

FINCA
Los Rosales
de Cuba 
BODAS Y EVENTOS

DOSSIER DE BODAS



Soraya González

666 112 954

losrosalesdecubas@gmail.com

www.Fincalosrosales.es

<https://www.facebook.com/LosRosalesDeCubas/about/>

Finca Los Rosales de Cubas

CÓMO ORGANIZAMOS TU BODA

Hemos cuidado el espacio para ofrecer en todas nuestras fincas un lugar determinado para cada momento de la celebración:

- Zona pre-cocktail y cocktail de bienvenida
- Zona para ceremonia civil
- Zona para la celebración del banquete
- Zona chill-out
- Zona de barra libre
- Discoteca interior o exterior
- Espacio para los más pequeños
- Zona de proyección
- Bonitos lugares y rincones para fotos

En la finca Los Rosales disponemos de **COCINAS PROPIAS** para dar servicio a más de 300 personas, donde elaboramos el mismo día del evento todos nuestros platos. Nuestro éxito culinario ya reconocido se asienta en los siguientes pilares:

CALIDAD: "El producto es la esencia".
Nuestras carnes, pescados y mariscos son seleccionados por nuestro equipo de compras: frescos y de origen natural.

ELABORACIÓN: "Respeto al sabor natural". Todos nuestros platos se elaboran en la propia finca. Cada evento está asistido por un gran equipo de cocineros cualificados que parten de la base de una cocina mediterránea con pequeños toques de creatividad combinando de forma perfecta: trabajo tradicional y técnica.

PERSONALIZACIÓN: "Porque cada boda es única". Los Rosales pone a vuestra disposición una gran selección de platos: entrantes, pescados, sorbetes, carnes, postres y menús especiales (vegetarianos y veranos, celíacos, intolerancias y alergias) para que podáis organizar y personalizar vuestro propio menú de acuerdo con vuestras necesidades y gustos.

NUESTRO EQUIPO: Durante toda el evento los camareros, con amplia experiencia en protocolo y atención al cliente, estarán siempre bajo la dirección de un maître cualificado que supervisa y dirige todo el evento desde el inicio hasta el final para que todo suceda... como habéis organizado.



LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO ENLACE

El esquema general de una boda es el siguiente:

- Comenzamos con un **PRE-COCKTAIL** para vuestros invitados mientras esperan vuestra llegada a la finca (refrescos variados, agua mineral y cervezas).
- Celebración de **CEREMONIA CIVIL** si la hubiere. (Oficiante 150€, Decoración Altar 150€ opcional)
- A continuación se comienza el cocktail de bienvenida de una hora de duración amenizada con **MÚSICA AMBIENTE**.
- El **BANQUETE** que podrá estar compuesto por 3 platos (entrante, sorbete, carne y postre) o por 4

platos (entrante, pescado, sorbete, carne y postre).

- Cafés, petit fours y apertura de barra libre.
- Momento para regalos, sorpresas, proyección...
- Baile nupcial e inicio de 3 HORAS DE **BARRA LIBRE y DISCOTECA** en la zona indicada en cada caso.

Nuestro equipo de **ANIMACIÓN INFANTIL** estará pendiente de los más pequeños para que los padres de los mismos disfruten de la boda. (De regalo por mas de 10 niños)

Por último, personalizamos hasta el último detalle con nuestro **SERVICIO DE DJ**, que estará con vosotros desde el comienzo hasta el final del evento.



COCKTAIL DE BIENVENIDA (para todos los menús)

Variedades frías

Jamón ibérico con picos de Jerez	almendra, Mouse de salmón con huevas de color.
Bodegón de quesos variados con selección de frutos secos y dulce de membrillo	Bocadito de tortilla de patata rellena
Tartar de salmón ahumado con alcaparras	Vasitos surtidos de salmorejo a la albahaca, calabaza dulce y melón con viruta ibérica
Ceviche de sardina sobre tosta de melón	Dados de pastel de cabracho con salsa tártara
Brocheta de cherry, queso y salsa al pesto	Rollito de mango y gulas
Bandeja surtida de tostas y tartaletas de: finas hiervas con cebolla caramelizada, foie de pato regado con pétalos de rosa confitados, suave de roquefor y polvo de	Petit de bonito con pimiento asado y confitado (en tartaleta rústica)
	Cucharita de pulpo a la vinagreta
	Papas al mojo picón y cilantro

Variedades calientes

Mouse de maracuyá	Delicatessen de morcilla con tomate confitado al horno
Mini Croquetas caseras de Jamón ibérico	Cucharita de arroz negro con sepia
Zurrón de brocheta de chistorra	Famosas de remolacha regadas con mostaza de mango
Brick orientadle langostino	Bomba de surtido de quesos con frambuesa silvestre
Mini rollitos vietnamitas	Mini croquetas de boletus salteados
Brandada de bacalao a la gallega	Bolitas de bacalao
Delicias de solomillo al tomillo, salsa de ostras y sésamo	
Brocheta de pollo yakitori	

Bebidas

Cervezas, Refrescos, Vino Blanco y Tinto, Zumos Variados



ENTRANTES

Ensalada de Langostinos sobre cama gourmet y aro tropical

Ensalada de Queso de cabra y cebolla caramelizada sobre 4 verdes y láminas de jamón ibérico

Crema de Espárrago Triguero con daditos de foie y lámina crujiente de jamón.

Tartar templado de Perdiz roja escabechada con piña natural y frutos secos y foie

Creppes de Marisco y salsa suave de tomate

Creppes de Boletus y Foie de Pato

Pimientos del Piquillo rellenos de ternera con bechamel suave de hortalizas

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao con salsa de gambas

Vieira rellena de mariscos y gratinada en su concha con zarzuela de verduras

Mariscada completa a las 2 salsas: (langostinos, gamba de Huelva, cigala

del Cantábrico y mejillones al vapor en vinagreta)

Vichyssoise con trufa negra y daditos de foie

Crema de nécoras al brandy con fondo de langostino y crujiente de puerro

Ajo blanco de almendras con puntas de trigueros y langostinos

Salmorejo cordobés con crujiente de queso de cabra

Timbal de pimientos y berenjenas asados con ventresca de bonito marinada

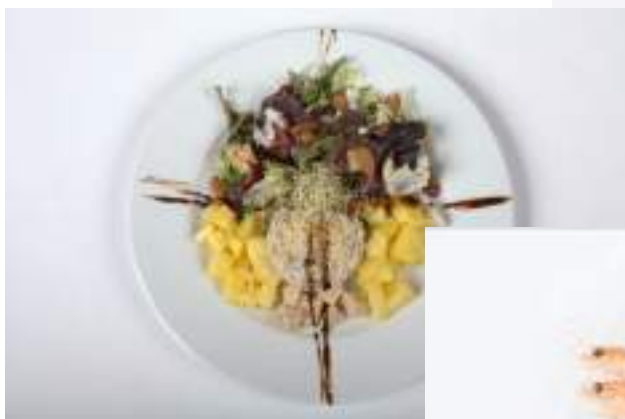
Gazpacho de fresón con su picada y crocanti de jamón ibérico (de temporada)

Entrantes especiales

Con suplemento de 14,50 € / pax

Ensalada de Bogavante con verduritas vinagreta y regado de Ali-Oli rosa

Ensalada de Langosta con brotes tiernos salpicados con vinagreta de Mostaza Dijón



SEGUNDOS PLATOS (PESCADOS)

Lubina a la espalda con crema de Txacolí y lámina de tomate y gulas

Dorada a la mousse de Idiazábal y hojaldre de verduritas

Lomo de Mero a la plancha a la crema de marisco y hojaldre de verduras

Bacalao gratinado al Ali-Oli sobre pimientos chorreros y hojaldre de verduritas

Merluza del Cantábrico con salsa de carabineros y gambas

Rape con salsa de gambas y verbena de setas y verditas

Rodaballo salvaje en salsa verde y Zanahoria baby horneada

Salmón noruego en su propio jugo con finas hierbas y Hojaldre de verduras



SORBETES

Limón al Cava, Mango, Piña, Frambuesa, Mojito

TERCEROS PLATOS (CARNES)

Solomillo de ternera a la brasa con gratén de patata y tomate confitado

Solomillo de ternera horneado al Stroganoff con cebollita francesa

Chuletón de Buey con gratén de patata al ajo y esparrago triguero

Presa ibérica con reducción de oporto y parrillada de verduras

Carrillera de Buey confitada al vino tinto con chalotas caramelizadas

Confit de pato sobre puré de pera salteado con picado de frutas

Milhoja de rabo de toro horneado y mouse de manzana y cebolla

Hojaldre de Presa ibérica relleno con boletus y salsa de almendra con patatas azafranadas

Paletilla de Cordero Lechal con Patata a lo Provenzal en su punto de ajo.

COMPLEMENTOS DE SALSAS PARA SOLOMILLO DE TERNERA:

"Pedro Ximénez", Boletus, Foie en daditos, A la Pimienta, Roquefort



POSTRES

BROWNIE CON ESPEJO DE NATILLAS

Espanjoso bizcocho con cacao 100% bañado por una fina capa de chocolate con nueces caramelizadas.
Se presenta sobre una capa de natillas.

MILHOJAS DE NATA CON CREMA PASTELERA

Capas de hojaldre, crema y nata cubiertos por una deliciosa capa de yema tostada y gelatina.

TEJA TROPICAL

Teja de almendra rellena de mousse de yogur con trozos de frutas variadas regada por una fina capa de gelatina.

TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS

Deliciosa mousse de queso y arándanos sobre una base de bizcocho y culminada con frutos rojos.

TARTA FERRERO ROCHER

Una fina base de bizcocho con núcleo de crujiente con praliné de avellana, mousse de chocolateavellana bañado con cobertura de chocolate con leche y crocanti.

TARTA SACHER CON TIRAMISÚ

Espanjoso bizcocho Sacher con mousse de tiramisú terminado con finas láminas de chocolate blanco.

TARTA TRES CHOCOLATES

Finos discos de chocolate negro, alternados con una mousse exquisita de chocolate blanco y chocolate con leche.

TARTA SIN AZÚCAR

Delicioso hojaldre con tres capas de nata con edulcorante.

BODEGA

Ingenia Vinos ha elaborado para nuestros clientes varios vinos:

INGENIA SELECCIÓN TINTO

(D.O. Vinos de Madrid)

INGENIA SELECCIÓN BLANCO

(D.O. Vinos de Madrid)

INGENIA SELECCIÓN ROSADO

(D.O. Vinos de Madrid)

También disponemos de una amplia carta de vinos.

Consultar precios.

MENÚ INFANTIL

Primeros Platos (a elegir uno)

Fritura especial: nuggets de pollo,
empanadilla casera de atún, croqueta
ibérica, calamar a la romana

Macarrones Boloñesa

Segundos Platos (a elegir uno)

Escalopines de solomillo con patatas
fritas

Chuletitas de cordero lechal con
patatas fritas

Hamburguesas Mini con patatas fritas

Postres

Idem menú adultos
Bolas de helado surtidas decoradas
especial niños

Bebidas

Refrescos Variados y Agua Mineral

Nota: El cocktail será igual que el de los
adultos y estará incluido en el precio del
menú infantil

OPCIÓN MEDIO MENU INFANTIL

MENÚ VEGETARIANOS Y VEGANOS

Entrantes

Ensalada de espinaca con seta shitake, dados de tofu y aderezo oriental

Ensalada de queso de Cabra y cebolla caramelizada sobre 4 verdes y frutos secos

Ensalada de arroz salvaje con verduras de temporada salteadas y salsa clara de pesto

Primeros platos

Verduritas a la brasa montadas en lasaña con hojaldre y salseado en soja

Gnocchi/Farfalle de espinaca con verduritas y crema de tomate

Berenjena rellena gratinada con tomate cherry

Sorbetes

Todos los ofrecidos en el menú

Terceros platos

Hamburguesa vegetal con mouse de patata y setas

Hamburguesa de tofu con pimiento rojo y setas

Pescado elegido en el menú de boda

Nota: Para cualquier otra aclaración sobre "menús especiales" por dietas, intolerancias o alergias, consultar.



MENÚ TIPO COCKTAIL (COMIDA O CENA)

Variedades frías

Jamón ibérico con picos de Jerez

Lomo ibérico con picos de Jerez y tosta rústica

Bodegón de quesos variados

Margarita Crujiente de ciruelas pasas y nueces

Mousse de maracuyá y mora

Cucharita de pulpo a la vinagreta

Piruleta de salmón a la miel con eneldo fresco

Exquisiteces en mini bocados: mousse de foie y frambuesa silvestre, finas hierbas y almendras crujientes, suave de roquefort y cebolla confitada y salmón ahumado

Chupito suave de salmorejo y láminas ibéricas

Gulas con láminas de mozzarella de Búfala al limón

Tartar de salmón y huevas variadas

Crujiente de mar

Perlas de melón y jamón

Variedades calientes

Mini croquetas caseras

Bocados de chistorra y dátiles

Delicia de presa ibérica al oporto y sésamo tostado

Caramelos de faisán y reducción de naranja

Bombas de queso de cabra con frutos rojos

Saquitos de brandada de bacalao

Rollitos vietnamitas a las 2 salsas (agridulce y salsa de soja)

Crujientes de marisco a las 2 salsas (agridulce y salsa de soja)

Puritos de morcilla y tomate confitado

Tartaletas de morcilla y manzana confitada

Hojaldre de roquefort y camelada de ciruelas

Mini papas al mojo picón y mojo verde

Cigarritos de foie

Samosas al curry

POSTRES

Buffet de tartas variadas (a elegir 3 variedades)

Tarta Trío de Chocolates, Pirámide de chocolate al cointreau, Hexágono de queso y arándanos, Maracuyá al melocotón, Secreto de naranja a la mousse de chocolate, Milhoja de nata con crema pastelera, Crujiente tropical

Buffet de sorbetes variados (a elegir 2 variedades)

Limón al Cava, Mango, Maracuyá, Piña, Frambuesa o Mojito

Café, infusiones y Tejas Artesanas

BODEGA

Blancos D.O. Rueda
 Tintos D.O. Rioja tercer año ó Ribera del Duero Crianza
 Cavas D.O. Cataluña ó Extremadura

Nota: existen precios de vinos y cavas adicionales.

SUPLEMENTOS COCKTAIL: CORNERS

Parrillada a la vista

Solomillo ternera, ibérico, chuletitas cordero, chorizo criollo, morcilla, panceta

Arroces Variados

Arroz abanda
 Arroz negro
 Rissotto con setas

Sushi Variado

Pescados crudos, pescados ahumados y de vegetales

Buffet de Ensaladas

Con todo tipo de complementos (lechugas, tomates, huevo duro, zanahoria, atún, espárragos...)

Rincón de Gourmet

Degustación de aceites y sales gourmet acompañados de una variedad de mini panes variados

Crudites Variados

Tiritas de vegetales crudos variados (4 tipos) combinado con 3 salsas. Ideal para vegetarianos.

Parrillada de verduras a la vista

Cuatro tipos de verduras a la plancha (trigueros, tomatitos, cebollas, berenjenas o brócoli)

Corner selección de quesos

Cuatro tipos de quesos decorados tipo bodegón adornado con frutas tropicales

Consultar precios



BARRA LIBRE

Whisky Ballantines, J&B y Cutty Sark, Ginebras Bombay y Beafeater, Ron Caci que y Brugal, Vodka Absolut

Nota: Las personas contratadas serán las mismas contabilizadas con el menú de adulto.



PRECIOS Y OTROS SERVICIOS

Precocotel + Cocktail + Menú adulto (3 platos) + barra libre 3 horas	128 €
Precocotel + Cocktail + Menú adulto (4 platos) + barra libre 3 horas	138 €
Cocktail + Menú infantil 45€ ½ menú 30€	€
Menú tipo cocktail adultos (14 variedades frías + 14 variedades calientes + buffet de postres) + 2 comers + barra libre 3horas	€
Menú tipo cocktail infantil	€

Los precios de los menús incluyen:

- Menú degustación para los novios y 4 personas más
- Vajilla de loza blanca, cristalería y cubertería para el servicio de bodas.
- 5 mantelerías a elegir.
- Centros florales standard en las mesas.
- Minutas personalizadas.
- Protocolo de distribución de mesas.
- Mesas redondas de 1,80 metros diámetro (8-10 personas).
- Sillas Tiffani
- Servicio de maitre y camareros acorde al número de comensales.
- Dj todo el evento
- Habitación nupcial
- Si mas de 10 niños animación infantil
- Castillo hinchable (sin monitor)
- Habitación extra, 3 unid a 40€ cada una.



CONDICIONES GENERALES

- ALQUILER DE FINCA. El servicio para la boda o evento se realiza en exclusiva.
- MÍNIMO N.º DE INVITADOS. Los precios anteriormente descritos se refieren a bodas con un mínimo de 140 personas. Las bodas con un número de invitados inferior llevarán un suplemento en función del tipo de contratación o servicios adicionales que necesiten.

Bodas menos de 50 comensales adultos	3.600 €
Bodas entre 50 a 80 comensales adultos	3.000 €
Bodas entre 80 a 120 comensales adultos	2.000 €
Bodas más de 120 adultos	s/cargo

- IVA. Todos los precios incluidos en esta información aparecen SIN IVA que se cobrarán según el servicio correspondiente. Se emitirá una sola factura el día de celebración del evento y llevará repercutido el IVA correspondiente a la fecha del evento.
- VALIDEZ. Estos precios son válidos para 2015. Para conocer la finca, siempre se hará bajo cita previa en los siguientes teléfonos: Soraya (666 11 29 54).
- RESERVA. 1.500€ dicha cantidad se descontará del importe total de la celebración.
- FORMA DE PAGO

1.500€ a la reserva de la finca.

3000€ en enero antes de la boda.

15 días antes del enlace

Resto un día antes del enlace o el mismo día del enlace mediante talón conformado o hasta 2500€ efectivo.

Esta forma de pago es personalizable.

- **Nota:** La barra libre empieza después del café.