



nuestras ideas para
tu boda



nuestras ideas para
tu boda

primavera-verano **cocktail** castaño

Snacks

Chips de Verduras y Tubérculos

Piruleta de queso de cabra y pistacho

Sardina marinada sobre foccacia y guacamole

Croutons horneados

Tartar de salmón con mango y yogurt

Jamón Ibérico al corte en virutas

Cuenquitos

Degustación de Salmorejo con mollitas

Huevecitos de Codorniz con pimiento de padrón

Croquetitas melosas de jamón ibérico y queso

Bocaditos de atún

Tortilla Jose Luis

Brocheta de berenjena con miel

Tartaleta de Puerros con queso de Cabra

Langostino con panko y reducción de soja

Saquitos de brick con morcilla de Burgos

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja,
Cerveza, Vermouth, Refrescos, etc.



nuestras ideas para
tu boda

primavera-verano
cocktail
roble

Cucuruchos salados

foie cremoso

crema de queso con huevas

esturión con tártara

Queso Curado de Oveja

Jamón Ibérico al corte en virutas

Royal de foie con manzanilla y kikos

Pan de ñoras con pericana

Cuenquitos

Degustación de Gazpacho de sandía

Huevecitos de Codorniz a la Mallorquina

Buñuelos de bacalao con mayonesa de tinta

Alcachofitas gratinadas

Tortillitas del Siglo XXI

Queso Brie con salsa de arándanos

Tosta de pan de vidre con steak tartar

Tartaletas mini de verduritas con romescu

Coca de Salmonetes

Bodega

Vino Blanco Rueda, Vino Tinto Rioja,

Cerveza, Vermouth, Refrescos, etc.



nuestras ideas para
tu boda

primavera-verano
cocktail
olivo

Canapés Selectos:

Caviar

Anchoa ahumada

Salmón

Queso a las finas hierbas

Tartaletas de Quiche-Lorraine

Queso Curado de Oveja

Jamón Ibérico al corte en virutas

Cuenquitos

Degustación de Crema de melón

Huevecitos de Codorniz a la Mallorquina

Queso de brie con salsa de arándanos

Alcachofitas con pasta Orly

Tortilla Jose Luis

Cucharitas de Gambas al ajillo

Tartaletas mini de habitas al foie

Tempura de verduritas

Coca de Salmonetes

Bodega

Vino Blanco Rueda, Vino Tinto Rioja,

Cerveza, Vermouth, Refrescos, etc.



nuestras ideas para
tu boda

menú 1

Primer Plato

Gominolas de mango y arándanos
con marisco y mousse chantilli

○

Ensalada de perdiz escabechada,
jamón de pato y foie

Segundo Plato

Cochinillo deshuesado crujiente
Con chutney de piña

○

Rabo de Buey
con puré de castañas
y verduritas salteadas

Postre

Brownie de chocolate
Acompañado de Helado de vainilla

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

*...a veces ocurre que
lo que empieza como
una locura se
convierte en lo mejor
de tu vida*



nuestras ideas para
tu boda

menú 2

Primer Plato

Lomos de merluza al horno a la bilbaína
(con ajitos salteados y aceite)

O

Ensalada de Langosta y Gambas
con aceite de canela
aliñado con frutas

Segundo Plato

Secreto Ibérico con salsa española
sobre berenjena braseada
compota de cebolleta con Casta Diva

Postre

Tarta Láminas de chocolate
Helado de Leche merengada

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

*...te volvería a decir
que sí todos los días
de mi vida*



nuestras ideas para
tu boda

menú 3

Primer Plato

Langosta Bellavista
bouquet de ensalada
con vinagreta de cítricos

O

Marisco de la Bahía
Cigala
Langostinos
Quisquillas
Gambas rojas
(tartaleta de salsa rosa)

Sorbete de Manzana verde

Segundo Plato

Solomillo de ternera con salsa de boletus
con verduritas en crudité
y canutillo de patata

Postre

Rollito real de chocolate con frutas
Helado de stracciatella

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

*...amor es sólo una
palabra hasta que
alguien llega para
darle sentido*



nuestras ideas para
tu boda

menú 4

Primer Plato

Lomos de Lubina Salvaje
con tallarines de sepia y setas de
temporada

Segundo Plato

Carré de cordero lechal confitado
Y solomillo de lechal
Melón plancha
Patatas panadera

○

Solomillo de Buey a la parrilla con confitura
de tomate
Pastel de patata
y Gavilla de espárragos trigueros

Postre

Tarta Gianduja de chocolate
Helado de Capuchino

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

*...pudo haber sido
bonito, pero lo hiciste
perfecto*



nuestras ideas para
tu boda

menú 5

Primer Plato

Bacalao gratinado
con suave crema de espinacas
y tierra

Segundo Plato

Pierna de cabrito deshuesada
cebollitas glaseadas
Puré de apio

Postre

Tarta Isla de chocolate
Helado de crema catalana

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

*...andábamos sin
buscarnos pero
sabiendo que andábamos
para encontrarnos*



nuestras ideas para
tu boda

menú 6

*...lo mejor de la
vida lo encuentras
sin haberlo buscado*

Primer Plato

Bogavante bellavista
bouquet de ensalada
con vinagreta de frutas
(1 bogavante por persona)

Sorbete de Mandarina

Segundo Plato

Confit de Pato
a las dos compotas
y verduritas salteadas

Postre

Tarta de mus de ron
con frutas y chocolate blanco
Helado de mantecado

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut



menú especial vegetariano

Primer plato

Lasaña de verduras

o

Ensalada capresse
Mozzarella, tomate y pesto

Segundo plato

Parrilla de verduras de temporada

o

Seitán a la plancha con verduras

Postre



nuestras ideas para
tu boda

menú de *niños*

Aperitivo en mesa

Patatas chips
Aceitunas

Jamón
Chorizo y salchichón
Queso

Croquetas caseras
Calamares a la andaluza

Mini pizza de jamón york y queso
(individual)

Segundo plato (para todos)

Chuletitas de cordero con patatas
o

Filete de ternera con patatas
o

Pechuga de pollo empanada con patatas
o
Arroz a banda

Postre

Muñeco de helado



Barra libre primeras marcas

Comida hasta las 19h de la tarde
Cena hasta las 3h de la mañana

Equipo de música

Comida hasta las 19h de la tarde
Cena hasta las 3h de la mañana

IVA no incluido 10%

Incluimos:

Parking vigilado durante toda la celebración.
Minuta personalizada elegante con los platos y bodega elegidos.
Impresión de la lista de invitados.
Distintas mantelerías a elegir.
Pasillos decorados con velas, antorchas y pétalos.
Señora en los aseos durante el evento.

Puedes sorprender con:

Mesa de quesos; variedad de quesos y panecillos para picar durante el cocktail.
Mesa de sushi; diferentes sabores de delicias de pescado crudo.
Resopón; cierran la velada con algo de picar.
Barra de Gin Tonic; durante el baile ginebras premium y tónicas aromáticas.
Montaje de ceremonia civil, disponemos de un jardín íntimo privado.

Mínimo de comensales a contratar: 120 pax (descuento especial en viernes).

Formas de pago

900€ reserva del día
70% del banquete una semana antes
30% restante al termino del banquete

Prueba de menú: Para enlaces de más de 120 personas, invitación para seis personas.

HORA MINIMA DE APERTURA DE LA FINCA: 13:30 H (Almuerzo)

HORA MINIMA DE APERTURA DE LA FINCA: 21:00 H (Cena)