



LA ESPIGA

Bodas
2022 - 2023

Corner de Bienvenida

- Chips de vegetales, patatas artesanales, aceitunas y limonada natural

Cóctel

(Diez incluidos)

- Queso en panko con dulce de membrillo
 - Brochetas de pollo yakitori
 - Bombón de rabo de toro con parmentier
 - Gyoza de confit de pato con compota de manzana
 - Croquetas Valdetrigos (pollo, jamón ibérico, y chipirones en su tinta)
- Chupito de salmorejo con polvo de jamón y aceite de Jaén
 - Brocheta de cherry, mozzarella y albahaca
 - Tortilla de patata con emulsión de salsa brava
 - Dado de salmón con queso cremoso y eneldo
 - Tartar de atún y aguacate

Corner

(Uno a elegir)

- Arrocería Valdetrigos
- Quesos y panes
- Pucheritos Valdetrigos
- Ibéricos de la tierra

Entrantes

(Uno a elegir)

- Tartar de salmón noruego con base de guacamole y caldito de soja
- Salpicón de rape y langostinos con wakame
- Ensalada de tomate rosa con crema de aguacate y ventresca

Segundos

(Carnes o pescados)
Posibilidad de pautar un número de carnes y un número de pescados

Carnes

- Carrillera de ternera guisada con verduritas glaseadas y parmentier de vainilla
- Presa ibérica con pastel de patata y manzana confitada
- Solomillo de ternera a la brasa con gratén de patatas y salsa Finca Valdetrigos

Pescados

- Merluza con verduras confitadas sobre crema de guisantes
- Lomo de salmón noruego a baja temperatura con trgueros con salsa tártara
- Bacalao confitado con crema de puerros y reducción de albahaca

Postres

(Uno a elegir)

- Tres texturas de chocolate
- Tarta Idiazabal con fresitas confitadas
- Exótico de mango, maracuyá y coco

Menú Cóctel

- Corner de bienvenida
- Quince referencias
- 3 corners a elegir
- 1 corner dulce
- 2 horas de barra libre

Precio 120€

* Todas los precios son sin IVA

Menú Infantil (Hasta los 12 años)

- **Opción 1**
 - Hamburguesa completa (carne, queso, lechuga, tomate, pan), fingers de pollo y patatas fritas
 - Brownie con helado de vainilla
- **Opción 2**
 - Macarrones a la bolognesa
 - Escalope de pollo o ternera con patatas fritas
 - Brownie con helado de vainilla

Precio 50€

* Todos los precios son sin IVA

Servicios incluidos

- Decoración (Bienvenida, centros con flor natural, protocolo y minutas)
- Protocolo el día de la boda
- Degustación del menú (Para 6 pax a partir de 120 invitados)

Servicios extra

- Dj Finca La Espiga (600€)
- Ceremonia civil (400€)
- Hora extra de barra libre (750€ hasta 100 pax con discoteca)
- Candy bar (2,00€/pax)
- Recena (4,00€/pax)
- Menú staff (50,00€/pax)

Condiciones

Alquiler de la zona eventos

- De 60 a 90 invitado 2.500 €
- De 90 a 120 invitados 1.800 €
- A partir de 120 invitados 0 €
- Bodas en Viernes o Domingo 0 €

Alquiler del espacio en exclusiva

- A partir de 120 invitados 5.000 €

Pagos

- Reserva del espacio (3.300€ IVA incluido)
 - 50% Una semana antes de la degustación
 - 50% Cinco días antes de la boda (Se podrá posponer un 25% para el día de la boda)

Confirmación del nº de invitados

- Se pautará el día de la reserva un número de invitados, de los cuales sólo se podrán cancelar un 10% de ausencias.
- Cuando hablamos de invitados, hablamos de menú de adulto

Los precios indicados en este presupuesto no incluyen IVA. El tipo vigente actual aplicable al servicio es del 10%.



609 64 44 02

fincalaespiga.com

eventos@fincalaespiga.com