



Finca la Vega

DOSSIER **BODAS**

INFORMACIÓN GENERAL

SERVICIOS

- / Cocinas propias
- / Asesoramiento personalizado
- / Calesa nupcial a la llegada*
- / Ceremonia civil con oficiante*
- / Gran cóctel de bienvenida con más de 20 referencias*
- / Degustación del menú para novios
- / Decoración floral y centros de mesas
- / Minutas y protocolo
- / Fiesta privada con zona chill out
- / Barra libre*
- / Iluminación y sonido
- / Zonas infantiles

- / Área de parking
-



NUESTRA EMPRESA

Finca La Vega

Si tienes pensado contraer Matrimonio próximamente te damos la enhorabuena y también las gracias por ponerte en contacto con nosotros. Sabemos que el prestigio sólo se consigue con el buen hacer diario , poniendo en cada nuevo evento la misma ilusión que pusimos en el primero .

Datos que interesan a nuestros Clientes:

- Todas las mesas disponen de su correspondiente adorno , la mesa presidencial se adorna con centro de flores naturales obsequio de la Finca.
- Las sillas en todos los eventos están enfundadas.
- Nota del menú para todos los invitados.
- En el caso de los niños tanto el cóctel como la barra libre son gratuitos.
- Para Celebraciones de Enlace superiores a 110 comensales obsequiamos a los dos contrayentes con la prueba del menú elegido.
- El menú a degustar es uno compuesto por un primero, un segundo , un tercero y postre. En el caso de que se desee realizar más pruebas éstas correrían a cargo de los contrayentes. .
- No hay exclusividad con fotógrafo ni video.
- Los comensales deben quedar confirmados con una anterioridad de 10 días antes de la celebración del enlace, en caso de que no se realizase tal confirmación Finca La Vega tomaría como número definitivo de comensales el que se dio el día de la contratación del evento . Para la buena organización de su boda le recordamos que entreguen la lista de invitados , teniendo en cuenta que las mesas son redondas y para un máximo de 7 , 9 y 10 comensales. Nuestro maître le entregará un plano de situación de las mesas en el salón.
- La duración del Baile en el caso de ser contratado es de tres horas. Se cobrarán tantas barras libres como comensales adultos hubiese en la celebración del banquete .
- Los productos que sean servidos en nuestras instalaciones , tanto de comida como de bebida serán proporcionados exclusivamente por Finca La Vega , esto es así ya que consideramos que es la mejor manera de garantizar la buena calidad de los productos que les serán servidos a sus invitados el día de su enlace .

Condiciones de Pago y Reserva de Fecha

Se cobrarán tantos menús y barras libres en el caso de ser contrata, como se hayan confirmado 10 días antes de la celebración, Aunque el número de comensales el día del banquete fuese inferior. En el caso de exceder el número confirmado se les comunicará a los novios por nuestro Maitre para ser tenido en cuenta a la hora del pago del banquete.

En el supuesto de ser inferior el número de comensales asistentes al número de comensales contratado, la comida correspondiente a estos comensales se servirá en la sala a sus invitados, en ningún caso esta saldrá de nuestras instalaciones por motivos de sanidad e higiene.

El pago total del evento deberá quedar efectuado 24 horas antes de la celebración debido a cuestiones de seguridad para que no hay en nuestras instalaciones cantidad alguna, se puede efectuar bien en metálico o con talón conformado a nombre de POSADA REAL QUINTA SAN JOSE S.L.

Información complementaria:

- Menús : En la carpeta que le entregaremos dispone de un listado con los precios de cada menú , en el caso de realizar alguna variación estaremos encantados de pasarle presupuesto de dichos cambios.
- En el caso de celebrarse el banquete en el jardín, el precio del menú se verá incrementado en un 10%
- La duración del cóctel es de aproximadamente 45 minutos
- Barra libre : duración de tres horas que dará comienzo en el momento en que se comunique la apertura del baile .
- Tienen la posibilidad de celebrar la boda civil en nuestras instalaciones.

¿Qué nos diferencia?

Un servicio con cocinas propias, atención personalizada y la flexibilidad para adaptarnos a los clientes más exigentes.

Sugerencias de temporada

- / Ensalada de bogavante con salsa de almendras.
- / Bisquet de nécoras.
- / Cóctel de marisco en cuna de melón.
- / Rodaballo a la donostiarra.
- / Paletilla de cordero lechal asada .
Chuletón de Ternera a la Parrilla
Medallones de solomillo ibérico con foie y crema de boletus
Tartas Nupciales al gusto de los Novios
- / Tarta de queso horneada con confitura de arándanos.
- / Milhoja de almendras con helado cremoso.

CÓCTEL A

Selección de Ibericos

Jamón con Cortador
Lomo , Salchichón , Chorizo
Queso Manchego D.O.

Aperitivos Fríos

Mini Blinis con crema suave de Tartufo
Cucharitas de Salpicón de Marisco
Esferas de Foie con Sésamo y Frambuesa
Vasito de Gazpacho de Fresa y Gamba Roja
Melva de Salmón Ahumado y Huevas
Sandwich tricolor de atún , piquillo y aceituna

Aperitivos calientes

Pincho de Tortilla de Patata Tradicional
Tartaleta de Pisto Manchego y huevo de Codorniz
Chupa-Chups de Bacon y Queso
Tosta de Queso de Cabra con cebolla caramelizada
Cucharilla de Arroz Negro con Sepia

Bebidas

Tintos de La Rioja , Ribera del Duero y La Mancha
Blancos de Rueda y La Mancha
Cerveza , Refrescos , Zumos
Fino y Manzanilla
Lambrusco Rosado
Espumoso
Mojitos



CÒCTEL B

Selección de Ibéricos

Jamón Ibérico con Cortador
Barra de Quesos

Aperitivos Fríos :

Brochetas de Salmón Ahumado y Queso Fresco
Hojas de Endivias con Ceviche de Marisco
Esferas de Foie con Sésamo y Frambuesa
Mini Blinis con crema suave de Tartufo
Sopa de Melón con Semillas de Granada
Sandwich tricolor de atún , piquillo y aceituna

Aperitivos Calientes

Cucharita de Pulpo a la Gallega
Chupa-Chups de Bacon y Queso
Patatas Bravas
Cazuela de Migas Manchegas con Pimiento del Padrón
Cucurucho de Fritura de Chopitos
Arroz Abanda
Croquetas de Jamón Ibérico

Bebidas :

Tintos de La Rioja , Ribera del Duero y La Mancha
Blancos de Rueda y La Mancha
Cerveza, Refrescos y Zumos
Fino y Manzanilla
Lambrusco Rosado
Espumoso
Mojitos

Menú / 01

Ajo Blanco

Ñoquis de Mango y Chaka de Marisco con Aceite de Gambas

Lomo de Merluza regado con salsa verde, Chopitos, Ajetes Frescos y Crema de Huevo

Cortante de Lima

Medallones de Solomillo con Salsa de Boletus servido con Pastel de Tocino ibérico y Puré de patata Tradicional

Tartufo en Sopa de Arroz con leche y Crujiente de Chocolate

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / 02

Ensalada de Frutas Tropicales con Pescados y Mariscos regada de Salsa Cóctel y Huevas de Lummpo
Rollitos de Lubina de Verduras y Foie , crema de calabacín y crujiente de Puerro
Cortante de Mandarina

Solomillo de Añejo con Torta del Casar acompañado de patata rellena crujiente de Ibérico y Gelée de Orejones

Brownie de Bizcocho con Nueces y Helado
Chocolate caliente y textura de Chocolate Blanco

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / 03

Reunión de Verduras a la Parrilla con lascas de Jamón Ibérico y aros de Aceitunas Negras

Lomo de Bacalao sobre lecho de Panaderas emulsión de Pimientos y Glaseado de Ajo Asado

Cortante de Lima

Milhojas de Ibérico de Pera , Jamón Ibérico y Queso con salsa de Oporto Blanco

Lingote de Chocolate y Naranja con Helado de Fruta de la Pasión

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / 04

Salmorejo Cordobés

Carcasa de Tomate rellena de Colas de Langostinos Y Ajo Blanco

Lubina con Vinagreta de Pulpo

Cortante de Mora

Carrillera de Ternera Estofada con crema de Coliflor y Patata rellena de Foie y Hongos

Milhojas de Crema de Vainilla con Helado culí de Chocolate

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / 05

Ibercios de Jamón , Lomo , Salchichón , Chorizo y Queso anhego

Gamba Roja y Langostinos Cocidos en salsa Cóctel

Cortante de Mojito

Entrecotte de Buey a la Parrilla con Puré de patata Trufado y Brocheta de frutos de la Huerta.

Tarta de Hojaldre caliente con Manzana coronada de helado, frambuesa natural y crujiente de dulce de leche

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor



Menú / 06

Crema de Espárragos Trigueros con Taco de Bacalao confitado y codón de crema de Queso Ligero

Ensalada de Bogavante, Salpicón de Mango y Emulsión de Trufa

Cortante de Mojito

Centro de Solomillo asado servido con queso de Cabra Cebolla caramelizada , patata rellena con teja de ibérico y Gelée de frutos secos

Tarta de Hojaldre caliente con Manzana coronada de Helado frambuesa natural y crujiente de dulce de leche

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor



Menú / 07

Ensalada de Cigalas con Hongos y Ahumados en Vinagreta de Piñones

Centro de Merluza relleno de Changurro regado de Salsa de Sidra y Teja de Camarones

Cortante de Menta

Milhojas de Solomillo con vegetales a la parrilla y Foie acompañadas de Puré de Patata Trufado y Gelée de Albaricoques

Biscuit Helado de Almendras con Profiteroles regados de Chocolate Blanco

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor



Menú / 08

Corte de Foie de Canard con Terrina de Pichón , Puré de Manzana y Gelatina de P.X.

Canelones Rellenos de Changurro sobre fondo de Crema de Nécoras y Crujiente de Algas

Cortante de cava

Centro de Solomillo Asado con Ragut de Hongos , Teja de Queso Manchego y Puding de Berenjenas

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor



Menús Infantil

Un Primero a Elegir :

Macarrones con Salsa de Tomate Frito

Arroz Blanco con Tomate Frito y Huevo

Entremeses Fríos y Calientes

Un Segundo a Elegir:

Escalope San Jacobo con patatas fritas

Escalopines empanados con patatas fritas

Nugget de Pollo con patatas fritas

Postre

Tarta de chocolate con helado

Bebidas

Agua, refrescos , zumos

FIESTA PRIVADA

¿Qué incluye?

- / Servicio de camareros.
- / Espacio privado con zona chill out.
- / Carpa Discoteca con zona de Baile .
- / Pantallas TV para reproducción de vídeo.

Barra libre

Consiste en consumo libre de bebidas de primeras marcas (excepto premium).

Incluye servicio de camareros

