



VALDETRIGOS
catering & venues

Finca Valdetrigos

Sobre

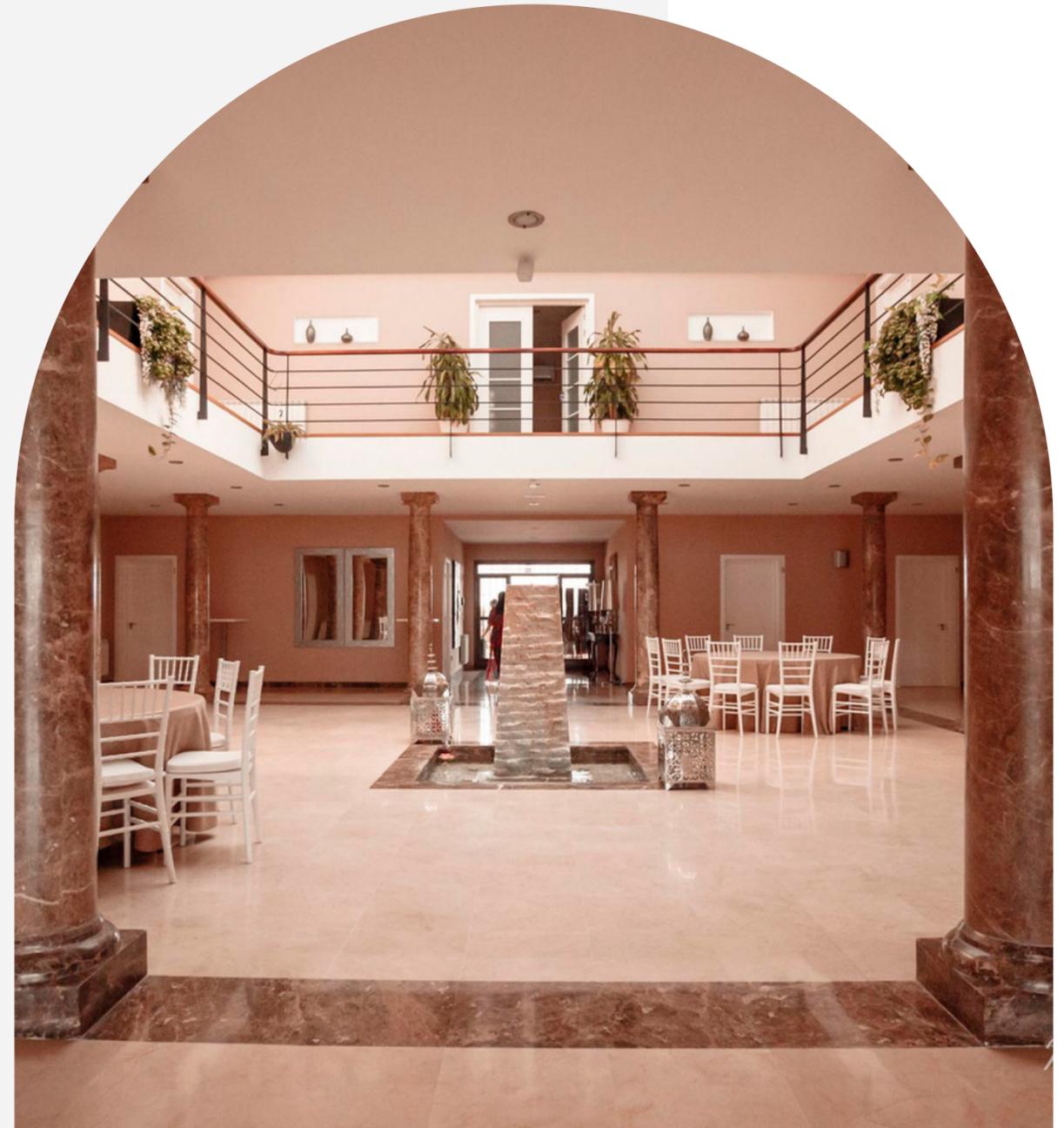


VALDETRIGOS CATERING&VENUES

Valdetrigos catering nace hace más de 10 años con su finca insignia **Finca Valdetrigos**.

Nuestra pasión por la cocina se refleja en todas nuestras creaciones, creemos firmemente en una cocina de cercanía y tradición con presentaciones cuidadas y vanguardistas.

Somos amantes de las bodas, queremos personalizar contigo cada detalle y hacer de vuestro día un momento único y una experiencia inolvidable



Finca

VALDETRIGOS

Finca Valdetrigos pone a vuestra disposición la totalidad de sus espacios para que organicéis ese día tan especial a vuestro gusto. Dispone de zonas tanto interiores como exteriores versátiles y diferentes. Su cuidada arquitectura hace de nuestra finca un lugar moderno y actual con todo el encanto de la naturaleza de sus alrededores. Más de 25 hectáreas de viñedos para enamorarte.

Instalaciones interiores:

- Terraza mirador de más de 100 metros
- Spa con piscina climatizada, sauna y baño turco
- 20 Habitaciones en suite

Instalaciones exteriores:

- Lago
- Pistas de fútbol, tenis y pádel.
- Piscina exterior





Cóctel

VALDETRIGOS



Córner de Bienvenida

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

Cóctel

- Queso en panko con dulce de membrillo
- Gyoza suflada con compota de manzana
- Croquetas caseras de jamón ValdeTrigos
- Chupito de salmorejo de mango
- Brocheta capresse
- Taquito de patata y bacon
- Dado de salmón con cremoso de eneldo
- Canoa de foie con crema dulce de pomelo
- Brocheta de pollo yakitori
- Bombón de rabo de toro con parmentier de vainilla



Córners

VALDETRIGOS



Corner

- Arrocería La Espiga (Negro o Señoret)
- Quesos y panes (Manchego, Idiázabal, Mahon, Gorgonzola)
- Ibéricos de la tierra (lomo, salchichón, chorizo, jamón)
- Córner español (tortilla de patata, chorizo a la sidra y fritura andaluza)





Banquete VALDETRIGOS



ENTRANTES

- Canelón de carabinero con emulsión de salsa marinera
- Tartar de aguacate con langostino y vieira sobre sopa de tomate tibia
- Crema de bogavante con mimosa de gambón
- Salmorejo cordobés con huevo de corral y crujiente de jamón

SEGUNDOS

Carnes

- Carrillera de ternera estofada con parmentier y salsa Valdetrigos
- Solomillo de añojo a la brasa con pastel de patata y bacon

Pescados

- Bacalao confitado al pilpil sobre vizcaína
- Lomito de lubina sobre crema ligera de cèleri y verduritas baby glaseadas.

POSTRES

- Tarta de queso Idiazábal con fresitas confitadas
- Lingote de mousse de chocolate guanaja y caramelo
- Strussel de mascarpone coronado con quenelle de fresa y chocolate



Menús

VALDETRIGOS

MENÚ BANQUETE

- Córner de bienvenida
- 10 referencias cóctail
- 1 córner a elegir
- 1 entrante
- 1 segundo
- 1 postre
- 2 horas de barra libre

MENU CÓCTEL

- Córner de bienvenida
- 15 referencias cóctail
- 3 córners a elegir
- 1 córner dulce
- 2 horas de barra libre

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

- Combo de croquetas La Espiga, ibéricos, queso, fingers y patatas fritas.
- Brownie con helado de vainilla

45€/pp

Servicios INCLUIDOS

- Decoración Floral: centros de mesa de flor natural tanto en banquete como en cocktail.
- Protocolo y Wedding planner en la finca
- Seating plan y minutas
- Piscina, SPA con baño turco y sauna, pista de pádel, pista de fútbol
- Degustación del menú (para 6 pax a partir de 120 invitados)
- Cocina en la finca con Chef propio.
- *Con el alquiler de las habitaciones*
- 20 habitaciones dobles incluida Suite Nupcial
- Desayuno continental para los alojados en la finca. Picoteo de bienvenida y Buffet ligero a mediodía (para bodas de fin de semana de viernes a domingo)
- *Montaje de la ceremonia civil*
- Arco ceremonia, mesa y banco, sillas. Decoración floral: centro en mesa de ceremonia y pomo de paniculata en el pasillo de sillas.



Servicios

EXTRA

- DJ Finca Valdetrigos (750€)
- Ceremonia civil (montaje) (400€)
- Hora extra de barra libre (850€ hasta 100 pax con discoteca)
- Candy bar (2.00€/pax)
- Recena (8.00€/pax)
- Menú staff (50.00€/pax)

La reserva del evento (espacio y fecha), se realiza mediante transferencia por importe de 3000€ (más 10% IVA).

PRECIO TOTAL DESDE 135€/PP



VALDETRIGOS
catering & venues

CLARA MASA

(+34) 686 971 829

info@fincavaldetrigos.com

www.fincavaldetrigos.com