



BODAS 2017

FINCA EL RETAMAR
TEL. 925 960231
info@fincaelretamar.com

IVA INCLUIDO

PRECIO DE SERVICIO INCLUIDO POR PERSONA: 14 €

INCLUYE:

- Servicio de mesa y pan.
- Adornos florales personalizados en jardín y salón.
- Vinos de nuestra bodega.
 - Vino blanco Sauvignon Blanc.
 - Barbarosa .
 - Conde de Orgaz Cabernet-Merlot.
 - Barbasol Espumoso.
- Refrescos, cervezas, casera, zumos, agua.
- Postres “Finca el Retamar” .
 - Mouse de arroz con leche y limón.
 - Bola de helado.
 - Teja.
 - Tarta Nupcial (chocolate, hojaldre o mazapán).
- Café y licores.

CÓCTEL JARDÍN 1: 18,50 €

- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón.
- Piruleta de ibérico.
- Cucharita de fuet con tomate y aceite de oliva.
- Pastel de ahumados.
- Ensaladita de perdiz.
- Queso manchego.
- Jamón ibérico.
- Verduritas en tempura.
- Croquetas caseras.
- Crujiente de patata con chistorra.
- Mini bomba de buey.
- Patatas bravas.
- Torta del casar con membrillo.
- **Servido por nuestros cocineros in situ.**
- Mini hamburguesa de buey Wagyu.
- Brocheta de atún a la plancha.
- Arroz con sepia

CÓCTEL JARDÍN 2: 23,50 €

- Mesa degustación de aceites.
- Mesa degustación de quesos manchegos.
- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón.
- Piruleta de ibérico.
- Cucharita de fuet con tomate y aceite de oliva.
- Pastel de ahumados con tártara.
- Pincho de boquerón, pepinillo, piquillo y alcachofa.
- Pincho donostiarra.
- Cucharita de pote con lomo de orza.
- Ensaladita de perdiz.
- Queso manchego puro de oveja curado.
- Jamón ibérico.
- Lomo ibérico.
- Bacalao al pilpil de calabaza.
- Buñuelos de bacalao.
- Vichyssoise de foie caliente.
- Verduritas en tempura.
- Brocheta de bacalao y langostino.
- Croquetas caseras.
- Mini bomba de buey.
- Crujiente de patata con chistorra.
- **Servido por nuestros cocineros in situ.**
- Arroz con sepia.
- Brocheta de atún a la plancha.
- Mini Hamburguesa de buey Wagyu.

CÓCTEL JARDÍN 3: 29,50 €

- Mesa degustación de aceites.
- Mesa degustación de quesos manchegos.
- Mesa fría de sushis, makis y sasimis.
- Mesa de algodón (fusión de sabores dulce, salado y amargo).
- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón.
- Cucharita de fuet con tomate y aceite de oliva.
- Pastel de ahumados con tártara.
- Piruleta de ibéricos.
- Conitos de caviar marino.
- Pincho de boquerón, pepinillo, piquillo y alcachofa.
- Cucharita de pote con lomo de orza.
- Ensaladita de perdiz.
- Tomate cherry con anchoas.
- Pincho donostiarra.
- Escalibada con sardina ahumada.
- Torta del casar con foie y membrillo.
- Queso manchego puro de oveja curado.
- Jamón ibérico.
- Lomito ibérico de bellota.
- Vichyssoise de foie caliente.
- Bacalao al pil pil de calabaza.
- albóndigas de atún a la marinera.
- Buñuelos de bacalao.
- Mini bomba de buey.
- Verduritas en tempura.
- Brocheta de bacalao y langostino.
- Croquetas caseras.
- Crujiente de patata con chistorra.
- **Servido por nuestros cocineros in situ:**
- Arroz con sepia.
- Fideuá con langostinos.
- Brochetas de carne.
- Mini hamburguesa de buey.
- Choricitos criollos de wagyu.
- Huevos de codorniz trufado.

PRIMEROS PLATOS

- Salmorejo con ensaladita de jamón y melón (7,50 €).
- Ensalada templada de setas, langostinos y jamón (7,50 €).
- Tartar de carabineros, ajetes y trigueros con crema de marisco. (9,50 €).
- Gazpachuelo de bogavante a la hierbabuena (10,00€).
- Ensalada de ventresca con juliana de la huerta y escabeche de boletus (13,00 €).
- Lomo de bogavante al horno con consomé royal al azafrán (14,00 €).
- Ensalada de bacalao y changurro con vinagreta de cítricos (16,50€).
- Ensalada de bogavante con manzana verde, apionabo y langostinos (18,50 €).
- Mariscada clásica: 4 langostinos, 8 gambas y 2 carabineros plancha (24,50 €).
- Mariscada personalizada a su gusto (S/M).

PESCADOS

- Bacalao al horno con pilpil de verduritas (15,50€).
- Lomo de dorada con pisto y bilbaína (16,00 €).
- Suprema de lubina con patatas marineras (17,00 €).
- Papillote de pescado del día con verduritas aromatizadas (16,00€).
- Corvina con cremoso de arroz y patatas al azafrán (16,50€).
- Lomo de merluza al horno con verduritas confitadas y langostinos (17,50€).

NUESTROS SORBETES: 3 €

SABORES:

- Mojito.
- Frutos rojos.
- Naranja.
- Limón.

CARNES

- Rulo de lechal con vinagreta de orejones, cebolla morada y escamas de patatas (17,00€).
- Solomillo de vacuno en medallones con setas y patatas al tomillo (17,00 €).
- Presa ibérica confitada a la parrilla con panaderas y frutos rojos (17,50 €).
- Pluma ibérica a la parrilla con patatas asadas. (17,50€).
- Taco de carne roja con patata y tomate asado (18,00€).
- Centro de lomo de ternera con panaderas y wok de verduritas (21,00€)
- Solomillo de vaca con foie y timbal de verduritas y patatas (22.50€).
- Paletilla de cordero lechal asada con panaderas (24,00 €).

MENÚ INFANTIL

- Incluye: Surtido de ibéricos, croquetas y patatas fritas
 - Delicias de pollo: 42,00 €
 - Con chuletitas lechal: 46,00 €
 - Hamburguesa: 38,00 €

Cóctel, bebidas y postre

BARRA LIBRE CON DJ (Espacio en exclusividad)

- 15,00 € por persona adulta (2 horas duración de 100 a 249 personas).
- 13,00 € por persona adulta (2 horas duración de 250 a 400 personas)
- 8,00 € por persona adulta (La 3ª hora 100 a 249 personas).
- 6,00€ por persona adulta (La 3º hora de 250 a 400 personas).
- Contratando 3 horas regalamos una hora más.

OTROS SERVICIOS PARA TU BODA

- Ceremonia con adornos florales, música y Celebrante (550 €).
- Cortador de jamón ibérico (300 €)
- Cortador de jamón ibérico de bellota. (500 €)
- Incremento de barra libre por hora (650 €).
- Recena in situ (de 100 a 249 invitados 425€.
De 250 a 400 invitados 550€).

CORTESÍA DE LA CASA

- Coctelería en aperitivo jardín
- Cortador de Jamón en cóctel N° 3.
- Mojitos en barra libre.
- Invitación degustación menú de boda 6 personas para un mínimo de 100 invitados.
- Minutas y relación de mesas.
- Disponibilidad de finca bodega y patio manchego para tus fotos.
- Servicio de Wifi, proyector y pantalla gigante.
- Contratando 3 horas de barra libre, regalamos una más.
- Fuente de chocolate con Candy Bar en barra libre.
- Servicio de autobús para los invitados 55 plazas.

CONDICIONES FINALES PARA TU BODA

- Pre reserva de fecha sin compromiso durante 15 días.
- Reserva en firme 1200 €.
- 5 días antes de tu boda confirmación del número de personas y abono del 50% del total del importe.
- El día del evento margen de 5 comensales para bodas de +200 personas.
- Boda de menos de 120 comensales consultar precio.
- El resto del importe se abonará de acuerdo con la empresa.
- Bodas viernes y domingo todo el año 10% de descuento excluyendo vísperas y festividades.
- Bodas del 15 de octubre al 15 de abril 10% de descuento.