

# 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 maître 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 Complejo Hostalero La Vega S.L.*

### *Información complementaria :*

- Menús : en la carpeta que le entregamos 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 por megafonía la apertura del baile .*
- Tienen la posibilidad de celebrar la boda civil en nuestras instalaciones .*

*Todos los precios tienen incluidos el 10% de iva*

*Precios válidos hasta Diciembre de 2018*

*La empresa no se responsabiliza de los daños que puedan sufrir los objetos personales , rogamos que estos permanezcan bajo su cuidado .*

*Finca la Vega*

*Soto del Espinosillo ( junto al puente del Río Alberche , Talavera ) 925811265*

*696966742 / 658454875 [www.complejolavega.com](http://www.complejolavega.com) [complejolavega@hotmail.com](mailto:complejolavega@hotmail.com)*

## *Cóctel A*

### *Los Ibéricos :*

*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*

### *Barra de 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*

## *Cóctel B*

*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*

*Cucuruchos de Fritura de Chopitos*

*Arroz Abanda*

*Croquetas de Jamón Ibérico*

*Barra de 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 Infantil*

### *Un Primero a Elegir :*

*Macarrones con Salsa de Tomate*

*\*\*\*\*\**

*Arroz con Tomate 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*

## *Menú 1*

### *Ajo Blanco*

*Ñoquis de Mango y Chaka de Marisco con Aceite de Gambas*

*Lomo de Merluza regado de Salsa Verde  
Chopitos , Ajetes Frescos y Crema de Huevo*

### *Cortante de Lima*

*Medallones de Solomillo con Salsa de Boletus  
servidos con Pastel de Tocino Ibérico y puré de patata  
tradicional*

*Tartufo en Sopa de Arroz con leche y crujiente de chocolate*

### *Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blaco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , refrescos , Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

## *Menú 2*

*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*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda (Rueda )*

*Estrella Damm, refrescos y Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

## *Menú 3*

*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*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos, Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*



*Menú 4*

*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*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos , Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

## *Menú 5*

### *Selección de Ibéricos :*

*Jamón , Lomo , Salchichón , Chorizo , Queso Manchego D.O.*

### *Duo de Mariscos*

*Gamba Roja y Langostinos servidos con Salsa Cóctel*

### *Cortante de Mojito*

### *Entrecotte de Buey a la Parrilla*

*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*

### *Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Goleta ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos y Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

*Menú 6*

*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*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos y Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

*Duo de Espárragos con Ahumados  
servidos con Salmón , Bacalao , Anchoas y Salsa Ligera*

*Delicias de Merluza  
con Almejas , Langostinos y Gulas regadas de Fina Salsa Verde*

*Cortante de Lima*

*Pierna de Cordero Lechal  
asada al Romero con patatas panaderas y pimientos verdes  
fritos*

*Tocino de Cielo con su Caramelo*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos , Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

*Crema de Calabacín  
con Vieira a la Plancha y Ceviche de Gambas*

*Laminado de Merluza y Salmón  
con Verduritas , Salsa de Cava y Berberechos*

*Cortante de Limón*

*Cochinillo Confitado Deshuesado  
acompañado de su propio jugo y pastel de Batata y Boniato*

*Tiramissú con Salsa de Toffe y Gelatina de Café*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos , Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

*Menú 9*

*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*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm, Refrescos , Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

*Menú 10*

*Corte de Foie de Canard*

*con Terrina de Pichón , Puré de Manzana y Gelatina de P.X.*

*Canelones Rellenos de Changuro*

*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*

*Pastel de Mazapan relleno de Yema con Helado de Turrón*

*y Crema de Toffe*

*Bodega :*

*Vino Tinto Resalso López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos , Solan de Cabras*

*Café y Licores*

*Espumoso Don Luciano*

*Menú 11*

*Sopa Fría de Melón  
con Gelée de Sandía y Virutas de Jamón Ibérico*

*Costados de Lubina  
rellenos de Foie de Canard con Muselina de Trufa Negra  
y Pastel de Espinacas*

*Cortante de Frutos del Bosque*

*Solomillo de Ibérico  
servido con Manzana Verde asada y Albaricoques  
regado de Salsa de Cítricos*

*Selección de Pastelería con helado y culí de Crema Inglesa*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja)*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos , Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*



*Menú 12*

*Ensalada de Langostinos  
sobre fondo de lechugas , tomate cherry , rúcula y Gulas  
con Vinagreta de Módena*

*Rape Asado en su Jugo  
servido con Pulpitos Enanos y Teja de Camarones*

*Cortante de Vino Tinto*

*Escalopines de Solomillo  
regados de Salsa Pimienta Verde con Tocino Ibérico  
puré de patata tradicional y empanada de pisto*

*Coulant Caliente con Helado de Menta y Crujiente de Naranja*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm, Refrescos , Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

*Zamburiñas Frescas a la Parrilla  
sobre crema ligera de Guisantes y Nieve de Idiazabal*

*Lenguado  
relleno de Mariscos regados de Salsa de Puerros  
y su Crujiente*

*Cortante de Lima*

*Pularda rellena de Setas con Salsa de Foie  
Tatín de Manzana y ramillete de Brócoli*

*Tarta Sacher con Helado de Galletas y Dulce de Leche*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos , Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

*Crema de Setas y Boletus con Jamón Ibérico y Picatostes*

*Taco de Bacalao al Horno  
servido con Piperada y Cordón de Pil-Pil*

*Cortante de Mandarina*

*Entrecote de Buey a la Parrilla  
con patatas panaderas y Pastel de Verduras*

*Soufflé con Macedonia de Frutas  
helado de vainilla , bombón de higo y culí de  
Yogurt Griego*

*Bodega :*

*Vino Tinto López de Haro ( Rioja )*

*Vino Blanco Gilda ( Rueda )*

*Estrella Damm , Refrescos , Solan de Cabras*

*Espumoso Don Luciano*

*Café y Licores*

## Lista de Precios

Menú 1	72,50 euros
Menú 2	62 euros
Menú 3	66,25 euros
Menú 4	63 euros
Menú 5	59,70 euros
Menú 6	110,95 euros
Menú 7	65,40 euros
Menú 8	67 euros
Menú 9	95,60 euros
Menú 10	61,40 euros
Menú 11	66,15 euros
Menú 12	63,90 euros
Menú 13	68,60 euros
Menú 14	64,40 euros
Menú Infantil	30 euros
Cóctel A	15 euros
Cóctel B	17,50 euros
Candy Bar para 100 personas (precio mínimo por candy bar)	250 euros
Barra Libre con duración de tres horas	15,50 euros
Ampliación de hora de barra libre	550 euros
Recena ( por comensal asistente al banquete )	3 euros
Fuente de Chocolate ( por comensal asistente al banquete )	5 euros
Ceremonia Civil	550 euros
Celebración del banquete en el Jardín incremento del 10% sobre el precio del menú	