



Monte de *Cutamilla* es una reserva natural histórica de 1.200 has en el valle del río Henares y a tan solo 15 minutos de la ciudad medieval de Sigüenza.

Figura en el inventario de cazaderos reales que fue en su momento el libro de la Montería de Alfonso XI (S.XIV)

Dentro de la finca hay un palacete del S.XIX, edificado por el Duque de Pastrana junto con la estación de ferrocarril que permitían la cómoda visita de importantes personajes a disfrutar del balneario privado.

Las aguas de la finca están siendo actualmente envasadas por Font Vella.

Además del palacete en la finca hay varias edificaciones restauradas que facilitan la organización de eventos empresariales y sociales. El Palacete cuenta con 14 habitaciones para alojar hasta 32 personas con posibilidad de alquilarlo entero..



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com



Monte de Cutamilla posee todo lo necesario para que organice la boda de sus sueños:

- Catering con cocina en la propia finca
- Aparcamiento hasta 100 coches en una de nuestras magnificas praderas
- Jardines históricos para el cóctel o la ceremonia civil.
- Palacete del S.XIX con alojamiento.
- Un patio cubierto opcional en caso de lluvia.
- Un salón principal (Taina) para disfrutar de la cena o comida hasta 290 pax. y con carpa adicional hasta 400 pax.
- Porche o espacio dentro de la Taina para bailar.
- Además del resto de espacios exteriores de la finca si así lo desea.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com



Absoluta privacidad

Para llegar al Palacete hay que recorrer un camino de más de 3 km y una entrada con barrera y vigilante garantizan la máxima privacidad. Una gran extensión de campo y montañas separa la zona de celebraciones de la carretera y el exterior de la finca.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com



Las habitaciones del Palacete

El Palacete dispone de habitaciones dobles con baño en suite de estilo colonial.
Aquí podrán alojarse los novios (incluido en el alquiler de la finca) para su primera noche, y sus invitados.

Un cuidado ambiente para disfrutar.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com

— COCINA DEL PASO —

Como en su propia casa en plena naturaleza

En *Cutamilla* podrá hacer su boda como si se estuviera casando en su propia finca.

Las bodas se realizan normalmente los sábados. Los Novios y sus invitados más próximos se pueden alojar en el Palacete desde el mismo viernes por la tarde. Amanecer el en lugar de la celebración es un lujo. Poder preparar todos los detalles de la celebración con calma el día antes , desayunar tranquilamente , vestirse en su habitación , recibir a sus invitados más especiales como en su propia casa y prepararse para la ceremonia.

El domingo después de la boda pueden tomar un desayuno tardío con productos ecológicos y disfrutar del magnifico entorno natural de la finca.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com


Mara Catering
— COLECCIÓN PIRINEOS —

Nos encantan los detalles.

En *Cutamilla* podréis hacer la boda que imaginéis. Estaremos encantados de ayudarte. ¡Cuéntanos!

Disponemos de una infinidad de parajes y rincones para utilizar de la forma que se prefiera.

Todos los espacios de la finca están incluidos en el alquiler. Solo habrá que elaborar un presupuesto concreto por la infraestructura y el equipamiento necesarios, si se desea realizarlo en un lugar diferente al que ofrecemos en la propuesta.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com



El jardín de las estatuas

Los jardines aterrazados del Palacete son perfectos para el cóctel de bienvenida hasta un máximo de 200 personas. Para eventos mayores aconsejamos la utilización del Jardín de los pinos.

En estos jardines disfrutaremos de unas vistas privilegiadas del valle y las montañas. En el porche quedan muy bien los grupos de música o las fotos.

El uso de este espacio está incluido en el precio de alquiler de la finca.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com



El jardín de los pinos

Este magnífico enclave bajo las copas de sus altísimos pinos es perfecto para la realización de ceremonias* , cócteles y todo tipo de eventos. Tiene una gran capacidad y disfrutaremos de las vistas de la ermita , el Palacete y las praderas de las vacas.

El uso de este espacio está incluido en el precio de alquiler de la finca.



**Más información de como celebrar tu boda civil en Monte de Cutamilla más abajo.*



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com



El jardín de los granados

Estas amplias terrazas ajardinadas, pueden servir para desarrollar gran cantidad de eventos.
El uso de este espacio está incluido en el precio de alquiler de la finca.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com



El Patio

El Patio del Palacete es un espacio cubierto de 240 m² abierto en el centro con un toldo retráctil por si el tiempo lo requiere.

Tiene capacidad para 150 personas de pie y 70 sentadas.

Este lugar es perfecto para ceremonias, bailes o incluso banquetes de pocas personas.

El uso de este espacio esta incluido en el precio de alquiler de la finca.



www.montedecutamilia.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilia.com



El salón principal. La Taina

Esta antigua taina de 375 m2 tiene capacidad para 290 comensales. Su estilo rustico y sobrio lo hacen perfecto para desarrollar cualquier tipo de decoración que se desee. Aparte con una carpa adosada puede ampliarse hasta 350 personas. En el propio interior de la Taina y su porche se puede desarrollar el baile después del banquete. En invierno se calienta con chimeneas y en verano sus gruesas paredes de piedra la hacen fresca. No dispone de aire acondicionado.

El uso de este espacio esta incluido en el precio de alquiler de la finca.



www.montedecutamilia.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilia.com



Alojamiento:

El alquiler de la casa es posible desde el viernes por la tarde hasta el domingo a medio día.

Dentro del Palacete tenemos 9 habitaciones, 8 de ellas dobles y 1 suite de 4 personas, pudiendo dormir hasta 20 personas o más con camas supletorias (disponemos de 3). Están todas decoradas con muebles de época. Tienen un mínimo de 15m2 y los baños ,dentro de cada habitación, unos 6m2.

El alquiler del Palacete con 7 habitaciones + la suite para 16 personas y desayuno incluido serían **1080€**+ 21%IVA. Por cada persona extra que pasase la noche en la casa se cobraría un extra de 20€+21%iva (cama supletoria o suite en caso de usar los dos sofás cama). La habitación de los novios es aparte y está incluida para la noche de la boda.

Aparte disponemos de 5 habitaciones más anexas al Palacete, 3 en la “casa del Guarda” con capacidad para 6 personas y 2 en la “casa del Magnolio” con capacidad de 4-6 personas. Estas tienen un mínimo de 10m2 y los baños 4m2 .En caso de necesitar estás casas extras el precio sería de **500€**+21%iva por noche con desayuno incluido para 10 personas. Por cada persona extra que pasase la noche en la casa se cobraría un extra de 20€+21%iva con desayuno incluido (cama supletoria o en caso de la casa del Magnolio que cuenta con dos camas adicionales.)



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com

Masa Catering
— COCINA DEL PASADO —

Mara Catering *catering oficial en Monte de Cutamilla*

— CORDON BLEU PARIS —

El catering de la finca corre a cargo de Mara Catering y nuestra Chef y propietaria de la finca Mara Onsés Gran Diplome Le Cordon Bleu París.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com

Mara Catering
— CORDON BLEU PARIS —

Aperitivo de bienvenida en el jardín que más te guste

Aperitivos fríos (Ejemplo)

- Jamón ibérico con picos de Jeréz
- Chupito de salmorejo con virutas de jamón y huevo picado
- Rollito de calabacín y patata
- Rollito de crepe de salmón marinado, salsa de yogur y eneldo a la miel
- Jabalita Pibil de Cutamilla

Aperitivos Calientes (Ejemplo)

- Finger chips de pollo con salsa de mostaza y miel.
- Mini hamburguesitas de cebolla caramelizada y gouda
- Cucharitas de habitas baby con jamón y foie
- Mini pastella árabe de pollo
- Ferrero de morcilla con cacahuete garrapiñado
- Bienmesabe andaluz

Bebidas

- Castelo de Medina D.O. Rueda
- Enate Crianza, D.O Somontano
- Castillo de Perelada Brut D.O Cava
- Agua mineral de nuestro manantial de Monte de Cutamilla
- Refrescos, cerveza y zumos



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com

Masa Catering
— COCINA SIN PASO —

Platos para el menú de boda para almuerzo o Cena en la Taina

Primeros

(suplemento 2€)*

- Salmorejo con mousse de queso y virutas de jamón
- Canelón de merluza y gambas con cremoso de marisco (caliente)
- Canelón de calabaza y pato con salsa de setas
- Gazpachuelo de sandía con tartar de gambas
- Crema de aguacate con ceviche de gambas
- Crema de nécoras y cigalitas con guarnición de marisco y puerro frito* o sin guarnición no llevaría suplemento.
- Crema de setas del bosque y foie con cecina crujiente
- Crema de almendras con jamón crujiente
- Pastel de setas con su muselina (caliente o frío)
- Hojaldre de manzana y foie (caliente o frío)
- Terrina de foie mi-cuit, galleta de jengibre, con bouquet de lechugas y brotes con aliño de higos o de manzana granny smith
- *Carpaccio de vieira con lima , aceite de guindilla y brotes tiernos
- Bouquet de lechugas y brotes con carpaccio de jabalí y vinagreta de cebolla dulce y mostaza
- Sinfonía de frutas, brotes y verduras de temporada con gambones o vieiras , parmesano y vinagreta de frutos rojos



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com

— COCINA DEL PASADO —

Segundos

(* suplemento 2€)

Carnes:

- Canelón de pato y calabaza con salsa de setas
- Lasaña de jabalí de Cutamilla
- Muslitos de pintada rellenos de setas con salsa de setas y la guarnición preferida
- Coulant de rabo de ternera con puré de patata*
- Carrillera de ternera con su salsa y la guarnición preferida
- Lingote de cordero asado y deshuesado con salsa de setas y patatitas panadera con cebolla u otra guarnición preferida*
- Carrillera de ibérico con su salsa y la guarnición preferida
- Solomillo de vaca vieja con salsa y guarnición preferida*
- Ossobuco de ternera estilo Thai

Pescados:

- Merluza al horno con tapenade de tomate y piñones tostados
- Lubina con berenjena y chutney de mango

Bodega:

- Castelo de Medina, D.O. Rueda
- Finca Resalso, D.O. Ribera de Duero
- Castillo de Perelada Brut D.O Cava
- Agua mineral de nuestro manantial de Monte de Cutamilla



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com


Mara Catering
— COCINA SIN PASO —

Postres

- Pastel de 3 chocolates con salsa de chocolate blanco
- Postre de mousse de mango con frutas y crumble
- Pastel de queso y frutos rojos
- Tarta de queso y dulce de leche
- Pirámide de Gianduja y maracuyá
- Tarta de limón y merengue
- Tarta ópera con salsa de toffee
- Sorpresa de fresa (helado de fresa envuelto en merengue)
- Tocinillo de cielo con salsa de frambuesa
- Tarta japonesa, de chocolate y amaretto
- Tarta de queso y frutos rojos
- Tarta de zanahoria
- Red velvet
- Tiramisú
- Pavlova (Merengue, nata, frutos rojos y almendras)



Café , té y galletas de almendra
Pan de maíz y trigo de masa madre



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com

Masa Catering
— COCINA SIN PASO —

Barra libre 3 horas con posibilidad de ampliación

Barra libre incluye : whiskey (White label, Jhonny Walker), ron (Barceló y Brugal), ginebra (Tanqueray y Seagrams), vodka (Absolut). De todas formas si estas marcas no os gustan podríamos realizar algún cambio. Los refrescos serán Coca-cola normal y light, Fanta de naranja y limón, Sprite, tónica scheweppes y zumos de piña, tomate y naranja.

Incluye chucherías.

Hora extra : 600€ + 10% IVA

No hay límite de hora.



www.montedecutamilia.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilia.com



Merienda/Recena

A las dos horas y media os pasaremos migas con huevos fritos.
Una especialidad de la casa.

Otras opciones de recena fuera de la propuesta:

Mini hamburguesitas: 3€/persona

Churros con chocolate caliente : 2€/persona

Mini bocadillos con jamón ibérico y jamón : 2€/persona

Mini bocadillos de tortilla de patata: 2€/persona



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com


Masa Catering
— COCINA DEL PÁRAMO —

Precio del cubierto

Precio menú adulto: **135€ + 10% iva**

Bodas de menos de 150 adultos (Noviembre-Abril)

Precio alquiler Finca: 4.800€+ 21% iva

Lo que incluye:

- Suite para los novios en el Palacete.
- Prueba de menú degustación para 6 personas
- Centros de flores con flor natural de temporada
- Servicio de maître y 1 camarero profesional por cada 15 pax
- Cóctel de bienvenida (11 variedades)
- 3 puestos a elección del cliente
- Café, té e infusión y galletas de almendra
- Bebidas y bodega del cóctel y almuerzo/cena
- Recena/merienda “Migas con uvas y huevos fritos de gallinas ecológicas”
- Primera copa en los jardines y después 3hrs. de barra libre
- Mantel de lino blanco roto, sillas de forja, vajilla, cubertería y cristalería
- Doncella uniformada en aseos y servicio de guardacoche
- Mesas y sillas para el cóctel
- Por 6€ extra posibilidad de elegir bajo plato , mantel y copa.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com



Menú de Niños

Para compartir:

- Quesadillas con guacamole
- Fingers de pollo con chips

Plato principal (a escoger 1):

- Hamburguesa con patatitas fritas
- Perrito caliente con patatas fritas
- Pizza

Postre

- Tarta de chocolate
- Chuches

Bebidas

Refrescos y agua

Precio del cubierto por niño

50 € + 10% IVA



Es obligatorio que los niños tengan una persona responsable de ellos durante toda la boda.



www.montedecutamilia.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilia.com



Ceremonia civil

La finca dispone de una bonita ermita. Es el fondo perfecto para ceremonias civiles y de todo tipo.

El celebrar la ceremonia civil en uno de los jardines de la finca, tiene un precio de **600 € + 21% IVA**

Incluye:

- Colocación de 100 sillas con ramilletes de flores en la zona del pasillo (No incluye alfombra)
- Mesa para el oficiante con centros florales
- Banco para los novios
- Sillas de madera y terciopelo para los testigos
- Centros de flores para la mesa del oficiante

Extras:

La megafonía deberá ser contratada por el cliente

Puesto de limonada y agua: 2€/persona

Se prohíbe tirar confeti y cualquier cosa que no sea biodegradable



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com

— COCINA DEL PASO —

Puestos

- Cortador de jamón: Jamonero con una pata de jamón ibérico puro de bellota COVAP “alta expresión”: **700€+10%iva**
- Cada jamón extra **115€/corte + jamón 500€** aprox (sí es el mismo cortador)
- Otro cortador con jamón: **700€+ 10% IVA**

- Barra Gin Tonics: pedir presupuesto

- Cóctelero: pedir presupuesto

- Buffet especial de postres: 6 variedades: 8€ por persona

- Candy Bar : pedir presupuesto
- Otros: puesto de fajitas, puesto de limonada, puesto de sushi, puesto de sabores internacionales, puesto de arroz



www.montedecutamilia.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilia.com



Condiciones de reserva y pago

Finca

Para la reserva de la finca se deberá firmar un contrato de arrendamiento elaborado por la propietaria de la finca MONTE DE CUTAMILLA S.L. en el que se describen las zonas que desean alquilar, el día y el precio. También deberán ingresar el 50% del alquiler y el resto 3 meses antes de la boda.

Para ello los interesados deberán enviarnos sus nombres, apellidos, DNI y domicilio.

Catering

La empresa que lleva la gastronomía se llama MARA CATERING (mara te cocina s.l) y tiene la cocina en la propia finca por lo que todo se prepara ahí y en el momento. El primer pago sería de 1000 € el día de la prueba de menú, 75% del total 12 días antes de la boda y el resto la semana siguiente a la boda. Los menús facturados serán los confirmados 10 días antes de la boda.



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com



Y recuerda...

En Monte de Cutamilla podéis hacer posible la boda de vuestros sueños sin restricciones ni paquetes cerrados.

Nos encanta hacer bodas diferentes . Solo hacemos unas pocas al año para preservar este fantástico entorno natural.

Tlf: 609.51.02.42 / Email: mara@montedecutamilla.com



www.montedecutamilla.com
www.maracatering.com Tlf: 609.51.02.42
E.mail: mara@montedecutamilla.com

