



# BODAS 2026

Porque hay celebraciones que solo se viven una vez,  
¡y merecen ser perfectas!





# BODAS

---

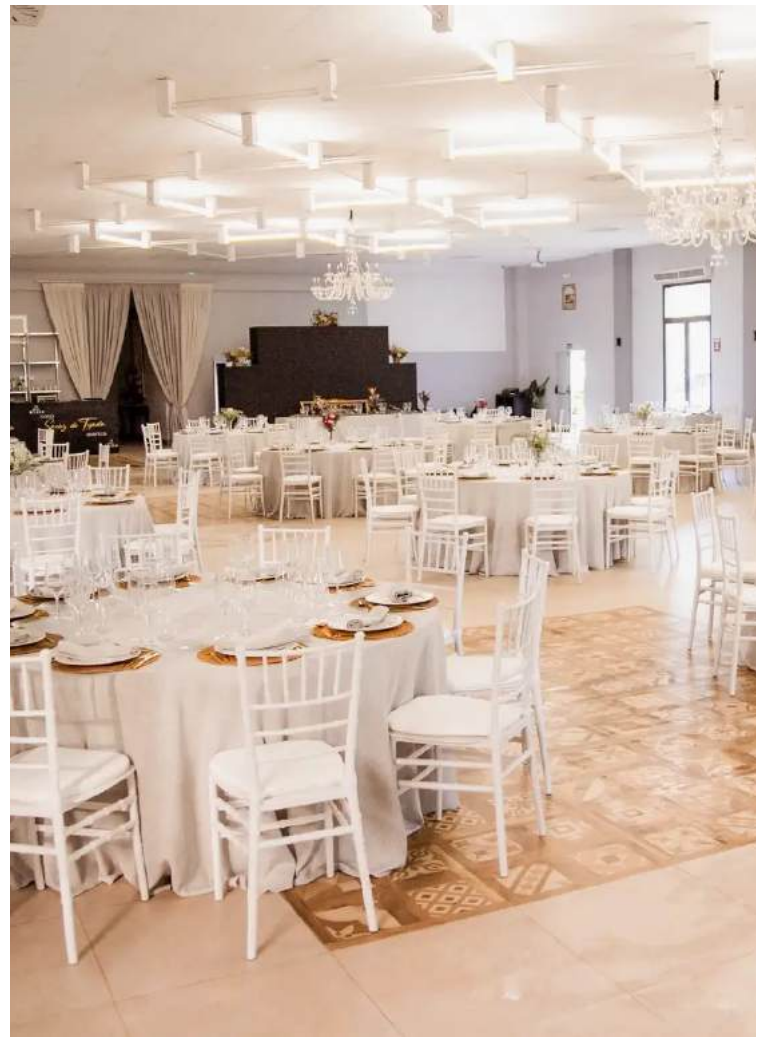
*Porque hay celebraciones que solo se viven una vez, y merecen ser perfectas!*



*Descubre la armonía perfecta entre historia, naturaleza y alta gastronomía.*

*En Casa Palacio Sáenz de Tejada, cada evento se transforma en una experiencia única*

Casa Palacio Sáenz de Tejada es ese lugar con alma donde hacer historia. A los pies de Sierra Morena, su arquitectura señorial, sus jardines centenarios y su cocina de autor convierten cada evento en una experiencia inolvidable. Nuestro equipo acompaña cada detalle con mimo, para que el desarrollo del evento sea perfecto. Elegancia, naturaleza y exclusividad, en un espacio que se adapta a cualquier estación del año.



Imagina dar el “sí quiero” rodeado de naturaleza, en el jardín de un palacete de mediados del siglo XX, o en uno de nuestros salones señoriales, cargados de historia y elegancia.

Después de la ceremonia, brindamos entre árboles y flores, con aperitivos creados por nuestro chef, pensados para emocionar.

La celebración continúa con una cena bajo los techos altos del salón principal o en nuestros jardines iluminados al anochecer, con capacidad para hasta 200 invitados.

Y cuando caiga la noche, la fiesta se traslada a un espacio exclusivo dentro del propio palacio, donde la música, la intimidad y la magia de este lugar harán que el recuerdo dure para siempre.

*Porque hay celebraciones que solo se viven una vez, ¡y merecen ser perfectas!*



**Habitaciones para novios e invitados**

Despertar en una suite con historia, rodeado de silencio, naturaleza y belleza. En Casa Palacio Sáenz de Tejada, cada habitación es un refugio exclusivo para seguir celebrando. Porque el descanso también forma parte de la experiencia.



**Impresionantes jardines**

Una ceremonia entre cipreses centenarios, un cóctel al atardecer, una risa que se pierde entre los rosales... Nuestros jardines no son solo un escenario: son parte viva de los recuerdos que aquí se crean.



**Alta cocina de autor**

No hablamos de sabores, sino de emociones servidas a la mesa.

Nuestra cocina de autor convierte cada celebración en un viaje gastronómico, pensado al detalle para emocionar a cada invitado.

# CEREMONIA CIVIL

¡SÍ QUIERO! EN LA CASA PALACIO SÁENZ DE TEJADA

Hay promesas que merecen un escenario eterno. Entre la quietud de los jardines y la memoria de las paredes centenarias, cada “sí quiero” se envuelve en la belleza del tiempo detenido.

Ya sea bajo los árboles, acariciados por la brisa de Sierra Morena, o en la intimidad de nuestros salones señoriales, tu ceremonia será un instante suspendido en la historia.

## Altar con atril

Creamos un espacio ceremonial con encanto y personalidad. El altar incluye atril, banco para los novios, alfombras de esparto y decoración floral: sencillez elegante para un momento inolvidable.



## Moqueta y decoración floral

Una moqueta elegante y cestas de flores naturales marcan el camino al altar. Un recorrido lleno de estilo para la entrada más esperada.



## Photocall entrada

Un rincón decorado con sofá, alfombras y flores para dar la bienvenida y capturar recuerdos desde el primer instante.



## Coche para la novia

Coche clásico decorado para una entrada elegante y emotiva en uno de los momentos más especiales del día.



## Transporte para los invitados

Comodidad, puntualidad y cuidado hasta el último detalle. Coordinamos el traslado de los invitados desde el punto de encuentro hasta Casa Palacio Sáenz de Tejada



## Letras LOVE

Letras gigantes con decoración floral, perfectas para aportar luz, estilo y un toque romántico a la celebración.

# CÓCTEL

MARAVILLOSOS JARDINES EN LOS QUE DAR LA BIENVENIDA A VUESTROS INVITADOS

Después del sí, el murmullo de las copas, las risas al sol, los abrazos sin prisa.

Celebrar el cóctel de bienvenida en los jardines de Casa Palacio Sáenz de Tejada es mucho más que un aperitivo: es vivir el primer gran momento de la celebración rodeados de belleza natural y elegancia atemporal. Bajo la sombra de los árboles y con el murmullo de Sierra Morena como telón de fondo, los invitados disfrutaban de estaciones gourmet cuidadosamente presentadas, conversaciones pausadas y brindis al atardecer.

Un escenario perfecto donde cada detalle, desde el aroma del aceite de oliva hasta el sonido de las copas, marca el comienzo de una experiencia inolvidable.

*Para inaugurar el cóctel con carácter y personalidad, dos estaciones que rinden homenaje a nuestra tierra: frescura, arte y tradición andaluza en cada gesto.*



## ESTACIÓN DE CERVEZA PREMIUM

Nuestra estación de cerveza premium combina una cuidada selección de cervezas artesanas y de importación con una presentación pensada para sorprender.




## VENECIADOR DE VINO Y MANZANILLA

Un guiño a la tradición andaluza con puesta en escena incluida. El venenciador se convierte en parte del espectáculo.



# CÓCTEL

MARAVILLOSOS JARDINES EN LOS QUE DAR LA BIENVENIDA A VUESTROS INVITADOS

 Nuestra propuesta de estaciones para el cóctel de bienvenida invita a descubrir una experiencia gastronómica al aire libre donde cada rincón despierta los sentidos y anticipa una celebración inolvidable.

## ESTACIÓN DE SUSHI

La estación de sushi aporta un toque de sofisticación y espectáculo, con piezas elaboradas al momento y una presentación cuidada al detalle.



## ESTACIÓN DE IBÉRICOS

8 variedades de quesos, chorizo ibérico, caña de lomo, frutos secos, uvas, encurtidos, aceite, regañá pan de olivo.



## BARCA DE MARISCO CON AZAFATA

6 kilos de gambas blancas de Huelva nº 3 y 6 kilos de langostinos de Sanlúcar de Barrameda nº 3.



## ESTACIÓN DE OSTRAS

Nuestra estación de ostras ofrece una experiencia marina exclusiva, perfecta para un aperitivo al aire libre o una recepción elegante.



## ESTACIÓN DE VERMUT + ENCURTIDOS

Sabores castizos con un toque actual. Ideal para un aperitivo con carácter y momentos compartidos entre risas.



## CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO

Un maestro cortador en directo transforma el aperitivo en una experiencia visual y gastronómica de alto nivel. Incluye 1 jamón + servicio de cortador profesional.



# BANQUETE

SALONES Y ESPACIOS INOLVIDABLES



En el corazón de la Casa Palacio Sáenz de Tejada contamos con un majestuoso salón de 500 m<sup>2</sup>, concebido para acoger celebraciones de hasta 350 invitados sentados con total comodidad.

Su amplitud y versatilidad permiten adaptarlo a todo tipo de montajes y estilos decorativos, garantizando siempre una atmósfera elegante y funcional. Los grandes ventanales que lo rodean inundan el espacio de luz natural, envolviendo cada rincón en una calidez serena que realza la experiencia.

La conexión visual con los jardines y el entorno que nos rodea transforma cada instante en una escena memorable, donde arquitectura, paisaje y celebración se funden en perfecta armonía.



Y si imagináis una boda al aire libre, nuestros jardines ofrecen el escenario perfecto. Amplios, cuidados con esmero y rodeados de naturaleza, permiten celebrar ceremonias, cócteles o incluso banquetes completos bajo el cielo andaluz. Un entorno versátil que se adapta a vuestro estilo, donde cada rincón puede convertirse en un recuerdo inolvidable.



# BANQUETE

COCINA PROPIA .  
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE AUTOR



En Casa Palacio Sáenz de Tejada entendemos que la cocina es uno de los pilares de cualquier celebración. Por eso contamos con cocinas industriales propias y un equipo liderado por nuestro chef, que diseña cada menú con un enfoque creativo y respetuoso con el producto.

Nuestras propuestas gastronómicas combinan la esencia de la cocina tradicional con técnicas contemporáneas, cuidando cada detalle, desde la selección de ingredientes hasta la presentación final. Ofrecemos menús personalizados adaptados a cada tipo de evento, temporada y preferencia, incluyendo opciones especiales para intolerancias, menús infantiles o maridajes con vinos de su preferencia.

Además, el chef propone regularmente sugerencias exclusivas inspiradas en productos de cercanía, recetas palaciegas del siglo XIX o sabores de temporada, haciendo de cada celebración algo único también a nivel culinario.

Nuestros menús de boda están diseñados para emocionar a través de la gastronomía, combinando tradición, creatividad y producto de temporada. A ellos se suman las sugerencias de nuestro chef, propuestas exclusivas que elevan cada plato



## Sugerencias del chef en pescados

Popietas de lubina envueltas en jamón a la bilbaína.  
Dorada al horno con reducción de albariño.  
Lomo de merluza en salsa verde y costra de pistachos.  
Lomo de merluza en salsa de nuez de macadamia.  
Suprema de salmón en su jugo sobre mermelada de naranja amarga.  
Lomo de salmón hojaldrado relleno de espinacas, pasas y piñones.  
Rodaballo en su pil-pil sobre alboronía de albaricoque.  
Rape en salsa de mango y curry con orejones.  
Medallones de rape en salsa de ostras.  
Lomo de bacalao confitado a baja temperatura al pil-pil de gambas.  
Lomo de bacalao gratinado con alioli de manzana.



## Sugerencias del chef en carnes

Carrillera ibérica confitada a baja temperatura en salsa de foie e higos deshidratados.  
Filet mignon de solomillo ibérico con salsa napolitana y lascas de parmesano.  
Presa ibérica en su jugo con salsa española, soja y champiñones.  
Pierna de choto al horno a la segoviana.  
Paletilla de choto al horno a la segoviana.  
Cordero segureño al horno con emulsión de su jugo y ajo negro.  
Solomillo de ternera sobre fondo oscuro y sombrero de foie de pato.  
Solomillo Wellington relleno de cebolla caramelizada y portobello.  
Chuletón de Ávila al gusto.  
Codillo de ibérico confitado con reducción de su propio jugo al Oporto.

# FIESTA Y BARRA LIBRE

CUANDO CAE LA NOCHE,  
LA CASA PALACIO SÁENZ DE TEJADA SE TRANSFORMA

Cuando termina el banquete, comienza la magia poniendo un broche final a una celebración inolvidable, diseñada para disfrutarse sin prisas y con estilo. Nuestros jardines y salones se transforman al anochecer en un escenario vibrante y lleno de encanto, donde cada detalle invita a seguir celebrando.

Disponemos de barra libre de primeras marcas, servicio profesional y posibilidad de coctelería personalizada, todo en un entorno cuidado al máximo. Creamos ambientes versátiles con pista de baile bajo las estrellas, zonas chill out entre los árboles y espacios decorados con luz cálida y atmósfera envolvente.

Y si lo soñáis, lo hacemos posible: DJ, grupos en directo, iluminación decorativa, estaciones nocturnas o sorpresas para vuestros invitados. En Casa Palacio Sáenz de Tejada, la fiesta no se improvisa... se vive .

## RECENA

La **recena completa** incluye consomé casero al estilo tradicional, mini hamburguesas, porciones de pizza recién horneada y una cuidada selección de montaditos calientes: chorizo, lomo y jamón york en cruasán templado.

La **recena simple** ofrece una versión más ligera, con montaditos de ibéricos, mini hamburguesas y porciones de pizza, ideales para disfrutar sin interrumpir el ritmo de la celebración.



## SERVICIO DE BARRA LIBRE

Porque la fiesta merece disfrutarse a lo grande, ofrecemos un servicio de barra libre pensado para acompañar cada brindis con la mejor atención. Disponemos de varias opciones de duración para adaptarnos a cada celebración, con primeras marcas y un servicio impecable.



# FIESTA Y BARRA LIBRE

UN TOQUE INESPERADO QUE TRANSFORMA LA BARRA LIBRE EN UNA EXPERIENCIA DIVERTIDA Y DELICIOSA



*Cada celebración es única, y estos puestos temáticos están pensados para hacerla aún más especial. Dulces, salados o con sabor a tradición, aportan un guiño divertido, personalizado y delicioso al momento más distendido de la fiesta.*

## PUESTO DE CHATOS

Una propuesta original y con sabor a tradición. Este rincón incluye 8 litros de vino dulce, vasitos individuales, barquillos crujientes y decoración floral, todo atendido por una azafata durante 2 horas de servicio.



## CARRO DE PERRITOS CALIENTES

Un clásico que nunca falla. Nuestro carrito de perritos calientes ofrece panecillos tiernos y salchichas al momento, con toppings variados para personalizar cada bocado.



## ALGODÓN DE AZÚCAR CON AZAFATA

Un toque dulce y divertido que encanta a todas las edades. Este puesto incluye servicio durante 2 horas con azafata y algodón de azúcar ilimitado.



## PUESTO DE PALOMITAS CON AZAFATA

Aromas que despiertan sonrisas y recuerdos. Este puesto incluye palomitas recién hechas, servidas por una azafata durante 2 horas de servicio, con cantidad ilimitada.



## PUESTO DE CREPERÍA CON AZAFATA

Un rincón gourmet que conquista por su aroma y su versatilidad. Este puesto incluye una máquina de crepes con elaboración en directo, 6 tipos de toppings, 3 variedades de sirope y servicio atendido por azafata durante 3 horas.



## MESA DULCE CON AZAFATA

Un espacio pensado para endulzar la celebración con un toque de fantasía. Incluye una máquina de palomitas, 6 kilos de gominolas, 24 donuts y decoración floral, todo atendido por una azafata durante 3 horas de servicio.

# FIESTA Y BARRA LIBRE

OPCIONES DE ANIMACIÓN QUE HARÁN  
VUESTRA FIESTA INOLVIDABLE



*Cuando cae la noche, cada detalle cuenta para que la celebración siga siendo inolvidable. En Casa Palacio Sáenz de Tejada ofrecemos propuestas de animación que transforman la fiesta en una auténtica experiencia sensorial.*

## FUEGO FRÍO

Dos dispositivos que generan un efecto visual de chispas frías, sin humo ni calor. Ideal para realzar momentos clave como la entrada, el primer baile o el brindis.



## PISTOLA MEGRATRÓN

Ideal para animar la pista de baile con un impacto visual sorprendente. Este servicio incluye pistolas de CO<sub>2</sub> que liberan ráfagas de humo frío, generando un efecto espectacular durante la fiesta.



## ATREZZO HORA LOCA

Color, ritmo y diversión para desatar la parte más desenfadada de la fiesta. Este set incluye 40 palos LED, 200 pulseras luminosas, 10 diademas con luz, 10 gorros y más de 30 accesorios para invitados.



## FOTOMATÓN

Un rincón para capturar momentos divertidos e inolvidables con estilo. Este servicio incluye impresiones instantáneas en formato 10x15 cm (3 copias por cada foto), atrezzo variado como pelucas, gafas y gorros, y un diseño personalizado que se adapta al estilo del evento.



## ESPEJO MÁGICO

Una experiencia fotográfica diferente y llena de encanto. El espejo mágico no solo captura imágenes, sino que invita a interactuar con estilo y diversión. Incluye 3 horas de servicio, impresiones al instante en formato 10x15 cm (3 copias por foto), y un completo set de atrezzo: pelucas, gafas, gorros y accesorios.



## DJ PROFESIONAL

Música en vivo para crear el ambiente perfecto y mantener la pista llena de energía durante toda la fiesta. Nuestro DJ profesional ofrece 4 horas de sesión adaptada a los gustos de los novios y al ritmo del evento, con repertorio versátil, equipo propio y experiencia en celebraciones premium.

# MENÚS





## MENÚ BODA nº1

### Copa de espera

---

*(Seleccionar 10 entrantes fríos y 10 entrantes calientes)*

### Entrantes (cada 4 comensales)

---

#### *Patés variados*

con crujiente de avellana, reducción de vino PX y foie de pato caramelizado

#### *Pionono de berenjena*

Rellena de rabo de toro gratinado a los cuatro quesos

#### *Mariscada individual*

6 gambas cocidas y 3 langostinos rallados

#### *Sorbete al gusto*

Mandarina, limón al cava rosado o frutos rojos

### Segundos (a elegir 1)

---

#### *Lomo de bacalao confitado*

sobre mousse de AOVE y aceite de ajo negro

#### *Carrilleras ibéricas*

cocinadas a baja temperatura en salsa de Oporto e higos deshidratados

### Postre

---

#### *Tarta*

3 chocolates y semifrío acompañado de carambola y arándanos

#### *Bodega*

*Refrescos, Agua mineral, Cerveza*

*Vino blanco Rueda D.O.*

*Vino blanco frizzante*

*Vino tinto Ribera del Duero D.O.*

*Vino tinto Rioja D.O.*

*Sidra y Cava*

*Café e infusiones*

*Platos elaborados por nuestro chef*

**Información y reservas: 615 181 812**



## MENÚ BODA nº2

### Copa de espera

---

*(Seleccionar 10 entrantes fríos y 10 entrantes calientes)*

### Entrantes (cada 4 comensales)

---

#### *Pastel de cabracho*

*Napado con salsa rosa de vermut blanco y caviar de salmón*

*Gambas blancas de Huelva cocidas*  
*24 unidades*

### PRIMER PLATO

---

#### *Popieta de lubina*

*Envuelta con crujiente de jamón a la bilbaína sobre ratatouille y puerro frito*

### SEGUNDO PLATO

---

#### *Presa ibérica*

*En salsa Idiazábal, wok de verduras y pasta fresca salteada con yakitori y sésamo*

### Postre

---

#### *Tarta*

*Yema tostada y semifrío acompañado de carambola y arándanos*

#### *Bodega*

*Refrescos, Agua mineral, Cerveza*

*Vino blanco Rueda D.O.*

*Vino blanco frizzante*

*Vino tinto Ribera del Duero D.O.*

*Vino tinto Rioja D.O.*

*Sidra y Cava*

*Café e infusiones*

*Platos elaborados por nuestro chef*

**Información y reservas: 615 181 812**



## MENÚ BODA nº3

### Copa de espera

---

*(Seleccionar 10 entrantes fríos y 10 entrantes calientes)*

### Entrantes (cada 4 comensales)

---

#### *Pastel de bacalao*

*Sobre coulis de camarones, cebollino y brotes tiernos de soja*

#### *Canelón de berenjena*

*Rellena de velouté de gambón y bechamel de salmón ahumado*

#### *Mariscada individual*

*6 gambas cocidas, 3 langostinos cola marfil y vieira con vinagreta de su coral a los tres pimientos*

#### *Sorbete al gusto*

*Mandarina, limón al cava rosado o frutos rojos*

### Segundos (a elegir 1)

---

#### *Lomo de merluza*

*En salsa de nuez de macadamia, maíz dulce y puerro frito con tomate relleno de verduras*

#### *Carrilleras ibéricas*

*patatas puente nuevo y pimientos de padrón.*

### Postre

---

#### *Tarta*

*de tiramisú y semifrío  
Acompañado de carambola y arándanos*

#### *Bodega*

*Refrescos, Agua mineral, Cerveza*

*Vino blanco Rueda D.O.*

*Vino blanco frizzante*

*Vino tinto Ribera del Duero D.O.*

*Vino tinto Rioja D.O.*

*Sidra y Cava*

*Café e infusiones*

*Platos elaborados por nuestro chef*

**Información y reservas: 615 181 812**



## MENÚ BODA nº 4

### Copa de espera

---

*(Seleccionar 10 entrantes fríos y 10 entrantes calientes)*

### Entrantes (cada 4 comensales)

---

#### *Foie de pato caramelizado*

*Con caramelo de limón y compota de higos al vino tinto*

#### *Mariscada al centro*

*16 gambas cocidas y 8 langostinos rallados*

#### *Sorbete al gusto*

*Mandarina, limón al cava rosado o frutos rojos*

### PRIMER PLATO

---

#### *Lomo de bacalao al pil-pil de gambas*

*Con wok de verduras y gulas*

### SEGUNDO PLATO

---

#### *Codillo de ibérico confitado*

*A baja temperatura con fondo oscuro de tuétano de ternera sobre puré de patatas y castañas*

### Postre

---

#### *Tarta*

*Chocolate negro y semifrío  
acompañado de carambola y arándanos*

#### *Bodega*

*Refrescos, Agua mineral, Cerveza*

*Vino blanco Rueda D.O.*

*Vino blanco frizzante*

*Vino tinto Ribera del Duero D.O.*

*Vino tinto Rioja D.O.*

*Sidra y Cava*

*Café e infusiones*

*Platos elaborados por nuestro chef*

**Información y reservas: 615 181 812**



## **ESTRANTES COPA DE ESPERA**

### **Frios**

*Jamón ibérico de bellota.*

*Taquitos de salchichón "sendra".*

*Morcón ibérico.*

*Mojama extra de atún rojo de almadraba.*

*Queso curado de oveja d.o.*

*Cecina de león con pimentón de la vera.*

*Vasito de gazpacho de cereza.*

*Vasito de salmorejo con jamón deshidratado.*

*Vasito de ajoblanco de almendra con pincho de areque.*

*Cucharita con ferrero de fioe.*

*Cucharita con ferrero de pistachos y gorgonzola.*

*Cucharita de guacamole y salmón ahumado.*

*Cucharita con tartar de atún rojo.*

*Brocheta de salmón marinado, mozzarella y mango.*

*Brocheta de jamón ibérico e higos.*

*Brocheta de tomate cherry, mozzarella y bacalao ahumado.*

*Cazuela de ensalada tropical.*

*Cazuela de ensalada de marisco.*

*Tosta de lacón a la gallega.*

*Coca de bonito con cebolla caramelizada a los iii pimientos.*

*Coca de queso fresco, mermelada de pimiento rojo y anchoa.*

*Milhoja de higo seco con queso y anchoas.*

*Canapés de salmón y caviar.*

*Crujiente de ajo-atao con bacalao y jalapeños.*

*Voulevant relleno de perdíz escabechada.*

*Voulevant relleno de vinagreta de pulpo.*

*Voulevant relleno de marisco napado con salsa de anchoas.*

*Pincho de hummus, aguacate y bastón de zanahoria.*

*Pincho de guacamole y frutos secos.*

*Milhojas de fruta de temporada, queso de cabra y vinagreta de frutas de pasión.*

*Platos elaborados por nuestro chef*

**Información y reservas: 615 181 812**



## **ESTRANTES COPA DE ESPERA Calientes**

*Pescadito en adobo malagueño.*

*Perlas de bacalao marinado en vodka rebozado en miel de flores.*

*Tempura de berenjenas con miel de caña.*

*Setas empanadas con polvo de chile.*

*Muletilla de calabacín rellena de queso, gambas, puerro caramelizado y piña.*

*Canelón de berenjena relleno de rabo de toro.*

*Croquetas de jamón ibérico y mermelada de tomate.*

*Croquetas de bacalao con salsa de anchoas.*

*Mini-rollitos de primavera y salsa asiática.*

*Crujiente de ternera teriyaki.*

*Brocheta de pulpo a la gallega.*

*Brocheta tropical (pollo, tomate cherry y piña).*

*Pincho de chorizo de ciervo en orza.*

*Vasito de porrusalda de bacalao.*

*Saquitos de pasta brick rellenos de espinacas a la crema.*

*Cazuela de albondiguitas de gamo y piñones en salsa de foie.*

*Huevos rotos de codorniz y jamón de pato.*

*Fajitas rellenas de carrillada a la crema de pimienta y queso.*

*Pan baos relleno de ciervo en salsa kimchee.*

*Pan baos relleno de marisco al curry.*

*Muslos de codorniz villaroy.*

*Tartaletas rellenas de habitas con jamón "estilo jaén".*

*Pincho de champiñón y gambón al ajillo.*

*Brocheta de pollo yakitori.*

*Montadito de morcilla de arroz y ajo-atao.*

*Brocheta de ibérico, verduras y salsa romescu.*

*Quesadillas de queso cheddar.*

*Pincho de lomo de orza y mousse de a.o.v.e.*

*Twister de langostinos y mahonesa de aceituna negra.*

*Platos elaborados por nuestro chef*

**Información y reservas: 615 181 812**



Porque hay celebraciones que solo se viven una vez,  
¡y merecen ser perfectas!

615 18 18 12

953 794 915

Ctra. de la Virgen, 3, 23740 Andújar, Jaén

[reservas@casapalaciosaenzdetejada.com](mailto:reservas@casapalaciosaenzdetejada.com)

[casapalaciosaenzdetejada.com](http://casapalaciosaenzdetejada.com)