

FINCA LA ESPIGA







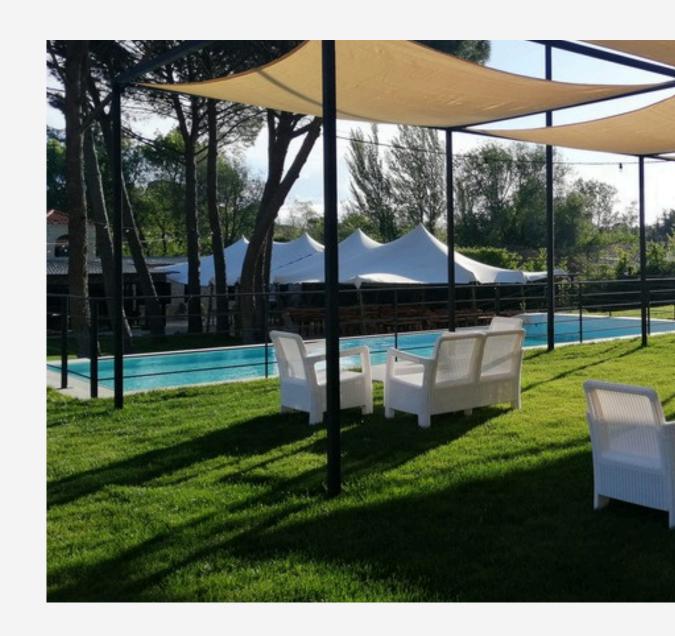
LA ESPIGA

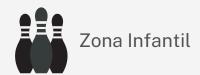


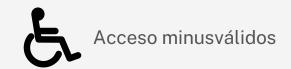


Finca La Espiga nace en el año 2020, una finca rodeada de un oasis natural en la cuenca del guadarrama, dispone de más de 1.000 metros de zonas verdes, pinos centenarios y flores, girando en torno a una fuente cascada de piedra que no os dejará indiferentes

Cuenta con una zona de eventos completamente privada compuesta por 3 salones con capacidad para 200 personas, 4 jardines independientes iluminados y una jaima en color topo para 150 personas.









Aire acondicionado



Parking



Servicios



Calefacción









Los invitados podrán elegir entre carne ó pescado siempre y cuando se faciliten los números finales 10 días antes del evento

A COMPARTIR

Una ración para cada 4 personas

Tabla de ibéricos de bellota Croquetas caseras de jamón y bacalao

PRIMERO

Uno a elegir igual para todos los invitados

Salmorejo cordobés con huevo y jamoncito

ó

La Rusa de La Espiga

PRINCIPAL

Solomillo de añojo a la brasa con panaderas ó Bacalao al Pillpil sobre Vizcaína

POSTRE

Tarta de queso de torta del Casar con helado

Cerveza, vino, agua, refrescos y café incluídos

82€/p



Menú Oro DURACION 2 HORAS

A COMPARTIR

Una ración para cada 4 personas

Tabla de ibéricos de bellota y quesos

Crijiente de morcilla con mermelada de piquillo

Pulpa de tomate con ventresca

Croquetas caseras de jamón y bacalao

PRIMERO

Uno a elegir igual para todos los invitados

Salmorejo cordobés con huevo y jamoncito ó La Rusa de La Espiga Los invitados podrán elegir entre carne ó pescado siempre y cuando se faciliten los números finales 10 días antes del evento

PRINCIPAL

Solomillo de añojo a la brasa con panaderas

Ć

Bacalao al Pillpil sobre Vizcaína

MINUTA PERSONALIZADA

&

BRINDIS CON CAVA

POSTRE

Uno a elegir igual para todos los invitados

Tarta de queso de torta del Casar

Ó

Coulant con helado de vainilla

94€/p



Menú Infantit

Se elige una opción igual para todos los niños

OPCION I

PLATO ÚNICO

Hamburguesa XL (carne, queso,

lechuga, tomate, pan) y patatas fritas.

POSTRE

Brownie con helado de vainilla.

OPCION III

PRIMERO

Macarrones Napolitana con parmesano

SEGUNDO

Escalope ibérico con fritas

POSTRE

Brownie con helado de vainilla

OPCION II

PLATO ÚNICO

Combo de croquetas, ibéricos, queso,

fingers y patatas fritas.

POSTRE

Brownie con helado de vainilla

40€/p

Agua y refrescos incluídos





DOS PLATOS A ELEGIR

Ensalada cítrica con base de wakame

Ensalada de tomate, aguacate y mango

Tempura de verduras

Quinoa de verduras

Lasaña de verduras (vgt)

Carne vegetal (tofu) con patatas fritas



POSTRE (Uno a elegir)

Coulant vegano

Brochetas de fruta sobre arena de galleta









 Animación infantíl: 11€/niño (de 16:00 a 18:00)

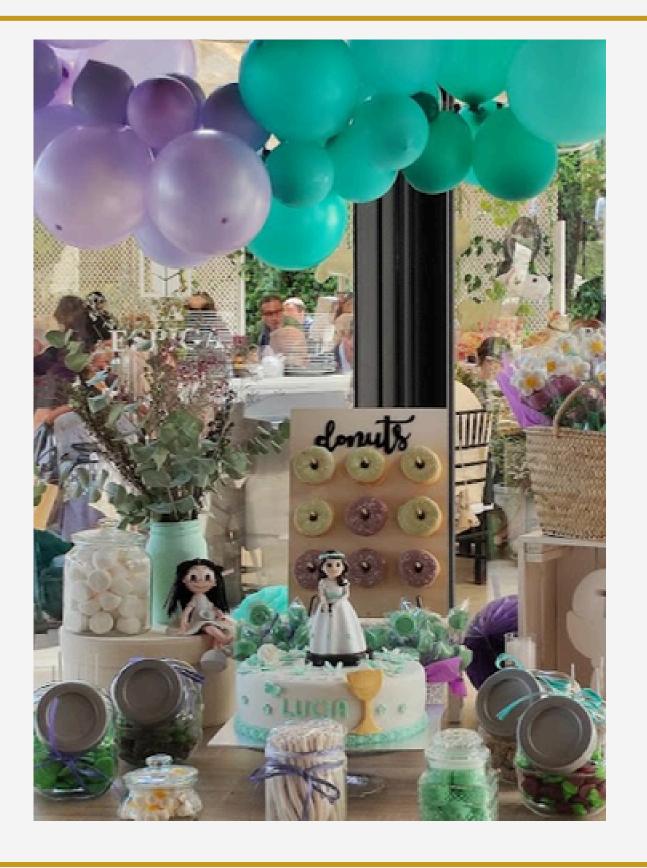
Barra libre copas: 16€/persona/hora

• Tickets: 8€ Ticket de copa (mínimo un ticket por persona por hora)

Candy bar/ Mesa dulce:

Rebeca: +34 670 31 12 58

Marta: +34 663 29 09 95







- Se abonarán 30€ por invitado estimado (más 10% de IVA) en concepto de reserva de fecha para comuniones de menos de 20 invitados el importe mínimo a ingresar es de 500€ (más 10% de IVA)
- El pago total deberá realizarse 10 días antes del evento, y la confirmación de comensales/ menú 3 semanas antes.
- Una vez realizada la reserva, no se admite la devolución por cancelación.
- La duración del evento desde la hora de reserva será de 3 horas.
- La extensión de permanencia en la finca se realizara mediante la contratación de nuestros tickets por un importe de 8€ y son válidos para una copa (no incluye bebida premium) ó dos bebidas soft - agua, refrescos, cerveza o vino.
- · Las estructuras de globos no están permitidas, los proveedores externos (Candy bar, animación, etc.,) deberán instalar y recoger el mismo día del evento, siempre respetando las indicaciones, horarios y normas de la finca.
- Todo material aportado por el cliente ha de ser colocado y recogido ese mismo día.
- No se reservará ninguna localización en específico (excepto cuando el espacio sea contratado en exclusiva)
- Hora máxima de permanencia en el espacio: 19:00.
- En caso de contratar animación externa, no se reserva ningún espacio en exclusiva dentro del recinto.
- No se admiten modificaciones de menú (exclusivamente en caso de padecer alguna alergia o intolerancia alientaria)







EQUIPO COMERCIAL

+34 609 644 402 comercial@fincalaespiga.com fincalaespica.com

