



FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES

MENÚ ESPECIAL

Bodas, banquetes, eventos, ...





FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES



Aperitivos fríos... (Seleccionar 6)

- Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
- Bombón de Foie sobre galleta de mantequilla con mermelada de jazmín
- Tartar de salmón marinado con aguacate.
- Crepes rellenas de cangrejo, lechuga, manzana y salsa rosa con huevo hilado
- Flor de salmón ahumado con huevas de mujol
- Mini tournedó a la mostaza
- Falso maki de txangurro con tomate seco
- Inglesito de Roastbeef con rúcula y parmesano
- Pastel de perdiz con salsa Cumberland
- Brocheta de salmón y trigueros con salsa dulce de mostaza
- Blinis con crema de caviar
- Escalibada con gotas de sésamo
- Pañuelito de foie con cebolla caramelizada
- Tarta de salmón con aguacate
- Brocheta de langostino y puerro con salsa de yogur
- Brocheta de pulpo con cachelo confitado
- Cesta de ensalada caprese
- Crepes rellenos de jamón de pato y mango
- Vitello tonnato
- Salpicón de vieira en cucharita
- Tabla de quesos (consultar condiciones)
- Vasito de salmorejo



FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES



Aperitivos calientes... (Seleccionar 6)

- Tempura de gambón con Ali Oli de remolacha
- Cucurucho de dados de Merluza de pincho a la romana.
- Croquetas variadas (jamón ibérico, boletus y marisco)
- Mini pimientos rellenos de cigalitas
- Crujiente de morcilla con compota de manzana
- Hamburguesita de ternera con cebolla caramelizada en pan de tomate
- Mini taco de pollo gratinados
- Bolitas de carne y trigo rellenas de piñones con salsa de yogur (kibbe)
- Pañuelitos de pato con salsa teriyaki
- Fingers de pollo caramelizadas con salsa de miel y mostaza
- Mini pimientos rellenos de rabo de toro
- Canapé de jamón ibérico, pimiento de gernika y huevo frito de codorniz
- Tartaleta de setas con huevo frito de codorniz
- Canapé de solomillo ibérico con idiazábal
- Fondue camembert con grissines
- Dados de cazón de adobo
- Copita de migas manchegas con huevo frito
- Milhojas de verdura de temporada con queso feta
- Mini rollitos crujientes rellenos de verdura y gambas
- Crujiente de Somosas con verduras
- Mini soufflé de quesos
- Tequeños

Se servirán dos piezas por persona de cada referencia elegida



FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES



Entrantes... (Seleccionar 1)

- Ensalada de bogavante con verduritas de temporada
- Ensalada de Vieras, espinaca y rucula, con crujiente de jamón ibérico
- Raviolis rellenos de cigalitas con salsa de foie
- Rollitos de verduras rellenos de langostinos y salsa de caviar
- Ensalada de meloncitos Cántaloup rellena de langostinos tigre al curry (SM)
- Gambón a la plancha
- Vieras a la plancha con lascas de parmesano sobre salsa de setas.
- Hojaldre relleno de verduritas de temporada con langostinos a la americana Ensalada de cigalitas con guacamole
- Langostinos y gambas cocidas
- Mariscada
- Bogavante plancha o cocido

Segundos... (Seleccionar 1)

- Solomillo de ternera a la la plancha con guarnición
- Pechugas de Pularda con manzana glaseada y Foie con salsa de Oporto
- Lomo de ciervo con salsa de frambuesas, migas con uvas y trigueros
- Solomillo de ternera de Colmenar asada con salsa de trufa
- Solomillo de ternera de Colmenar asada en láminas con tomillo y rocío de aceite de oliva
- Carrilleras con salsa de chocolate.
- Rape angostado con guarnición
- Lomos de lubina a la sal con patata asada y pimientos caramelizados
- Confit de pato con salsa de naranja
- Cochinillo segoviano



FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES

Sorbetes... (Seleccionar 1)

- Mango
- Maracuyá
- Mojito
- Cava y limón

Postres... (Seleccionar 1)

- Tarta de obleas con almendra caramelizada y frambuesas
- Tarta de obleas con almendra caramelizada y frambuesas
- Mousse de arroz con leche con frutas en gelatina y sirope de frambuesas
- Tarta imperial de chocolate sobre crema inglesa y frutos rojos
- Hojaldre relleno de crema y chantilli con fruta de temporada
- Vacherin de frutos rojos
- Bavaroisse de Mango con frutos de temporada
- Mil hojas de dulce de leche
- Tarta de limón
- Tarta bomba Manuela Flores
- Mousse de ricota con dulce de leche y salsa de frutos del bosque





FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES

Menú infantil

Entrantes

- Macarrones boloñesa
- Canelones
- Croquetas y calamares

Segundos

- Escalope de ternera con patatas fritas
- Nuggets de pollo
- Hamburguesa

Postre

- Brownie con helado

Bodega

- Refrescos y agua mineral





FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES



Bodega...

- Vino Blanco de Rueda
- Vino Tinto Rioja Crianza
- Cava Brut
- Cervezas nacionales con y sin alcohol
- Refrescos y Zumos
- Agua Mineral con y sin gas
- Café e infusiones

Barra libre (opcional)

Para empezar

- Brownie blanco
- Brownie negros
- Brochetas de fruta
- Ginebra: Beefeater, Tanqueray, Bombay
- Ron: Caci que y Brugal
- Vodka: Absolut y Eristoff
- Whisky: Ballantines, J&B
- Cervezas nacionales con y sin alcohol

Recena (opcional o incluido con servicios de más de 4 horas barra libre)

- Medias noches con tumaca y jamón
- Esquina de quesos
- Dados de tortilla española



FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES



El menú incluye:

- Bienvenida de cocktail de 2 horas
- Prueba de menú para 6 personas
- Obsequio de habitación para los novios la noche de bodas
- Personal de sala (1 camarero cada 10 comensales , meseros y protocolo
- Decoración básica. Centros para las mesas altas y bajas.

Para otras opciones solicitar presupuesto (decoración ceremonia civil, rincón de bienvenida, mesa de firmas, photocall, ...)

El menú no incluye Dj

Disponemos de servicio de wedding-planner para la búsqueda y coordinación de todos los proveedores (alojamiento, transporte, dj, decoración, etc...)



FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES



Carritos dulces y salados (OPCIONAL)

- Chuches y golosinas: un camarero ofrecerá un amplio surtido de golosinas y dulces (12kg incluidos)ü durante dos horas.
- Algodón de azúcar: dos horas. Se incluyen 50 unidades.ü
- Crepes y gofres: dos horas en las que el camarero prepara 50 crepes saladas (jamón y queso) o dulcesü (nutella, siropes y nata) o gofres.
- Cupcakes: 50 unidades y 4 sabores distintos. Dos horas de servicio con un camarero.ü
- Hot dogs: 2 horas de servicio que incluyen 50 perritos con ketchup, mostaza y cebolla crujiente.ü
- Hamburguesas: incluye 30 exquisitas hamburguesas con ketchup, mostaza, salsa barbacoa y cebolla frita.ü
- Tex Mex: 30 unidades de increíbles tacos en tortillas de trigo con guacamole, salsa de queso y nachos.ü
- Helados: dos horas durante las cuales un camarero servirá 50 helados de 4 sabores diferentes con toppings,ü servidos en tarrina o barquillo.
- Limonada: durante una hora se servirá limonada en botellitas individuales con pajita. Se incluyen 50ü unidades.
- Zumos naturales: dos horas en las que se preparan 50 zumos con fruta fresca de temporada, servidos enü botellas de 200ml con su pajita.
- Fruta: se servirán 50 brochetas de fruta o vasitos con fruta fresca de temporada.



FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES

Carrito de cocktails (OPCIONAL)

Animamos a tus invitados con los cócteles más sabrosos, ofreciéndoles un abanico de texturas, colores, aromas y sabores.

Shows y espectáculos en directo con cocteleros acrobáticos, malabares con botellas etc...
Utilizamos los mejores ingredientes para garantizar la calidad de nuestro servicio.

Dos horas durante las cuales los camareros servirán todo tipo de cocteles, caipiriña, mojito, daiquiri, Martini, margarita , bloody Mary, Piña colada, Cosmopolitan





FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES



Condiciones de contratación

- Para la reserva en firme se hará un depósito de 1500 euros
- 15 días antes de la fecha del evento se fijará el mínimo facturable y se hará un ingreso hasta completar el 80%
- 48 horas antes del evento se confirmará el número definitivo y se hará el ingreso del importe restante

Estos precios son válidos para un mínimo de 100 adultos

CLÁUSULAS DE CANCELACIÓN

- 8 meses antes de la fecha del evento se efectuará la devolución del 100% de la reserva.
- 6 meses antes de la fecha del evento se efectuará la devolución del 50% de la reserva.
- A 3 meses o menos de la fecha del evento no se efectuará ningún tipo de devolución.

– *promoción válida para bodas celebradas en 2018* –

DATOS DE CONTACTO

José Manuel Ortiz

km 12 de la carretera 4155, Los Navalucillos (Toledo)

Email: info@fincaencinardelasflores.com

Teléfono: 645061987

DATOS DE CONTACTO

José Manuel Ortiz

km 12 de la carretera 4155, Los Navalucillos (Toledo)

info@fincaencinardelasflores.com

Tel.: 645 061 987



FINCA ENCINAR
DE LAS FLORES



www.fincaencinardelasflores.com