



Finca La Espiga

VALDETRIGOS
catering&venues

Sobre



VALDETRIGOS CATERING&VENUES

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

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

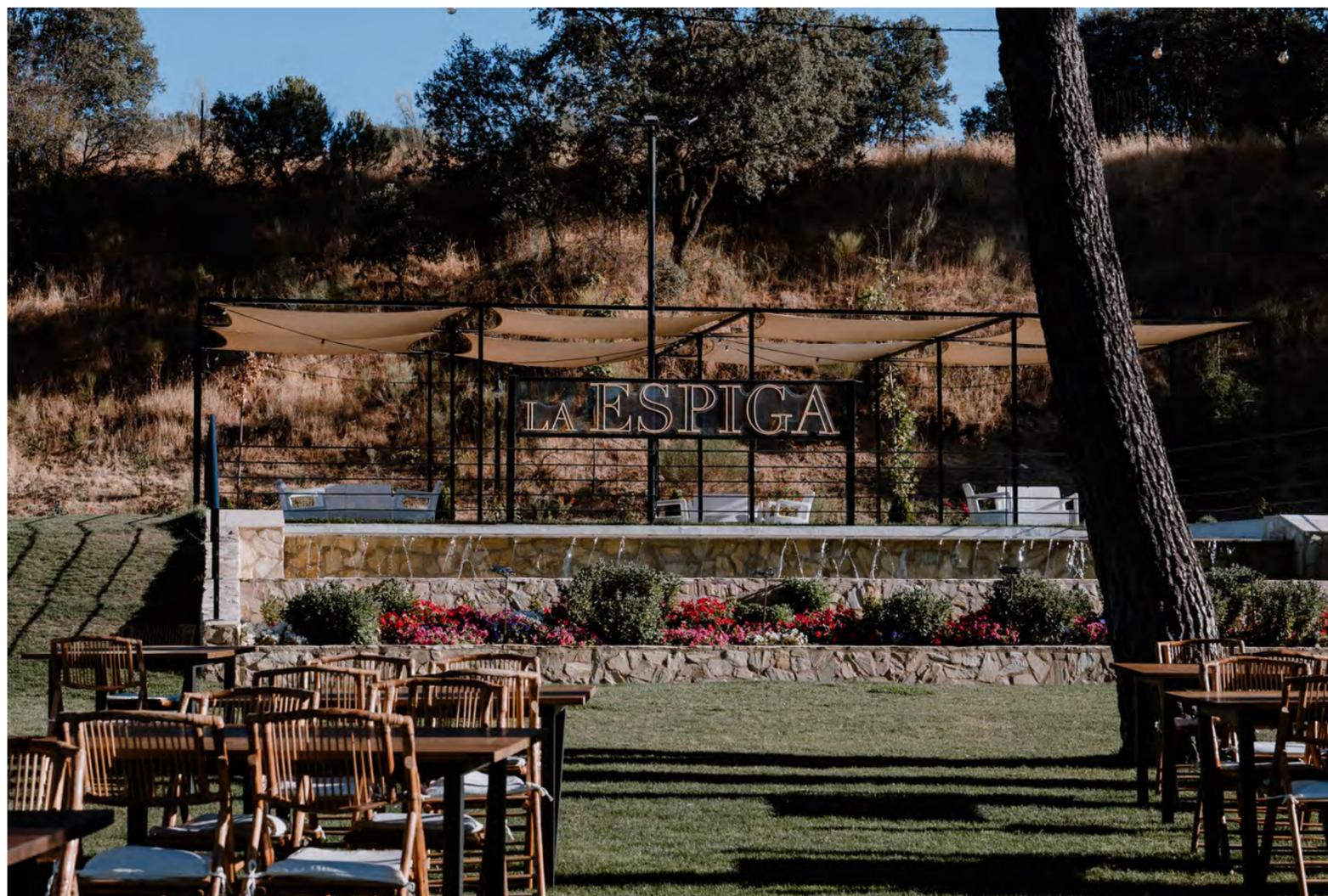
LA ESPIGA



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

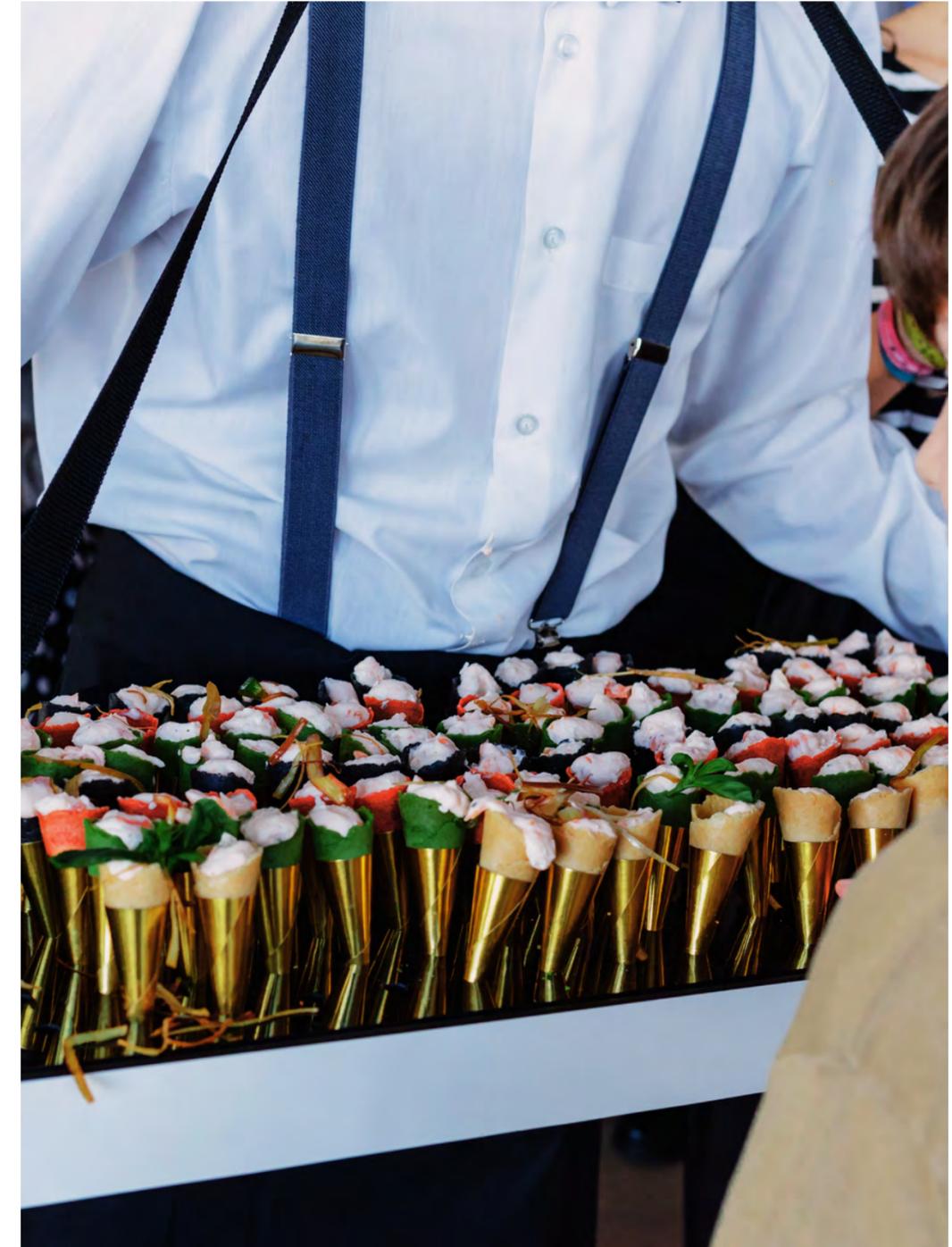
LA ESPIGA

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

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





Banquete
LA ESPIGA
ENTRANTES

- Canelón de carabinero con emulsión de salsa marinera
- Ensalada fresca de burratina en tartar de tomate
- Crema de calabaza con crujiente de alcachofa con albahaca
- Canelón de rabo de toro con demie-glacé
- Crema templada de bogavante con mimosa de gambón
- Tartar de aguacate con langostino y vieira sobre sopa de tomate tibia



Banquete

LA ESPIGA

PRINCIPALES

MAR

- Bacalao confitado al pilpil sobre vizcaína
- Lomito de lubina sobre crema ligera de cèleri y verduritas baby glaseadas
- Merluza de pintxo sobre ragú de boletus
- Lomo de corvina salvaje sobre cama de patata mortero

TIERRA

- Carrillera de ternera estofada con parmentier y salsa Valdetrigos
- Solomillo de añojo a la brasa con pastel de patata y bacon
- Rulo de cordero con crumble y crema de calabaza



Banquete

LA ESPIGA

POSTRES

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

SORBETE entreplatos

- Mango
- Lima
- Mandarina

BRINDIS CON CAVA DE LA CASA CAFE E INFUSIONES



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

130€/p

MENU CÓCTEL

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

130€/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

50€/p

Servicios incluidos en el pack boda 130€

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

ADICIONAL

- *Montaje de la ceremonia civil*
- Arco ceremonia, mesa y banco, sillas. Decoración floral: centro en mesa de ceremonia y pomo de paniculata en el pasillo de sillas.



Servicios EXTRA

- DJ Finca Valdetrigos (900€)
- Ceremonia civil (montaje) (400€)
- Hora extra de barra libre (850€ hasta 100 pax con discoteca)
- Candy bar (2.00€/pax)
- Recena (6.00€/pax)
- Menú staff (55.00€/pax)

Solicite nuestra información sobre córners extra y otro servicios
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