



Trinidad

PROMOCIONES
WEDDING DAY

2026

www.fincatrinidad.com

E-mail: info@fincatrinidad.com

Tlf. y whatsapp 629163793 / 91 8580027

www.instagram.com/restaurante_finca_trinidad/





Asegurese el éxito de su celebración

Más de 100 años de experiencia y un gran equipo de profesionales que estarán a su servicio para que su boda quede en el recuerdo para siempre.

- Cocina propia (no catering).
- Magníficos jardines
- Decoraciones originales
- Todo tipo de servicios
- Atención personalizada, cuidando hasta el ultimo detalle

Menús

- Cóctel
- Promo 1
- Promo 2
- Promo Estrella
- Promo Estrella Plus
- Promo Centenario
- Menú infantil



Cóctel

(incluido en todas las promos menos en la de centenario)

Fríos

Mini Tosta de Salmón marinado

Mini cono de guacamole y humus

Delicias de empanada gallega artesana

Taquitos de totilla española con salsa de piquillo

Cesta de queso con rosquillas de ajonjolí

&

Chupitos de crema de temporada

(gazpacho, salmorejo, melón, calabacín con parmesano, nécoras, trigueros con jamón)

Calientes

Croquetas de cigalita

Tartaleta de champiñón

Buchones de mero

Bastoncito de pollo con mostaza y miel

Mini quiché de bacon y cebolla



Promo I

Entrantes

Crema de calabacín con virutas de parmesano
Salmorejo cordobés con huevo de codorniz
Hojaldre de marisco con salsa nantua

Primeros platos

Supremas de mero al vino del Rhin con verduritas
Pastel de setas y gambas con salsa del piquillo
Salmón noruego al cava con patatas al vapor

Segundos platos

Supremas de ternera al Oporto con muselina de patata al graten
Entrecot de buey a la parrilla con patatas panadera y pimientos del piquillo (+3 €)
Solomillo ibérico de jabugo con salsa de cítricos y frutos secos y milhojas de patata y pimiento

Postres

Selva Negra
Milhoja de nata y crema con culis de chocolate
Pudding de coco con culís de mango
Tres gustos de chocolate, nata y yema

- 2 horas de barra libre con mesa dulce

Precio Todo incluido: 110 euros IVA 10 % incluido

Discoteca con dj (amenización comida con momentos especiales y 2 horas de baile) : 895 €

Hora adicional barra libre: 8,5 €/ pp

Hora adicional discoteca: 295 €



Promo II

Entrantes

Crema de hongos con aceite de trufas
Vieira rellena de frutos del mar gratinada
Ensalada verde con queso de cabra y frutos secos a la vinagreta de Módena

Primeros platos

Dorada glaseada con gulas y canutillo de verduritas al dente
Mero relleno de setas y gambas con salsa de boletus (+ 2,5 €)
Lomo de merluza con cebolla caramelizada y jamón ibérico

Segundos platos

Medallón de Solomillo de buey a la mostaza antigua, milhoja de patata y pimiento y bastoncito de espárrago en tempura
Solomillo a Labroch con salsa al Oporto, trufas y champiñones y pastel de patata
Carrillada de Ternera con frutos secos y cebollitas caramelizadas

Postres

Queso y yogurt con arándanos
Milhoja de nata y crema con culís de chocolate
Lingote de San Marcos

- 2 Horas de barra libre con mesa dulce

Precio todo incluido: 123 Euros IVA 10 % incluido

Discoteca con dj (amenización comida con momentos especiales y 2 horas de baile): **895€**
Hora adicional barra libre: **8,5 €/pp**
Hora adicional discoteca: **295 €**



Promo Estrella

Entrantes

Crema de nécoras con frutos del mar.

Crema de poularda con almendras tostadas

Canelón relleno de changurro y gambas con salsa de tomates maduros (+1,5 €)

Primeros platos

Bomba de lubina en hojaldre con salsa de nécoras (+ 3 €)

Merluza al pilpil de setas y ajetes con patatitas (+ 3 €)

Supremas de mero al vino del Rhin con canutillo de verduritas al dente
&

Sorbete de mango

Segundos platos

Solomillo ibérico de jabugo en civet ligero de Oporto y hongos

Medallón de Solomillo d buey a la pimienta verde, y pastel de patata (+ 3,5 €)

Timbal de rabo de Toro sobre mousseline de patata (Especialidad de nuestro chef).

Postres

Milhoja de nata y crema con culís de frambuesa

Delicia de queso con frutos rojos

- 4 Horas de barra libre con Recena incluida
- 4 horas de Discoteca privada con Dj profesional y amenización comida con momentos especiales
- Candy Bar con rincón de donuts

Precio Todo incluido: 146 Euros IVA 10 % incluido
(Precio para un mínimo de 120 pax)



Promo Estrella Plus

Primeros platos

Pastel de cabracho con bouquet de ensalada
Ravioli con foie y cebolla caramelizada

&

Sorbete de mandarina de montaña

Segundos platos

Solomillo ibérico en salsa de cítricos con milhoja de patata
Delicias de cordero confitado con miel y canela y recuerdo de lima (+4,5€)

Postre

Pastel de chocolate blanco

- 4 H de barra libre con Recena incluida
- 4 h de Discoteca con Dj profesional y amenización
- Sweet Table (chucherías, donuts...)

REGALO ADICIONAL A ELEGIR ENTRE :

- Photocall temático
- Montaje bienvenida con cubos de Zinc (40 botellines)
- Puesto de limonada
- Suelta de globos con led (25 uds)
- Llegada de los novios en coche de caballos
(no incluye decoración carruaje ni cochero)
- Entrada de la novia al jardín en caballo blanco
(no incluye decoración ni mozo).
- Glitter bar

**Precio Todo incluido: 150 Euros IVA 10% incluido
(Precio para un mínimo de 120 pax)**



Promo Centenario

Cóctel

Mini tоста de jamón con tumaca y huevo hilado
Brochetita de melón con jamón
Brocheta de Tomatito cherry con mozzarella
Empanada Gallega artesana
Tostita de foie con cebolla caramelizada al Pedro Ximenez
Cucharita de salmón a la vinagreta de mango
Buchones de mero
Mini Quiche de beicon y cebolla
Rombos de brie empanado con mermelada de tomate

& CORNER DE CHUPITOS

& CORNER DE FRITOS

(degustación de croquetas, boquerones, calamares andaluza)

Primeros platos

Lasaña de marisco y espinacas al pomodoro

Ensalada verde con langostino, salmón y gulas a la vinagreta tártara

Segundos platos

Tournedo de solomillo de buey con salsa Perigord y pastel de patata

Lomo de Ternera rosada con salsa Marchand du Vin ,milhojas de patata y pimiento y bastoncito de espárrago en tempura

Postres

Hojaldre de fruta con helado de caramelo inglés con toffee
Textura de tres chocolates con culís de mango

- 3 H de barra libre (primeras marcas)
- Recena incluida
- Candy bar de chuches
- Rincón de donuts
- 3 H de Discoteca con Dj profesional y amenización

Precio Todo incluido: 151 Euros iva 10% incluido
(para un mínimo de 120 personas)



Menú infantil

Cóctel

Entrantes fríos

(Jamón, queso , chorizo, salchichón)

Entrantes calientes

(empanadillas, croquetas)

&

Escalope de ternera con patatas fritas

&

Postre

&

Refrescos, zumos y agua mineral

Precio: 60 € Iva 10% incluido



Sobremesa

Café de Colombia e infusiones

Pastas de té y delicias de chocolate

Bodega

Blanco Rueda Verdejo Palacios de Vivero

Tinto Crianza Rioja Vega

Cava Extrabrut Castellblanch



Servicios incluidos

- Decoración floral de todas las mesas
- Servicio de doncellas y guardarropa
- Menús especiales
- Minutas personalizadas
- Seating plan
- Servicio de wedding planner - Asesoramiento y organización del evento
- Parking privado y guardacoches
- Montaje especial del salón
- Degustación de 2 menús (2 entrantes, 2 pescados y 2 carnes) para bodas sup. a 100 pax





Trinidad

www.fincatrinidad.com

E-mail: info@fincatrinidad.com

Tlf. y whatsapp 629163793 / 91 8580027

www.instagram.com/restaurante_finca_trinidad/