Finca La Casona del Pinar

El Patio de las Orquídeas

MENÚS BODAS 2024

Finca, La Casona – C/ Calzada s/n 40410 San Rafael (Segovia) Telf 921171412 / 649841133

Finca La Casona del Pinar

Para Finca La Casona del Pinar nos es muy agradable, presentarles y poder compartir con ustedes la celebración de un día tan señalado.

Nuestras instalaciones en la villa de San Rafael, cuentan con una superficie de casi 25000 m2, de los cuales, 12000 m2 están destinados a jardines y zonas verdes, incluido un parque infantil, para disfrute de los más pequeños, instalaciones cerradas al tráfico de vehículos y personas que confiere un singular y exclusivo ambiente a vuestra celebración

Nuestros menús están preparados meticulosa y especialmente por grandes profesionales del sector, para que esta celebración sea inolvidable para ustedes y sus invitados, también contamos con diferentes sugerencias para decoraciones y la posibilidad de celebrar vuestra ceremonia civil en nuestros jardines.

Además podréis contratar nuestros menús con alojamiento en la propia finca, lo que hará que vuestro evento sea aún mas completo e inolvidable.

En las próximas páginas les presentamos los menús creados para esta temporada, con la idea de satisfacer su paladar .

Estamos deseosos de que nos comenten cualquier iniciativa o sugerencia, que se les plantee y que de, una mejor respuesta a sus gustos personales. Por ello les damos también a posibilidad de que creen su propio menú, ya sea con platos existentes en el menú u otros que no se encuentren en estas opciones.





Finca La Casona del Pinar

Menú

CALA

El Cocktail consta de 1 Vasito, 9 aperitivos fríos y calientes, los cuales podréis escoger o modificar según vuestro gusto.

Se completa con 1 córner de Aguas y 1 córner a elegir.

El menú sentado consta de: 1 entrante 1 primero, 1 Sorbete, 1 Segundo, 1 tarta y 2 postres centrales.

3 horas de barra libre.



Finca La Casona del Pinar

Menú

ORQUÍDEA

El Cocktail consta de 1 Chupito, 11 aperitivos fríos y calientes, los cuales podréis escoger o modificar según vuestro gusto.

Se completa con 1 córner de Aguas 1 córner de Comida y 1 córner de Bebida a elegir.

El menú sentado consta de: 1 entrante, 1 primero, 1 Sorbete, 1 Segundo, 1 tarta y 2 postres centrales.

5 horas de barra libre.

Recena.



Finca La Casona del Pinar

Menú

COCKTAIL

El Cocktail consta de 2 Vasitos, 12 aperitivos fríos y calientes, los cuales podréis escoger o modificar según vuestro gusto.

Se completa con 1 córner de Aguas 2 córner de Comida y 1 de Bebida a elegir.

Estación de Postres con 1 tarta y 1 postres central y 1 mini-sorbete.

5 horas de barra libre.

Recena.



VASITOS:

Fríos:

-Salmorejo Cordobés.
-Ajo Blanco Malagueño.
-Gazpacho Andaluz
-Gazpacho de Fresa.

Calientes:

-Crema de Trigueros.
-Crema de Puerros.
-Crema de Boletus.





Finca La Casona del Pinar

APERITIVOS

Aperitivos Calientes:

-Brie en Costra de Almendra.
-Langostinos Crujientes.
-Croquetas de Boletus
-Croquetas de Choco con Ali-Oli de Ajo Negro.
-Croquetas de Bogavante. + 2,00€
-Patatas Revolconas con Torreznos de Soria.
-Empanadilla de Pulpo.
-Tosta de Solomillo Ibérico con salsa de Px
-Mini Hamburguesa de Angus al Roquefort.
Tempura de Verduras.







Finca La Casona del Pinar

APERITIVOS

Aperitivos Fríos:

-Surtido de Ibéricos
-Tabla de Quesos
-Cecina Leonesa con Boletus.
-Humos con Lomo de Sardina Marinada
-Salmon a la Estaca con Cebolla roja encurtida
-Ensalada de Canónigos con Setas y Anguila Ahumada
-Salpicón de Marisco.
-Ensalada La Brasería.
-Tartar de Atún Rojo. + 2,00 €
-Ensaladilla Rusa con Colas de Gamba.







Finca La Casona del Pinar

CÓRNER

Córner de Comida:

Quesos:

-Queso Curado Zamorano.
-Queso Semi Curado
-Queso de Cabra.
-Idiazábal Ahumado
-Queso Trufado.



Croquetas:

-Croquetas de jamón Ibérico.
-Croquetas de boletus.
-Croquetas de Choco con Ali-Oli
-Croquetas de Bogavante.





Finca La Casona del Pinar

CORNER

Córner de Comida:

Arroces:

-Arroz Negro
-Arroz a Banda
-Arroz con Boletus
-Arroz con Presa Ibérica
-Arroz con Verduras.
-Paella Mixta.



Jamón Ibérico:

-Jamón Ibérico de Cebo 350€

-Jamón Ibérico de Bellota 550€

Cortador de Jamón Profesional,
Panes y Picos incluido



Fotos de los platos



Finca La Casona del Pinar

CORNER

Córner de Comida:

Sushi:

-Makis
-Nigiris
-California Roll variados.

PRECIO POR PERSONA 9,00€



Barbacoa de Solomillo de Vaca:

-Solomillo de vaca a la Barbacoa,
-Diferentes salsas
-Panes y picos.

PRECIO POR PERSONA 10,00€



CÓRNERS

Córner de Bebida:

Botellines Cerveza:

-Presentación en Cubos de Latón con hielo
-Tres diferentes variedades de Cerveza a elegir entre nuestras marcas.
-Una vez terminado, se seguirán sirviendo cervezas en la barra.



Vermouth Artesano:

-Presentación en Cubos de Latón con hielo
-Dos diferentes Vermouth Artesanos
-Diferentes acompañamientos.
-Una vez terminado, se seguirá sirviendo en barra.

CÓRNERS

Córner de Bebida:

Cava Ice:

-Presentación en Cubos de Latón con hielo
-Dos diferentes variedades de Cava.
-Diferentes Acompañamientos
-Una vez terminado, no se seguirán sirviendo en la barra.

PRECIO POR PERSONA 6,00€



Champagne:

-Presentación en Cubos de Latón con hielo
-Dos diferentes Champagne
-Una vez terminado, no se seguirá sirviendo en barra.

PRECIO POR PERSONA 12,00€



ENTRANTES:

Entrantes Fríos:

-Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico y Huevo.
-Gazpacho Analuz con Virutas de Cecina.
-Ajo Blanco Malagueño con Frutos Rojos.
-Gazpacho de Fresa. + 2,00€
-Tartar de Atún Rojo con Aguacate. +5,00 €

Entrantes Calientes:

-Crema de Trigueros con Compota de Calabaza.
-Crema de Cachelos con Pulpo.
-Crema de Boletus con Foie.





PRIMER PLATO:

Fríos:

-Ensalada de Bogavante con Mango y Mahonesa de Almendra. + 5,00€
-Ensalada de Gambon de Huelva en Tempura con Naranja Caramelizada.
-Ensalada de Perdiz con Cebollitas escabechadas.
-Ensalada de Salmón con Setas y Verduras Encurtidas
-Carpaccio de Buey con Foie fresco y lascas de Parmesano.

Calientes:

-Lomos de Corvina al vapor con Trigueros y aire de Rueda.
-Merluza al horno con Alioli al tinto de Toro en cama de repollo agridulce.
-Bacalao a baja temperatura con Pimientos asados.
-Salmón al horno sobre patata Dorada y Algas Wakame.
-Rape en Salsa Americana con Langostinos. +3,00€









Finca La Casona del Pinar

SORBETES:

Limón al Cava.

Frambuesa con Vodka de Arándanos.

Mandarina al Kirsch.

Granizado de Mojito. + 2€









Finca La Casona del Pinar

SEGUNDO PLATO:

Asados y Guisos: (nuestra especialidad.)

-Cordero lechal de Sacramenia Asado.
-Cochinillo de la Denominación segoviana, (marca de Garantía).*
-Carrillada de Cebón con Boletus.

Carnes:

-Solomillo de Buey con Foie y salsa de Moscatel.
-Solomillo de Buey con Salsa de Boletus.
-Solomillo de Cerdo Ibérico con Trigueros.
-Magred de Pato con culis de Frutas del Bosque.
-Secreto Ibérico con salsa al Pedro Ximenet.
-Presa Ibérica sobre Patata Dorada al Oporto.



*Se puede realizar Corte tradicional segoviano con el plato

POSTRES:

Tartas*: *(se sirven con bombones)*



-Tarta de Tres Chocolates.
-Tarta de Queso,
-Ponche Segoviano,
-Red Velvet.
-Carrot Cake.
-Tarta Sacher.
-Tarta de Limón.
-Hojaldre de Nata y Trufa.
-Torrija de Naranja,
-Tarta de Nata y Fresa.

Postres Centrales:

-Mini tarta Oreo.
-Crema de Queso con Helado de Violeta.
-Yogurt con Turrón Artesano.
-Mini –Hojaldre de Nata y Moka.
-Cuajada de Coco con Mango.





*Incluimos la tarta y los muñecos, para realizar el corte

Finca La Casona del Pinar

MENÚ INFANTIL:

Aperitivo:

-Croquetas de Jamón.
-Nuggets de Pollo.
-Palitos de Queso.
-Tomate con Mozarela.
-Jamón Serrano.
-Queso Semi-Curado.

Plato a Elegir:



-Hamburguesa.
-Escalope de Ternera.
-Chuletillas de Cordero.
-Delicias de Merluza
-Macarrones con Tomate.

Guarnición a Elegir:

-Patatas Fritas, Ensalada, Arroz salteado.

Postre a Elegir:

-Tarta de Chocolate.
-Helado de Vainilla y Chocolate.



Finca La Casona del Pinar

MENÚ ADOLESCENTE:

Mismo menú que Adulto, sin Alcohol.

MENÚ STAFF:

Plato combinado:

-Entrecot, Patatas Fritas, Croquetas de Jamón Queso semicurado, y postre de la boda.



Bebidas:

Agua mineral, Refrescos y Zumos



Finca La Casona del Pinar

RECENA:

Incluido:



-Pizza de Jamón York y Queso.
-Empanada de Atún.
-Tortillas de Camarón.
-Canapés de Jamón Serrano con Tomate.

-Mini Donuts variados.

Refuerzo:



-Mini Hamburguesas de Pollo.
-Canapés de Bonito.
-Sándwiches de Cangrejo.

-Palmeras de Chocolate.

PRECIO POR PERSONA 5,00€

Churros con Chocolate:



PRECIO POR PERSONA 4,00€



Finca La Casona del Pinar

SERVICIO DE BEBIDAS



Refrescos:

-Coca Cola/ Coca Cola Zero.
-Fanta de Limón/ Naranja.
-Aquarius de Limón/ Naranja.
-Tónica Bliss, Amarilla o Rosa.

Cerveza:

-Estrella Galicia con y sin Alcohol.

Bodega:

Vinos Tintos:



-Valdubon Joven D.O. Ribera de Duero.
-Imprescindible Roble D.O. Toro.
-Viña Alcorta Crianza D.O. Rioja.

Vinos Blancos:

-Pimpollo Verdejo D.O. Rueda.
-Imprescindible Albillo D.O. Toro.

*Otras marcas consultar precio.



SERVICIO DE BEBIDAS

Barra Libre:

Ron: Elegir 2.

-Brugal, Barceló, Cacique, Santa Teresa,
Pampero, Capitán Morgan.

Whisky: Elegir 2.

-J&B, Dyc 8, Johnie Walker (Red),
Ballantines, Cutty Sark, White Label.

Ginebra: Elegir 2.

-Beefeater, Puerto de Indias, Tanqueray,
Seagrams, Larios 12, M.G.

Vodka: elegir 1.

-Eristoff, Absolut, Stolinaya, Smirnoff, Finlandia

*Otras marcas consultar precio.



TARIFAS: (Precios mas I.V.A 10%)

Temporada Alta:

Sábados:
Junio, Julio, Septiembre.

Mínimo 120 Adultos:



Menú CALA 105€
Menú ORQUIDEA 125€
Menú COCKTAIL 115€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)
Menú Infantil 35€

Temporada Baja:



Sábados: Resto del Año.
Viernes y Domingos de todo el Año.

Mínimo 120 Adultos:

Menú CALA 95€
Menú ORQUIDEA 115€
Menú COCKTAIL 105€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)
Menú Infantil 35€

TARIFAS: (Precios mas I.V.A 10%)

Temporada Alta:

Sábados:
Junio, Julio, Septiembre.



Mínimo 150 Adultos:

Menú CALA 100€
Menú ORQUIDEA 120€
Menú COCKTAIL 110€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)
Menú Infantil 35€

Temporada Baja:



Sábados: Resto del Año.
Viernes y Domingos de todo el Año.

Mínimo 150 Adultos:

Menú CALA 90€
Menú ORQUIDEA 110€
Menú COCKTAIL 100€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)
Menú Infantil 35€

TARIFAS: (Precios mas I.V.A 10%)

Temporada Alta:

Sábados:
Junio, Julio, Septiembre.



Mínimo 90 Adultos:

Menú CALA 110€
Menú ORQUIDEA 130€
Menú COCKTAIL 120€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)
Menú Infantil 35€

Temporada Baja:



Sábados: Resto del Año.
Viernes y Domingos de todo el Año.

Mínimo 90 Adultos:

Menú CALA 100€
Menú ORQUIDEA 120€
Menú COCKTAIL 110€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)
Menú Infantil 35€

CEREMONIA CIVIL:

En El Patio de las Orquídeas contamos con el Jardín de Prunos, una zona idílica y llena de encanto, donde podrás realizar tu ceremonia Civil, de una forma personalizada en compañía de todos tus invitados.

El montaje consta de mesa tipo Altar, Sillas enfundadas para el 70% de los invitados y arco de boda y persona que coordina salida de novios y comienzo de ceremonia.

La decoración floral o cualquier otro tipo de decoración, corre por cuenta de los novios.
A la salida, de la ceremonia, esta únicamente permitido tirar pétalos de Rosa o pompas de jabón, en ningún caso arroz o confeti.
La megafonía esta incluida si contratas el sonido con nuestros Djs



Precios:

Mínimo 90 Adultos: 250€

Mínimo 120 Adultos 200€

Mínimo 150 Adultos 150€



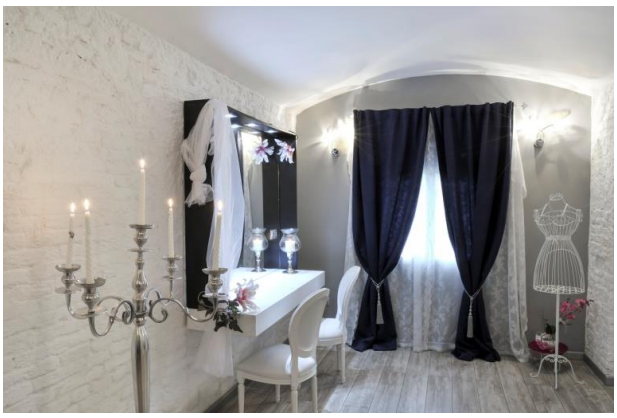
HABITACIONES DE LOS NOVIOS:

En El Patio de las Orquídeas contamos con dos bonitas habitaciones, especialmente preparadas para los momentos anteriores a vuestra celebración, sean inolvidables, igualmente que las fotos que deseéis haceros durante vuestro atrezo.

Las habitaciones cuentan con servicio de Mini-Bar,
y
Cava con Bombones

PRECIO POR HABITACIÓN 200,00€





PRUEBA DE MENÚ: 6 PERSONAS

Las pruebas se realizan, en nuestro restaurante, el viernes más próximo a 30 días antes de la celebración.
El horario es de Cena entre las 20:30 y las 22:30 hrs

La Degustación consistirá en:

Aperitivos de Cocktail según vuestra elección.
*2 Entrantes.**
*2 Primeros.**
2 Sorbetes.
*2 Segundos.**
*2 Postres centrales.**

** Platos a compartir.*

Vinos Tintos
Vinos Blancos







ALOJAMIENTO:

En El Patio de las Orquídeas contamos con mas de 20 habitaciones de Hotel y 60 habitaciones de Albergue de Categoría especial, para que puedas alojar a todos tus invitados y que tu celebración sea diferente e inolvidable

Todos los menús podrán ser completados con las posibilidad de alojamiento para tus invitados.

Temporada Alta:

*25,00€/ PERS.(en nuestro albergue de categoría especial)**

Temporada Baja:

*20,00€/PERSONA. .(en nuestro albergue de categoría especial)**

**Hotel consultar disponibilidad y precios*

(Regalo 2024)

***Suite Nupcial** (mas de 120 invitados)*

ó

***Junior Suite**.(más de 90 invitados)*





Los menús incluyen:



-Cocktail de Bienvenida.
-Decoración Floral de las mesas.
-Montaje de Mesas personalizado.
-Menaje y Cristalería de Alta Gama
-Minutas y Planos de mesas.
-Responsable de coordinación del evento(colaborara con vosotros si lo necesitáis con la contratación de Autobuses, Animación, Música, Fotografía etc..)
-Recena de madrugada , Incluido en Menú Orquídea y Menú Cocktail.

Añade un toque especial:



-Corte de Jamón: 550 € (cortador profesional y Jamón de Bellota)
350 € (cortador profesional y Jamón de Recebo).
-Candy Bar: 300 €
-Barra de Gin-Tonics Premium (15,00 € por persona y hora)
-Barra de Cocktelería.(15 € por persona y hora)
-Discoteca Móvil
-Música en directo (Consultar precio)

Mínimo de Invitados



1-El numero mínimo de invitados que se cobrara, será de 90. (Consultar)

Condiciones a tener en cuenta

-Los precios no llevan incluido el I.V.A.
-Cualquier proveedor que entre en nuestras instalaciones, para prestar sus servicios deberá tener su correspondiente alta de la T.G.S.S,
-Así mismo se informara a Finca La Casona, de los horarios, necesidades, potencia de sonido o cualquier dato que pueda suponer cualquier contratiempo de dichos proveedores.
-Al final de la ceremonia civil si la hubiera, no esta permitido tirar Confeti etc., solo están permitidos los pétalos de rosa o productos similares biodegradables.
-Tampoco esta permitido el uso de bengalas de humo.