



DOSSIER ENERO -2025

bar-restaurant-coctos



El Invernadero

DE LOS PRÍNCIPES

UN SITIO DIFERENTE

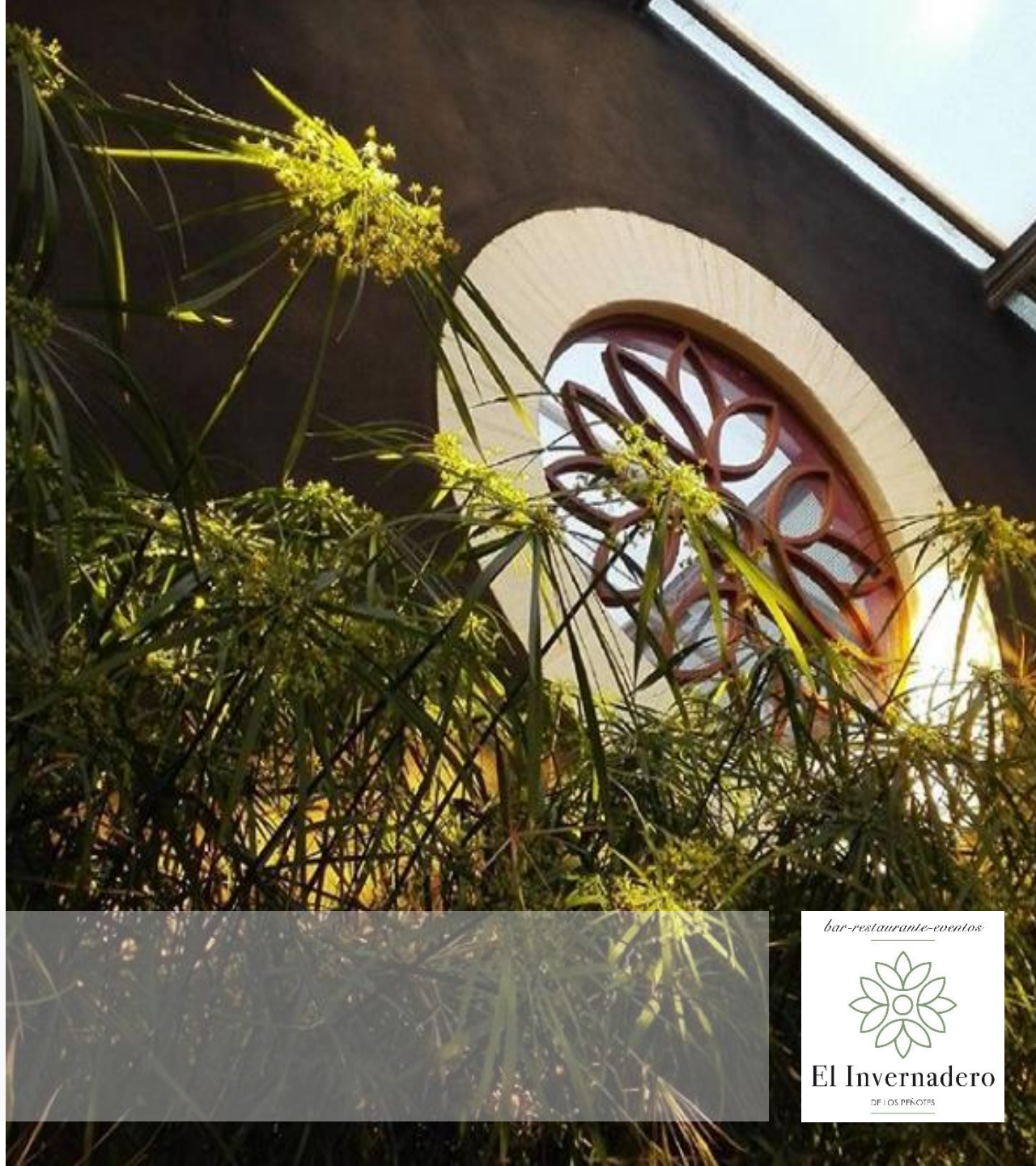
En la zona norte de Madrid, situado junto a La Moraleja, en Alcobendas y frente al Centro Comercial Moraleja Green, un espacio dedicado al ocio y la gastronomía dentro del centro de jardinería VERDECORA LOS PEÑOTES, para disfrutar en cualquier época del año.

RESTAURANTE

Un restaurante dividido en 3 ambientes para que elijas el que más se adapte a tus necesidades. Situados a 10 minutos del centro de Madrid y con parking disponible, en El Invernadero de Los Peñotes ofrecemos una cocina tradicional y mimada, cuidando la atención y el servicio para que te sientas como en casa.

EVENTOS

Después de más de 15 años dedicados a la organización de eventos, hemos diseñado un espacio perfecto para la realización de todo tipo de eventos, tanto particulares como de empresa.



bar-restaurante-eventos



El Invernadero

DE LOS PEÑOTES

Nuestros espacios

bar-restaurante-coentos



El Invernadero

DE LOS PEÑÓTFIS



SALA POLIVALENTE

DISPONIBILIDAD

De lunes a domingo de 09.00 a 02.00

DIMENSIONES

200 m2

CAPACIDAD

180 pax en formato cóctel
120 pax en formato sentado (Dependiendo del montaje)

PRECIO DE ALQUILER

Consultar

bar-restaurant-coctos



El Invernadero

DE LOS PRÍNCIPES



PATIO DE LOS NARANJOS

DISPONIBILIDAD:
Como complemento al alquiler de otro de nuestros espacios (consultar disponibilidad)

DIMENSIONES:
120 m2

bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PERÍPTOS

RESTAURANTE

DISPONIBILIDAD:

Para grupos a partir de 50 personas
De domingo a jueves de 20.30 a 01.00

DIMENSIONES:

260 m²

CAPACIDAD:

350 pax en formato cóctel
160 pax en formato sentado

bar-restaurant-coctel



El Invernadero

DE LOS PRÍNCIPES

Aperitivos

- Jamón ibérico de bellota con picos
- Gildas
- Creppes de marisco
- Cucurucho de tartare de salmón con crema de aguacate
- Steak tartare en tosta
- Churritos de langostino con mahonesa de soja
- Tartaleta de rabo de toro con pureé de boniato
- Croquetas de jamón
- Dados de merluza frita con salsa de piquillo
- Rollitos de gouda con hongo huitlacoche y crema de aguacate
- Gyozas de butifarra con yakitori
- Mini hamburguesas con queso y cebolla frita

bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PEROTOS

Aperitivos

- Cucharita de ensaladilla “El Invernadero” con huevas de salmón
- Mini tоста de sardina ahumada con crema de queso
- Mini tortilla de patata con cebolla caramelizada y trufata
- Cucharita de tataki de atún con alga wakame
- Dados de salmón con salsa noruega
- Zurito de gazpacho de fresas con albahaca (Temporada de verano)
- Tartaleta de rabo de toro con pureé de boniato
- Croquetas de beicon y parmesano
- Mini cachopo con salsa de queso azul
- Tartaleta de setas con huevo de codorniz
- Mini baos de cochinita pibil con cebolla morada
- Tosta de solomillo ibérico con salsa de mostaza a la antigua



bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PEROTOS

Platitos de refuerzo

- Ravioli de pato con salsa de vermut, setas y cacahuetes
- Ravioli de provolone, calabaza y cebolla caramelizada
- Tortellone al tartufo con salsa de boletus
- Risotto de boletus con aceite de trufa
- Ensaladilla “El Invernadero”
- Ensalada de judías verdes con foie
- Merluza frita con pimientos
- Albóndigas de pollo al curry con arroz salvaje
- Dados de solomillo con salsa Stroganoff y arroz pilaff
- Dados de solomillo con salsa Perigordini y arroz pilaff
- Migas con huevo frito
- Lentejas con confit de pato

bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PEROTOS

Postres

- Mini Brownie
- Cheesecake
- Carrot cake
- Tartaleta de limón y merengue
- Rocas de chocolate
- Chupachups de praliné
- Tartaleta de mousse de plátano
- Mini Pavlova
- Cucurucho de tarta árabe



bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PERROTOS

Puestos

- Cortador con jamón ibérico de bellota
- Mesa de quesos con sus panes, uvas y nueces
- Sushi bar
- Ostras
- Paella
- Hamburguesas y perritos
- Mexicano
- Pizzas
- Candy bar

bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PERROTOS



bar-restaurant-coctos



El Invernadero

DE LOS PRÍNCIPES

Primeros platos

- Crema de aguacate con tomate verde y albahaca (Temporada de verano)
- Ravioli de provolone, calabaza y cebolla caramelizada
- Tortellone al tartufo con salsa de boletus
- Salmorejo con sardina ahumada y aceituna negra
- Milhojas de berenjena, tomate y queso de cabra
- Crema de calabacín y calabaza con naranja y jamón de pato
- Crema de patata con huevo a baja temperatura y caviar de trufa
- Ensalada de judías verdes con foie
- Ensalada bomba de salmón y aguacate
- Canelón de pollo asado con trufas y setas



bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PERKOTS

Segundos platos

- Roast beef en su jugo con patatitas baby y salteado de guisantes y maíz
- Medallón de solomillo con salsa Perigordini, verduritas y patata hojaldrada
- Costilla de Angus glaseada con patata frita hojaldrada
- Carrillera estofada con puré de manzana asada y ajetes
- Merluza al vapor con pilpil de lima
- Ceviche de corvina con leche de tigre y mango verde
- Merluza frita con pimientos

bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PEROTOS

Postres

- Tarta árabe
- Tarta de queso con coulis de frambuesa
- Chocolate en texturas
- Tartaleta de limón y merengue
- Tartaleta de mousse de plátano
- Pavlova



bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PERROTOS

Bebidas

VINOS

- Marqués de Riscal Rueda verdejo
- Arienzo de Marqués de Riscal Rioja crianza

Cervezas, refrescos y zumos

BARRAS OPCIONALES

Wine bar

Gin-tonics

Coctelería

Mojitos

Posibilidad de elección de otros vinos y champagne bajo presupuesto



bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PEROTTIS

Merienda o Recena

- Mini perritos calientes con cebolla frita
- Mini sándwiches variados
- Mini sándwiches de jamón y queso calientes
- Mini inglesitos
- Tabla de quesos con uvas y nueces
- Mini hamburguesas con queso y cebolla frita
- Mini bocadines de jamón con tumaca

bar-restaurant-eoentos



El Invernadero
DE LOS PEROTOS

CELEBRACIÓN DE BODAS

- Asesoramiento personalizado
- Elección de mantelería y sillas entre varios modelos
- Dj
- Grupo de música
- Fotomatón
- Candy bar
- Decoración floral, según presupuesto de El Invernadero de los Peñotes
- Servicio de Decoración



bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PEÑOTES

PRESUPUESTOS

Todos nuestros presupuestos se realizan a medida ajustándonos a las necesidades del cliente así como del número de personas

Los menús están sujetos a los cambios que nuestros clientes consideren, ajustando el precio a estas modificaciones.

EL PRESUPUESTO INCLUYE

El cocktail o menú elegido

Personal de cocina y sala necesario para el servicio

Todo el menaje y material necesario para el servicio

Decoración estándar (árboles, decoración floral)

Asesoramiento personalizado

Exclusividad del espacio

EL PRESUPUESTO NO INCLUYE

Alquiler de los espacios (consultar)

Decoración extra

Mobiliario extra

Material audiovisual

Dj



CONDICIONES GENERALES

- Teniendo en cuenta que el servicio a realizar es por encargo, se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con una antelación mínima de una semana a la celebración del servicio. No obstante, en el caso de que finalmente el número de asistentes sea superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional a razón del precio del menú presupuestado. Por tanto, el número final de comensales y el número de comensales por mesa deberá ser comunicado "7 días naturales" antes del servicio, por escrito o vía fax.
- Prueba de menú banquete de boda (Restaurante El Invernadero de los Peñotes) para un máximo de 2 comensales, de martes a viernes. NO SE REALIZAN PRUEBAS DE FORMATO COCKTAIL.
- Todas las solicitudes de menús especiales (alergias y/o intolerancias, celíacos, vegetarianos, veganos, pescados, etc.) llevarán un suplemento de 10€. Se deberá informar a la empresa con un plazo de 10 días de antelación. No se atenderán otro tipo de peticiones.



POLÍTICA DE RESERVA Y PAGOS

- Se entregarán 500€ en concepto de reserva de fecha y fianza (la cantidad entregada no será reembolsada en caso de anulación del servicio por causas ajenas a RIGATONI EVENTOS S.L.)
- Con una antelación mínima de 7 días a la fecha de celebración del evento, deberá ser abonada la totalidad del precio mediante transferencia bancaria. En cualquier caso, se descontará el pago de la reserva para la celebración del evento. De no abonarse el pago del precio en el plazo descrito, RIGATONI EVENTOS, S.L. no estará obligada a prestar los servicios, entendiéndose cancelado el evento por parte de los CLIENTES.



bar-restaurant-coentos



El Invernadero

DE LOS PRÍOPIOS