma de mango y virutas de chocolate
ó
- Sorbete de frambuesas con vodka

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas,
Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja y Vino Blanco
Verdejo de Rueda. Café e Infusiones

PRECIO 40,00 € (10% IVA no incluido)



MENU TIPO SENTADO

OPCION 2

Bienvenida

- Vasito de crema de foie con coulis de mango

Entrantes para compartir

- Jamón Ibérico de bellota con pan tumaca
- Carpaccio de tomate con espuma de aguacate y vinagreta de anchoas
- Timbal de verduras con queso provolonne y aceite de albahaca
- Arroz cremoso con boletus y lascas de parmesano y trufa

Segundo para elegir

- Entrecot de Vaca Vieja con patatas baby y verduras al wok
ó
- Salmón al horno con salsa holandesa, rúcula crujiente y polvo de nuez moscada

Postre para elegir

- Milhoja de nata y dulce de leche
ó
- Sorbete de limón con ron de caña

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja y Vino Blanco Verdejo de Rueda. Café e Infusiones

PRECIO 45,00 € (10% IVA no incluido)



MENU TIPO SENTADO

OPCION 3

Bienvenida

- Vasito de crema de crema de aguacate con granada y almendra

Entrantes para compartir

- Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal
- Royal de Foie con Oporto y cebolla caramelizada
- Arroz cremoso de marisco, zamburiñas y langostinos de azafrán
- Huevo poche con cecina y ragú de hongos

Segundo para elegir

- Tournedó de Solomillo de Ternera D.O. Sierra de Guadarrama con salsa de Jack Daniel's y Milhoja de patata y calabacín
ó
- Lomo de bacalao asado con romescu y verduras a la brasa

Postre para elegir

- Tarta árabe de crema inglesa al limón y dulce de leche
ó
- Sorbete de Cointreau Fizz de te verde

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja y Vino Blanco Verdejo de Rueda. Café e Infusiones

PRECIO 50,00 € (10% IVA no incluido)

MENU PARA COMPARTIR

- Berenjenas en Tempura con Miel de Caña y Salmorejo
 - Surtido de Croquetas Caseras (Hongos, Chipirón y Jamón)
 - Ensaladilla Rusa hecha en casa
- Tabla de Quesos con Uvas y Frutos Secos
 - Ensalada de Tomate con Ventresca
 - Atún Rojo Laminado macerado en Soja
- Chuletón de Vaca Vieja al Carbón de encina trinchado
- Combinado de Daditos de Brownie y Pastel de Avellanas

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja y Vino Blanco Verdejo de Rueda. Café e Infusiones

DURACION APROX 120 min
PRECIO 42,00 €/persona
(10% IVA no incluido)



COPAS & COCKTAILS

Barra Libre 1 hora 15,00 €/persona

Barra Libre 2 horas 25 €/persona

Barra Libre 2 horas Bebidas Premium 30€/persona

Barra de Mojitos, Caipirinhas 1 hora 16,00 €/persona

Copas no premium 8,00 €

Copas Premium 12,00 €

Botella Combinado 80,00 €

Botella Combinado Premium 100,00 €



CONDICIONES

- La reserva de un grupo se hará efectiva mediante el pago del 50% del presupuesto.
- El 50% restante se hará efectivo el mismo día del evento, a no ser que las partes acuerden otro tipo de pago.
- Los menús están sujetos a los cambios que el cliente considere oportuno siempre y cuando se comuniquen con 2 días de antelación. Estos cambios podrán ver modificado el presupuesto.
- Los cambios efectuados en el número de comensales tendrán que comunicarse como mínimo con 2 días de antelación.
- Cualquier cambio en el número de comensales no comunicado en plazo, será susceptible de cobro por parte de la empresa.
- Las bebidas incluidas en el presupuesto no tendrán coste mientras dure el servicio de cena o cocktail. Una vez finalizado, y a no ser que haya sido acordado entre el cliente y la empresa, tendrán un coste adicional.
- No están incluidas las bebidas alcohólicas que no estén reflejadas en el presupuesto.
- No está incluida la exclusividad del espacio
- IVA no incluido



GRACIAS!

c/ Pintor Juan Gris 2 • 910 521 855 • alejandra@donatecla.com