



Finca La Espiga

VALDETRIGOS
catering&venues

Sobre



VALDETRIGOS CATERING&VENUES

Valdetrigos catering nace hace más de 10 años con su finca insignia **Finca Valdetrigos**.

Nuestra pasión por la cocina se refleja en todas nuestras creaciones, creemos firmemente en una cocina de cercanía y tradición con presentaciones cuidadas y vanguardistas.

Somos amantes de las bodas, queremos personalizar contigo cada detalle y hacer de vuestro día un momento único y una experiencia inolvidable

Finca LA ESPIGA



Finca La Espiga nace en el año 2020, una finca rodeada de un oasis natural en la cuenca del guadarrama, dispone de más de 1.000 metros de zonas verdes, pinos centenarios y flores, girando en torno a una fuente cascada de piedra que no os dejará indiferentes

Cuenta con una zona de eventos para más de 250 personas en interior, una jaima idílica para más de 180 personas y un césped con guirnaldas de luz calida adaptado para 300 personas.

En Finca la Espiga cada evento es único por eso nuestro equipo de profesionales te acompañará y guiará para personalizar cada detalle.





Cóctel

LA ESPIGA

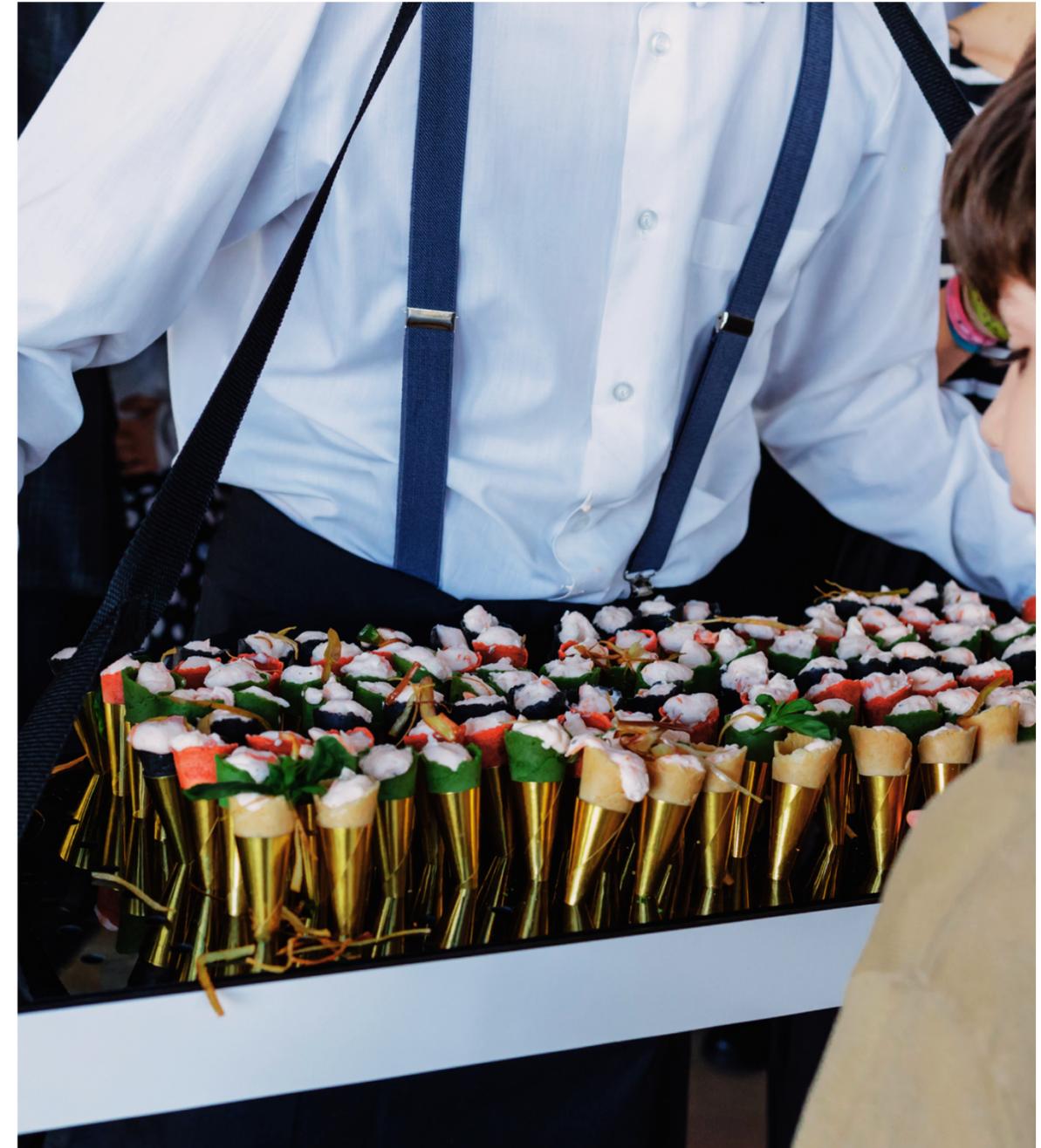


Corner de Bienvenida

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

Cóctel

- Queso en panko con dulce de membrillo
- Gyoza suflada con compota de manzana
- Croquetas caseras de jamón Valdetrigos
- Chupito de salmorejo de mango
- Brocheta capresse
- Taquito de patata y bacon
- Dado de salmón con cremoso de eneldo
- Canoa de foie con crema dulce de pomelo
- Brocheta de pollo yakitori
- Bombón de rabo de toro con parmentier de vainilla



Corner

LA ESPIGA

Corner

- Arrocería La Espiga (Negro o Señoret)
- Quesos y panes (Manchego, Idiázabal, Mahon, Gorgonzola)
- Ibéricos de la tierra (lomo, salchichón, chorizo, jamón)
- Corner español (tortilla de patata, chorizo a la sidra y fritura andaluza)





Banquete

LA ESPIGA



ENTRANTES

- Canelón de carabinero con emulsión de salsa marinera
- Tartar de aguacate con langostino y vieira sobre sopa de tomate tibia
- Crema de bogavante con mimosa de gambón
- Salmorejo cordobés con huevo de corral y crujiente de jamón

SEGUNDOS

Carnes

- Carrillera de ternera estofada con parmentier y salsa valdetrigos
- Solomillo de añojo a la brasa con pastel de patata y bacon

Pescados

- Bacalao confitado al pilpil sobre vizcaína
- Lomito de lubina sobre crema ligera de celeri y verduritas baby glaseadas.

POSTRES

- Tarta de queso Idiazábal con fresitas confitadas
- Lingote de mousse de chocolate guanaja y caramelo
- Strussel de mascarpone coronado con quenelle de fresa y chocolate



Menús

LA ESPIGA

MENÚ BANQUETE

- Corner de bienvenida
- 10 referencias cóctel
- 1 corner a elegir
- 1 entrante
- 1 segundo
- 1 postre
- 2 horas de barra libre

120€/p

MENU CÓCTEL

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

120€/p

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

- Combo de croquetas la espiga, ibéricos, queso, fingers y patatas fritas.
- Brownie con helado de vainilla

45€/p

Servicios INCLUIDOS

- Decoración Floral: centros de mesa de flor natural tanto en banquete como en cocktail.
- Protocolo y Wedding planner en la finca
- Sitting plan y minutas
- Degustación del menú (para 6 pax a partir de 120 invitados)
- Cocina en la finca con Chef propio.



Servicios EXTRA

- DJ Finca La Espiga (750€)
- Ceremonia civil (montaje) (400€)
- Hora extra de barra libre (850€ hasta 100 pax con discoteca)
- Candy bar (2.00€/pax)
- Recena (8.00€/pax)
- Menú staff (50.00€/pax)

La reserva del evento (espacio y fecha), se realiza mediante transferencia por importe de 3000€ (más 10% IVA).



VALDETRIGOS
catering & venues

EQUIPO COMERCIAL

(+34) 609 644 402

comercial@fincalaespiga.com

www.fincalaespiga.com