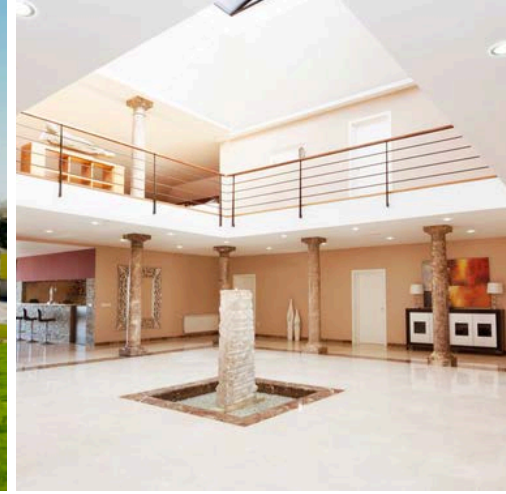




VALDETRIGOS

2027





MENÚ BANQUETE



Córner de Bienvenida



- **Chips vegetales**
- **Patatas artesanales**
- **Aceitunas aliñadas La Espiga**
- **Limonada natural**



Cóctel

(10 referencias + 1 córner a elegir)



Calientes

- Croquetas caseras de jamón La Espiga
- Pulpo con mini-cachelos
- Bastones de berenjena con miel de Hinojosa
- Cono de rabas de Santander
- Mini torrezno de Soria con revolconas
- Langostino en tempura con salsa tártara
- Brocheta de pollo yakitori
- Gyoza sulfada de pato con confit de pomelo

Fríos

- Tartar de atún rojo con aguacate
- Gazpacho de sandía con crujiente de cecina
- Cremoso de rusa con ventresca de bonito
- Dado de salmón con mostaza y miel
- Tosta de tartar de gamba blanca
- Steak tartar de ternera avileña
- Gilda La Espiga

Listado de todas las referencias más adelante



Córner

(1 a elegir)



- Arrocería La Espiga (2 a elegir)
(Negro, señoret, verduras, rabo de Toro)
- Ibéricos y Quesos de la Tierra
(Lomo, salchichón, chorizo, Manchego, Idiazabal, Mahon y Gorgonzola)
- Córner Tradicional
(Migas, tortilla de patatas, chorizo a la sidra y torreznos de Soria)





Entrantes

(1 a elegir)



- **Salpicón de mariscos La Espiga**
- **Ceviche de corvina con leche de tigre**
- **Tartar de aguacate con gamba y vieira sobre sopa de tomate tibia**
- **Ensalada fresca de burratina en tartar de tomate**
- **Crema de calabaza con crujiente de alcachofa**
- **Consomé La Espiga con huevo poché y langostinos**
- **Pate and Croute**
- **Verdinas con almejas**

Principales

(Posibilidad de definir un nº de carnes y pescados)



Tierra

- Solomillo de añejo a la brasa con crema de patata y salsa Perigord
- Carrillera de ternera estofada con parmentier y salsa La Espiga
- Canelón de rabo de toro con cebollitas glaseadas
- Rulo de cordero lechal con salsa Pedro Ximénez y crema de boniato

Mar

- Bacalao confitado al pil-pil sobre vizcaína
- Lubina al champagne con panaderas
- Merluza de pintxo con tallarines de calamar
- Corvina salvaje sobre cama de patata mortero



Postres

(1 a elegir)



- Hojaldre de manzana con helado de vainilla
- Tarta de queso con helado de turrón
- Soufflé de chocolate con helado de vainilla
- Torrija castiza con helado de turrón

BRINDIS CON CAVA

CAFÉ E INFUSIONES

SORBETE entreplatos

- Limón al Cava
- Mandarina
- Mojito con Vodka
- Mango
- Sandía

MENÚ BANQUETE

Precio

_____ 135€

*Todos los precios son sin I.V.A



MENÚ CÓCTEL



Cóctel

(15 referencias + 3 córners a elegir + 1 córner dulce)



Calientes

- Croquetas caseras de jamón La Espiga
- Pulpo a la gallega con mini-cachelos
- Bastones de berenjena con miel de Hinojosa
- Cono de rabas de Santander
- Mini torrezno de Soria con revolconas
- Buñuelo de bacalao con Ali-Oli
- Tosta de solomillo ibérico con crema brie
- Mini hamburguesitas caseras La Espiga
- Puerros confitados con salsa romescu
- Langostino en tempura con salsa tártara
- Cazuelitas de callos a la madrileña La Espiga
- Brocheta de pollo yakitori
- Gyoza sulfada de pato con confit de pomelo

Fríos

- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón y huevo de corral
- Gazpacho de sandía con crujiente de cecina
- Cremoso de rusa con ventresca de bonito
- Dado de salmón con mostaza y miel
- Tosta de tartar de gamba blanca
- Hummus de remolacha con crudités
- Gilda La Espiga
- Cecina de León con almendras fritas
- Steak tartar de ternera avileña
- Tartar de atún rojo con aguacate



Listado completo de las referencias de cóctel

Córner

(1 a elegir)



- **Arrocería La Espiga (2 a elegir)**
(Negro, señoret, verduras, rabo de Toro)
- **Ibéricos y Quesos de la Tierra**
(Lomo, salchichón, chorizo, Manchego, Idiázabal, Mahon y Gorgonzola)
- **Córner Tradicional**
(Migas, tortilla de patatas, chorizo a la sidra y torreznos de Soria)
- **Córner Castizo**
(Gildas de boquerón, gildas de anchoa, gildas veggie, boquerones a la madrileña, banderillas, aceitunas y altramuces)





Córner Dulce



- **Mini brocheta de frutas**
- **Mini tarta de queso**
- **Mini brownie**
- **Rocas de chocolate blanco y negro**
- **Macarons Variados**

BRINDIS CON CAVA

CAFÉ E INFUSIONES

SORBETE entreplatos

- **Limón al Cava**
- **Mandarina**
- **Mojito con Vodka**
- **Mango**
- **Sandía**

MENÚ CÓCTEL

Precio _____

**Todos los precios son sin I.V.A*

130€

MENÚ BANQUETE

- CÓRNER DE BIENVENIDA
- 10 REFERENCIAS CÓCTEL
- 1 CÓRNER A ELEGIR
- 1 ENTRANTE
- 1 SORBETE
- 1 SEGUNDO
- 1 POSTRE
- 3 HORAS DE BARRA LIBRE

135€/pax

MENÚ CÓCTEL

- CÓRNER DE BIENVENIDA
- 15 REFERENCIAS CÓCTEL
- 3 CÓRNER A ELEGIR
- 1 CÓRNER DULCE
- 1 SORBETE
- 3 HORAS DE BARRA LIBRE

130€/pax



Servicios incluidos



Decoración

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

Protocolo

- **Protocolo y coordinación en los momentos especiales de tu boda**

Desgustación del menú

- **Cocina propia**
- **A partir de 100 comensales (6 personas)**
- **Menú extra (100,00€)**

Servicios extras



Ceremonia Civil (550€)

- **Arco ceremonia, mesa, banco, sillas**
- **Decoración floral: centro en mesa de ceremonia y pomos de paniculata en el pasillo de sillas**

Candy Bar (2,50€/pax)

DJ Finca La Espiga (950€)

- **Desde la bienvenida hasta las primeras tres horas de barra libre incluyendo ceremonia.**
Hora extra - 100€

Hora Extra Barra Libre (950€ cada 100 comensales)

Hora Extra DJ (100€)

Recena Clásica (6€/pax)

Menú Staff (55€)



Alquiler Finca Valdegrigos



SIN ALOJAMIENTO

1.500€

1 NOCHE DE ALOJAMIENTO

- **13 habitaciones** con desayuno incluido - **3.500€**
- **20 habitaciones** con desayuno incluido - **4.500€**

BODA DE FIN DE SEMANA 7.500€

INCLUYE:

- **20 habitaciones**
- Pre-boda Viernes: Picoteo de cena y bebida soft
- Sábado: Desayuno y picoteo de comida (boda de tarde) o recena reforzada (boda de mañana)
- Domingo: Desayuno

BODA COMPLETA 230€/PAX

INCLUYE:

- Boda de Fin de Semana
- Menú Boda
- 4 horas de barra libre
- Ceremonia Civil
- DJ

Para bodas de 100 invitados adultos

Más información



Pagos

3000€ + IVA **Reserva**

50% **Una semana antes de la degustación**

50% **Una semana antes de la boda**

A TODOS LOS PRECIOS INCLUIDOS EN ESTE DOSSIER HAY QUE AÑADIRLES EL 10% IVA

10 DÍAS ANTES DEL EVENTO SE DEBERÁ FACILITAR TANTO EL NÚMERO FINAL DE INVITADOS COMO EL NÚMERO DE CARNES Y PESCADOS

20 habitaciones dobles en suite

(capacidad para 40 personas + 3 niños)

Desayuno

Parking

Instalaciones

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



El gusto por lo exclusivo



VALDETRIGOS

686 971 829

info@fincavaldetrigos.com

fincavaldetrigos.com