



villa
Laureana

tu villa
DE EVENTOS

y bodas
en Madrid

tu villa
DE EVENTOS

y bodas
en Madrid



El escenario
PERFECTO
para cumplir
tus sueños
”



TU BODA IDEAL

Un nuevo concepto, donde la luz y el color crean entornos únicos.

Totalmente diseñados hasta el más mínimo detalle por el afamado decorador Pascua Ortega. Una nueva cocina donde modernidad y tradición se funden para conseguir platos sencillamente deliciosos, con productos cuidadosamente escogidos y elaborados por el premiado Chef Rafa Parro.

Y todo ello con un servicio y atención personalizada con el **objetivo de que vivas una experiencia inolvidable.**



35mm Fotografías



espacios
cuidados
con mimo





LA FINCA

Villa Laureana es la más exclusiva para bodas en el norte de Madrid.

Su gran amplitud y sus magníficas instalaciones la hacen perfecta tanto para quienes desean celebrar una boda campestre o rústica como para quienes prefieren una celebración en interior.

Se trata de un entorno exclusivo que te permitirá sentir la naturaleza y disfrutar de una atmósfera única, llena de luz y con una elegante decoración floral.

Nuestra zona Boho es nuestro concepto más rústico, con espacios concebidos para una celebración completa al aire libre, un ambiente totalmente acogedor. Con iluminación cálida y aspecto de verbena, típico diseño de estilo boho a nuestro alcance.





35mm Fotografías



35mm Fotografías



35mm Fotografías



La villa cuenta con unos jardines de 55.000 metros cuadrados, ideales para celebrar bodas al aire libre en primavera y verano.

Los espacios interiores cuentan con grandes ventanales desde los cuales entra mucha luz. Se trata de salones de boda modernos, que ofrecen un ambiente sofisticado gracias a sus elegantes entradas y pasillos porticados.





LA FINCA

LA DECORACIÓN

Cuidada hasta el mínimo detalle, los espacios interiores y su majestuoso zaguán, generan una atmósfera sofisticada y distinta de la que tener un recuerdo inolvidable.

Creamos el escenario ideal para celebrar vuestro enlace.

Hasta el último rincón de los espacios de Villa Laureana se convertirá en tu paraíso por un día y dejará asombrados a vuestros familiares y amigos.





La
versatilidad
del entorno permite
personalizar al
máximo todo tipo
de boda
”

LA FINCA

El encanto de la Iluminación

Genera un ambiente cálido y lleno de magia que se complementa con pasillos porticados, espectaculares entradas y un espacio ideal para ceremonias civiles y religiosas.



LA FINCA





villa Laureana

ha sido concebido con un carácter

actual y moderno para que

cada boda sea

diferente

”



GASTRONOMÍA

Nuestros menús de boda están elaborados con las mejores materias primas del mercado

Los aperitivos de la finca de Villa Laureana son un verdadero espectáculo para los sentidos, con presentaciones originales y muy cuidadas sobre diferentes tipos de soportes. Tanto fríos como calientes, nuestros aperitivos para boda se presentan con una combinación de sabores que no deja indiferente a nadie.



directo a tu paladar

35mm Fotógrafos



Materias primas con denominación de origen

Si hay algo que caracteriza la cocina de la finca de Villa Laureana, es la selección de la mejor materia prima y la armonía que logramos crear, conjugando a la perfección, aromas, texturas y colores.

Un gran equipo para presentar la mejor escena culinaria

La creatividad de nuestro equipo de cocina, dirigido por el chef, Rafa Parro, nos permite ofrecer exquisitos platos diseñados con una impecable técnica culinaria.

Gracias a la selección de productos de la mejor calidad del mercado haremos las delicias de los comensales más exigentes.



Los comens de comida para boda son espacios reservados para aperitivos especiales y llamativos que dan un toque muy original a la celebración. Se trata de pequeñas porciones de sabor y decoraciones temáticas según los gustos de los novios, y que encantan a grandes y pequeños.



GASTRONOMÍA



Hojaldre de Manzana (Postre)



Los postres son nuestra especialidad para endulzar el paladar y la vista. Con un formato de presentación minimalista creamos diferentes platos, dentro de una completa propuesta dulce, que pondrá el broche a tu gran día

villa  Laureana



Salmón en plancha con salsa de coco y crujiente de plátano (Plato Fuerte - Pescado)



Tataki de Atún (Entrante frío)



Vieiras con su coral al gratén rellenas de carne de txangurro (Entrante caliente)



MENÚS

Ponemos en vuestra mesa el mejor menú de boda, con platos totalmente personalizados según los gustos y preferencias de los novios. Cuidamos hasta el último detalle, no solo en la elaboración, sino en la presentación.

Diferentes tipos de jugosa carne, pescado fresco, marisco... La más completa gama gastronómica para ofrecer a los invitados.

Los precios de los menús que se especifican a continuación son para un mínimo de 100 invitados, por debajo de éste consultar.





Puedes elegir un primer plato, un segundo plato y un postre.

En el precio va incluido:

OPCIÓN 1

- 8 horas de Servicio
- Coctel de Recepción
- Entrante
- Sorbete
- Principal
- Postre
- DJ durante todo el evento
- 4 horas de barra libre
- Decoración floral
- Minutas
- Degustación
- Villa Elegida

160€

(IVA no incluido)

Además incluye una **prueba de menú** eligiendo tres platos de entrante, tres platos como principal y tres platos de postre. El número de comensales de la prueba dependerá del número de invitados a la celebración.

Los días de prueba de menú son de **Martes a Viernes** en horario de **Almuerzo**.

Puedes elegir un primer plato, un segundo plato y un postre.

En el precio va incluido:

OPCIÓN 2

- 8 horas de Servicio
- Coctel de Recepción
- Mesa de Quesos Nacionales
- Entrante
- Sorbete
- Principal
- Postre
- Dj durante todo el evento
- 4 horas de Barra Libre
- Recena
- Decoración floral
- Minutas
- Degustación
- Villa elegida

170 €

(IVA no incluido)

Además incluye una **prueba de menú** eligiendo tres platos de entrante y tres platos como principal y tres platos de postre. El número de comensales de la prueba dependerá del número de invitados a la celebración.

Los días de prueba de menú son de **Martes a Viernes** en horario de **Almuerzo**.

villa Laureana

Puedes elegir un primer plato, un segundo plato y un postre.

En el precio va incluido:

OPCIÓN 3

- 8 horas de servicio
- Coctel de Recepción
- Mesa de Queso
- Jamón Ibérico con su cortador
- Barra de Mojitos o de Champagne Francés (a elegir uno)
- Entrante
- Sorbete
- Principal
- Postre
- Dj durante todo el evento
- 4 Hora de Barra Libre
- Recena
- Decoración Floral
- Degustación
- Minutas
- Bus para el 50% de los comensales
- Puesto de churros con chocolate o Candy bar (a elegir 1)

190 €

(IVA no incluido)

Además incluye una **prueba de menú** eligiendo tres platos de entrante y tres platos como principal y tres platos de postre. El número de comensales de la prueba dependerá del número de invitados a la celebración. Los días de prueba de menú son de **Martes a Viernes** en horario de **Almuerzo**.

Menú Infantil y Menú Staff 45.00€



CÓCTEL

Cóctel



- Crisinis de la toscana
- Alcaparrones extra de La Pedreña
- Torreznos crujientes de Soria
- Caña de lomo ibérico en su punto de curación
- Blini de crema de b+urrata y cebollino
- Boletus edulis y ave en cremoso pastel
- Macarons de foie y compota de higo
- Vasito de sopa o crema de temporada
- Bacalao ahumado con perlas de caviar de alga
- Vieira a la holandesa en rica tartaleta
- Anchoas elaboradas en Santoña y tomate raspado
- Langostinos crujientes con mango
- Croquetas casera de jamón ibérico
- Crujiente de verduras al curry
- Cyoza de carne de buey

SUGERENCIAS

SUGERENCIAS para ampliar los cocteles



- Tostita de gula al ajillo
- 2,50 € unidad -
- Pan Bao relleno de puled pork
- 3,00 € unidad -
- Salmón marinado en nuestra finca y duo de caviar
- 3,00 € unidad -



MESAS

gastronomicas

Mesa de arroces

Arroz caldoso de pescadores

10 € por persona*

Arroz tostado de pluma ibérica y boletus

Arroz de verduras al perfume de trufa

Cortador profesional de jamón (1 jamón 8 Kg)

900 €* pieza

Sushi bar - Surtido de sushi

8 € por persona*

Makis

Niguiris

Sashimi,

Ensalada de alga wakame

Edamame

Abridor profesional de ostras con cava y champán

300 €*

1 Ostra

4,00 €*

Mesa gastronómica de panes en horno de leña y variedad

4 € por persona*

de aceites de la península

Mesa gastronómica de quesos nacionales

8 € por persona*

Surtido de quesos

Semicurados

Curados

Viejos

Acompañado de picos, regañas, frutos secos como nueces, pasas

y aromas de anises y canela

***(IVA no incluido)**

MESAS

gastronómicas

La Esquina Italiana - 6€ x persona*

Surtido de los más representativos embutidos y productos de primera calidad legados de nuestra amada "LA BELLA ITALIA"

Inmejorable mortadela trufada

El singular salame al hinojo

Auténtico Pastrami ahumado

El imprescindible queso parmesano

La Taquería de México lindo - 6€ x persona*

Surtido de tacos, carne de res, cochinita pibil y de aguacate. Todos ellos con su pico de gallo y aderezados con crema agria y su toque de cilantro y lima marinados con nuestra fresca y exclusiva Michelada

La cevichería de Laureana - 8€ x persona*

Auténtico ceviche de corvina con su leche de tigre, canchita y camote todo marinado con Pisco Sour

El Caldito madrileño con toque de menta y "Pringá" en pan de cristal - **5.00 €/PAX**

Galicie calidade - 11€ x persona*

Pulpo a feira y sus cachelos

Pulpo braseado

Mejillones a la Ría al vapor y limón

Mejillones en vinagreta

Popular y tradicional estación de Gildas surtidas, de boquerones, anchoas, queso idiazabal y cecina de león - **6.00 €/PAX**

Poke Station - 8€ x persona*

Mil y una combinación de comer un exquisito plato de Poke eligiendo tus propios ingredientes entre:

La proteína: Atún, salmón o pulpo

La base: Arroz de sushi

Los topping: Alga wakame, edamame, cebolla crujiente o aguacate

Salsa de mango, chili mayo, agridulce y salsa de soja

Recena - 5€ x persona*

Mini hamburguesa con queso

Perrito estilo new York

Arepitas surtidas de queso, rabo de toro o cochinita Pibil

Surtido de mini postres exclusivos

Verde que te quiero - 6€ x persona*

Dips vegetales (zanahoria, apio, pepino)

Hummus

Queso crema

Gazpacho eco

Wrap vegetal

Mini burger veggie

Mini perritos veggie

Endivias en vinagreta de mostaza

Consultar otras opciones de corners temáticos *(IVA no incluido)

villa  Laureana



ENTRANTES FRÍOS

Foie mi-cuit elaborado en la Finca, compota casera de frutos del bosque y fruta liofilizada.

Atún del mar de Japón servido en tataki, cremita de setas y sésamo tostado.

Bogavante canadiense, salsa de su coral, cama de piña glaseada, aguacate aliñado y mango texturizado.

Burrata de búfala, chutney de cherry y canela con rúcula y pesto Genovés.

Tartar de salmón del Atlántico con aguacate, alga wakame y sésamo.

Carpaccio de pez escalada con aliño de trufa y palitos hojaldrados.

ENTRANTES CALIENTES

Vieiras con su coral al gratén rellenas de carne de txangurro.

Bacalao confitado servido atemperado y cremita de queso, nueces y esfera crujiente.

Canelón de pato ahumado, tagliatelle de zanahoria y toque oriental.

Crema de carabineros, picada de frutos del mar y pergamena nera.

Crema tostada de pularada con boletus y perlas de trufa.

PESCADOS

Lubina de Esteros al horno con verduras de temporada, salsa de alcaparras y lima.

Bacalao confitado en AOVE, tomate murciano y brotes frescos.

Salmón en plancha con salsa de coco y crujiente de plátano.

SORBETES

Limón y lima al vino Bermejo con toque de menta.

Ron de caña tostado, maracuyá, mango y yuzu.

Sorbete de manzana verde aplo y lima.



LISTADO DE PLATOS

CARNES

Solomillo de vaca nacional sellado en brasa, trigueros y patatas con tiernos pimientos del piquillo.

Angus cocinado a baja temperatura, Tatín de verduras y jugo de carne ahumado.

Solomillo de vaca nacional, foie tostado, salsa de boletus y cama de patatas al horno.

Timbal de rabo de toro guisado a la antigua sin hueso, servido con patatas al horno y atadillo de trigueros.

Lingote de cochinillo deshuesado y prensado servido crujiente con patatas panaderas al estilo tradicional.

Pato confitado, verduras salteadas al sésamo, frutos del bosque y salsa hoisin.

POSTRES

Cremosa y fundente cheesecake, culis de frutos del bosque y crujiente de lima.

Amor al chocolate en texturas, arena de almendra, frambuesa y oro.

Milhojas de crema anisada, mascarpone y frutos rojos.

Manzana caramelizada en hojaldre tostado, cremita inglesa y crujiente de merengue.

Versión Villa Laureana de la tarta árabe, crema aromática y crujiente de canela.

Torrija de pan Brioche cremita fina de almendras y helado de vainilla.

También disponemos de opción vegetariana.

Además incluye una **prueba de menú** eligiendo tres platos de entrante y tres platos como principal y tres platos de postre. El número de comensales de la prueba dependerá del número de invitados a la celebración. **Los días de prueba de menú son de Martes a Viernes en horario de Almuerzo.**

Ceremonia Civil

Organizamos vuestra boda

CEREMONIA CIVIL DE RATIFICACIÓN

En nuestra finca existe un lugar diferenciado para poder realizar la ceremonia civil en presencia de todos los invitados. El montaje de la ceremonia consta de 60 sillas vestidas con fundas, situadas en dos grupos con un pasillo central, sobre una alfombra de ceremonia.

Dispondrá de:

- Megafonía y montaje de la ceremonia civil;

600€ (IVA no incluido)

- Oficiante de la ceremonia (aunque su participación no posee valor legal alguno) **300€ (IVA no incluido)**



Si precisáis de asesoramiento legal para vuestra ceremonia podéis contactar con Ceremonias Alma, Teléfono 651126710 Contacto Eva Palacios

Durante el evento y los días previos, nuestros responsables de organización coordinarán el desarrollo del acontecimiento para que todo salga según los parámetros establecidos y estarán pendientes para atender cualquier necesidad que os pueda surgir. Os ofrecemos para casa espacio un entorno, una decoración y un estilo propio diferente.

Podréis disfrutar del espacio elegido solo para vosotros y vuestros invitados.

Además hemos tenido en cuenta las diferentes posibilidades para que podáis disfrutar de un espacio determinado en cada momento de la celebración:

Zona para el cóctel

Zona para la celebración del banquete

Zona de barra libre

Parking para todos los invitados

NUESTRO EQUIPO

Porque cada boda es única. En Villa Laureana ponemos a vuestra disposición una gran variedad de platos para que elijáis vuestro propio menú de acuerdo con vuestras necesidades y gustos.

La prueba de menú será para 2 comensales cuando el número de invitados sea igual o inferior a 99.

La prueba de menú será para 6 comensales cuando el número de invitados sea igual o superior a 100.

Se realizará al menos con 2 meses de antelación, y se coordinarán con los responsables de eventos.

Mesas para 6 a 10 personas, para su elaboración del seating plan.

Menús especiales para alérgicos, vegetales o diabéticos.

Minutas personalizadas.

NUESTRO EQUIPO

Durante todo el evento, un equipo de profesionales con amplia experiencia en protocolo y atención al cliente, estarán dirigidos y supervisados por un maitre cualificado.

Nuestros servicios



CORNER DE CHURROS CON CHOCOLATE

El final de fiesta perfecto, con toque dulce y tradicional que gustará a todos.

Churros artesanos elaborados en directo delante de tus invitados con las mejores materias primas, acompañados de un buen chocolate caliente.

Sin duda un corner diferente que sorprenderá y con el que tus invitados disfrutarán la boda de principio y fin. Precio por persona 7,00 €. Mínimo para 100 pax.

DISCOTECA MÓVIL

Nuestro objetivo es personalizar al máximo cada boda, hacerla única. Para ello, nuestro personal especializado estará a vuestra disposición en todo momento, para asesorar y ayudar en cualquier duda que os pudiera surgir. En cuanto a equipamiento, contamos con los sistemas de sonido y conexión más avanzados:

- 2.000 w. de sonido en dos altavoces auto amplificadas JBL.
- Equipos de mezcla digital (Pioneer, Traktor, Denon...).
- Conexión a plataformas musicales online.
- 1 micrófono inalámbrico Sennheiser.
- 2 cabezas móviles LED con efecto WASH y GOBO programadas.
- 2 torres truss para soporte de altavoces.
- 1 barra de 4 focos LED programados.
- Frontal de policarbonato blanco.
- Técnico Dj, profesional especialista en bodas.
- Herramienta de selección musical asistida por nuestros coordinadores para personalizar al máximo cada boda.
- Posibilidad de elaboración de montajes musicales personalizados.

- Asesoramiento durante todo el proceso de preparación por nuestros Técnicos.

A su vez, disponemos de un dossier con un amplio abanico de servicios opcionales para ampliar las posibilidades de las discotecas:

- Proyectos de configuración a medida de cabina con multi pantallas LED.
- Robótica de fuego frío.
- Cañones de confeti DMX.
- Pistolas de CO2 (megatrón).
- Ambientación musical del cóctel de Dj, con vinilos.
- Máquinas de niebla.
- Máquinas de humo bajo.
- Láser.
- Iluminación perimetral de salones / jardines.
- Escenarios.
- Pantallas LED modulares de cualquier tamaño.
- Animador para la barra libre.
- Ampliación de sonido de la discoteca.
- Ampliación de iluminación de la discoteca.
- Oferta de packs preconfigurados con iluminación y sonido.

BARRA LIBRE

La barra libre cuenta con primeras marcas nacionales y de importación. Las horas extra que se contraten serán calculadas en base al número de asistentes al banquete. Hora extra de Barra libre 10,00 € por comensal adulto contratado.



FOTOGRAFÍA

El reportaje fotográfico podrá ser realizado por las empresas que pondrá a su disposición Villa Laureana.

FOTO ENFOQUE:

Raúl: 606 368 190 ó

Chema: 620 212 625

Web: www.fotoenfoquemadrid.com

Somos una empresa consolidada en el sector con una amplia experiencia. Nos ajustamos al estilo de cada pareja, desde un enfoque más clásico, hasta lo más innovador dando prioridad a la estética y la naturalidad, sin olvidarnos de familiares y amigos. Nuestra mejor carta de presentación es darte a conocer nuestros trabajos, sin prisas y sin compromisos. Estamos deseando conoceros.

35MM FOTÓGRAFAS:

Carmen: 644 259 103 - Ingrid: 652 234 410

Web: www.35mmfotografas.com

Email: info@35mmfotografas.com

Somos una empresa de fotografías especializada en fotografía y video de bodas con muchos años de experiencia en este sector, lo que aporta un valor añadido de seguridad y garantía a nuestros reportajes. Ofrecemos un servicio muy cuidado y completo, buscando imágenes naturales y espontáneas, sin dejar pasar ningún momento ni detalle. Tenemos un trato amable y cercano con nuestros clientes, que genera esa confianza y comodidad, muy importante en un día tan especial.

ALTO ENFOQUE

Carina Rodríguez R: 675 674 165

Web: www.altoenfoque.es

Alto Enfoque realiza un trabajo de estilo fotoreportaje, dando cobertura a todos los acontecimientos de la jornada en su totalidad con el objetivo de capturar al máximo todos los momentos y emociones de la velada y entregar una historia única e inolvidable.

Es ideal establecer un contacto previo con las parejas para conocer mejor cuáles son sus expectativas y preferencias en cuanto a su reportaje para así poder desarrollar un trabajo discreto y no invasivo en el día de la boda, dejando tanto a parejas como a invitados libres de cualquier presión vinculada a extensos posados. Para Alto Enfoque la naturalidad ante todo es una preferencia.

En el caso de que el reportaje fotográfico no sea realizado por nuestros fotógrafos, empresas o profesionales externos que lo realicen deberán cumplir el siguiente condicionado:

1. Este condicionado se considera contrato entre partes y es para ellas de obligado cumplimiento.

2. El desarrollo del reportaje fotográfico por una empresa o profesionales externos a Villa Laureana constituye una actividad legal regulada. Dicha actividad se realiza en instalaciones privadas de Villa Laureana sin que ésta tenga el dominio sobre la actividad. Las empresas o profesionales externos que colaboren en el reportaje fotográfico del evento deberán cumplir con la legislación laboral y mercantil en vigor y, por tanto, a requerimiento de Villa Laureana, responsable de cualquier suceso acaecido en el interior de sus instalaciones, deberán aportar la siguiente documentación:

a) Último recibo IAE (comprobación del alta en el epígrafe correspondiente a actividades económicas)

b) TC1 y TC2 correspondientes a las personas que realicen el reportaje fotográfico y sus colaboraciones (comprobación de alta en la Seguridad Social y de la vigencia de los contratos de dichas personas)

c) Último recibo de seguro de responsabilidad civil (garantía de resarcimiento de los daños que en desarrollo de su actividad profesional pudieran acaecer a terceros)

3. Un reportaje fotográfico adecuado para un evento de estas características conlleva necesariamente unas instalaciones, decoración, iluminación, elementos florales... Y su correcto mantenimiento y disposición, todos ellos a cargo y propiedad de Villa Laureana, S.L. Por tanto, el desarrollo de la actividad comercial lucrativa que significa dicho reportaje fotográfico obliga a Villa Laureana, S.L. a establecer una tarifa única por el aprovechamiento de lo anteriormente descrito. Esta tarifa se determina en la cantidad de 300 € más el IVA vigente en el momento de la facturación. El grado de amistad o relación de parentesco entre el cliente y el fotógrafo elegido, así como el hecho de que el trabajo realizado suponga o no el coste alguno no lo exime del pago de la cantidad establecida.

Condiciones de contratación

- Los precios marcados en este dossier tienen validez para eventos contratados entre los días 1 de enero y 31 de diciembre de 2025. Ninguno de los precios indicados en este documento incluyen impuesto sobre el valor añadido (IVA). El tipo aplicable a la factura final será el vigente al momento de la celebración.

-Un retraso superior a 1 hora sobre la hora pactada, supondrá una penalización que establecerá Villa Laureana en función al número de invitados.

- Las pre-reservas de nuestros espacios exclusivos tendrán una duración de 10 días durante las cuales el cliente deberá realizar una reserva en firme. Si durante ese periodo otro cliente estuviera interesado en la misma fecha, se le comunicará al primero, para que tome una decisión. Una vez transcurrido los 10 días la pre-reserva se anulará automáticamente.

- Para efectuar la reserva en firme, habrá que efectuar una entrega de la cantidad de: 1.000,00 €, que se descontará del importe del evento. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. El resto del importe de la factura se abonará en Cheque Bancario.

- Diez días antes de la fecha de la celebración, el cliente deberá entregar su plano de montaje de mesas, su protocolo de invitados y su número definitivo de comensales adultos y niños para la correcta planificación del servicio. Nuestros espacios están previstos para un número mínimo de asistentes, excluyendo personal directamente contratado por el cliente (fotógrafos...). Si la cifra de asistentes descendiera de dicho número habría un suplemento de 75 € por persona hasta alcanzar el importe correspondiente al mínimo. El pago final, restando el importe de la señal entregado en el momento de la reserva, deberá ser satisfecho por el cliente antes de la prestación de los servicios contratados, talón conformado o bien por transferencia bancaria a la cuenta ES64 0030 1001 36 0007017271.

- Bajo ningún concepto se alterará la decoración de las salas sin el consentimiento de la empresa, ni se retirará ningún ornamento de las mismas. Igualmente el cliente se compromete a indemnizar a Villa Laureana por cuantos daños se hayan podido ocasionar directamente por proveedores o invitados del cliente durante la celebración del evento, a los espacios, a cualesquiera de los bienes muebles del espacio reservado.

- En la Comunidad de Madrid existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser disparados en ningún caso. Serán los novios responsables de cualquier desperfecto ocasionado por el incumplimiento de dicha normativa.

- Existe una normativa que regula el lanzamiento de diferentes objetos voladores como: farolillos, globos normales, globos led..., que por la situación de Villa Laureana dentro del área geográfica próxima a un aeropuerto, están prohibidos dichos lanzamientos.

- En el acto de realizar la reserva en firme, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente recibo, ambas partes asumen el conocimiento y la aceptación de todas las normas, condiciones generales e información objeto de este documento.

- Esta carpeta tiene carácter informativo y no contractual, por lo que la empresa se reserva el derecho de cambio de información y precios dando por no válida cuanta información exista (antes del pago de la señal).

- Villa Laureana no se hace cargo de los objetos perdidos los elementos y demás objetos propiedad de los clientes que deseen incorporar a su celebración (tales como decoraciones, libros de firma aparatos electrónicos...etc) serán de la entera responsabilidad de los clientes, no pudiéndose responsabilizar a Villa Laureana de su seguridad al ser un establecimiento de pública concurrencia y no constituir la reserva un contrato de depósito o custodia.

- Villa Laureana, como deferencia a sus clientes, pondrá toda la diligencia que pueda en el cuidado de las mismas, sin que por ello pueda responsabilizarse de cualquier contingencia que pueda afectarle. Finalizando el evento, el cliente deberá retirar todas sus pertenencias inmediatamente.

- Villa Laureana dispone de todos los permisos, licencias y seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad profesional, garantizándole la máxima seguridad en todos los servicios ofrecidos. Requisitos que son también exigidos a nuestros proveedores oficiales y recomendados.

La utilización del aparcamiento del restaurante es gratuita y exclusiva para clientes del restaurante. No supone, por tanto, contrato de depósito o custodia de los vehículos. Villa Laureana no puede hacerse responsable de los daños que pueda sufrir el vehículo. Se ruega no dejen objetos de valor en el interior de los mismos para evitar robos de los que Villa Laureana no puede responder.

- Se prohíbe por razones de seguridad e higiene, el consumo en el establecimiento de Alimentos o Bebidas no suministradas por Villa Laureana.



35mm Fotografías

Wedding Planner



Desde **Grandes Momentos Wedding** os queremos dar la bienvenida a una de las experiencias más importantes y emocionantes de vuestras vidas: "La Organización de vuestra Boda". Estaremos encantados de acompañaros durante este magnífico viaje que finalizará el día de vuestro enlace.

Como empresa especializada en la Organización de Bodas Integrales, os agradecemos la confianza depositada en nuestro equipo de profesionales con amplia experiencia en el mundo de los eventos nupciales.

Bajo la dirección de nuestra Wedding Planner principal, Yolanda Pérez, estaremos desde el primer día íntegramente a vuestra disposición y totalmente implicados para que el día de vuestra boda, sea un día tan maravilloso y especial como habremos soñado y diseñado entre todos.

Os ayudaremos con el diseño de todos y cada uno de los detalles; la coordinación, negociación y elección de los mejores proveedores; el asesoramiento en todos los aspectos que preciséis: protocolos, estilo, ceremonia, invitados... desde la firma del contrato hasta el día de la celebración y hasta la finalización de esta.

El día "B", nuestro equipo cuidará in situ de todo el desarrollo y los detalles del enlace, desde horas antes del comienzo, conectados por equipos profesionales (walkies) para la mejor coordinación y organización, velando por el perfecto desarrollo del evento.

En resumen, somos la ayuda necesaria para que podáis disfrutar al máximo de todos y cada uno de los preparativos para el día de vuestra boda; seremos vuestros ojos y mano para que estéis tranquilos sin necesidad de implicar a familiares y/o amigos.

Todo organizado, preparado y coordinado de una forma exquisita.

INFORMACIÓN GENERAL:

Oficina: + 34 911.164.346
email: info@grandes-momentos.com

RESPONSABLE DE EVENTOS:

Enrique Cabrera: +34 655.214.717
email: enrique@grandes-momentos.com

WEDDING PLANNER:

Yolanda Pérez: + 34 646.385.910
email: yolanda@grandes-momentos.com

REDES SOCIALES:

Instagram: [@grandes.momentos.wedding](https://www.instagram.com/grandes.momentos.wedding)

Hacemos realidad tus sueños

villa Laureana

Carretera de Burgos, Km 23, 100
28709 San Sebastián de los Reyes (Madrid)
91 654 43 12 / 91 654 27 60
bodas@villalaureana.com

www.villalaureana.com