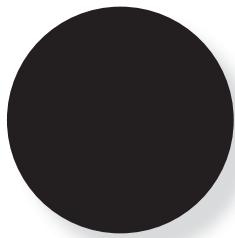




~ *Finca* ~
LA PERALEÑA

D O S I E R
D E BODAS

LA PERALEÑA & JULIO REYO



INTRODUCCIÓN

Ubicada en un marco natural muy cerca de Madrid, la **Finca La Peraleña** nació con la idea de desarrollar toda su experiencia en la celebración de todo tipo de eventos, ofreciendo y garantizando un trato cercano y personalizado.

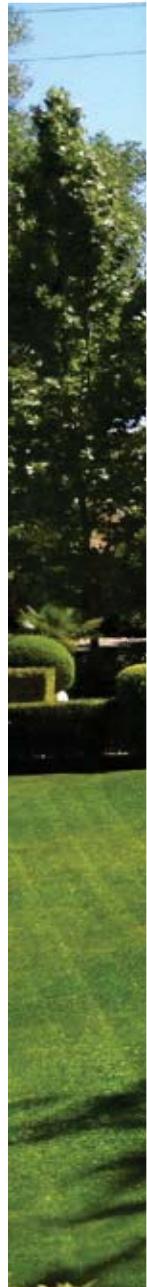
Un escenario en plena naturaleza, a escasa media hora de Madrid. 10.000 metros cuadrados de cuidado jardín, terrazas, parking privado y una bonita cuadra de caballos , harán de tu celebración algo inusual en un ambiente exclusivo. La idea de disfrutar de la naturaleza prima en la filosofía de la finca, ofreciendo a sus invitados la posibilidad de disfrutar de nuestra exclusiva hostelería, en un espacio con capacidad para 320 personas, completamente abierta e integrada en el jardín.

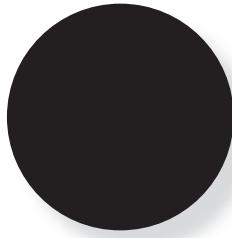
Con nuestro **Chef Julio Reoyo** ofrecemos un menú personalizado, en constante renovación, exquisito y a medida para cada ocasión. Nuestra base de cocina es la mediterránea con toques de cocina creativa. La presentación, calidad y elaboración de nuestros productos está totalmente garantizada.

Más de quince años de experiencia en celebraciones de todo tipo de bodas tanto civiles como religiosas nos avalan, así como una plantilla de grandes profesionales que ponemos a su servicio, para hacer que tu celebración se convierta en un acto singular y marque la diferencia.

La finca dispone de un equipo de personas multidisciplinar que está especializado en cada área de la boda y se encargará de la gestión integral de la misma.

Contamos con una extensa carta de servicios extras para vuestra boda: decoración floral, ceremonia civil, mesas dulces, ambientación musical, animación, fotografía, servicio de wedding planner, etc. para ayudaros a conseguir una boda única y original.





CÓMO ORGANIZAMOS VUESTRA BODA

UNA SOLA CELEBRACIÓN AL DÍA

Ofrecemos en exclusiva una sola celebración al día para que podáis disfrutar del espacio de forma íntima con vuestros invitados.

Hemos cuidado el espacio para ofreceros un lugar determinado para cada momento de la celebración:

- Zona pre-cóctel y cóctel 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.



COCINA PROPIA

Para dar servicio a más de 300 personas, donde elaboramos el mismo día del evento todos nuestros platos.



CALIDAD



"El producto es la esencia". Nuestras carnes, pescados y mariscos son seleccionados por nuestro **Chef Julio Reoyo**: frescos y de origen natural.



ELABORACIÓN



"Respeto al sabor natural". Todos nuestros platos se elaboran en la propia finca. Cada evento está asistido por nuestro **Chef Julio Reoyo** que parte de la base de una cocina mediterránea con pequeños toques de creatividad combinando de forma perfecta: trabajo tradicional y técnica.



PERSONALIZACIÓN



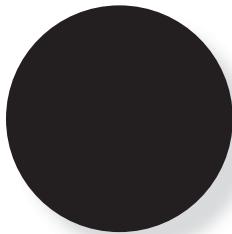
"Porque cada boda es única", nuestro **Chef Julio Reoyo**, pone a vuestra disposición una gran selección de platos: entrantes, pescados, sorbetes, carnes, postres y menús especiales (vegetarianos y veganos, celíacos, intolerancias y alergias) para que podáis organizar y personalizar vuestro propio menú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



NUESTRO EQUIPO



Durante todo 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 lo habéis organizado.



LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO ENLACE

ESQUEMA GENERAL DE UNA BODA

- PRECOCTEL PARA VUESTROS INVITADOS
Mientras esperan vuestra llegada a la finca: refrescos variados, agua mineral y cervezas.
- CEREMONIA CIVIL
Si la hubiere.
- CÓCTEL DE BIENVENIDA
1,30 h de duración
- COMIDA / CENA
- CAFÉS Y DULCES DE SOBREMESA
- REGALOS, SORPRESAS, PROYECCIÓN, ETC.
- BAILE NUPCIAL
- BARRA LIBRE Y DISCOTECA
En la zona indicada.
- EQUIPO DE ANIMACIÓN INFANTIL Pendiente de los más pequeños para que los padres de los mismos disfruten de la boda.
- SERVICIO DE DJ
Personalizamos hasta el último detalle, nuestro DJ estará con vosotros desde el comienzo hasta el final del evento.



04

CÓCTEL DE BIENVENIDA

PARA TODOS LOS MENÚS

Copa de cava de bienvenida con fresas
Jamón ibérico al corte con picos



BEBIDAS DURANTE EL CÓCTEL

AGUA MINERAL, CERVEZAS,
REFRESCOS, VINO BLANCO Y TINTO Y
ZUMOS VARIADOS

VARIEDADES FRÍAS

Terrina de foie gras caramelizada
Tortilla cremosa de bacalao y cebolla tierna
Piruleta de salmón y mantequilla de cebollino
Tartaleta de mojo de tomate con anchoas y cilantro
Minicono de parmesano y membrillo
Chupito frío o caliente

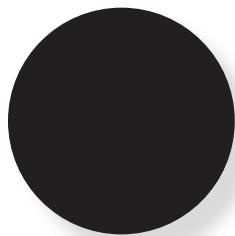
VARIEDADES CALIENTES

Croquetitas de jamón ibérico
Cigarrillos de morcilla con crema de manzana
Tartaleta de setas gratinada con alioli Miniburguer
bull con barbacoa y queso Cheddar
Langostinos crujientes con mahonesa de soja
Patatas revolconas con torreznitos

SOLO EN EL MENU DELICATESSEN

Degustación de quesos nacionales e internacionales
Manchego, Cabra del Tiétar, Azul de Valdeón, Brie de Meaux,
Cheddar y Parmesano

MENU ANIVERSARIO



PRIMEROS PLATOS A ELEGIR UNO



Pastel de calabacín y espárragos verdes con salmón marinado

O

Ensalada de chipirones y verduritas con langostinos y brotes

O

Salmorejo muy cremoso con carpaccio de pulpo y vinagreta de hierbas

O

Crema bullabesa con tosta de chipirones y alioli

O

Crema de setas y hongos con mousse de trufa

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR UNO

Cochinillo confitado, deshuesado y muy dorado con ensalada verde

O

Meloso de ternera al vino tinto con crema de patata y setas salteadas

O

Confit de pato hecho en casa con zanahorias y frutos rojos

O

Solomillo de ibérico asado con frutos de otoño y jugo de Oporto

MENU ANIVERSARIO

POSTRES A ELEGIR UNO

Coulant de chocolate, sopa de yogur y helado de dulce de leche

O

Espuma de arroz con leche y fresas estofadas con helado de naranja

O

Cremoso de yogur y mascarpone con frutos rojos y helado de vainilla

O

Pastel de cremoso de chocolate y mousse de vainilla con helado de caramelo

Vino blanco Vino tinto Cava

Aqua mineral Café,

Infusiones

Barra libre 2 horas

PRECIO PVP: 98 € IVA NO INCLUIDO



MENU TIERRA



PRIMEROS PLATOS A ELEGIR UNO

Ensalada de foie gras y queso de cabra con frutos secos y frutas frescas

O

Ensalada de perdiz en escabeche con brotes tiernos y mouse de foie gras



SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR UNO

Taco de bacalao asado, espinacas con pasas y almendras y pil pil

O

Solomillo de ibérico asado con frutos de otoño y jugo de Oporto



POSTRES A ELEGIR UNO

Cremoso de yogur y mascarpone con frutos rojos y helado de vainilla

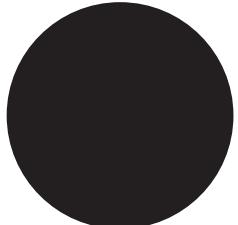
O

Pastel de chocolate y mouse de vainilla con helado de caramelo



Vino blanco Vino tinto Cava
Agua mineral
Café, infusiones
Barra libre 2 horas

PRECIO PVP: 105 € IVA NO INCLUIDO



MENU ESENCIA

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR UNO

Salpicón de chipirones, verduritas y langostinos con caviar de arenque

O

Pastel de cabracho con langostinos, rúcula y mahonesa de espinacas

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR UNO

Meloso de ternera al vino tinto con crema de patata y setas salteadas

O

Lingote trufado de pularda con chutney de remolacha y jugo de asado

Sorbete de manzana verde con frambuesas lio

POSTRES A ELEGIR UNO

Coulant de chocolate, sopa de yogur y helado de dulce de leche

O

Flan de queso, salsa de toffe y helado de vainilla

Vino blanco Vino tinto

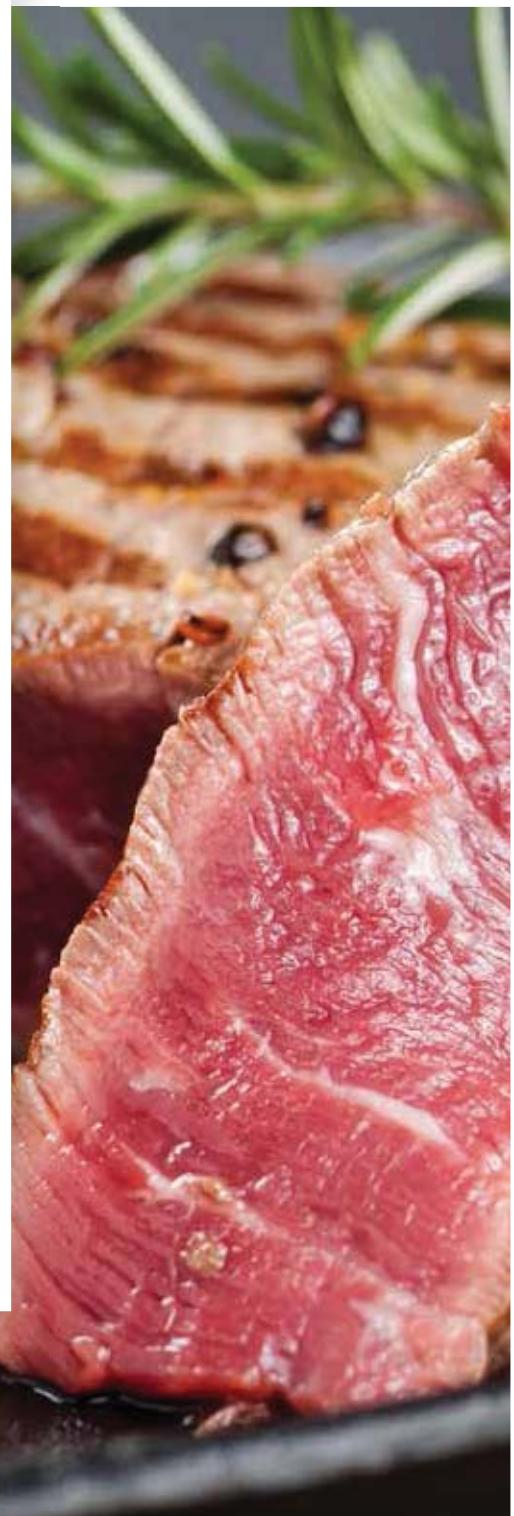
Cava

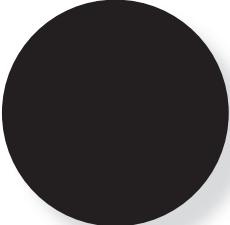
Agua mineral

Café, infusiones

Barra libre 2 horas

PRECIO PVP: 110 € IVA NO INCLUIDO





MENU GASTRONOMICO

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR DOS

Pastel templado de calabacín y espárragos verdes con salmón marinado

O

Carpaccio de pulpo sobre ensalada cremosa de verduritas y brotes

&

Crema de setas y hongos con mousse de trufa

O

Crema de castañas con champiñones y trufa

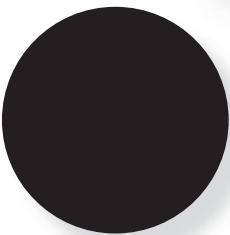


SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR UNO

Confit de pato hecho en casa con zanahorias y frutos rojos

O

Jarrete de ibérico asado en su jugo, crema de orejones y verduras al dente



POSTRES A ELEGIR UNO



Pastel de chocolate y mousse de vainilla con helado de caramelo

O

Pastel riojano, inglesa de café y helado merengado

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Agua mineral

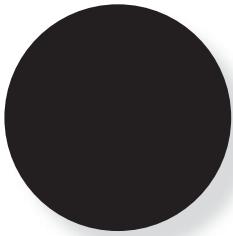
Café, infusiones

Barra libre 3 horas



PRECIO PVP: 118 € IVA NO INCLUIDO

MENU DELICATESSEN



PRIMEROS PLATOS A ELEGIR UNO

Ensalada de bogavante y verduritas con caviar, brotes y vinagreta de trufa
O

Ensalada de vieiras y guacamole con un cremoso de parmesano y albahaca

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR DOS

Lomo de lubina al horno, pisto de frutos secos, yogur y mango

O

Lomo de merluza al horno, cebolla negra y jugo de pisto
&

Solomillo de ternera asado, crema de panaderas, jugo trufado y chips de Yuca

O

Espaldita de cordero confitada y deshuesada con pimientos dulces y patata

Sorbet de fruta de la pasión a la vainilla

POSTRES A ELEGIR UNO

Tarta fina y templada de melocotón con helado de yogur
O

Tocinillo de fruta de la pasión y chocolate blanco con helado de yogur

Vino blanco Vino tinto Cava

Agua mineral

Café, infusiones

Barra libre 4 horas con recena

PRECIO PVP: 134 € IVA NO INCLUIDO



MENU INFANTIL

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR UNO

Minipizza de jamón y queso.

O

Pasta con boloñesa

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR UNO

Hamburguesa completa con patatas fritas

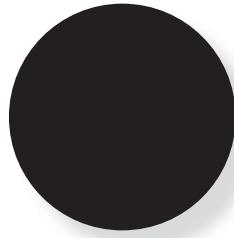
O

Escalopines empanados de pollo con patatas fritas.

POSTRE Helado de chocolate y vainilla en tulipa.

PRECIO PVP: 30 € IVA NO INCLUIDO





ASESORAMIENTO GRATUITO

IDEAS PARA TU BODA

- Animación infantil y de adultos.
- Autobuses.
- Barra de cócteles.
- Cortador de jamón.
- Corner para el cóctel de bienvenida.
- Decoración de finca.
- Decoración floral, ramos de novia.
- Fotógrafos.
- Horas extras de barra libre.
- Música en directo.
- Photo/ videomaton.
- Photocall.
- Proyecciones.
- Servicio de fuentes de chocolate o fondue de chocolate.
- Servicio de wedding planner.
- Tartas y mesas dulces.



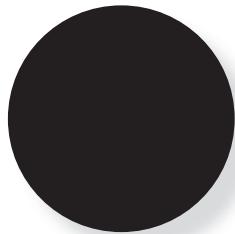
P R E C I O S

SERVICIOS INCLUIDOS

- Menú degustación para los novios y para 4 personas más. (A partir de 100 comensales)
- Vajilla de loza blanca, cristalería y cubertería.
Varias mantelerías a elegir.
- Centros florales , modelo estandar flor artificial
- Servicio de DJ.
- Minutas personalizadas.
- Protocolo de distribución de mesas.
- Mesas redondas de 1,80 metros de diámetro(10-12 personas).
- Servicio de maître y camareros acorde con el número de comensales.
- Servicio de aparcacoches.
- Doncella para baños.

SERVICIOS ADICIONALES

- Hora extra de barra libre 4€ por invitado aprox. dependiendo N° de invitados
- Servicio de autobuses
- Corners de todo tipo
- Decoracion floral (Centros de mesa, Ceremonia civil, ramos de novia Etc)
- Fotografo
- Candy corner
- Animación infantil y de adultos



CONDICIONES GENERALES

- ALQUILER DE FINCA

El servicio para la boda o evento se realizará en exclusiva.

- MÍNIMO DE INVITADOS

Los precios anteriormente descritos se refieren a bodas con un mínimo de 100 personas.

Las bodas con un número de invitados inferior llevarán un suplemento en el precio dependiendo del número total de invitados.

- VALIDEZ

Estos precios son válidos para 2020 y 2021. Para conocer la finca, siempre se hará bajo cita previa : **606022344**

- RESERVA

Para realizar una reserva de fecha habrá que entregar la cantidad de 2.500 € en concepto de señal. Dicha cantidad se descontará del importe de la celebración. Esta señal incluye reserva y alquiler de la finca. Dicha cantidad no será reembolsada, en caso de anulación por parte del cliente.

- FORMA DE PAGO

Cuatro meses antes de la boda 2.500 €. En la degustación: 2.000 €. Quince días antes 50% del total. Resto entre el banquete y la barra libre.

Forma de pago personalizable

- NOTA

La barra libre empieza después del servicio de café. Los precios anteriormente descritos no incluyen el IVA, el canon de la SGAE (Sociedad General de Autores de España) ni la posible subida del IPC (Índice de Precios al Consumo) del año anterior (si la hubiere).



~ *Finca* ~
LA PERALEÑA

www.fincalaperalena.com

Carretera M-501 km 28. Villanueva de Perales. 28609 Madrid
Información comercial: 606022344
info@fincalaperalena.com