

FINCA LOS CUADROS

GRUPO
LA BLONDA

EL PRESUPUESTO INCLUYE

o Propuesta gastronómica incluida en el precio:

- Recepción con limonada o consomé al Jerez
- Aperitivo de 6 fríos y 6 calientes, puesto gastronómico y de bebida
- Menú elegido: entrante, principal y postre, con su bodega, café, mignardises y licores. Duración máxima de 4 h
- Barra libre primeras marcas con duración de 4 horas (incluye 1ª copa en mesa)
- Candy bar
- 2 recenas

o Minutas impresas en papel de 300gr
o Meseros de forja
o Centros de flores (1 centro de mesa cada 10 invitados adultos)
o Mantelerías 100% lino, muletón y servilletas a elegir de las colecciones de *La Blonda*
o Menaje: vajilla de porcelana, platitos de pan de plata, jarras de agua de plata, bajo plato, cubertería y diferentes opciones de cristalería
o Mobiliario de jardín y zonas chill out en la barra libre
o Camareros (1 camarero por mesa de 10 comensales), maitre y personal de cocina
o Personal de seguridad durante la barra libre
o Servicio de doncella uniformada en el guardarropa
o Cuartos de baño: jabón de manos, colonia y toallas de algodón. Servicio de limpieza durante la boda
o Personal de ayuda al parking
o Prueba de menú para 6 personas, de martes a jueves a medio día, de enero a abril, en Av. Valdelaparra 33, Alcobendas. Precio de invitado adicional: 100€
o Asesoría personalizada durante toda la organización

EL PRESUPUESTO NO INCLUYE

o 10 % IVA
o Elaboración de listas de invitados y protocolo de mesas
o Decoración floral extra
o Equipo de sonido en salón interior: 200€+IVA (obligatorio)
o **Cuota SGAE + AGEDI 600€ + IVA (obligatorio)**
o DJ
o Ceremonia civil: 700€ + IVA (Incluye 150 sillas, mesa oficiante, banco sin respaldo para los novios y 2 alfombras de fibra de coco).
o El catering no se hace responsable de la colocación de marcasitios en las mesas o detalles para los invitados. En caso de hacerlo, tendrá un suplemento de 300€+IVA.
o Roturas de manteles o quemaduras, cera de las velas, etc. El mantel en estas condiciones tendrá un coste de 200€/ud que abonará el cliente.
o Todos los servicios no especificados anteriormente

EXTRAS

o Puestos gastronómicos y de bebida en el cóctel. Ver opciones al final del dossier.
o Servilletas de hilo durante el cóctel: 1€/ud

CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

- Rocas de parmesano con miel de trufa
- Panipuri de steak tartar con yema curada
- Ceviche de corvina sobre lima
- Tataki de atún rojo con salsa Yakiniku
- Mejillón escabechado con mayonesa siracha y parmentier de coliflor
- Brioche de foie mi-cuit con mermelada de higos

Otros fríos:

- Taco de carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y aceite de trufa
- Totopo de atún rojo con guacamole
- Gildas con vermut
- Crujiente de foie con espuma de maracuyá
- Jamón ibérico de bellota con picos
- Lomito ibérico de bellota con regañás
- Redondos de tortilla trufada con ali oli de remolacha
- Mini crepe de langostino al curry
- Brocheta de salmón marinado con salsa eneldo
- Ceviche langostino y mango
- Endivias con tête de moine y vinagreta verde

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetitas de torta del Casar, de jamón ibérico y de boletus
- Brochetas de langostino kataifi con muselina cítrica
- Daditos de merluza de pincho con mayonesa de lima
- Puntas de trigueros con sal Maldon
- Patatas la Blonda
- Buñuelo de codorniz escabechada con salsa kimchi

Otros calientes:

- Hamburguesitas de ternera con rúcula, queso azul y mermelada de tomate
- Huevito de codorniz escalfado con puré de patata trufado, salsa de foie y crujiente de ibérico
- Daditos de empanada gallega
- Solomillo Wellington
- Samosas de pichón con salsa agridulce
- Tartaleta de rabo de toro con puré de zanahoria
- Nem de pollo en salsa pepitoria

PUESTO DE BEBIDA (1 a elegir)

- Mojitos
- Pisco sour
- Croft Twist
- Aperol Spritz
- Daiquiris
- Margaritas
- Gin tonics premium

PUESTO GASTRONÓMICO (1 a elegir)

- **Gallego:** empanadas de pollo con manzana, carne con tomate y bacalao con pasas
- **Madrileño:** patatas fritas, boquerones en vinagre y mejillones en escabeche
- **Vermutería**: gildas, patatas bravas y vermut.

BEBIDA

- Agua mineral y con gas, y refrescos
- Zumo de naranja y de tomate preparado
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino blanco, tinto y rosado
- Vermú Martínez Lacuesta, vino Fino de Jerez Tío Pepe



MENÚ

PRIMER PLATO

Se puede sustituir el primer plato por dos puestos gastronómicos en el cóctel

FRÍOS

- Salmorejo de remolacha con burrata al pesto
- Raviolis de calabacín con gambas, carabineros y vinagreta de almendras y manzana
- Gazpacho verde, chutney de verduras y langostinos
- Crema de trigueros con langostinos tigre
- Foie mi-cuit casero con brioche tostado y brotes verdes
- Tres tartares de tomate, aguacate y salmón marinado con galleta de parmesano y salmorejo (en dos servicios)
- Tartar de gambones con dátiles y crema de almendras (en dos servicios)
- Tomate relleno de salpicón de marisco con salmorejo cordobés
- Ensalada de bogavante con vinagreta de puerro, almendra y manzanas(suplemento 8€)
- Ensalada de bonito escabechado con pimientos asados (según temporada)
- Tataki de atún rojo de Almadraba con wakame (suplemento 4€)

CALIENTES

- Crema de nécoras con langostinos tigre (en dos servicios)
- Crema de boletus con picatostes, trufa y huevito escalfado (en dos servicios)
- Crema de trigueros con langostinos tigre
- Puerros ahumados con muselina de trufa y almendras
- Vieiras con cremoso de apio y consomé ahumado
- Crepes de carabineros con salsa americana
- Crepes de perdiz con salsa de piñones
- Crepes de setas con salsa de trufa
- Raviolón de boletus con su consomé
- Raviolis de foie con salsa de boletus y parmesano
- Alcachofas confitadas con crema de cecina y cacahuete (según temporada)

SEGUNDO PLATO

- Magret de pato a la naranja con puré violeta y tirabeques
- Jarrete de ternera de lechal a baja temperatura con bimi y peritas al vino
- Ballotine de faisán y foie con salsa de uvas y puré de chirivía
- Pintada rellena de setas y foie con patatas paja
- Pularda braseada al estragón con mini manzanitas y patatas dauphinoise
- Crepes de perdiz con salsa de piñones
- Carrillera de buey al vino tinto con champiñones glaseados y patatas risoladas
- Lomo de venado con salsa de frutos silvestres y patatas panadera (Suplemento 4 €)
- Roast beef en su jugo con puré de boniato trufado y verduritas baby
- Roast beef de solomillo en su jugo con puré de boniato trufado y verduritas baby (Suplemento 4 €)
- Solomillo de ternera con salsa de Oporto, cebollitas glaseadas y patatas dauphinoise (Suplemento 6€)
- Merluza de pincho rebozada con patatas, pimientos confitados y mayonesa de lima
- Lubina asada con pil pil de boletus y chips de patata violeta
- Merluza de pincho con salsa de piñones y patatitas risoladas



BODEGA

VINO TINTO
Viña Real Reserva (D.O Ca. Rioja, Martínez Lacuesta Reserva (D.O.Ca. Rioja) y Viña Mayor Crianza (D.O. Ribera del Duero)
VINO BLANCO
Marqués de Riscal (D.O. Rueda) o Aljibes Godello (Vino Varietal de España)

Vino superior:
Tinto: Marqués de Vargas Reserva (D.O. Ca. Rioja): 3€/pax
Blanco: José Pariente (D.O. Rueda): 2€/pax

Sin vino tinto y blanco: -3,0€/pax
Sin vino tinto: -2,0€/pax

POSTRE

Tarta de queso con coulise de frambuesa
Tarta de limón con merengue
Parfait de chocolate con crema inglesa y grosellas
Mini paulova con mascarpone, mango y maracuyá
Copita de tiramisú con chocolate
Tarta árabe de toffee con crujiente de almendras
Tarta árabe de crema pastelera, fresas y crujiente de almendras

Café 100% Colombia, infusiones, mignardises y licores

MENÚ INFANTIL

Macarrones boloñesa
San Jacobo con patatas fritas
Parfait de chocolate
Bolsa de chuches
Refrescos sin cafeína y agua mineral

Precio: 70€/niño
(hasta 14 años)

BARRA LIBRE

- Primera copa en mesa
- Alcohol de primeras marcas:
  - White Label
  - JB
  - Johnnie Walker
  - Tanqueray
  - Beefeater
  - Gordon’s pink
  - Absolut
  - Barceló
  - Cacique
  - Brugal

- Opción de comprar botellas premium para la barra libre. Ver tarifas al final del dossier.
- Extra barra libre premium para todos los invitados: 12€/persona (servicio de 4h)
- Barra libre desde el inicio de la boda: 3€/persona
- Refrescos en botellín de cristal
- Vaso de sidra y copa de balón
- Duración de 4h desde la finalización de la cena
- Hora extra (en función del número total de invitados confirmados al banquete)
  - Hasta 200 personas: 1600€
  - A partir de 200 personas: 1.900€

RECENA

Servimos 2 recenas

PRIMERA

- Candy bar
- Sándwiches calientes
- Mini hot dogs
- Berlinas rellenas

SEGUNDA (ELEGIR UNA)

- Empanadillas argentinas
- Hamburguesas de McDonald´s
- Pizzas variadas
- Churros con chocolate: Extra de 2€/persona
- Migas con huevos fritos: Extra de 3€/persona
- Bocatín de calamares con ali oli: Extra de 3€/persona
- Pasta con 3 tipos de salsa: Extra de 3€/persona

*El sonido en exterior siempre deberá ser moderado estilo música ambiente, sin amplificadores, y siguiendo las indicaciones de la finca

EXTRAS

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Suplemento de 7 €/persona + IVA
Posibilidad de sustituir dos puestos por el primer plato en el cóctel

- **Burrata bar**: burrata fresca italiana, tomate semi-seco, alcachofitas baby, berenjenas marinadas, rúcula, tapenade de aceituna y piñones. Aliñado con salmorejo cordobés y salmorejo de remolacha, pesto y aceite de trufa. Maridado con Aperol Spritz.
- **Cheese bar**: manchego, tete de moine, emmental, parmesano, torta del Casar, Afuega'l Pitu y Ahumado de Pría. Maridado con sidra natural y acompañado con uvas, nueces, frutas, mermeladas y panecillos.
- **Huevos fritos de codorniz**: con chistorra, jamón ibérico y sobrasada. • Steak tartar: tartar de solomillo al gusto con tostas de pan. Maridado con un cóctel Pink Lady.
- **Arrocería**: (a elegir 2 tipos) arroz negro, señoret, arroz con pato y judías verdes, risotto de trigueros con gambones, risotto de boletus con trufa y parmesano. Mejillón escabechado con mayonesa siracha y parmentier de coliflor.
- **Vermutería**: gildas y patatas bravas. Maridado con Vermut Martínez-Lacuesta.
- **Pucheros**: (a elegir 2 tipos) verdinas con langostinos, lentejas con foie, cocido madrileño, judiones de La Granja o marmitako.
- **Foie**: mi-cuit, con higos y con trufa. Maridado con vino semidulce de La Rioja y Sauterne.
- **Gallego**: empanadas variadas de atún, bacalao con pasas, carne o pollo con manzana. Maridado con Ribeiro.
- **Andaluz**: conos con cazón. Maridado con vino fino y manzanilla.
- **Madrileño**: patatas fritas con boquerones en vinagre y mejillones en escabeche. Maridado con cervezas artesanas.
- **Chacinas**: lomo ibérico de bellota, jabuguitos, butifarra blanca, negra y fuet, con panecitos, picos, cherrys y tumaca.
- **Ceviches**: pulpo, langostino y corvina. Maridado con Bloody Mary fuerte y suave.
- **Tortillería**: puesto de tortillas de patatas variadas. Maridado con cervezas artesanas.
- **Berberechos**: berberechos gallegos al vapor. Maridado con albariño.
- **Taquería mexicana**: nachos con guacamole, tacos del pastor y de pollo pibil. Maridado con margaritas
- **Salmón**: marinado con blinis y tostas y acompañado de sus salsas (tártara y eneldo) y guarniciones (huevo picado, caviar de algacodium, cebolla blanca y alcaparras).

Suplemento 11€/persona + IVA
Si se sustituye por el primer plato tiene un extra de 4€/persona.

- **Pulpeiro**: pulpo gallego hecho al momento con pimentón dulce o picante. Mínimo para 200 pax
- **Cántabro**: puesto de anchoas de Santoña limpiadas a mano. Maridado con clarete.
- **Montaditos de solomillo de ternera** con sus salsas y patatas fritas. Mínimo para 100 pax
- **Ostras**: selección de ostras y espumoso. Mínimo para 200 pax
- **Sushi**: rolls, makis y niguiris elaborados por nuestro sushiman. Mínimo para 200 pax

Suplemento 15€/ persona + IVA
Si se sustituye por el primer plato tiene un extra de 8€/persona.

- **Parrilla argentina**: chorizo criollo, churrasco y tiras de asado. Mínimo para 100 pax
- **Brochetas de gamba roja y de calamar de potera**. Mínimo para 100 pax

Puesto de jamón

- Jamón ibérico de bellota Dehesa Casablanca con cortador, decoración, platitos y picos de pan: 750€.
- Si el jamón lo trae el cliente: cortador de jamón, decoración, platitos y picos: 300€
- Si el jamón y el cortador lo trae el cliente: decoración, platitos y picos: 150€

JOSELITO®

- Jamón ibérico de bellota Joselito gran reserva: 950€ con cortador. Piezas de 8kg aproximadamente. Mínimo de contratación: 2 uds

EXTRAS

PUESTOS DE BEBIDAS

Suplemento 3€/persona + IVA

- **Mojitos** de lima
- **Cervezas artesanas**
- **Gin Tónics:** servidos en copas de balón, con frutas, enebro y especias
- **Cócteles (2 a elegir):** margaritas, daiquiris, Pisco Sour, Bloody Mary, Aperol Spritz y Croft Twist

Puesto de Champagne

Incluye puesto con servicio de camarero, decoración y cristalería.

- **Thiénot Brut:** 35€/botella + IVA
- **Möet&Chandon Brut Imperial:** 39€/botella + IVA
- **Lauren-Perrier La Cuvée:** 41€/botella + IVA
- **Veuve Clicquot Brut:** 45€/botella + IVA

Estos precios están sujetos a cambios en función del mercado y de la disponibilidad de la bodega en la fecha de la boda contratada.

En caso de que el cliente traiga el champagne, se cobrará 1€ por persona en concepto de descorche y cristalería.

Barra libre Premium

Suplemento 12€/persona + IVA durante las 4h de barra libre

- **Whisky:** Johnnie Walker Black
- **Ron:** Matusalem 10, Habana 7
- **Vodka:** Grey Goose
- **Ginebra:** Bulldog, Martin Miller



Botellas de alcohol Premium

Los precios no incluyen IVA

Ginebra

- Bombay Saphire: 18€
- Bulldog: 21€
- Citadelle: 23€
- Martin Millers: 21€
- Roku: 20€
- Tanqueray Ten: 25€

Whisky

- Chivas 12: 33€
- J.W.Black: 22€
- Macallan 12 Souble Cask: 57€

Ron

- Matusalem 10: 21€
- Zacapa 23: 43€
- Brugal 1888: 40€

Vodka

- Grey Goose: 43€
- Belvedere: 37€
- Ciroc: 39€
- Jose Cuervo Esp Reposado: 14€
- Jägermeister: 12€