



Real Sociedad de Tenis de La Magdalena

Fundada en 1906

REAL SOCIEDAD DE TENIS DE LA MAGDALENA

Menús de bodas 2026



Estimados socios,

La **Real Sociedad de Tenis de la Magdalena** tiene el placer de ofrecer a sus socios la posibilidad de celebrar su enlace en el entorno exclusivo y distinguido de nuestro Club.

Nuestros **menús de boda** han sido cuidadosamente elaborados para garantizar una experiencia gastronómica de la más alta calidad, adaptándose a los diferentes estilos y preferencias, y contribuyendo a hacer de cada celebración un momento único.

El Club pone a disposición de los socios sus salones privados y espacios exteriores, concebidos para acoger tanto ceremonias como banquetes y cocteles, en un ambiente elegante y reservado.

Para la organización de bodas en los salones del Club será requisito imprescindible la **elección de un menú** y la **reserva del espacio con un número máximo de asistentes de 200 personas**.

Agradecemos su colaboración en el cumplimiento de estas condiciones y quedamos a su disposición para acompañarles en la planificación y desarrollo de su celebración, con la atención y el cuidado que caracterizan a la Real Sociedad de Tenis de la Magdalena.

Atentamente,

Real Sociedad de Tenis de la Magdalena



HORARIOS

❖ **Bodas de día**

La duración del alquiler de espacios para las bodas de mañana comenzarán a partir de las 13:30 horas y finalizará como máximo a las 01:00 horas.

❖ **Bodas de noche**

La duración del alquiler de espacios para las bodas de noche comenzarán a partir de las 20:00 horas y finalizará como máximo a las 04:00 horas.

* No está permitido realizar Bodas en las instalaciones del Club durante los meses de Julio y Agosto





OFERTA GASTRONÓMICA



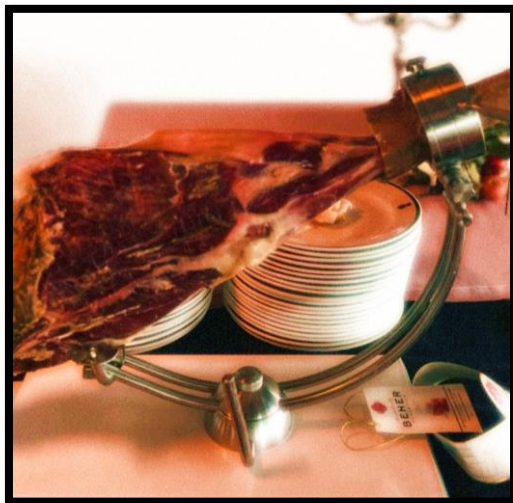
❖ ESTACIONES

- Estación de Quesucos de Cantabria y variedad de panes.....8,00€ por persona

Queso de Oveja curado, Quesos Bejes Tresviso, Queso de oveja Gomber, Queso de cabra Baró, Queso ahumado Aliva y Queso parmesano.



- Estación de Jamón Ibérico 100% al corte..... 850,00€ (Cortador de jamón y jamón)





OFERTA GASTRONÓMICA



❖ ESTACIONES

- Estación de vermuth y gildas (2 o 3 pax).....7,00€ por persona





OFERTA GASTRONÓMICA



❖ ESTACIONES

- Estación dulce/Candy Bar.....5,00€ por persona





OFERTA GASTRONÓMICA



❖ APERITIVO

- Tosta de carpaccio de Wagyu.
- Cuenco de raba de chipirón.
- Canapé de sobao pasiego con queso y anchoa.
- Croqueta de jamón ibérico.
- Langostino crujiente con crema de aguacate.
- Mejillón en escabeche con compota de manzana.
- Bouché de merluza.
- Chupito de salmorejo.
- Chupito de aguacate y queso crema con Huevas de trucha.
- Dado de rabo estofado con cremoso de patata.





OFERTA GASTRONÓMICA



❖ MENÚ 1

- Ensalada de ahumados con vinagreta española.
- Entrecote de ternera trinchado a la mostaza con jugo de carne, patatas especiadas y pimiento asado.
- Tarta de Hojaldre con helado de yogur.

Precio 145,00€

❖ MENÚ 2

- Merluza rellena de marisco con cremoso de patata, salsa de cava y coulis de pimiento rojo.
- Taco de Solomillo a la plancha con patatas especiadas y mix de setas.
- Pastel de queso Cántabro con helado de galleta María.

Precio 148,00€





OFERTA GASTRONÓMICA



❖ MENÚ 3

- Taco de rape asado sobre cama de calamar con salsa de albariño y crujiente de yuca.
- Taco de Solomillo a la plancha con patatas especiadas y mix de setas.
- Tarta de Hojaldre con helado de vainilla.

Precio 155,00€

❖ MENÚ 4

- Ensalada de Bogavante con tartar de aguacate y gambas con vinagreta de frutos rojos.
- Taco de solomillo al Foie con salsa de vermut, patatas especiadas y zanahoria vichy.
- Tarta de Hojaldre con helado de yogur.

Precio 175,00€





OFERTA GASTRONÓMICA



❖ BODEGA

- Vino tinto Cune D.O. Rioja Reserva.
o
Vino Tinto Ramón Bilbao D.O. Rioja Crianza.
- Vino Blanco José Pariente D.O. Rueda Verdejo.
- Cava Freixenet vintage.
- Agua mineral, cerveza y refresco.





OFERTA GASTRONÓMICA



❖ RECENA

- Mini hamburguesita.
- Mini bocadito de tortilla española.
- Perrito caliente.

❖ CONDICIONES

Las tarifas mencionadas anteriormente incluyen:

- 10% de IVA.
- Montaje.
- Aperitivo de 2 horas de duración.
- Menú elegido.
- Bodega.
- Recena.
- Salón exclusivo para uso privado de los novios.





OFERTA GASTRONÓMICA



❖ MENÚ INFANTIL

- Aperitivo de cóctel.
- Escalope milanesa con patatas y pimientos.
- Bola de helado.
- Bebidas sin alcohol.

Precio 25,00€

❖ MENÚ STAFF

- Ensalada de pollo.
- Sándwich vegetal.
- Bola de helado.
- Refresco.

Precio 25,00€





OFERTA GASTRONOMICA



❖ BARRA LIBRE

Ron – Bacardí, Bacardí Limón, Brugal, Barceló.

Ginebra: Seagrams, Beefeater, Puerto de Indias Tanqueray.

Vodka: Absolute.

Whisky: Johnnie Walker red, Ballantine's, White Label.

Precio 22,00€ por persona (las 2 primeras horas).

La 3ª hora se facturará 8,00€ por hora.

A partir de la 4ª hora se facturará 6,00€ por hora.



La barra libre se facturará por el 100% de los adultos confirmados al evento.

El Club ofrece a los socios la posibilidad de contratar el **servicio de bebidas** según consumo, con un límite económico establecido... lo que el socio solicite.



ESPACIOS

❖ BODAS DE DÍA

Aperitivo se puede realizar en la Terraza del Club durante todo el año o en la Bolera los meses de Junio y Septiembre.

Banquetes en el salón Boite (hasta 140 personas) o en el salón Boite y el Salón Ingles (de 140 a 200 personas).

❖ BODAS DE NOCHE

Aperitivo se puede realizar en la Terraza del Club durante todo el año o en la Zona Náutica los meses de Junio y Septiembre.

Banquetes en el salón Boite (hasta 140 personas) o en el salón Boite y el Salón Ingles (de 140 a 200 personas).



ESPACIOS

❖ NAUTICA

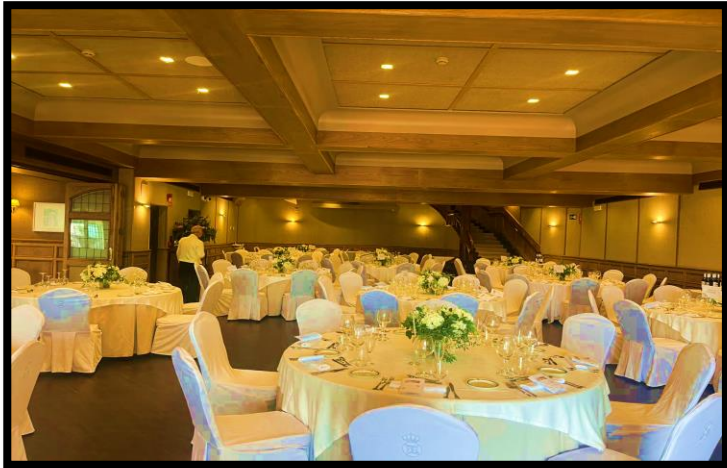


❖ BOLERA



ESPACIOS

❖ BOITE



❖ BOITE Y SALÓN INGLÉS



ESPACIOS

❖ TERRAZA



SEATING





CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN



❖ Menús

El socio deberá confirmar por escrito con al menos **30 días naturales** de antelación lo siguiente:

- La selección de menú.
- Cantidad de personas y asignación de meses.
- Número de adultos para la determinación de las consumiciones /horas por el servicio de “barra libre”.
- Horario (dentro de los márgenes establecidos en la estipulación tercera según se trate de Boda de mañana o boda de noche).
- Alergias o intolerancias para poder ofrecer una alternativa durante el banquete.
- Detalles finales.

En el caso de que no se informe al Club sobre la cantidad final de invitados en el periodo requerido, se considerará como final el número confirmado a la firma de este contrato.

En el caso de no haber seleccionado menú en la fecha indicada quedará cancelada la reserva.





CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN



En la factura final de comida y bebida se cargarán los servicios según la cantidad previamente acordada o la cantidad final de asistentes al Evento, en el caso de que fuera mayor.

Cualquier consumición no incluida en el menú que pudiera suministrarse como consecuencia de solicitudes que el Club decidiera atender durante el evento, serán facturadas adicionalmente.

Las consumiciones con cargo al servicio de barra libre a servir con posterioridad al banquete se adecuarán al número de asistentes mayores de edad que deberá ser comunicado por el socio. En caso de falta de comunicación, se entenderá que todos los asistentes son mayores de edad.

No se aceptan menores de edad desde el comienzo de la barra libre y solo podrán estar en el salón privado con supervisión de un adulto responsable.





CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN



❖ Montaje de espacios

Si se desea un montaje específico, el departamento de eventos ha de contar con toda la información con al menos **15 naturales** de antelación a la fecha de inicio, comprometiéndose el socio contratante a facilitar dicha información con mencionada antelación.

Si no se cumpliera con citada antelación, no podrá exigir el cumplimiento del montaje que se pretenda, exonerando de cualquier incumplimiento parcial si aun así el Club tratara de dar cumplimiento al montaje pretendido.

En caso de que se decida cambiar el montaje con menos de 15 días naturales de antelación, se cobrará un cargo adicional de 400,00€ como tarifa de remontaje.

❖ Audiovisuales

El Departamento de Eventos ha de contar con toda la información sobre el equipamiento, DJ, actuaciones, fotógrafo ...con al menos **15 días naturales** de antelación.

Si necesita alguno de los audiovisuales del club por favor solicite nuestras tarifas.

❖ Decoración

La Colocación y desmontaje de los detalles decorativos aportados por los novios tendrá un coste de 150,00€.



CONDICIONES DE CANCELACIÓN/REDUCCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y ALQUILER DE ESPACIOS

La cancelación o reducción de servicios de restauración ha de notificarse por escrito al Departamento de Eventos, especificando el motivo.

❖ **Cancelación total del evento:**

- Si se notifica la cancelación total del evento se perderán los depósitos que, hayan sido recibidos (o que dada la fecha de cancelación debieran haber sido recibidos) en virtud de la estipulación quinta, sin mayor recargo o penalización que la obligación de pago de los depósitos que, en su caso, estuvieran pendientes de abono según la fecha de cancelación.
- No obstante, si se **cancelara el evento con diez días de antelación o menos, se perderán los depósitos recibidos y se cobrará el 100% de los servicios contratados**, servicios que se calcularán, bien conforme a la determinación final que se haya hecho o bien conforme a la estimación inicial prevista en la estipulación primera si no se hubiera comunicado modificación alguna.

❖ **Reducción de servicios:**

- Con al menos 15 días naturales antes del Evento, en caso de modificación de la previsión de asistentes inicial, se cerrarán los números definitivos.

A partir de esta fecha, se cobrará el 100% de los servicios contratados.



CONDICIONES DE CANCELACIÓN/REDUCCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y ALQUILER DE ESPACIOS

❖ **Modificación en el número de asistentes**

Desde los 30 días naturales, y hasta un mínimo de 10 días naturales antes de la fecha de celebración, el número de asistentes podrá ser incrementado (siempre respetando el aforo máximo), **o disminuido, en un 15% unilateralmente** por parte del socio, viniendo obligado el Club a respetar todos los precios y condiciones estipulados para el servicio en el presente contrato.

Si durante dicho periodo temporal se comunicara una reducción superior al 15%, y dado el coste de aprovisionamiento y gestión previo realizado en atención al número de asistentes inicialmente comunicado, no se reducirá el importe a facturar por menús en más de citado porcentaje del 15% máximo.

Cualquier reducción del número de menús comunicada con menos de 10 días naturales de antelación será facturada en cualquier caso y no supondrá reducción de precio. Para la constatación del número final de asistentes, la declaración sobre la variación en su número deberá realizarse por cualquier medio del que quede constancia, siendo de cuenta del socio la prueba de su comunicación.



CONDICIONES DE FACTURACION, DEPOSITOS Y OTRAS DISPOSICIONES

El socio abonará al Club los siguientes depósitos, a cuenta del precio final, en las cuentas que a continuación se indican:

- 10% prepago como garantía de la reserva al confirmarse el evento.
- 20% prepago 30 días naturales antes del evento.
- Restante – Una vez finalizado el evento el restante se abonará en los siguientes 15 días naturales desde la remisión de la factura y por transferencia bancaria.

Los dos primeros pagos se calcularán sobre el número de asistentes inicialmente calculado en la estipulación primera.

El último pago se verificará en relación al número definitivo de asistentes que se determinará conforme al último inciso de la estipulación cuarta.

Todos los pagos anticipados serán no reembolsables.



OTRAS DISPOSICIONES

El Club ofrecerá una degustación del menú elegido para 6 personas como "prueba de menú" sin cargo para bodas superiores a 100 personas.

Se incluyen las minutas básicas con los nombres de los novios y la fecha del enlace del menú elegido para cada uno de los comensales, no se incluyen diseños personalizados.

No está permitido el lanzamiento de fuegos de artificio, petardos, lanzaderas de confeti y espirales dentro del recinto del Club.

La colocación de carpas solo podrá realizarse en la terraza principal del Club y previa conformidad del Club en cuanto a sus condiciones.

En caso de fuerza Mayor (incendio, inundación o similares) el Club podrá cancelar el servicio contratado sin otra obligación y responsabilidad que la de comunicarlo al Socio con la máxima celeridad posible, devolviendo los depósitos recibidos en cuenta.



OTRAS DISPOSICIONES

No está permitida la entrada de menores de 18 años en el área pública del Club, en el caso de que haya algún menor de edad podrá permanecer en el salón privado (siempre que se encuentre en compañía de un adulto responsable designado por el socio, sin que el Club preste a este respecto servicio de guardería o cuidador) o en las áreas reservadas para el evento.

No está permitida la entrada de comida (Tartas, Pasteles, Chucherías,..) y bebida del exterior.

No está permitido el consumo de alcohol a menores de 18 años.

Queda terminantemente prohibida cualquier actividad que pudiera calificarse como ilegal.

La tarifa de la Sociedad General de autores está incluida en los precios.

