



Real Sociedad de Tenis de La Magdalena

Fundada en 1906

REAL SOCIEDAD DE TENIS DE LA MAGDALENA

Menús de grupos 2026



Estimados socios,

La **Real Sociedad de Tenis de la Magdalena** tiene el placer de poner a disposición de sus socios los salones e instalaciones privadas del Club para la celebración de eventos sociales de carácter **estrictamente privado y sin ánimo de lucro**.

Nuestros menús han sido cuidadosamente elaborados para adaptarse a diferentes ocasiones, ofreciendo una amplia variedad gastronómica que permite dar respuesta a todo tipo de celebraciones, tales como **cumpleaños, bodas, bautizos, aniversarios o reuniones empresariales**.

Para la realización de eventos en los salones privados del Club será requisito imprescindible la **elección de un menú** y la **reserva del salón con un mínimo de 10 adultos**.

Agradecemos de antemano su colaboración en el cumplimiento de estas condiciones y quedamos a su disposición para acompañarlos en la organización de sus celebraciones en el entorno exclusivo de nuestro Club.

Atentamente,

Real Sociedad de Tenis de la Magdalena



HORARIOS

❖ **Uso de Espacios Privados**

De domingo a jueves { Servicio de almuerzo: de 13:30h a 18:30h.
Servicio de cena: de 20:30h a 23:30h.

* Los socios podrán permanecer en el salón privado sin servicio hasta las 02:00h

De viernes, sábado y víspera de festivos { Servicio de almuerzo: de 13:30h a 18:30h.
Servicio de cena: de 20:30h a 01:00h.

* Los socios podrán permanecer en el salón privado sin servicio hasta las 03:00h

En caso de que los socios deseen prolongar la utilización del salón privado con servicio hasta las 02:00h deberán abonar :

- De 1 a 60 personas.....150€ -> 1 Camarero
- De 61 a 120 personas.....300€ -> 2 Camareros
- De 121 a 180 personas.....450€ -> 3 Camareros
- A partir de 180 personas....600€ -> 4 Camareros



🕒 HORARIOS 🕒

❖ Cierre de espacios comunes:



Área Náutica y Bolera: disponible del 1 de junio al 28 de septiembre de 2026, en horario de 21:00h a máximo la 01:00h.

Si desea prolongar su evento puedo hacerlo en el Lawn Tabern de 01:00h a 03:00h abonando el precio de alquiler del espacio y el servicio de camarero/os que será obligatorio para usar esta área.

* Todas estas áreas están disponibles para eventos privados siempre que no haya un evento propio del club.





❖ Cierre del club:

El horario del club es de domingo a jueves a las 02:30h y viernes, sábado y víspera de festivo a las 03:30h.



ALQUILER DE ESPACIOS

A continuación, le detallamos las capacidades máximas y tarifas de nuestros salones:

SALÓN	IMPERIAL	U	BANQUETE	COCKTAIL	PRECIO 1/2 DIA	PRECIO DIA COMPLETO
						
EL PALOMAR	18 pax	16 pax	No disponible	28 pax	125 €	250 €
EL MIRADOR	22 pax	26 pax	No disponible	30 pax	155 €	310 €
1906	22 pax	36 pax	No disponible	45 pax	175 €	350 €
BOITE	30 pax	30 pax	150 pax	180 pax	200 €	400 €
SALÓN INGLÉS	No disponible	No disponible	150 pax	180 pax	175 €	350 €
TABERNA LAWN TENIS	No disponible	No disponible	No disponible	120 pax	175 €	350 €
AREA NAUTICA	No disponible	No disponible	No disponible	300 pax	350 €	No disponible
BOLERA	No disponible	No disponible	No disponible	200 pax	300 €	No disponible

21% de IVA incluido

Pax: número de personas máximo en ese montaje en ese salón



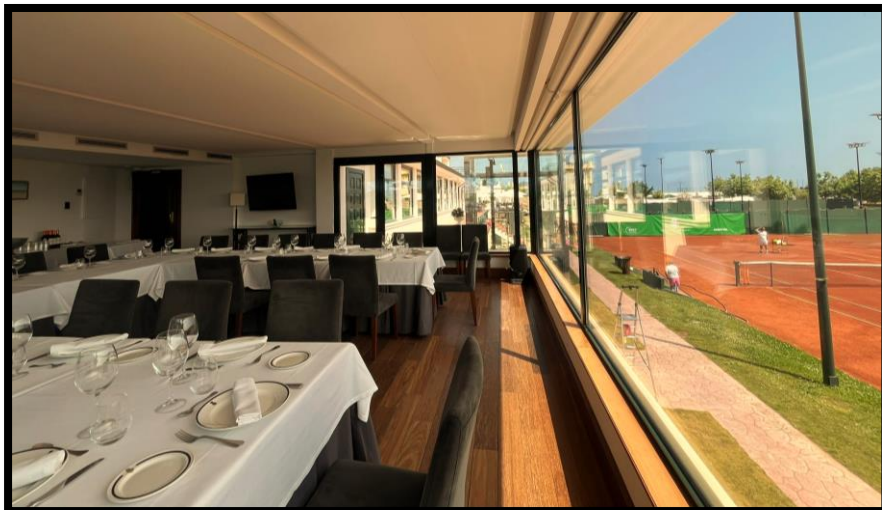
ALQUILER DE ESPACIOS

❖ El Palomar



ALQUILER DE ESPACIOS

❖ El Mirador



ALQUILER DE ESPACIOS

❖ 1906



ALQUILER DE ESPACIOS

❖ Boite



❖ Boite + Salón Inglés



❖ Salón Inglés



ALQUILER DE ESPACIOS

❖ Taberna Lawn Tennis



ALQUILER DE ESPACIOS

❖ Área Náutica



ALQUILER DE ESPACIOS

❖ Bolera



ALQUILER DE ESPACIOS

❖ Montaje de espacios:

En caso de requerir un **montaje específico** en los salones del Club, el **Departamento de Eventos** deberá disponer de toda la información con una **antelación mínima de 10 días** respecto a la fecha de inicio del evento.

Si se produjera un cambio en el montaje con una antelación inferior a **9 días**, se aplicará un **cargo adicional del 50% sobre el coste del espacio**, en concepto de **tarifa de remontaje**.





MENÚ DEL SOCIO



❖ MENÚ SEMANAL DEL SOCIO

Se permite la elección del **Menú de Socio** semanal de Lunes a Viernes al mediodía en los salones privados con un suplemento de 5,00€ por persona (precio 24,90€ por persona) para máximo 15 personas.





MENÚS SENTADOS



❖ MENÚ N°1

Timbal de bacalao, patata y pimiento rojo
Lubina con puré de coliflor y vinagreta de tomate a la andaluza
Crema de pannacota con helado

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado)
Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1 botella cada 4 invitados)
Café o infusión

Precio 48,00€ por persona (IVA incluido)

❖ MENÚ N°2

Flor de alcachofa a la plancha con jamón y cremoso de patata
Codillo de cerdo asado con repollo
Tarta de galleta al caramelo

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado)
Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1 botella cada 4 invitados)
Café o infusión

Precio 48,00€ por persona (IVA incluido)





MENÚS SENTADOS



❖ MENÚ N°3

Ensalada de rape y langostinos con salsa tártara
Carrillera ibérica con parmentier de patata
Tarta de zanahoria

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado)
Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella
cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1
botella cada 4 invitados)
Café o infusión

Precio 48,00€ por persona (IVA incluido)

❖ MENÚ N°4

Ensalada de puerros y pimientos asados
Merluza al punto de sal con suprema de
champiñones
Tarta de manzana

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado)
Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella
cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1
botella cada 4 invitados)
Café o infusión

Precio 48,00€ por persona (IVA incluido)





MENÚS SENTADOS



❖ MENÚ N°5

Arroz caldoso de frutos del mar
Rulo de rabo con puré especiado de boniato y tomate cherry
Tarta sâcher

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado)
Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1 botella cada 4 invitados)
Café o infusión

Precio 52€ por persona(IVA incluido)

❖ MENÚ N°6 A compartir

Paleta ibérica
Ensalada de tomate del país y ventresca de bonito
Bocaditos de merluza del Cantábrico con alioli y caviar de tomate
Solomillo braseado con patatas especiadas y confitura de pimientos de piquillo
Tarta de hojaldre de confitería hojaldres y helado de vainilla

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado) Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1 botella cada 4 invitados)
Café o infusión

Precio 55€ por persona(IVA incluido)





MENÚ NIÑOS



❖ MENÚ NIÑOS

Escalope con patatas y pimientos

Un refresco

Un helado

Precio 16€ por niño(IVA incluido)

Se permite la elección del **Menú de niño** en los salones privados hasta los 12 años de edad.





MENÚS APERITIVOS DE PIE



❖ APERITIVO 1

Bocadito de sándwich mixto
Bocadito de sándwich de bonito y mahonesa
Bocadito de tortilla española
Fingers de Pollo con salsa Barbacoa
Croquetas de jamón ibérico
Mini hamburguesa
Mini bocadito de selva negra

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado)
Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1 botella cada 4 invitados)

Precio 38,00€ por persona(IVA incluido)

❖ APERITIVO 2

Canapé de sobao pasiego con queso y anchoa
Tosta de steak tartar
Rulo de queso y salmón ahumado
Paleta de jamón ibérico
Cuenco de raba de chipirón
Croquetas de jamón ibérico
Brocheta frita de langostino y miel de caña
Mini bocadito de selva negra

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado)
Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1 botella cada 4 invitados)

Precio 38,00€ por persona(IVA incluido)





MENÚS APERITIVOS DE PIE



❖ APERITIVO 3

Dado de turrón de foie
Canapé de sobado pasiego con queso y anchoa
Cuenco de ensaladilla RSTM
Langostino crujiente con crema de aguacate
Mini soldaditos de pavia con alioli negro
Mini hamburguesa con mahonesa de trufa
Cuenco de raba de chipirón
Croquetas de jamón ibérico
Mini brownie con mermelada de albaricoque

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado)
Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1 botella cada 4 invitados)

Precio 42,00€ por persona(IVA incluido)

❖ APERITIVO 4

Paleta de jamón ibérico
Dado de turrón de foie
Rulo de queso y salmón ahumado
Tosta de carpaccio de wagyu
Chupito de salmorejo
Croquetas de jamón ibérico
Bouche de merluza
Brocheta frita de langostino y miel de caña
Cuenco de arroz marinero
Pastelitos variados

BODEGA

Cerveza o refrescos (2 unidades por invitado)
Agua Mineral
Vino Blanco Verdejo Loess D.O. Rueda (1 botella cada 4 invitados)
Vino Tinto Loess D.O. Ribera del Duero (1 botella cada 4 invitados)

Precio 46,00€ por persona(IVA incluido)





AUDIOVISUALES



El **Departamento de Eventos** deberá disponer de toda la información relativa al **equipamiento necesario** con una **antelación mínima de 10 días** respecto a la fecha de celebración.

EL PALOMAR	TV 55"	Sin cargo
EL PALOMAR	Altavoz Portátil	Sin cargo
EL MIRADOR	TV 55"	Sin cargo
EL MIRADOR	Altavoz Portátil	Sin cargo
1906	TV 55"	30€
1906	Altavoz Portátil	Sin cargo
BOITE	TV	Sin cargo
BOITE	Sistema de sonido	40€
BOITE	Micrófonos diadema (máximo 3)	30€
BOITE	Micrófono inalámbrico (máximo 4)	20€
BOITE	Ordenador Portátil	20€
SALÓN INGLÉS	Sistema de sonido	40€
SALÓN INGLÉS	TV 55"	30€
SALÓN INGLÉS	TV 85"	40€
AREA NAUTICA	Sistema de sonido	40€
TABERNA LAWN TENIS	TV 55"	30€
TABERNA LAWN TENIS	TV 85"	40€
TABERNA LAWN TENIS	Sistema de Sonido	Sin cargo
TABERNA LAWN TENIS	Sistema de iluminación fiesta	Sin cargo

Precios con 21% de IVA incluido

Precios por unidad



CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y ALQUILER DE ESPACIOS

❖ Menús de Grupos

Los servicios culinarios privados del Club requieren un **mínimo de 10 comensales**.

Los vinos incluidos en el paquete de bebidas se servirán únicamente durante el **período contratado**; una vez finalizado, las consumiciones se cargarán al **precio habitual**.

El cliente deberá **confirmar por escrito** con una **antelación mínima de 10 días** los siguientes aspectos:

- Selección de menú.
- Número de comensales.
- Horario.
- Alergias o intolerancias.
- Detalles finales del evento.

En caso de no comunicar al **Departamento de Eventos** la cantidad final de asistentes dentro del plazo establecido, se considerará como definitiva la cifra de invitados reflejada en el presente presupuesto.

Asimismo, si no se selecciona el menú en el período requerido, la reserva será cancelada.

En la factura final de comida y bebida se cargarán los servicios conforme a la cantidad confirmada previamente o, en su defecto, según el número final de asistentes en caso de ser mayor.



CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y ALQUILER DE ESPACIOS

❖ Condiciones de Cancelación y Reducción de Servicios de Restauración y Alquiler de Espacios

Toda cancelación o reducción de los servicios de restauración contratados deberá ser notificada al **Departamento de Eventos**.

❖ Cancelación total de servicios de restauración

Si la cancelación total se comunica con una antelación mínima de **11 días** respecto a la fecha de inicio del evento, la **pre-reserva quedará anulada sin recargo**.

A partir de los **10 días previos al evento**, se aplicará un cargo correspondiente al **50% del importe total**, en concepto de gastos de cancelación.



CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y ALQUILER DE ESPACIOS

❖ Reducción de servicios

Los números definitivos de asistentes deberán cerrarse con una **antelación mínima de 10 días**. A partir de esa fecha, se facturará el **100% de los servicios contratados**, sin posibilidad de reducción.

❖ Condiciones adicionales

El presente presupuesto ha sido elaborado en función de las fechas y servicios solicitados. Cualquier modificación que implique aumento o disminución de los mismos podrá conllevar una **revisión del presupuesto**.

El presupuesto tendrá una **validez de 15 días** a partir de la fecha de emisión.

Los impuestos aplicados corresponden a los **tipos actualmente vigentes**. En caso de modificación legal de los mismos, se aplicarán los nuevos porcentajes establecidos.



CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y ALQUILER DE ESPACIOS

❖ Normas Generales

No está permitida la entrada de **comida o bebida del exterior** (tartas, pasteles, chucherías, etc.).

No se permitirá el **consumo de alcohol a menores de 18 años**.

Queda terminantemente prohibida cualquier actividad que pudiera calificarse como **ilegal**.

No está permitida la entrada de menores de 18 años en el área pública del Club. En caso de que hubiera menores de edad en el evento, estos podrán permanecer **únicamente** en el **salón alquilado** (siempre bajo la supervisión de un adulto responsable designado por el socio) o en las áreas reservadas para el evento. El Club no presta servicio de guardería ni cuidador.

❖ Responsabilidad sobre Daños

Cualquier daño, rotura o desperfecto ocasionado durante el evento por parte de los asistentes, tanto en el salón como en los jardines o demás instalaciones de la **Real Sociedad de Tenis de la Magdalena**, será responsabilidad del socio y se incluirá en la factura general.

