



VALDETRIGOS
catering & venues

Finca Valdetrigos
Finca La Espiga

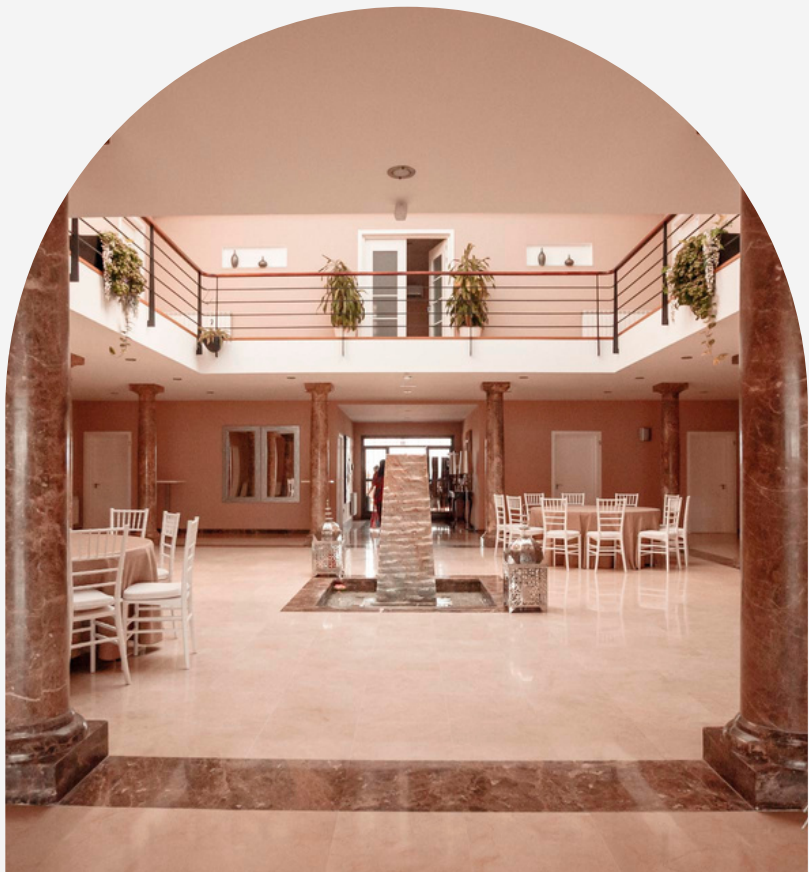
Sobre

VALDETRIGOS CATERING&VENUES

Valdetrigos catering nace hace más de 10 años con su finca insignia Finca Valdetrigos y Finca La Espiga

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

VALDETRIGOS

Finca Valdetrigos pone a vuestra disposición la totalidad de sus espacios para que organicéis ese día tan especial a vuestro gusto. Dispone de zonas tanto interiores como exteriores versátiles y diferentes. Su cuidada arquitectura hace de nuestra finca un lugar moderno y actual con todo el encanto de la naturaleza de sus alrededores. Más de 25 hectáreas de viñedos para enamorarte.

Instalaciones interiores:

- Terraza mirador de más de 100 metros
- Spa con piscina climatizada, sauna y baño turco
- 20 Habitaciones en suite

Instalaciones exteriores:

- Lago
- Pistas de fútbol, tenis y pádel.
- Piscina exterior



Finca

VALDETRIGOS



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.



Finca

LA ESPIGA



Coffees

VALDETRIGOS



COFFEE 1

Café

Leche

Infusiones

Agua mineral

Zumo de naranja natural

Bizcocho casero

Mini sandwiches variados

16€/PP

COFFEE 2

Café

Leche

Infusiones

Agua mineral

Zumo de naranja natural

Bizcocho casero

Brocheta fruta de temporada

Mini croissant jamón york y queso

Medianoches de ibéricos

Tosta de sobrasada de mallorca

22€/PP



10%IVA NO INCLUIDO



Coffees

VALDETRIGOS

COFFEE ESPAÑOL

Café

Leche

Infusiones

Agua mineral

Zumo de naranja natural

Bizcocho casero

Medias noches de ibéricos

Mini croissant de jamón york y queso manchego

Brocheta de fruta de temporada

Tortilla española

Huevos revueltos con bacon

Tosta de aguacate y queso manchego

Tosta de sobrasada de mallorca

Tosta de cabrales

28€/PP



10%IVA NO INCLUIDO

Vino Español

VALDETRIGOS

VINO ESPAÑOL 1

Refrescos

Vino blanco Verdejo de Rueda

Vino tinto D.O Ribera

Agua mineral

Cerveza

Tabla de ibéricos y quesos con picos de horno

Tortilla española

Encurtidos variados

Patatas chips

25€/PP

VINO ESPAÑOL 2

Refrescos

Vino blanco Verdejo de Rueda

Vino tinto D.O Ribera

Agua mineral

Cerveza

Tabla de ibéricos y quesos con picos de horno

Tortilla española

Queso D.O manchego con picos de horno

Tosta de sobrasada

Salmorejo cordobés con huevo de corral y jamón ibérico

30€/PP

10%IVA NO INCLUIDO



Vino Español
VALDETRIGOS

VINO ESPAÑOL VALDETRIGOS

Refrescos

Vino blanco Verdejo de Rueda

Vino tinto D.O Ribera

Agua mineral

Cerveza

Tabla de ibéricos y quesos con picos de horno

Tortilla española

Queso D.O manchego con picos de horno

Tosta de cabrales

Salmorejo cordobés con huevo de corral y jamón ibérico

Medias noches de crema de queso azul

Medias noches de salami

Croquetas La Espiga

36€/PP



10%IVA NO INCLUIDO

Cóctel 1

VALDETRIGOS



Córner de Bienvenida

Córner de quesos e ibéricos con picos de horno

Cóctel

Salmorejo en polvo con jamón y huevo de corral

Dado de salmón con queso cremoso y eneldo

Tortilla de patata con emulsión de piquillo

Tosta de solomillo con cebolla caramelizada

Perla de mozzarella con cherry y albahaca

Bombón de rabo de toro con parmentier

Mini tartar de atún con aguacate

Croquetas la Espiga

Miniaturas dulces (brownie y cheesecake)

60€/PP



10%IVA NO INCLUIDO

Cóctel 2

VALDETRIGOS



Córner de Bienvenida

Córner de quesos e ibéricos con picos de horno

Cóctel

Salmorejo en polvo con jamón y huevo de corral

Dado de salmón con queso cremoso y eneldo

Tortilla de patata con emulsión de piquillo

Tosta de solomillo con cebolla caramelizada

Perla de mozzarella con cherry y albahaca

Bombón de rabo de toro con parmentier

Mini tartar de atún con aguacate

Croquetas la Espiga

Cucharita de ensaladilla La espiga

Tosta de sobrasada de Mallorca

Tosta de foie de oca con mermelada de tomate

Miniaturas dulces (brownie y cheesecake)

Brochetas de fruta

75€/PP



10%IVA NO INCLUIDO



Cóctel 3

VALDETRIGOS



Córner de Bienvenida

Córner de quesos e ibéricos con picos de horno

Cóctel

Salmorejo en polvo con jamón y huevo de corral

Dado de salmón con queso cremoso y eneldo

Tortilla de patata con emulsión de piquillo

Tosta de solomillo con cebolla caramelizada

Perla de mozzarella con cherry y albahaca

Bombón de rabo de toro con parmentier

Mini tartar de atún con aguacate

Croquetas la Espiga

Cucharita de ensaladilla La espiga

Tosta de sobrasada de mallorca

Tosta de foie de oca con mermelada de tomate

Mini croissant de york y queso manchego

Medianoche de crema de queso cabrales

Pintxo vasco de chistorra de Arbizu

Miniaturas dulces (brownie y cheesecake)

Brochetas de fruta

Chupito helado de limoncello

88€/PP

10%IVA NO INCLUIDO



Referencias Extra

VALDETRIGOS



- Mini hamburguesa de vacuno con cheddar 3€
- Lascas de bacalao con pisto 3€
- Zamburiña gratinada con bechamel de su coral 4€
- Cucharita de steak tartar de solomillo de ajojon 3€
- Pintxo de pulpo con patatas revolconas 4€
- Rabas de la bahía de santander 3€
- Ostras 6€ una unidad por persona
- Pintxo vasco de chistorra de Arbizu 3€

Condiciones cóctel

Todos los cóctel tienen incluida la barra libre de bebida soft (Agua mineral, refrescos, vino y cerveza)

La duración del cóctel es de 90 min

Mínimo 50pax



Menú Broce

VALDETRIGOS



ENTRANTES

(A elegir uno para todos)

Salmorejo con aceite de Jaén, huevo de corral y jamoncito
La Rusa de La Espiga

SEGUNDOS

(A elegir uno por persona)

Carnes

Solomillo de ternera con salsa de vino Finca Valdetrigos

Pescados

Merluza con verduritas y patatas panadera

POSTRES

(A elegir uno para todos)

Tarta de queso de torta del Casar

Coulant de chocolate con helado de vainilla

60€/PP



10%IVA NO INCLUIDO

Menú Silver

VALDETRIGOS



A COMPARTIR

Tabla de ibéricos y quesos

La Rusa de La Espiga

Rabas de la bahía de Santander

ENTRANTES

(A elegir uno para todos)

Tartar de salmón noruego con caldito de soja

Ensalada de tomate rosa con ventresca y crema de aguacate

SEGUNDOS

A elegir uno

Carnes

Solomillo de ternera con salsa de vino Finca Valdetrigos

Secreto ibérico con salsa de vino Valdetrigos y parmentier de vainilla

Pescados

Merluza con verduritas

Salmón noruego con patatas panaderas

POSTRES

(A elegir uno para todos)

Tarta de queso de torta del Casar

Tres texturas de chocolate

80€/PP



10%IVA NO INCLUIDO

Menú Gold

VALDETRIGOS



ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetitas La Espiga
Salmorejo con polvo de jamón y huevo de corral
Bombón de rabo de toro
Tosta de solomillo con cebolla caramelizada
Dado de salmón con toque de eneldo

PRIMEROS

(A elegir uno para todos)
Tartar de atún con daditos de aguacate y wakame
Ensalada de burrata con chutney de naranja y rúcula

SEGUNDOS

A elegir uno
Carnes
Secreto ibérico con salsa de vino Valdetrigos y parmentier de vainilla
Solomillo de ternera con salsa de vino Finca Valdetrigos
Pescados
Bacalao al pil-pil
Rape con wok de verduritas

POSTRES

(A elegir uno para todos)
Tarta casera de queso de torta del casar
Brownie con helado de vainilla

92€/PP

10%IVA NO INCLUIDO



Menú Gala Valdetrigos



ENTRANTES A COMPARTIR

Cucharita de steak tartar de solomillo de añejo
Bombón de rabo de toro
Pintxo vasco de chistorra de Arbizu
Dado de salmón con toque de eneldo
Carpaccio solomillo con emulsión de albahaca

PRIMEROS

(A elegir uno para todos)

Tartar de atún con daditos de aguacate y wakame
Ensalada de burrata con chutney de naranja y rúcula

SEGUNDOS

A elegir uno

Carnes

Secreto ibérico con salsa de vino Valdetrigos y parmentier de vainilla
Solomillo de ternera con salsa de vino Finca Valdetrigos

Pescados

Bacalao al pil-pil

Lomo de lubina a la brasa con patata torneada y verduritas tiernas
Rape con wok de verduritas

POSTRES

(A elegir uno para todos)

Tarta casera de queso de torta del casar
Tarta Sacher

102€/PP

10%IVA NO INCLUIDO



Meria Gala Monton de Trigo

CÓCTEL BIENVENIDA

Cucharita de steak tartar de solomillo de añejo

Bombón de rabo de toro

Pintxo vasco de chistorra de Arbizu

Dado de salmón con toque de eneldo

Carpaccio solomillo con emulsión de albahaca

Zamburiña gratinada con bechamel de su coral

Ostras

PRIMEROS

(A elegir uno para todos)

Tartar de atún con daditos de aguacate y wakame

Ensalada de burrata con chutney de naranja y rúcula

Crema de carabinero con tropezones de marisco

SEGUNDOS

A elegir uno

Carnes

Secreto ibérico con salsa de vino Valdetrigos y parmentier de vainilla

Solomillo de ternera con salsa de vino Finca Valdetrigos

Pescados

Bacalao al pil-pil

Lomo de lubina a la brasa con patata torneada y verduritas

Rape con wok de verduritas

POSTRES

(A elegir uno para todos)

Tarta casera de queso de torta del casar

Tarta Sacher

Copa cava Brut al finalizar

118€/PP

10%IVA NO INCLUIDO

Servicios EXTRAS

Cortador de jamón

- Jamón 100% bellota 750€ unidad
- Jamón de cebo de campo ibérico 500€ unidad

Champagne / Cava

- Anna de Codorníu 9€pp
- Juvé Camps 11€pp
- Moët Chandon 16€pp
- Moët Chandon Rosé 18€pp
- Ice Blanco 25€pp
- Mumm 15€pp
- Ostras y cava Anna de Codorníu (18€ por persona)

Sushiman

- Tres tipos de maki o sashimi a elegir, ensalada wakame y edamames
- Ceviches 10€pp
- Parrillada de cigalas y langostinos 18€pp

Cerveza

- Mahou clásica, IPA y Tostada 6€pp

Americano

- Perritos calientes, mini hamburguesas y patatas, con diferentes salsa y guarniciones 7€pp
- Sorbete 3€pp
- Aguas infusionadas y limonadas 1€pp
- Corner quesos e ibéricos 7€pp
- Corner arroces 7€pp
- Barra libre soft (vino, cerveza, refrescos y agua mineral) 12€pp
- Barra libre alcohol básica 23€pp/h
- Barra libre alcohol premium 27€pp/h



Condiciones

- Se abonará un 30% del presupuesto en concepto reserva de la fecha
- El pago total del evento debe estar abonado 15 días antes del mismo
- Los horarios de comida serán de 13:00 a 18:00
- Los horarios de cena serán de 20:00 a 01:00
- La sonorización correrá a cargo de La Espiga (excepto cuando el espacio sea contratado en exclusiva)
- La zona para celebrar el evento estará sujeto a disponibilidad o contratación en exclusividad
- La finca ofrece una decoración estandar, cualquier personalización estará sujeta a sobrecoste
- Todo material aportado por el cliente ha de ser recogido ese mismo día
- Todos los menús cóctel y banquete tienen bebida soft incluida
- Los menús cóctel tienen una duración de 90 minutos
- Los menús banquete tienen una duración de 120 minutos
- A 15 días del evento no se admite la bajada de comensales contratados
- Una vez hecho el pago de la reserva no se admite devolución por cancelación
- Todos los precios con 10% IVA no incluido



VALDETRIGOS
catering&venues

ANA VALERO

(+34) 696734744

EVENTOS@FINCALAESPIGA.COM

WWW.FINCAVALDETRIGOS.COM

WWW.FINCALAESPIGA.COM