



Finca Valdetrigos
2026



VALDETRIGOS

VENUES



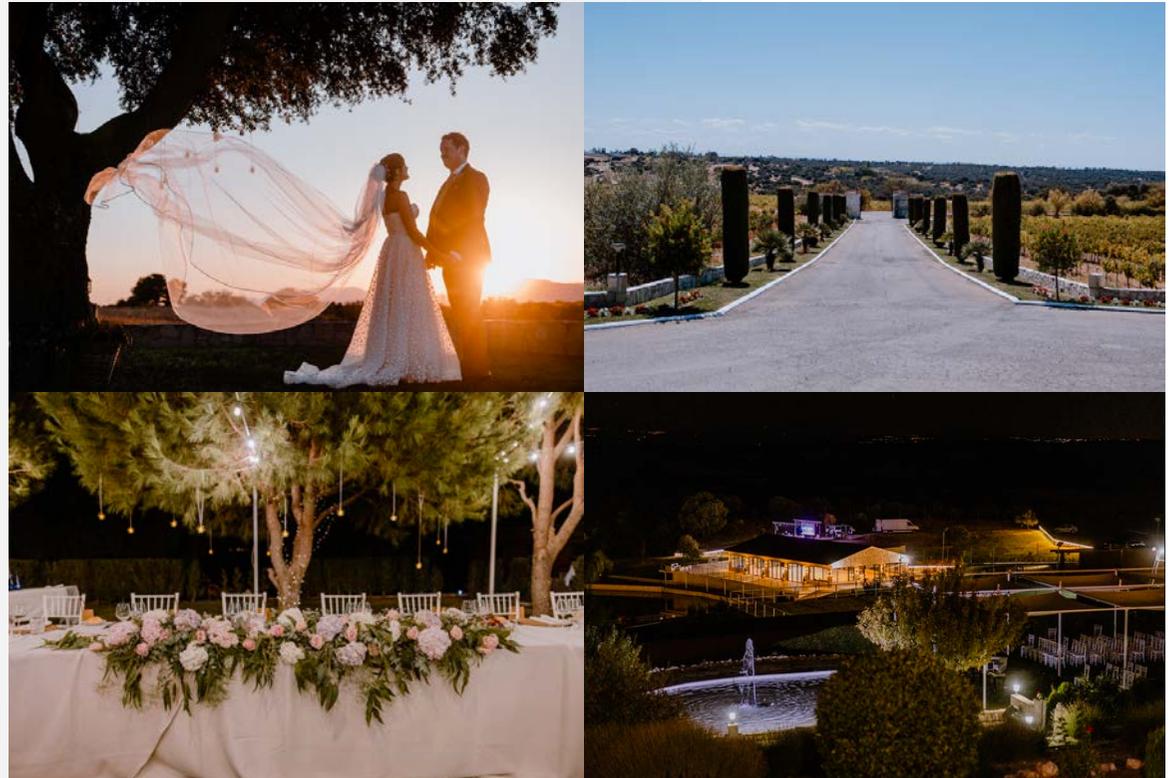


Sobre VALDETRIGOS VENUES

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



Menú

BANQUETE

CORNER BIENVENIDA

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

según la hora de llegada de los invitados estipularemos el momento idóneo para el córner

N.º de comensales mínimo cien pax
duración treinta minutos



COCTEL (incluidas)

- Queso en panko con dulce de membrillo
- Gyoza suflada de pato con compota de manzana
- Croquetas caseras de jamón Valdetrigos
- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón y huevo de corral
- Cremoso de rusa con tataki de atún
- Revolconas con torrezno de Soria
- Dado de salmón con cremosos de eneldo
- Canoa de foie con crema dulce de pomelo
- Brocheta de pollo yakitori
- Bombón de rabo de toro con parmentier de vainilla

CORNERS (uno a elegir)

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

N.º de comensales mínimo cien pax
duración una hora treinta minutos

Menú BANQUETE

ENTRANTES

(uno a elegir)

- Canelón de carabinero con emulsión de salsa marinera
- Ensalada fresca de burratina en tartar de tomate
- Crema de calabaza con crujiente de alcachofa con albahaca
- Canelón de rabo de toro con demie-glacé
- Crema templada de bogavante con mimosa de gambón
- Tartar de aguacate con langostino y vieira sobre sopa de tomate tibia

PRINCIPALES

(uno a elegir)

MAR

- Bacalao confitado al pilpil sobre vizcaína
- Lomito de lubina sobre crema ligera de cèleri y verduritas baby glaseadas
- Merluza de pintxo sobre ragú de boletus
- Lomo de corvina salvaje sobre cama de patata mortero

TIERRA

- Carrillera de ternera estofada con parmentier y salsa Valdegrigos
- Solomillo de añojo a la brasa con pastel de patata y bacon
- Rulo de cordero con crumble y crema de calabaza



POSTRES

(uno a elegir)

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

BRINDIS CON CAVA CAFE E INFUSIONES SORBETE entreplatos

- Mango
- Lima
- Mandarina
- Mojito

MENÚ
VALDETRIGOS

Precio **135€/p**

N.º de comensales mínimo cien pax
Duración: dos horas

*Todos los precios son sin IVA

Menú COCKTAIL

CORNER BIENVENIDA

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

según la hora de llegada de los invitados estipularemos el momento idóneo para el córner

N.º de comensales mínimo cien pax
duración treinta minutos



CÓCTEL (15 ref incluidas)

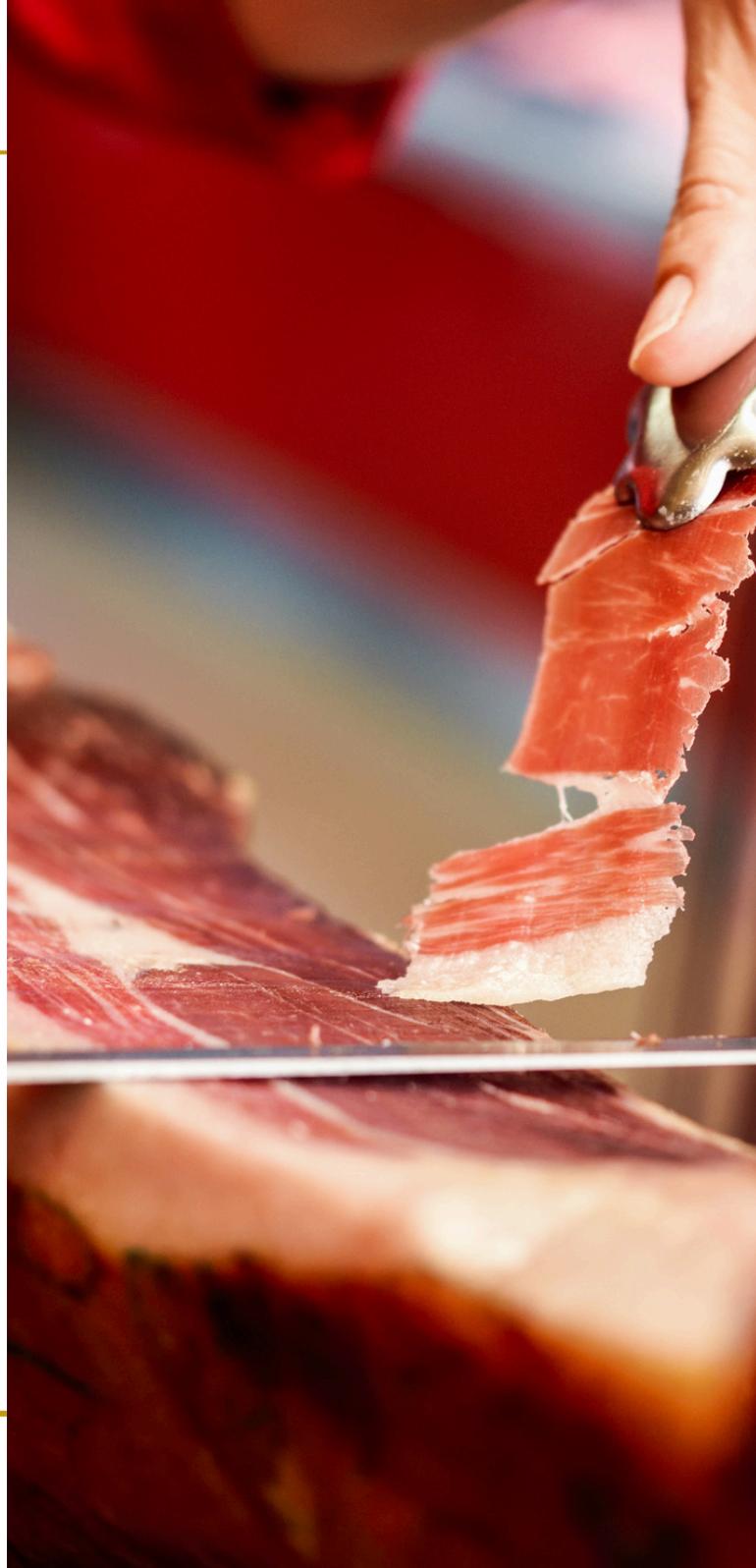
- Queso en panko con dulce de membrillo
- Gyoza suflada de pato con compota de manzana
- Croquetas caseras de jamón Valdetrigos
- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón y huevo de corral
- Cremoso de rusa con tataki de atún
- Revolconas con torrezno de Soria
- Dado de salmón con cremosos de eneldo
- Canoa de foie con crema dulce de pomelo
- Brocheta de pollo yakitori
- Bombón de rabo de toro con parmentier de vainilla
- Hummus de remolacha con crudités
- Tosta de solomillo con cebolla caramelizada
- Tartar de atún con aguacate
- Cesta crujiente con cremoso de morcilla y compota de manzana
- Mini hamburgusitas

N.º de comensales mínimo cien pax
duración dos horas treinta minutos

Menú COCKTAIL

CORNERS (tres a elegir)

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



CORNER DULCE (incluido)

- Mini Brocheta de frutas
- Mini tarta de queso
- Mini brownie
- Rocas de chocolate blanco y negro
- Mini milhojas

BRINDIS CON CAVA CAFE E INFUSIONES SORBETE entre platos

- Mango
- Lima
- Mandarina
- Mojito

MENÚ VALDETRIGOS

Precio 125€/p

N.º de comensales mínimo cien pax
duración una hora treinta minutos



Tipos de Menús VALDETRIGOS

MENÚ BANQUETE

- Corner de bienvenida
- 10 referencias cóctel
- 1 corner a elegir
- 1 entrante
- 1 segundo
- 1 postre
- 3 horas de barra libre

135€/p

MENU CÓCTEL

- Corner de bienvenida
- 15 referencias cóctail
- 3 corners a elegir
- 1 corner dulce
- 3 horas de barra libre

125€/p

MENÚ INFANTIL

(hasta los 12 años)

Opción 1

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

50€/p

SERVICIOS INCLUIDOS

DECORACION

- Bienvenida a la boda
- Centros de mesa de flor natural
- Diseños e impresiones de seating plan y minutas

PROTOCOLO

- Protocolo y coordinación en los momentos especiales de tu boda

DEGUSTACION DEL MENU

- Cocina propia
- A partir de 100 comensales (6 personas)
- Menú extra (60€)



SERVICIOS EXTRA

CEREMONIA CIVIL (550€)

Arco ceremonia, mesa y banco, sillas. Decoración floral: centro en mesa de ceremonia y pomo de paniculata en el pasillo de sillas. Equipo de sonido y megafonía.

CANDY BAR (2.50€ /pax)

DJ FINCA LA ESPIGA (950€)

Durante: córner de bienvenida, cóctel, banquete y tres horas de barra libre

HORA EXTRA BARRA LIBRE (950€ cada 100 comensales)

RECENA (8.00€/pax)

MENU STAFF (55.00€)

Solicite nuestra información sobre córners extra y otro servicios
La reserva del evento (espacio y fecha), se realiza mediante transferencia por importe de 3000€ (más 10% IVA).



VALDETRIGOS

VENUES

EQUIPO COMERCIAL

(+34) 686 971 829

info@fincavaldegrigos.com

www.fincavaldegrigos.com