



VALDETRIGOS
FINCA

Dossier 2022-2023





Corner de Bienvenida



Hand-made Corner

- Chips de vegetales
- Patatas artesanales
- Aceitunas
- Limonada natural

Cóctel

(Diez incluidos)



Calientes

- Croquetas Valdegrigos (pollo, jamón ibérico, y chipirones en su tinta)
- Queso en panko con dulce de membrillo
- Brochetas pollo yakitori
- Bombón de rabo de toro con parmentier
- Gyoza de confit de pato con compota de manzana
- Lascas de bacalao con pilpil y pisto (1,50€)
- Mini-pepe de ternera con queso roquefort y miel de piña (1,50€)
- Potito de patata dos texturas con setas, morcilla y yema de huevo (2,00€)
- Tosta de solomillo con cebolla caramelizada (1,50€)
- Zamburiña con bechamel de su coral gratinada (3,00€)

Fríos

- Chupito de salmorejo con polvo de jamón y aceite de Jaén
- Brocheta de cherry y mozzarella con albahaca
- Tortilla de patata con salsa brava
- Dado de salmón con queso cremoso y eneldo
- Tartar de atún y aguacate
- Cremosa rusa con tataki de atún en kimchi (1,00€)
- Volován de jabugo con espuma de manchego (1,00€)
- Cono de steak tartar (1,00€)
- Bocadillo de roast beef con tártara (1,50€)
- Presa ibérica escabechada en taco de pimentón y hummus de lentejas (2,00€)
- Ostras d'Arcachon (3,00€)



Corner

(Uno a elegir)



- **Arrocería Valdetrigos**
Arroz negro y arroz señoret
- **Quesos y panes**
Quesos internacionales
- **Pucheritos Valdetrigos**
Fabada asturiana, callos a la madrileña y lentejas estofadas
- **Ibéricos de la tierra**
Paleta ibérica loncheada, chorizo, lomo, fuet y sobrasada
- **Sushiman (7,00€)**
Tres tipos de maki o sashimi a elegir, ensalada wakame y edamames
- **Ceviches (6,00€)**
Rape y marisco
- **Ostras y cava (Anna de Codorniu) (10,00€)**
- **Parrillada de cigalas y langostinos (10,00€)**
- **Cortador de jamón**
Jamón 100% bellota (750€)
Jamón de cebo de campo ibérico (500€)
- **Cerveza (6,00€)**
Mahou clásica, IPA y tostada
- **Americano (7,00€)**
Perritos calientes, mini hamburguesas y patatas, con diferentes salsas y guarniciones





Entrantes

(Uno a elegir)



- Tartar de salmón noruego con base de guacamole y caldito de soja
- Salpicón de rape y langostinos con wakame
- Ensalada de tomate rosa con crema de aguacate y ventresca
- Vieira gratinada al horno con arroz negro meloso y mayolima (3,50€)
- Ensalada de bogavante, brotes de la huerta, lechuga de mar y compota de manzana (10,00€)

* Bogavante entero 16,00€

Muslitos de codorniz con crema de calabaza en timbal de patata gratén (3,00€)

Segundos

(Posibilidad de definir un nº de carnes y pescados)



Carnes

- Carrillera de ternera guisada con verduritas glaseadas y parmentier de vainilla
- Presa ibérica con pastel de patata y manzana confitada
- Solomillo de ternera a la brasa con gratén de patatas y salsa Finca Valdetrigos
- Confit de pato desmigado con castañas y pera tostada (5,50€)
- Solomillo de vaca gallega con medallón de foie y reducción de tinto Valdetrigos, con pastel cremoso de patata (6,00€)
- Cochinillo confitado con cebollitas caramelizadas y espárragos al tomillo (8,00€)

Pescados

- Merluza con verduras confitadas sobre crema de guisantes
- Lomo de salmón noruego a baja temperatura con trgueros con salsa tártara
- Bacalao confitado con crema de puerros y reducción de albahaca
- Lubina con salsa de nécoras y parmentier robuchon (3,00€)
- Atún salvaje en tataki con encebollado oriental (4,00€)
- Rape con crema de centolla y ajoatao (6,00€)



Postres

(Uno a elegir)



- Tres texturas de chocolate
- Tarta Idiazabal con fresitas confitadas
- Exótico de mango, maracuyá y coco
- Mini tarta árabe con láminas de almendra tostada y coulis de caramelo (3,00€)
- Maki pastelero con cremoso de arroz con leche y coulis de frutos rojos (2,00€)

Cafe e infusiones

2 hrs. de barra libre

Vino Finca Valdetrigos

Tino, blanco y rosado, uva garnacha de nuestras viñas (D.O Méntrida)

Menú Valdetrigos

Precio

 110€

* Todos los precios son sin IVA



Menú Cóctel



Corner de Bienvenida

Cóctel

- Quince referencias incluidas

La diez inluídas
Lascas de bacalao con pilpil y pisto
Mini hamburguesas
Conito de chipirones
Bocaditos de steak tartar
Tosta de solomillo con cebolla caramelizada

Corners

- Cuatro a elegir (uno de ellos dulce)

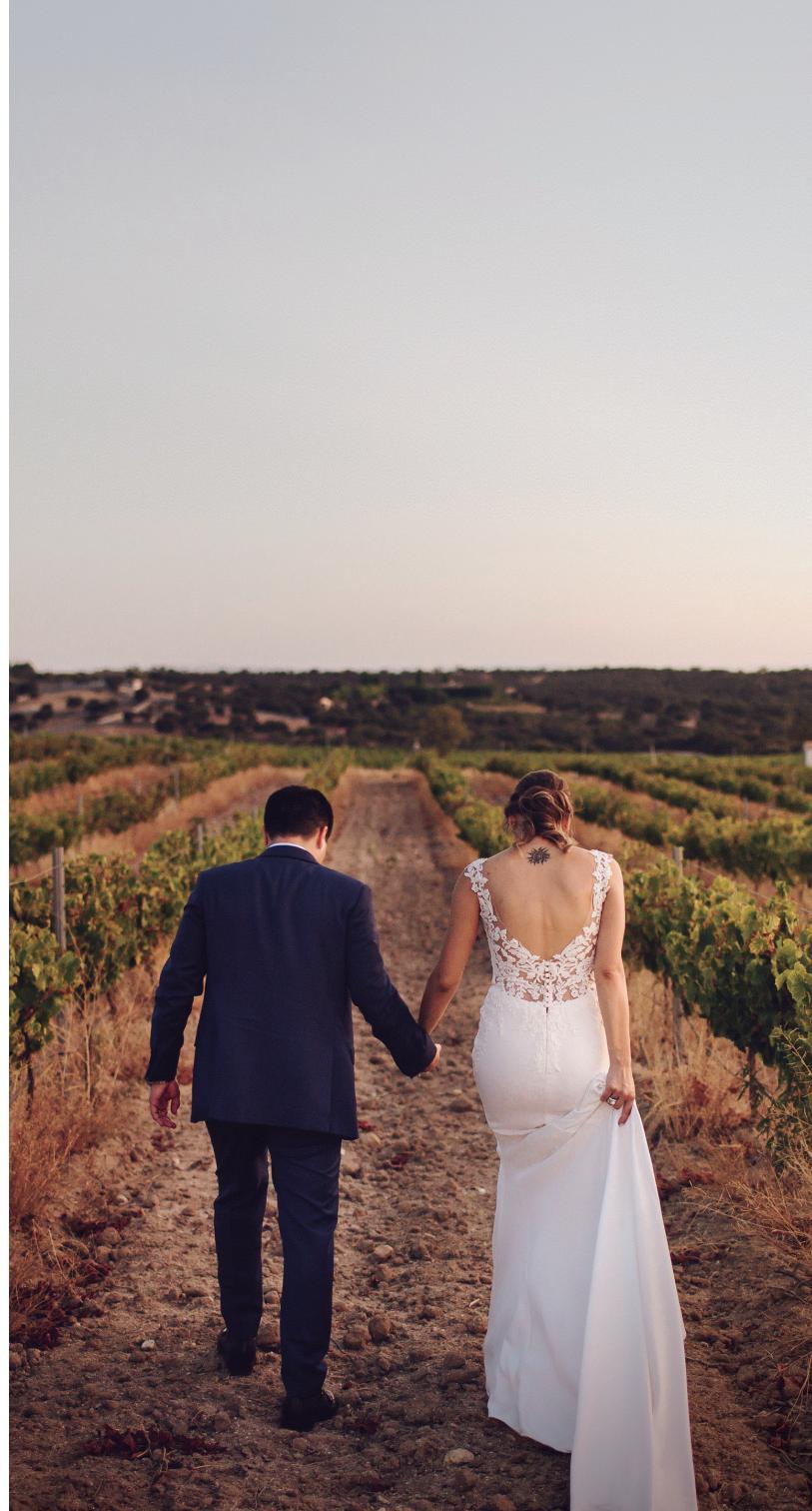
Punto de café e infusiones

2 hrs. de barra libre

Precio

 105€

** Todos los precios son sin IVA*



Servicios incluidos



Decoración

- Bienvenida a la boda
- Diseño e impresiones de minutas y protocolo
- Centros de mesa con flor natural
- Dos bajo platos a elegir
- Decoración chill out

Protocolo

- Protocolo en los momentos especiales de tu boda

Desgustación del menú

- Hasta 150 comensales (4 personas)
- A partir 150 comensales (6 personas)
- Menú extra (60,00€)



Servicios extra



Ceremonia civil (400€)

- Oficiante (precio a consultar)

Candy bar (2,00€/pax)

Candy bar premium (4,00€/pax)

- Mini cupcakes
- Mini belduts

Dj Finca La Espiga (600€) - En exclusiva

- Cóctel, banquete y dos horas de barra libre
- Ceremonia

Hora extra barra libre

(750€ hasta 100 comensales, con dj incluido)

Recena (4,00€/pax)

Menú staff (50,00€)

Menú Infantil (45,00€)

- **Opción 1**
 - Hamburguesa completa, fingers de pollo y patatas fritas
 - Brownie con helado de vainilla
- **Opción 2**
 - Macarrones a la bolognesa
 - Escalope de pollo o ternera con patatas fritas
 - Brownie con helado de vainilla



Alquiler Finca Valdetrigos



Finca Valdetrigos nace como un proyecto familiar en el año 2010. Situada a escasos minutos de Madrid y rodeada de viñedos de cosecha propia. Su índole personal hace de su diseño algo único y vanguardista, cuidando con mimo cada detalle y dotándola de todo tipo de espacios singulares.

20 habitaciones dobles en suite

(capacidad para 40 personas)

Instalaciones

- Spa: piscina, sauna y baño turco
- Piscina exterior
- Pistas de tenis y pádel

Parking

Precios

Temporada Alta (Junio - Septiembre)

- 1 noche con desayuno para 40 personas (4.900€)
- 2 noches con desayuno para 40 personas (5.900€)
- Exclusividad de la finca, sin habitaciones (2.500€)

Meses restantes

- 1 noche con desayuno para 40 personas (3.900€)
- 2 noches con desayuno para 40 personas (4.900€)
- Exclusividad de la finca, sin habitaciones (2.000€)

Menús viernes y domingo

- Menú preboda (40,00€)
- Brunch de domingo (20,00€)



Condiciones



Pagos

- Reserva del espacio (3.000€)
 - 50% Una semana antes de la degustación del menú
 - 50% Cinco días antes de la boda
(En caso de solicitarlo, podemos posponer un 25% para el día de la boda)

Confirmación del nº de invitados

- Se pautará el día de la reserva un número de invitados, de los cuales solo se podrán cancelar un 10% de ausencias
- Cuando hablamos de invitados, hablamos de menú de adulto

Descuentos especiales para bodas en viernes y domingo

Los precios indicados en este presupuesto no incluyen IVA.
El tipo vigente actual aplicable al servicio es del 10%.



El gusto por lo exclusivo



686 971 829
info@fincavaldetrigos.com
fincavaldetrigos.com