



*El “sí” que lo
cambia todo*

ES
eventos

Catálogo de boda 2026

¿Quiénes somos?

ES Eventos nació de la experiencia y la trayectoria de los eventos organizados en los espacios de Grupo English Summer, con una forma muy particular de vivir y compartir cada momento. Trabajamos con el corazón, con calidez y con gran entusiasmo para convertir cada idea en un recuerdo inolvidable.

¿Qué más hacemos el grupo de English Summer?

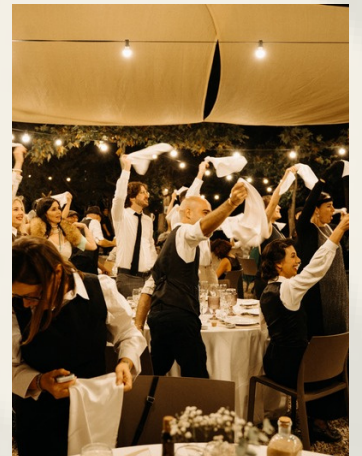
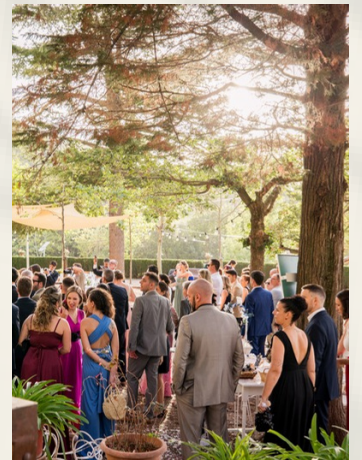
English Summer S.A. es una empresa familiar fundada en 1980 especializada en ocio educativo, que organiza campamentos de verano y turismo familiar. En la actualidad ofrece los siguientes servicios:

- **English Summer S.A:** Campamentos de verano de inglés
- **Edulònia:** Viajes escolares y turismo familiar bajo la marca Edulònia
- **Villa Engracia:** Hotel y apartamentos rurales en La Conca de Barberà
- **ES Eventos:** Organización de todo tipo de eventos y celebraciones con ES Eventos.

“

Nuestras casas son la mejor opción para celebrar los días más importantes de vuestra vida con amigos y familiares. ”





Comienza a imaginar...

A photograph of an outdoor wedding ceremony setup. A white aisle runner leads towards a white arched structure draped with white fabric. In the background, a wooden bench is visible under a large tree, with a city skyline and mountains in the distance. White chairs are arranged on either side of the aisle.

Ceremonia

Precios de la ceremonia



**Montaje, distribución y decoración de la ceremonia
(arcos, pétalos, sillas y sofá para los novios): 440€**



Música de la ceremonia y del banquete: 330€

(IVA incluido)



A photograph of an outdoor restaurant setting. In the foreground, a table is set with a white tablecloth, several clear wine glasses, a white napkin, and a silver fork. The background shows other tables and chairs, with people dining in a lush, green outdoor environment. The word "Menú" is overlaid in the center of the image.

Menú



Un primer bocado...

¿Qué incluye el menú?



Preparación y decoración de mesas, sillas, manteles, vajilla y cristalería



Minutas estándar y marca sitios de los asientos



Servicio de sala y asesoramiento

- Funda de silla: 3,30€/unidad.
- Le ofrecemos nuestros menús de catering. Si desea contratar un servicio de catering externo, se aplicará un cargo adicional por el alquiler del espacio.





Finger food

Sistema no Seating Plan, sin sillas en la mesa (de pie) y disponible solo por la tarde noche.

Buffet de agua de sabores (limón, menta y fresa)

Vermuteria

(chips vegetales, aceitunas...)

Aperitivos fríos

Coca de cristal con jamón ibérico

Brocheta caprese

Copa de gazpacho

Tostadita de boquerón en vinagre

Aperitivos calientes

Surtido de croquetas caseras

Cesta de patatas picantes de Villa Engracia

Twisters de langostino

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

Córneres

Fideuá o Paella / Arroz negro

Postres

(a escoger entre...)

Pastel Massini / Carrot Cake / Tarta Sacher

Bebida

Vino blanco: Clos Montblanc

Vino tinto: Clos Montblanc

Cava: Clos Montblanc

Agua, cervezas y refrescos

Café, infusiones y carrito de licores

Condiciones Finger Food:

- Como su nombre indica, todo se come con los dedos.
- No hay asignación de mesas ni sillas en las mesas.
- Suplemento por asignación de mesas: +10 € por persona
- Vajilla: copa de vino, copa de cava.

Precio por pax: 45€

IVA incluido.

***En caso de alergias o dietas especiales, le rogamos que nos lo comunique con antelación**



Menü llaberia

Buffet de agua de sabores (limón, menta y fresa)

Vermutería

(chips vegetales, aceitunas...)

Aperitivos fríos

Chacolí de gazpacho de verduritas

Tartar de dos tipos de salmón

Cojín de pulpo a la gallega

Carpaccio de bacalao al horno con tomate confitado

Coca con jamón ibérico

Aperitivos calientes

Twister de langostino

Surtido de croquetas caseras

Barquito de patatas bravas Villa Engracia

Mini hamburguesa con cheddar y cebolla caramelizada

Canelón de setas con bechamel trufada

Córneres

Quesería

Plato principal

(a escoger entre...)

Arroz negre

Fideuá

Postres

(a escoger entre...)

Sorbete de limón al cava

Pastel Massini / Carrot Cake / Tarta Sacher

Bebida

Vino blanco: Clos Montblanc, D.O Conca de Barberà

Vino tinto: Clos Montblanc D.O. Conca de Barberà

Cava: Clos Montblanc D.O. Conca de Barberà

Agua, cervezas y refrescos

Café, infusiones y carrito de licores

Precio por pax: 84€

IVA incluido.

***En caso de alergias o dietas especiales, le rogamos que nos lo comunique con antelación**



Menú Mussara

Buffet de agua de sabores (limón, menta y fresa)

Aperitivos fríos

Chacolí de gazpacho de verduritas

Tartar de dos tipos de salmón

Cojín de pulpo a la gallega

Carpaccio bacalao con tomate confitado

Coca de jamón ibérico

Brocheta Caprese

Aperitivos calientes

Twister de langostino

Surtido de croquetas caseras

Vieira al cava

Barquito de patatas bravas Villa Engracia

Mini hamburguesa con cheddar y cebolla caramelizada

Canelón de setas con bechamel trufada

Córneres

Vermuteria (chips vegetales y aceitunas), **arrocería** (fideuá, paella o arroz negro) y **quesería**

Plato principal

(a escoger entre...)

Meloso ibérico con reducción de salsa y timbal de patata

Meloso de ternera con parmentier

Caldito de rape con gambas

Postres

Sorbete de limón al cava

Pastel Massini / Carrot Cake / Tarta Sacher

Bebida

Vino blanco: Clos Montblanc, D.O Conca de Barberà

Vino tinto: Clos Montblanc D.O. Conca de Barberà

Cava: Clos Montblanc D.O. Conca de Barberà

Agua, cervezas y refrescos

Café, infusiones y carrito de licores

Precio por pax: 97€

IVA incluido.

*En caso de alergias o dietas especiales, le rogamos que nos lo comunique con antelación



Menú Infantil

(de 3 a 16 años)

Buffet de agua de sabores (limón, menta y fresa)

Aperitivos fríos

Aceitunas

Fuet

Patatas chips

Queso

Pan con tomate

Croquetas caseras

Plato principal

Macarrones a la boloñesa con escalopa y patatas

Postre

Helado

Bebida

Agua

Refrescos

*En caso de alergias o dietas especiales, le rogamos que nos lo comunique con antelación

Precio por pax: 22€
IVA incluido.

Alojamiento

The image shows an outdoor dining area, likely a courtyard or garden. In the foreground, there are several round tables covered with white cloths, each surrounded by light-colored wooden chairs with a cross-back design. The tables are set with glassware, plates, and small decorative items. In the background, a large, leafy tree provides shade over the area. To the left, a building with a dark facade and a tiled roof is visible. The overall atmosphere is serene and elegant.



Finca La Capella

- Capacidad: 80 - 120 personas
- Habitación familiar con TV
- Wi-Fi gratuito
- Amplios jardines y zonas deportivas
- Sala polivalente
- Aparcamiento gratuito





Villa Engracia ✨

- Capacidad: 30 - 60 personas
- Habitación individual y familiar con TV
- Wi-Fi gratuito
- Salas polivalentes
- Amplios jardines y zonas deportivas
- Aparcamiento gratuito





Finca Tamarit

- Capacidad: 80 - 150 personas
- Habitación familiar
- Wi-Fi gratuito
- Salas polivalentes
- Amplios jardines y zonas deportivas
- Aparcamiento gratuito





Finca Prades

- Capacidad: 100 - 220 personas
- Habitación familiar
- Wi-Fi gratuito
- Salas polivalentes
- Amplios jardines y zonas deportivas
- Aparcamiento gratuito





Finca Vallclara ✨

- Capacidad: 40 - 60 personas
- Habitación individual o familiar con TV
- Wi-Fi gratuito
- Amplios jardines
- Aparcamiento gratuito
- Sala polivalente



Formato estancias

Tipos de alojamiento y qué incluye

BÁSICO	CONFORT	PREMIUM
Formato litera	Formato litera	Cama de matrimonio (bajo disponibilidad de cada casa)
Sábana bajera	Juego de sábanas completo	Juego de sábanas completo
-	Toallas	Toallas
-	-	Amenities

***Todos los huéspedes deben elegir la misma tarifa**





Tarífas estancias

Vallclara y Capella	Básico	Confort	Premium
Alojamiento + desayuno	33€	40€	48€

Tamarit y Prades	Básico	Confort
Alojamiento + desayuno	33€	40€

Hotel & Apartamentos Villa Engracia	Premium
Alojamiento + desayuno	Precio a consultar

- IVA incluido.
- Este documento es únicamente alojamiento + desayuno por la estancia (menús y servicios adicionales a consultar).

Servicios Complementarios



Food corners

- **Recena** (dulces y/o salados) **9,00€/pax**
- **Candy Bar** **9,00€/pax**
- **Carrito de cerveza** (1 hora) **3,60€/pax**
- **Tex Mex** **5,00€/pax**
- **Mediterránea** **5,00€/pax**
- **Sushi** **9,00€/pax**

Fiesta y ambientación

- **Servicio de barra libre** (2 horas) **20,00€/pax**
- **Servicio de barra libre** (3 horas) **23,00€/pax**
- **Servicio de barra libre hora extra** **8,00€/pax**
- **Servicio DJ** (3 horas - incluye 4 leds) **440,00€/total**
- **DJ hora extra** **165,00€/total**
- **Alquiler sala discoteca (sin DJ ni equipo de sonido)** (3horas) **330,00€/total**

(IVA incluido)



Servicios Complementarios



Material audiovisual

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| • Proyector + pantalla grande | 165,00€/total |
| • Leds (4 unidades) | 110,00€/total |
| • Tarimas (2x1 metros) | 33,00€/unidad |
| • Máquina de humo | 99,00€/total |

(IVA incluido)

Proveedores externos

(disponibles bajo petición)

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| • Peluquería y maquillaje | • Florista |
| • Fotografía y vídeo | • Servicio de animación |
| • Diseñador gráfico (minutas) | • Food corners |
| • Traslado | • Alquiler material especial |



Preguntas frecuentes

• ¿Y si llueve?

Siempre calculamos el número máximo de invitados teniendo en cuenta un posible cambio a espacio interior. De este modo, en caso de lluvia o condiciones meteorológicas adversas, todos los asistentes estarán bien acomodados sin ningún problema de capacidad.

• ¿Hay un número mínimo de comensales?

Sí, trabajamos con diferentes espacios, cada uno adaptado a distintas capacidades según el tipo de celebración. Os invitamos a consultar la capacidad de cada casa en su página correspondiente para encontrar la opción que mejor se ajuste a vuestras necesidades.

• ¿Hay prueba de menú?

Sí, la prueba de menú está incluida con la reserva del evento.

• ¿Cómo podemos reservar una fecha?

Debéis poneros en contacto con nosotros enviando un correo electrónico a info@eseventos.com. Para cualquier consulta o detalle, la responsable de la gestión de bodas os asesorará y os acompañará durante todo el proceso.

• ¿Nos podemos vestir en las instalaciones?

Sí, dispondréis de una habitación privada para prepararos con comodidad. En caso de no contar con alojamiento, también se habilita un espacio para que podáis ducharos y cambiaros sin ningún problema.

• ¿Hasta qué día podemos confirmar el número definitivo de comensales?

Podéis confirmar el número definitivo de comensales hasta un mes antes de la fecha de la celebración. A partir de ese momento, el número indicado será el que se tenga en cuenta para la organización y la facturación.

• ¿Disponemos de aparcamiento?

Sí, todas nuestras instalaciones disponen de aparcamiento gratuito para los invitados.

• ¿Hay alguna limitación en la utilización del espacio?

Nuestras fincas, situadas en una zona natural protegida, prohíben el uso de fuegos artificiales, petardos, bengalas y el uso de confeti.

Siguiendo el compromiso con el medio ambiente, no está permitido lanzar globos al aire. El uso de la piscina debe solicitarse con antelación, con socorrista obligatorio (165 €/2 h), y está disponible hasta las 19:30 h. No es posible utilizarla durante la noche.

• ¿Podemos contratar proveedores externos?

Es posible contratar DJs o bandas externas, siempre que se alquile la sala de discoteca conjuntamente con el servicio de barra libre.

Asimismo, los proveedores externos contratados por el cliente estarán sujetos a la aprobación previa de la finca, de acuerdo con el tipo de servicio ofrecido y el uso de los espacios.

• ¿Cómo son las habitaciones?

Las habitaciones están diseñadas para ofrecer comodidad y funcionalidad. Disponen de baño propio y se distribuyen con literas de 4 o 6 plazas o camas de matrimonio, según la habitación y la casa. Además, ofrecemos opciones premium y habitaciones familiares, pensadas para quienes buscan más privacidad y confort.

Consultar disponibilidad.



Contacto



info@es-eventos.com



www.es-eventos.com



+34 677 153 045

ES
eventos

Condiciones Generales de contratación para GRUPOS DE EVENTOS FAMILIARES

Reservas y pagos

La instalación quedará definitivamente reservada cuando se reciba el importe del primer pago a cuenta indicado en el presupuesto. Este importe corresponde al 30% del total.

English Summer SA se reserva el derecho de cancelar el evento si no se cumplen los pagos programados en el presupuesto aceptado. Estos son: 30% en la reserva, 50% 90 días antes del evento y el 20% restante 15 días antes del evento.

El pago restante del total del evento se liquidará una vez el responsable haya confirmado los servicios definitivos prestados y se haya emitido la factura definitiva. El importe correspondiente deberá hacerse efectivo como máximo hasta 7 días después de la fecha de factura.

Modificaciones del presupuesto

En caso de que se quiera modificar las plazas reservadas de alojamiento, se podrá hacer hasta 30 días antes de la fecha del evento sin coste de penalización, respetando un mínimo de facturación de 40 plazas. A partir de esta fecha se podrán reducir las plazas hasta un 10% de la reserva sin penalización, respetando igualmente el mínimo de 40 plazas. En la factura final quedará indicado el suplemento de penalización por las plazas no ocupadas.

En caso de que se quiera modificar el número de comensales del banquete, se podrá hacer hasta 30 días antes de la fecha del evento sin coste. A partir de esta fecha, se podrá reducir el número de plazas hasta un 10% sin coste. En la factura final quedará indicado el suplemento por las plazas canceladas.

En caso de que se quiera cancelar definitivamente el evento, se podrá hacer hasta 30 días antes de la fecha prevista con una penalización del 30% del presupuesto inicial. Pasada esta fecha, la penalización será del 50%. Los importes pagados anticipadamente serán devueltos restando las penalizaciones indicadas.

En caso de que se quiera modificar la fecha del evento, y pueda ser acordada con la instalación, se podrá hacer hasta 30 días antes de la fecha prevista inicialmente. En este caso, al nuevo presupuesto se añadirá un suplemento del 10% del total inicial por modificación de fecha.

En caso de que el presupuesto inicial esté compuesto por importes parciales no sujetos a variación de plazas, estos servicios no se podrán modificar ni cancelar dentro de los 30 días anteriores a la fecha del evento.

En caso de que una parte del presupuesto sea prestada por una empresa subcontratada y se quiera modificar o cancelar el servicio, se aplicará una penalización equivalente a las condiciones de contratación de la empresa externa. A todos los efectos, esta modificación parcial del presupuesto actúa como una modificación del presupuesto inicial, aunque no modifique las plazas del resto de servicios.

En caso de que sea la instalación la que comunique cualquier modificación total o parcial del presupuesto inicial firmado en el contrato, la empresa English Summer SA estará obligada a indemnizar al Titular del Contrato con los importes resultantes de aplicar las mismas penalizaciones previstas para el cliente por el incumplimiento de las cláusulas del contrato.

Condiciones de los servicios

En el presupuesto se indicará cada uno de los servicios a prestar durante toda la estancia del evento, así como el detalle del aperitivo y el menú a servir durante el banquete, siempre que el servicio corresponda a la propia instalación.

Los precios indicados en el presupuesto siempre incluirán el IVA.

La prueba del menú se realizará en las fechas indicadas por la empresa y podrá ser compartida con otras familias. El coste de la prueba está incluido en el precio del evento para un máximo de 6 comensales. En caso de incorporar más personas, se añadirá a la liquidación final por un importe de 45 euros por persona. En caso de desistir del evento, se cobrará la prueba a los comensales asistentes.

En caso de que se quiera realizar la entrada a la instalación el día anterior, se añadirá el suplemento del servicio de alojamiento y desayuno para las personas alojadas.

En caso de que se solicite la organización de la ceremonia, se deberá indicar una persona de contacto entre los invitados que actúe como “Maestro de ceremonia” para poder coordinar las necesidades de equipos audiovisuales. Estos servicios opcionales de “Disc Jockey” o de equipamientos extra quedarán indicados en el presupuesto.

El día del banquete se prevé una duración de 6 horas de servicio de camareros, con posibilidad de contratar una ampliación en caso de que se quiera realizar alguna actividad complementaria.

En todo el exterior de la instalación no se permite el uso de pirotecnia (petardos o fuegos artificiales).

En interiores no se permite el uso de materiales que puedan dañar las instalaciones (velas, pegamento en paredes, etc.).

La animación musical quedará restringida a partir de la 01:00 de la madrugada.

El evento se organiza en una instalación de juventud, por lo que se aplica la normativa correspondiente sobre el consumo de tabaco y sustancias estupefacientes. En este sentido, queda totalmente prohibido fumar en las zonas comunes.

Para complementar los servicios necesarios para el desarrollo del evento, la instalación dispone de empresas externas con las que trabaja habitualmente (floristería, fotógrafo, peluquería, maquilladora, animadores, etc.). En estos casos, el servicio de la instalación solo incluye la puesta en contacto con los responsables de estos servicios, pero al tratarse de un contrato independiente, no se responsabiliza de las incidencias producidas por estos.

En la factura final de la estancia se podrán incluir cargos no previstos inicialmente en el presupuesto, siempre que estén justificados y valorados. Estos pueden ser: servicios extra prestados por la instalación, compras externas, servicio de taxi, desperfectos, pérdidas de material, etc.

Responsabilidades del Titular

En caso de que el Titular quiera organizar el evento separando del presupuesto el servicio de alojamiento de los invitados para que cada uno se haga cargo de su reserva, quedará indicado en el contrato, aunque el pago recaiga sobre cada invitado. En el contrato se incorporará un presupuesto complementario para la reserva de las habitaciones. En este caso, el Titular se responsabilizará de que los invitados realicen los procesos de pre-check-in.

El responsable de la instalación comunicará al Titular si ha quedado pendiente de pago alguno de los invitados antes de la liquidación del evento.

Las habitaciones serán reservadas previamente siguiendo el criterio del Titular responsable y su distribución será coordinada con el responsable de la instalación. En este caso será necesario conocer las necesidades de los invitados: si se requiere alguna cuna para bebés, alguna trona, invitados con movilidad reducida, etc.

Para preparar el evento, será necesario con una antelación mínima de 10 días la lista de invitados, la distribución de las habitaciones, así como la distribución de las mesas del banquete indicando adultos, jóvenes o niños. En caso de contratar el servicio de “Disc Jockey”...

Respecto al banquete, el Titular será responsable de facilitar las necesidades de servicios especiales de los invitados: intolerancias, dietas, necesidad de tronas, etc.

Será obligación del Titular velar por que los invitados respeten las normas de la instalación durante el evento. En caso de que se produzcan desperfectos o queden pendientes algunos pagos a cargo de los invitados, el responsable de la instalación lo pondrá en conocimiento del Titular para tomar las actuaciones necesarias.

