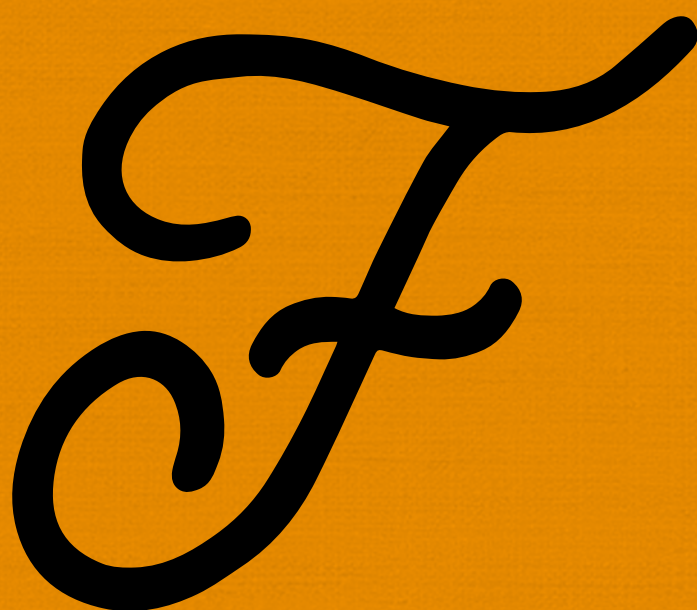




DOSSIER EVENTOS



Famdango

ESPACIO ÚNICO PARA CELEBRACIONES Y ACONTECIMIENTOS

FANDANGO
BAQUEIRA



F

El Espacio Fandango Baqueira es un enclave exclusivo diseñado para convertir cada boda en una experiencia inolvidable. Situado en el corazón de Baqueira, este espacio combina la belleza del entorno alpino con una estética contemporánea y cálida, creando un ambiente que inspira emoción desde el primer instante. Su diseño versátil permite acoger ceremonias íntimas, cócteles elegantes y banquetes personalizados, adaptándose a cada pareja y a cada estilo de celebración. La cuidada iluminación, la atmósfera acogedora y los detalles que evocan la esencia de la montaña aportan un toque distintivo y sofisticado a cada evento.



Rodeado de uno de los paisajes más emblemáticos del Valle de Arán, Fandango ofrece un marco natural incomparable, perfecto para quienes buscan una boda con carácter, autenticidad y un punto de exclusividad. Su propuesta gastronómica de alto nivel y la dedicación del equipo garantizan una celebración hecha a medida y repleta de momentos especiales.

En Fandango Baqueira, cada boda se transforma en un recuerdo inolvidable, donde la magia de la montaña se fusiona con la emoción de un día único.

Aperitivo

APERITIVOS FRIOS

(a elegir cinco)

Salmorejo con huevo duro y jamón
Blinis de salmón, salsa tártara y piparra
Ajoblanco con sardina ahumada y hueva de trucha
Burrito de aguacate y salmón
Coca de berenjena ahumada, sobrasada y parmesano
Coca de aguacate, sardina ahumada y tomate seco
Cucurucho crujiente de ensaladilla de bonito
Cucurucho de pesto de anacardos con tomate seco
Cucurucho de pollo asado con parmesano
La gilda (anchoa con piparra, aceituna rellena y vinagreta de cebolleta)
Brioche de atún marinado con salsa fandanguera
Mini steak tartar de buey cortado a cuchillo
Vichyssoise con gamba y picatostes

APERITIVOS CALIENTES

(a elegir cinco)

Brocheta de langostino con salsa romescu
Buñuelos crujientes de bacalao y pimienta del piquillo
Champiñón con gambas al estilo Ángel
Queso frito con confitura de tomate
Crema de setas con espuma de bacon
Croqueta de gamba roja
Croqueta de curry verde, espinacas y queso
Croqueta de pato pekín
Croqueta de jamón
Fish and chips
Hojaldre de chistorra
Huevo de codorniz con gulas al ajillo
Huevo de codorniz con puré de patata trufado
Mini quicke lorraine samosa
Mini sandwich de queso trufado y jamón
Mini burger
Patata brava crujiente
Taco de cochinita con mayonesa de chipotle

MATERIAL

Mesas altas

Mesas bajas con sillas

Mesas rectangulares con mantel





Menús

OPCIÓN 1

Aperitivo Fandango

Principales

Ensalada de pato, queso azul, orejones y frutos secos

Meloso de ternera con puré de apionabo

Postre

Tarta de queso fandanguera

110,50€ + IVA

OPCIÓN 2

Aperitivo Fandango

Principales

Bacalao con duxelle de gambitas y crema de marisco

Ravioli de rabo de toro con salsa de setas

Postre

Nuestra versión de la lemon pie

120,50€ + IVA

OPCIÓN 3

Aperitivo Fandango

Principales

Ensalada de kale, pollo y aguacate con vinagreta de mango

Solomillo de vaca con salsa de pimienta y jugo de carne

Postre

Piña asada con crema de mascarpone y helado de yogurt

138,50€ + IVA

MATERIAL

Mesas redondas con mantel

Sillas de madera

Platos, cubiertos, copas, etc.

CHILL OUT PARA LA ZONA DE LA FIESTA

Aperitivos Gourmet

APERITIVOS GOURMET

Chupa-chup de foie con almendra y caramelo de higos +2,50€
 Mousse de foie con gelé de Pedro Ximénez +2,20€
 Mini tartar de atún con mayonesa de kimchi +3,70€
 Tataki de atún con salsa teriyaki +3,70€
 Pan cristal con mantequilla ahumada y anchoa XL +4,00€
 Tostada de anchoa, pimiento de piquillo y panceta ibérica +4,00€
 Tosta de carpaccio de chuletón, trufa y parmesano +4,80€
 Brocheta de pulpo a la gallega +2,50€
 Erizo de mar gratinado +3,00€
 Mini burger con foie y trufa +3,20€
 Milhoja de foie con manzana caramelizada +4,20€
 Zamburiña gratinada +4,00€
 Pincho de solomillo ibérico con salsa de pimienta +4,15€
 Mini ravioli de duxelle con setas y gambas +3,90€
 Esferificación de aceituna +3,00€

BUFFETS ADICIONALES

Buffet de arroz: *paella, arroz del senyoret, fideuá de marisco, fideuá negra. *Un tipo +6,30€
 Jamón ibérico de bellota con pan con tomate +8,50€ Mínimo 150 pax
 Jamón ibérico de recebo +6,90€ Mínimo 150 pax
 Rincón de ibéricos y embutidos del Valle: salchichón, chorizo, lomo ibérico, cecina +5,50€
 Buffet de quesos del Valle, membrillo, mermeladas caseras y picos +6,25€
 Buffet de ostras francesas +6,00€
 Rincón del vermut Bandarra, gildas y papas +4,80€
 Estación de brasas: chistorra, chuletón y secreto ibérico +8,00€





La bodega de Fandango

BEBIDA APERITIVO

Cervezas, vermut, refrescos, vino blanco y vino tinto.
Copa Mailly bienvenida - +10€
Gramona Imperial bienvenida - +8€

TINTOS

HLH San Vicente
Bardos Viñedos de Altura
El Pacto tinto - + 4€
Carmelo Roderó Crianza - +13€
Camins del Priorat - +15€

BLANCOS

HLH Badarán
Bardos Verdejo
El Pacto Blanco - +4€
Pazo Señorans Albariño - + 13€
Waltraud Torres - +15€

ESPUMOSOS

Amat Roland

AGUAS Y CAFÉS

Incluidos

En el caso que se quiera elegir una bodega diferente a la que entra en el precio del menú disponemos de tres packs diferentes:

- 1. El Pacto blanco y tinto*
- 2. Pazo Señorans Albariño y Carmelo Roderó Crianza*
- 3. Waltraud Torres y Camins del Priorat*



Barra libre

DESTILADOS

Ginebra: Bombay Sapphire, Seagrams, Beefeater
Whisky: Jameson, Dewards White Label, Ballantines
Ron: Brugal Añejo, Santa Teresa Gran Reserva, Bacardi Carta Negra
Vodka: Grey Goose, Absolut Blue
Tequila: José Cuervo Especial

22€ + IVA persona barra libre normal
5,05€ + IVA hora extra por persona

DESTILADOS PREMIUM

Ginebra: Bulldog, Martín Millers, Hendricks,
Whisky: Jack Daniels, JW Red Label, JW Black Label
Ron: Havana Club Especial, Santa Teresa 1796
Vodka: Beluga Export
Tequila: Patrón Reposada, Patrón Silver

30€ + IVA persona barra libre premium
7,00€ + IVA hora extra por persona

*Máximo hasta las 21:00h en bodas de mediodía
Máximo hasta las 03:00h en bodas de tarde
La barra libre siempre correrá a cargo del restaurante*

Capacidad

ZONA INTERIOR

Planta inferior:

35 personas sentadas, 100 personas de pie.

Planta superior:

64 personas sentadas, 150 personas de pie.

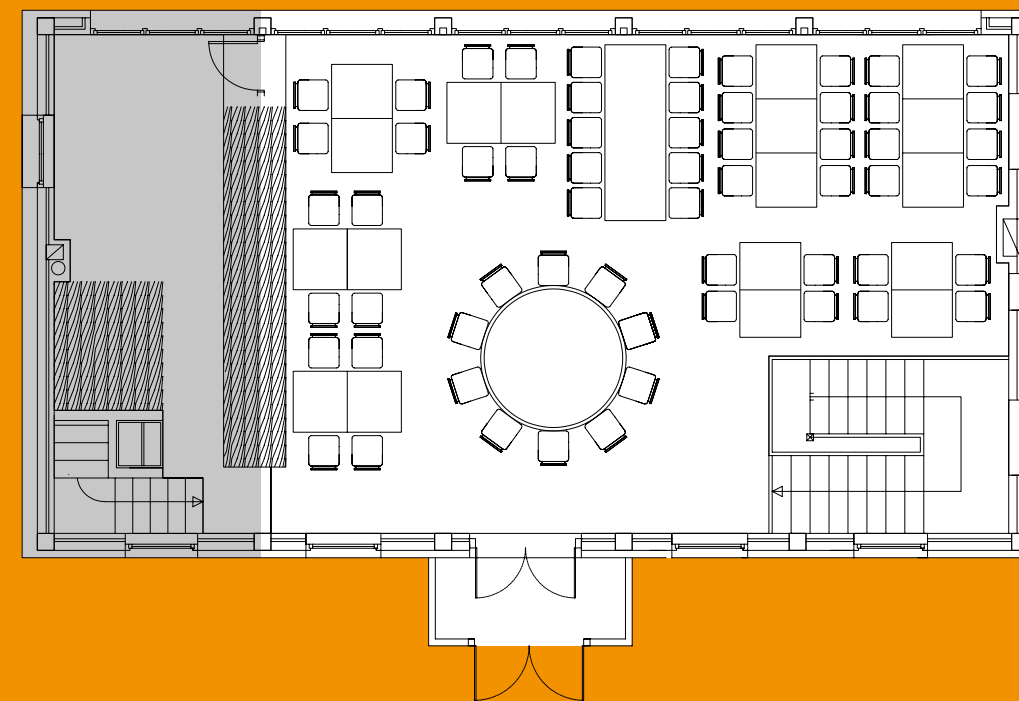
ZONA CARPA

100 personas sentadas, 200 personas de pie.

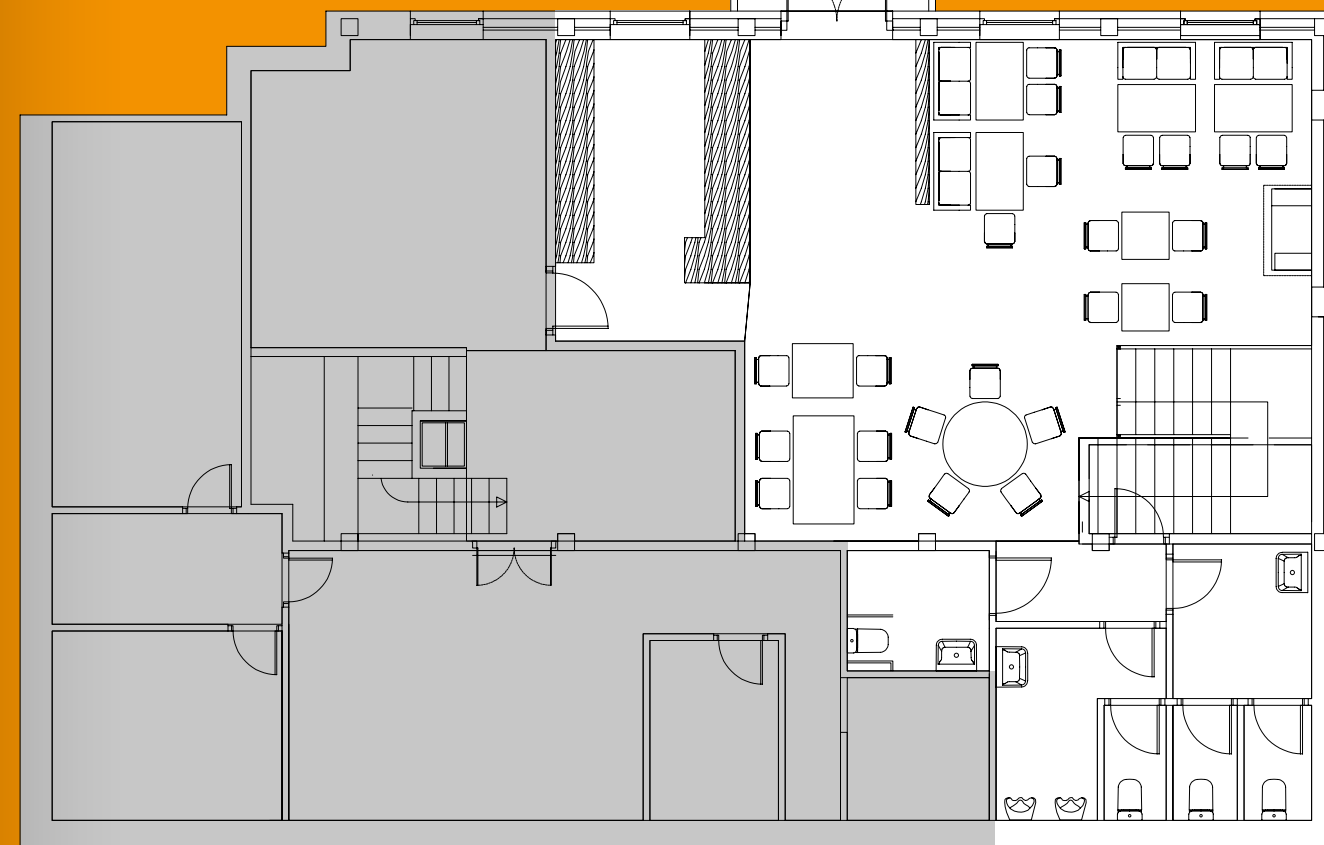
ZONA JARDÍN

180 personas sentadas, 250 personas de pie.

PLANTA SUPERIOR



PLANTA INFERIOR





Ceremonia

Fandango Baqueira ofrece un espacio versátil y acogedor para la celebración de ceremonias civiles. Su diseño contemporáneo y su ubicación en Baqueira permiten organizar un acto cómodo, bien estructurado y adaptado a cada pareja. El entorno y la disposición del espacio facilitan el montaje de la ceremonia, garantizando una experiencia práctica y cuidada para novios e invitados.

INCLUYE

*Sillas para los invitados
Mesa para el/la oficiante
Banco para los novios*

NO INCLUYE

*Decoración floral
Maestro de ceremonias
Música y sonorización*

Condiciones

PRECIO DEL MENÚ

Precio base del menú sin suplemento por persona. El precio del staff se cobrará al 50% del precio total del menú escogido para los adultos.

Viernes y sábados

- Eventos con un mínimo de 130 invitados en exterior no se cobrará suplemento.
- Eventos entre 110 y 130 invitados en exterior se cobrará un suplemento del 5% del precio del menú.
- Eventos entre 100 y 110 invitados en exterior se cobrará un suplemento del 10% del precio del menú.
- En caso de no llegar a 100 invitados en exterior se cobrará hasta 100 invitados.
- En interior, el mínimo de invitados es de 50 y el máximo es de 80 en caso de no llegar al mínimo se cobrará hasta 50 invitados y de 50 a 80 invitados se cobrará un suplemento del 5% el precio del menú.

De domingo a jueves

En caso de no llegar a 50 invitados tanto en interior como en exterior se cobrará hasta 50 invitados.

INCLUYE

Propuesta gastronómica:

- Menú escogido.
- Barra libre de bebidas escogidas durante el aperitivo.
- Bodega.
- Prueba de menú para un máximo de 6 personas.
- Minutas impresas básicas para adultos. Para diseños personalizados, tendrán un sobrecoste de 60€ + IVA

Maitre responsable de la celebración

Un camarero cada 20 invitados

Visita técnica de los clientes

Parking privado

Menús especiales (anteriormente detallados)

NO INCLUYE

- Barra libre y recena
- Derechos de autor (SGAE)
- Asociación de gestión de derechos intelectuales (AGEDI)
- Mobiliario y menaje adicional
- Otros proveedores (DJ, flores, etc.)
- IVA

SERVICIO ADICIONAL WEDDING PLANNER

1.500€



Información general

HORARIO DE SALONES

Bodas de día: la hora de entrada al restaurante será a partir de las 13:00 horas en bodas civiles y a las 13:30h en bodas religiosas, hasta que termine la barra libre.

Bodas de noche: la hora de entrada al restaurante será a partir de las 20:00 horas en bodas civiles y a partir de las 20:30 horas en bodas religiosas hasta que termine la barra libre.

Existe la posibilidad de alargar la barra libre. La ampliación de barra deberá cerrarse en la reunión final.

En el caso de adelantar el evento en una o dos horas, se adelantará la hora de finalización de la barra libre de forma proporcional y siempre por horas completas.

El horario de entrada para las bodas a mediodía es a las 9:00 horas y para bodas de noche es a las 15:00 horas. En caso de tener un evento el día anterior, la entrada será a partir de las 12:00 horas

CONTRATACIÓN

El banquete quedará confirmado en el momento de abonar la paga y señal del 20%. No se aplicarán tarifas del año anterior; los precios se actualizarán según el incremento anual y las variaciones del mercado.

La pareja deberá facilitar el listado de invitados y todas las dietas especiales (alergias, intolerancias, etc.) 15 días antes del evento. 7 días antes del banquete, se deberá confirmar el número definitivo de invitados, que será el aplicado en la factura final. El pago total del banquete deberá realizarse antes del día de la boda.

En caso de incumplimiento, la EMPRESA podrá resolver el contrato sin derecho a indemnización, y los CLIENTES perderán las cantidades entregadas hasta el momento.

NOTAS IMPORTANTES

Se consideran adolescentes las personas de entre 12 y 16 años. Los menores de 12 años se consideran niños.

Menú adolescente: 75,00€ + IVA.

En el caso de que el menú adulto sea de aperitivo largo y un solo plato, los adolescentes también se ceñirán a este menú pero con el segundo plato del menú adolescente.

Menú niños: 60,00€ + IVA

El coste para los invitados que solo vengan a la **barra libre** será de 50€ + IVA.

Prueba de menú: La prueba del menú se realizará aproximadamente tres meses antes de la fecha de la boda. Están invitados los novios y los padres de cada miembro de la pareja. La prueba tendrá lugar en *Fandango Baqueira* (Salardú) se realizará siempre entre semana.

Queda prohibida la entrada de alimentos y/o bebidas del exterior. Se informará de todo aquello que se quiera llevar a las bodas externo al restaurante (decoración, fuegos artificiales, etc.)

Fandango no se hace responsable de las pérdidas o robos surgidos durante el evento en todo el recinto y en la zona del parking.

El precio está sujeto a eventos realizados fuera de temporada (junio, julio, agosto), para los eventos realizados en temporada alta se debe de consultar.

Todas las condiciones pactadas fuera de las genéricas expuestas en este documento deberán constar por escrito y firmarse por dirección y por el cliente; en caso contrario, carecerán de validez.

Todas estas condiciones tendrán validez en el año en curso y deberán entregarse firmadas.



FANDANGO BAQUEIRA

Carrer dera Mola s/n
25598 Salardú, Lleida
fandangobaqueira.com
T+34 683 10 33 42

Horario:

De domingo a jueves de 12h a 20h

Viernes y sábado de 12h a 24h

@fandangobaqueira

CONTACTO

Ana Tejedo Fuster
atejedo@fandangorestaurant.com
689 162 693