



VALDETRIGOS

FINCA

2022 - 2023

Corner de Bienvenida

- Chips de vegetales, patatas artesanales, aceitunas y limonada natural

Cóctel

(Diez incluidos)

- Queso en panko con dulce de membrillo
- Brochetas de pollo yakitori
- Bombón de rabo de toro con parmentier
- Gyoza de confit de pato con compota de manzana
- Croquetas Valdetrigos (pollo, jamón ibérico, y chipirones en su tinta)
- Chupito de salmorejo con polvo de jamón y aceite de Jaén
- Brocheta de cherry, mozzarella y albahaca
- Tortilla de patata con emulsión de salsa brava
- Dado de salmón con queso cremoso y eneldo
- Tartar de atún y aguacate

Corner

(Uno a elegir)

- Arrocería Valdetrigos
- Quesos y panes
- Pucheritos Valdetrigos
- Ibéricos de la tierra

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

Segundos

(Carnes o pescados)

Posibilidad de pautar un número de carnes y un número de 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

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

Postres

(Uno a elegir)

- Tres texturas de chocolate
- Tarta Idiazabal con fresitas confitadas
- Exótico de mango, maracuyá y coco

Menú Cóctel



- Corner de bienvenida
- Quince referencias
- 3 corners a elegir
- 1 corner dulce
- 2 horas de barra libre

Precio

 105€

** Todos los precios son sin IVA*

Menú Banquete



- Corner de bienvenida
- Diez referencias
- 1 corner a elegir
- 1 entrante
- 1 segundo
- 1 postre
- 2 horas de barra libre

Precio

 110€

** Todos los precios son sin IVA*

Menú Infantil (Hasta los 12 años)

• Opción 1

- Hamburguesa completa (carne, queso, lechuga, tomate, pan), 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

Precio

 45€

** Todos los precios son sin IVA*

Servicios incluidos

- Decoración (Bienvenida, centros con flor natural, protocolo y minutas)
- Protocolo el día de la boda
- Degustación del menú (Para 6 pax a partir de 120 invitados)



Servicios extra

- Dj Finca La Espiga (600€)
- Ceremonia civil (400€)
- Hora extra de barra libre (750€ hasta 100 pax con discoteca)
- Candy bar (2,00€/pax)
- Recena (4,00€/pax)
- Menú staff (50,00€/pax)



Condiciones

Precios con exclusividad (a partir de 120 invitados)

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

Precios sin exclusividad

Parte de arriba con 13 habitaciones

- 1 noche con desayuno para 26 personas (3.300€)
- Alquiler del espacio sin habitaciones (1.000€)

Parte de abajo con 7 habitaciones

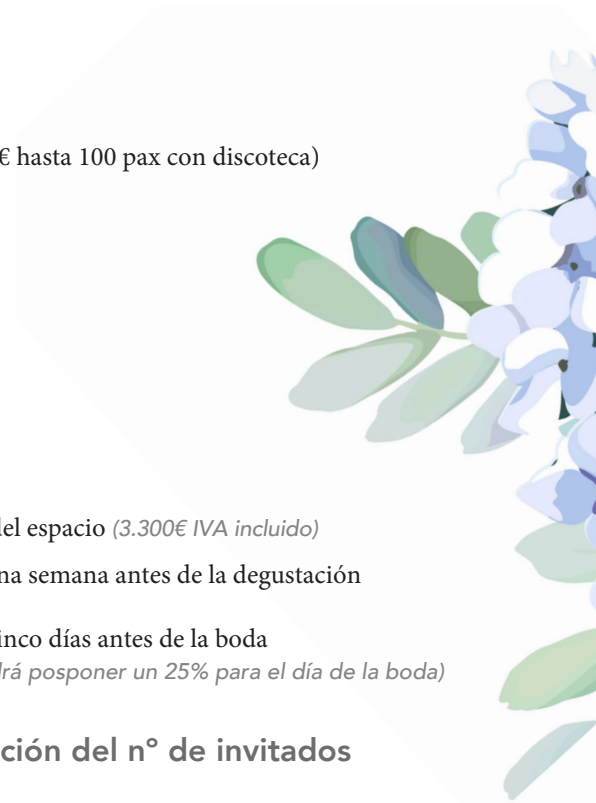
- 1 noche para 14 personas (1.500€)
- Alquiler del espacio sin habitaciones (0€)

Pagos

- Reserva del espacio (3.300€ IVA incluido)
 - 50% Una semana antes de la degustación
 - 50% Cinco días antes de la boda (Se podrá 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 sólo se podrán cancelar un 10% de ausencias.
- Cuando hablamos de invitados, hablamos de menú de adulto





VALDETRIGOS
FINCA

686 971 829

fincavaldegrigos.com

info@fincavaldegrigos.com

