B O D A S Y E V E N T O S



Un Oasis Natural a las Puertas de Madrid

Nuestra Finca nace hace más de 20 años, situada en un entorno natural incomparable y a tan solo media hora de Madrid, Finca La Peraleña se distingue por su dedicación en la organización de eventos de ensueño, ofreciendo un trato cercano y personalizado en cada detalle.

Con 10.000 metros cuadrados de jardines meticulosamente cuidados, amplias terrazas, estacionamiento privado, etc. Este exclusivo espacio transformará tu celebración en una experiencia única e inolvidable. En Finca La Peraleña, la conexión con la naturaleza es parte esencial de nuestra filosofía, brindando a tus invitados la oportunidad de disfrutar de una experiencia gastronómica excepcional, en un ambiente acogedor y perfectamente integrado con el entorno.

Con capacidad para recibir hasta 350 personas y ofreciendo toda la finca en exclusiva para cada evento, nuestro espacio abierto y rodeado de jardines será el escenario ideal para celebrar momentos especiales, creando recuerdos que perdurarán para siempre.

Trabajamos de la mano de nuestro Chef **Julio Reoyo**,
te ofrecemos un menú personalizado y en constante evolución,
diseñado meticulosamente para cada ocasión.
Nuestra propuesta culinaria se basa en la riqueza de la cocina mediterránea,
complementada con toques de creatividad y vanguardia.
Garantizamos la máxima calidad en la presentación y elaboración de nuestros platos,
utilizando productos frescos y de primera categoría.

Con más de veinte años de experiencia en la organización de bodas, contamos con un equipo de profesionales altamente capacitados, dedicados a convertir tu celebración en un evento único y memorable.

MENÚ ALBAHACA

MENÚ CÓCTEL

MENÚ LAVANDA

jamón ibérico bellota + servicio de cortador 10 aperitivos fríos 10 aperitivos calientes 5 aperitivos dulces

jamón ibérico bellota + servicio de cortador
6 aperitivos fríos
6 aperitivos calientes
entrante
carne o pescado
postre

jamón ibérico bellota + servicio de cortador
6 aperitivos fríos
6 aperitivos calientes
entrante
pescado
carne
postre

110€ / pax

120€ / pax

140€ / pax

todos los menús incluyen vino, agua, cerveza y refrescos. IVA no incluido en el precio.

MENÚ CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

- · Gilda de boquerón marinado y anchoa
- · Tartar de gamba roja y caviar de arenque
- Madalena de aceituna negra con anguila ahumada y tomate dulce
- · Piruleta de salmón marinado y mantequilla de anchoas
- · Bombón de guacamole, ajoblanco y atún rojo
- · Miniblini de mejillones en escabeche con ali oli y chip de patata
- · Tartaleta de mojo de tomate con anchoas y cilantro
- · Minicono de parmesano y membrillo
- · Chupito de sopa de calabaza y naranja
- · Tosta de paté de perdiz y salsa Cumberland

APERITIVOS CALIENTES

- · Croquetitas de jamón ibérico
- · Cigarrillos de morcilla y piquillos con crema de manzana
- · Hojaldre de foie gras, queso brie y cebolla caramelizada
- · Minibrocheta de pollo moruno con sésamo y teriyaki
- · Alcachofas crujientes con sal de jamón
- · Delicias de bacalao con salsa romesco
- · Brioche de miniburger con Emmental y beicon
- · Langostinos crujientes con miel y mostaza
- · Tosta de solomillo ibérico con orejones y Cheddar
- · Minibikini de rabo estofado con cebolla roja encurtida



APERITIVOS DULCES

- Brochetas de fruta de temporada · Tartaleta de mousse de limón y merengue
- · Trutas de caté y chocolate blanco · Tartita de chocolate y vainilla tresca
 - Miniflan de queso fresco y frutos rojos

110€ / pax. IVA no incluido en el precio

CÓCTEL BIENVENIDA MENÚ ALBAHACA

APERITIVOS FRÍOS

- · Jamón ibérico de bellota al corte
- · Gilda de boquerón marinado y anchoa
- · Terrina de foie gras caramelizada y gel de remolacho
- · Tortilla cremosa de gambas al ajillo y romesco
- · Miniblini de mejillones en escabeche con ali oli y chip de patato
- · Minicono de Idiazabal y membrillo
- Chupito de sopa de calabaza y naranja

APERITIVOS CALIENTES

- · Croquetitas de jamón ibérico
- · Cigarrillos de morcilla y piquillos con crema de manzano
- · Minibrocheta de pollo moruno con sésamo y teriyaki
- · Brioche de miniburger con Emmental y beicor
- · Langostinos en tempura con miel y mostaza
- · Tosta de solomillo ibérico con orejones y Cheddar



bebidas: cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y zumo cava, fino y manzanilla

MENÚ ALBAHACA

ENTRANTES: (uno a elegir)

- · Milhojas de salmón marinado y mantequilla de anchoas con remolacha, mango y ensalada brotes
- · Salpicón de mariscos y verduritas con brotes y caviar de arenque
- · Pastel templado de cabracho con langostinos, rúcula y holandesa de albahaca
- · Ensalada de perdiz y verduritas en escabeche con brotes tiernos y foie gras
- · Ensalada de bogavante y verduras con algas y vinagreta de trufa (suplemento de 3€)
- · Ensalada crujiente de langostinos, vinagreta de verduritas y caviar cremoso

SEGUNDOS: (uno a elegir, una carne o un pescado)

PESCADOS:

- · Taco de bacalao asado con espinacas, almendras, pasas y pil pil
- · Lomo de merluza al vapor con calabacín y emulsión de patata
- · Lubina al horno con pisto de frutos secos, yogur y mango

CARNES:

- · Hojaldre trufado de carrillera de ternera con calabaza, setas y salsa oporto
- · Solomillo de ternera nacional a la parrilla, pastel de patata y pimientos de padrón (suplemento de 6€)
- · Lingote trufado de pularda, cous cous de verduras y salsa cremosa
- · Confit de pato hecho en casa con zanahorias escarchadas y salsa cumberland
- · Espaldita de cordero confitada con patatas panadera y migas
- · Cochinillo confit, ensalada de escarola y tomate dulce y su jugo

POSTRES: (uno a elegir)

- Cremoso de yogur y mascarpone con frutos rojos y helado de mango
- · Tartita templada y caramelizada de melocotón, salsa de vino tinto y helado de vainilla
- · Pastel cremoso de chocolate y vainilla fresca, jugo de caramelo y helado de cacao
- · Flan de queso fresco, salsa de toffee y helado de violetas
- · Pastel tierno y templado de chocolate con chantilly y helado de dulce de leche

120€ / pax. IVA no incluido en el precio

CÓCTEL MENÚ LAVANDA

APERITIVOS FRÍOS

- · Jamón ibérico de bellota al corte
- · Gilda de boquerón marinado y anchoa
- · Terrina de foie gras caramelizada y gel de remolacha
- · Tortilla cremosa de gambas al ajillo y romesco
- · Miniblini de mejillones en escabeche con ali oli y chip de patato
- · Minicono de Idiazabal y membrillo
- · Chupito de sopa de calabaza y naranja

APERITIVOS CALIENTES

- · Croquetitas de jamón ibérica
- · Cigarrillos de morcilla y piquillos con crema de manzano
- · Minibrocheta de pollo moruno con sésamo y teriyaki
- · Brioche de miniburger con Emmental y beicor
- · Langostinos en tempura con miel y mostaza
- · Tosta de solomillo ibérico con orejones y Cheddar



bebidas: veza, cerveza sin alcohol, refres

cava, fino y manzanillo

MENÚ LAVANDA

ENTRANTES: (uno a elegir)

- · Milhojas de salmón marinado y mantequilla de anchoas con remolacha, mango y ensalada brotes
- · Salpicón de mariscos y verduritas con brotes y caviar de arenque
- · Pastel templado de cabracho con langostinos, rúcula y holandesa de albahaca
- · Ensalada de perdiz y verduritas en escabeche con brotes tiernos y foie gras
- · Ensalada de bogavante y verduras con algas y vinagreta de trufa (suplemento de 3€)
- · Ensalada crujiente de langostinos, vinagreta de verduritas y caviar cremoso

SEGUNDOS: (dos a elegir: una carne y un pescado)

PESCADOS:

- · Taco de bacalao asado con espinacas, almendras, pasas y pil pil
- · Lomo de merluza al vapor con calabacín y emulsión de patata
- Lubina al horno con pisto de frutos secos, yogur y mango
 CARNES:
- · Hojaldre trufado de carrillera de ternera con calabaza, setas y salsa oporto
- · Solomillo de ternera nacional a la parrilla, pastel de patata y pimientos de padrón (suplemento de 6€)
- · Lingote trufado de pularda, cous cous de verduras y salsa cremosa
- · Confit de pato hecho en casa con zanahorias escarchadas y salsa cumberland
- · Espaldita de cordero confitada con patatas panadera y migas
- · Cochinillo confit, ensalada de escarola y tomate dulce y su jugo

POSTRES: (uno a elegir)

- Cremoso de yogur y mascarpone con frutos rojos y helado de mango
- · Tartita templada y caramelizada de melocotón, salsa de vino tinto y helado de vainilla
- · Pastel cremoso de chocolate y vainilla fresca, jugo de caramelo y helado de cacao
- Flan de queso fresco, salsa de toffee y helado de violeta
- · Pastel tierno y templado de chocolate con chantilly y helado de dulce de leche

140€ / pax. IVA no incluido en el precio



MENÚ INFANTIL

primeros platos (uno a elegir)

minipizza de jamón y queso pasta con boloñesa

segundos platos (uno a elegir)

hamburguesa completa con patatas fritas escalopines empanados de pollo con patatas fritas

postre

helado de chocolate y vainilla en tulipa.

50€ / pax

este menú incluye agua y refrescos. IVA no incluido en el precio.



CARTA DE VINOS

Blancos:

• Entre silencios

Malvar fermentado en barrica. D.O. Vinos de Madrid

· Cantal

Verdejo 100%. D.O. Rueda

Tintos

· De Palabra Crianza

Tempranillo. 12 meses. D.O. Vinos de Madrid

· Convento Oreja Roble

Tinto Fino. 6 meses. D.O. Ribera del Duero

Dulce Espumoso:

· Marina Espumante

Moscatel. D.O. Alicante

Vinos (incluidos en todos los menús)



COMPLEMENTA TU BODA

corners (8€/persona)

- · Quesos nacionales e internacionales con guarniciones y panes
- Fideuá de marisco y verduras al azafrán
 + arroz negro de chipirones con ali oli
- · Sopas y cremas frias + mini ensaladas
- · Encurtidos + escabeches
- · Fritura andaluza (+ 4€/persona)

sorbetes (5€/persona)

- · de limón y cava a la vainilla
- · de manzana verde
- · de mojito a la hierbabuena
- · de mango con fresas

sopas y cremas (5€/persona)

- · Salmorejo de cerezas, vinagreta de pulpo y verduritas y brotes
- · Crema fría o caliente de puerros con bacalao y pil pil
- · Crema bullabesa con volovan de chipirones

recena

(incluida en barra libre de 3 y 4 horas

- · Pulga de lomo ibérico con tomate rallado y AOVE
- · Mini sandwich de ensaladilla de gambas
- · Mini croissant relleno de vegetales y mahonesa de espinacas
- · Empanada de vieiras y pulpo
- · Mini medianoche de lacón y queso con mantequilla salada
- · Mini ensaimada rellena de crema
- · Mini donuts variados

refuerzo para menú todo cóctel (5€/persona)

- Fideuá de marisco y verduras al azafrár
- · Migas con huevo de codorniz
- · Sopa de ajo castellana con bacalao
- · Tajine de cordero con verduritas, almendras y pasas

candy bar (2,5€/persona)



SERVICIOS Y CONDICIONES

SERVICIOS INCLUIDOS

- · Centros de mesa
- Protocolo y minutas personalizadas
- Degustación para 6 comensales (a partir de 100 invitados)
- Servicio de asesoramiento desde el primer día

SERVICIOS EXTRAS

- · Ceremonia (400€)
- · BARRA LIBRE:
 - 3 horas barra libre 22,5€/persona (incluye recena 3 variedades saladas y 1 dulce)
 - 4 horas barra libre 30€/persona (incluye recena 3 variedades saladas y 1 dulce)
- · DJ 750€ durante todo el evento
- · Menú personal empresas colaboradoras (50€ / persona)
- · Alguiler finca (1.500€)

CONDICIONES

- · Reserva de fecha 2.500€ + IVA (no reembolsable)
- El 50% del total una semana antes de la degustación
- · Pago final la semana de la boda
- · Confirmación de invitados 10 días antes de la boda
- · Precios para un mínimo de 100 comensales, para un número inferior consultar

¿hablamos?

668 54 48 82

info@fincalaperalena.com