

**SC**  
**SAN CAMILO**  
**LA FINCA**

Bienvenidos a **La Finca del Hotel San Camilo.**

Es un placer atenderos y para ello contaréis con nuestro gran equipo de profesionales quienes estaremos encantados de ocuparnos de todo para que disfrutéis al máximo.

En nuestra Finca recibiréis dedicación, profesionalidad y cariño.  
Muchas gracias por vuestra confianza.

Sonia Bartolomé Nájera  
Directora

# SC

## SAN CAMILO

### LA FINCA

## La Finca

**San Camilo** se encuentra situado en un entorno natural privilegiado contando con una extensión de 40.000 m<sup>2</sup> de **espacio ajardinado** y multitud de rincones con encanto que nos convierten en un sitio único para la celebración de **bodas y ceremonias civiles** en **La Rioja**.

Nuestros jardines se convierten en un espacio no solo para realizar reportajes fotográficos sino que se le pueden dar diferentes usos, desde celebrar una ceremonia al aire libre, hasta un delicioso aperitivo, un baile, o un cóctel.

Los salones son preciosas carpas de celebraciones equipadas con todo lo necesario para hacer que vuestra fiesta sea inmejorable.

Además, nuestra finca es completamente accesible **para personas con discapacidad física**.

## El Hotel

Ponemos a vuestra disposición **30 habitaciones** totalmente equipadas para que vuestros invitados puedan alojarse en la misma Finca donde celebráis vuestro enlace. Además, les haremos precios especiales reducidos para mejorar su estancia con nosotros.

Y a los novios os obsequiamos con la Junior Suite para pasar vuestra noche de bodas.

## **Vuestra Boda**

Crearemos momentos románticos y únicos. Cuidaremos todo con mucho cariño para que cada detalle haga que vuestro enlace sea diferente, como vosotros.

Además, si vuestra boda es civil podéis disponer de manera gratuita del montaje de la Ceremonia en rincones preciosos rodeado de naturaleza.

## **Nuestra Cocina**

Sabemos que la gastronomía es un elemento clave en una Boda. En San Camilo La Finca disponemos de cocina propia desde donde nuestra jefe de cocina **Nuria Marijuán** y su ayudante **Elisa Marín** seleccionan las mejores materias primas del mercado, elaboran los exquisitos aperitivos y menús y, por supuesto miman la presentación de todos los platos, que serán la delicia de vuestros invitados.

Aproximadamente un mes antes del gran día os ofreceremos una degustación del Menú que hayáis elegido, para que junto a vuestros familiares más allegados podáis ver y degustar los platos tal y como se presentarán y servirán en vuestra boda, de esta manera tendréis la tranquilidad de que vuestra decisión ha sido la adecuada.

Los menús que os presentamos pueden ser adaptados a vuestro gusto así como también disponemos de menús para niños y para vegetarianos.

## **La Fiesta**

### **DJ**

El baile es una parte muy importante ya que se trata de tener un fantástico colofón final.

Nuestro servicio de DJ durante dos horas son 400€. Si quisierais alargar la fiesta tendría un coste de 100€ la hora adicional.

El impuesto de la SGAE será abonado por los novios y tendrá un coste de 114€.

### **Barra Libre**

Hay dos opciones de Barra Libre :

La primera es " La Barra Libre con tarifa plana ", que consiste en un precio cerrado por persona y tiempo. Los precios por persona son :

- Dos horas 12 €
- Tres horas 16 €
- Cuatro horas 19 €

La segunda opción es " la Barra Libre por copas", en la que se paga lo que realmente consumen los invitados. En este caso los precios de los combinados son 5 € y los refrescos y cervezas 2 €.

### **Recena**

Mini mollete de jamón ibérico con tomate  
Medias noches de queso brie con cebolla caramelizada  
Bocatita de cereales relleno de pimiento con anchoas  
Sandwiches de tomate rellenos de jamón braseado, mostaza y rúcula  
Croissants de ensalada de marisco  
Empanada gallega  
Tortilla de patatas

Vino tinto, vino blanco y agua mineral

Precio por persona : 14,80 €  
(Prepararemos La Recena para el número de personas que nos indiquéis).

## **Servicios Incluidos**

- Espacios y salones exclusivos para vuestra boda durante todo el día con posibilidad de alargar la fiesta.
- 50.000 m2 de entorno natural incluido un amplio **aparcamiento privado** dentro de la misma Finca.
- Pérgolas en el jardín para tomar los Aperitivos.
- Cocina propia con productos de primera calidad.
- Menús a medida que puedes personalizar a tu gusto.
- Degustación del menú elegido.
- Tarta Nupcial.
- Impresión de minutas personalizadas.
- Seating plan : Confección de los listados de invitados y plano de distribución de mesas en el salón.
- Servicio de guardarropa.
- Música de ambiente durante el aperitivo y el banquete.
- Decoración de las mesas.
- Celebramos Bodas en nuestros jardines, con zonas exclusivas para ello. (En las ceremonias que se celebren en San Camilo La Finca está prohibido lanzar confetis de papel o cualquier elemento que estropee el césped).
- Si celebráis vuestra Boda entre noviembre y marzo, o cualquier viernes o domingo de todo el año (que no sea víspera de día festivo), os haremos un 8 % de descuento en los Aperitivos y en los menús (antes de I.V.A.)
- Podéis traer vuestro propio vino, en cuyo caso se descontaría del menú 2 € y 1 € del aperitivo.

## **Servicios Adicionales Recomendados**

Además de los servicios que os ofrecemos desde la Finca Hotel San Camilo, en caso de que necesitéis disponer de otros complementarios, os podemos recomendar y contactar con magníficos profesionales del sector.

Ejemplos:

- **Wedding & Event planner .**
- **Transporte para invitados (bús y taxi)**
- **Cortador de Jamón a la vista**
- **Cortador de Salmón a la vista**
- **Maestro de Ceremonias para Bodas Civiles**
- **Decoración de rincones con encanto**
  - Ceremonia civil
  - Corner de aguas y limonadas
  - Corner para fumadores
  - Mesas dulces
  - Amenities para los aseos
- **Animación infantil y cuidadores**
- **Fotomatón**
- **Etc.**

## **Condiciones Generales**

- La reserva de vuestro día quedará formalizada en el momento de la entrega de 600€ (I.V.A incluido) en concepto de anticipo. Dicha reserva garantiza a los solicitantes la disposición en exclusiva de las instalaciones del salón contratado.
- Un mes antes de la fecha del enlace tendrá lugar la degustación del menú seleccionado teniendo así una idea de cómo será tanto la presentación como la calidad en vuestro día.
- Una vez definido y cerrado el menú y dos semanas antes de la fecha del enlace, los novios abonarán a San Camilo Hoteles S.L. el 50% del importe del banquete. Dicho importe se calculará sobre el precio del menú elegido y el número de comensales que se prevea asistan al enlace. El resto se entregará a conveniencia de los solicitantes y, en cualquier caso dentro de los 20 días siguientes a la celebración del banquete.  
En caso de anulación por causas ajenas al Hotel, San Camilo Hoteles SL no devolverá el importe abonado por los clientes.
- 15 días antes de la boda realizaremos el plano de distribución del salón para que los novios podáis ubicar a los invitados.
- El lunes de la semana de la celebración necesitaremos saber la cifra de invitados exacta para una mejor organización y será dicho número lo que se cobrará en la factura final.
- *Por ley nacional vigente solamente está permitido fumar en el exterior.*
- A todos los precios mencionados anteriormente hay que añadirles el 10 % de I.V.A.