

•FINCA•
Santa Rosalia



•FINCA•
Santa Rosalia

Enlaces 2025



www.fincasantarosalia.com

•FINCA•
Santa Rosalia



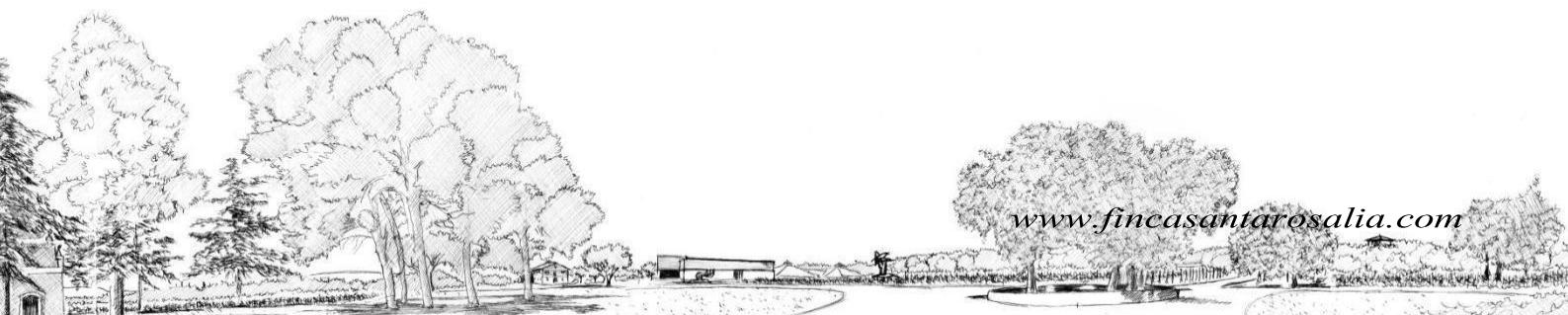
La finca, ubicada a escasos 25 min al suroeste de Burgos y Palencia, es el punto de encuentro perfecto para los amantes de la naturaleza y la gastronomía gourmet.

Un lugar ideal para la celebración de tu boda al aire libre, rodeado de un entorno natural especial que hará que tu día sea inolvidable. Cuenta con una capilla consagrada rodeada de viñedos, pinos y encinas centenarias. Allí podrás encontrar todo lo que buscas en tu día más especial: naturaleza, gastronomía gourmet, salones interiores con jardines exteriores, aparcamiento privado, etc.

Si lo que estás buscando es dar la bienvenida a tus invitados de la forma más elegante, nada mejor que todos los jardines que encontrarás en La Finca Santa Rosalia.

Su cocina, con parrilla a la vista de los invitados, gira en torno a la carne de Wagyu, una de las más valoradas del mundo por su exquisito sabor y terneza.

En definitiva, un lugar sofisticado donde la elegancia y la naturaleza crean un ambiente especial para hacer de tu celebración una increíble puesta en escena.





Todos los menús incluyen:

Barra libre y DJ

*Aproximadamente 4 horas de barra libre y música a cargo de un DJ.
Boda de mañana la barra libre contará aproximadamente de 20.00 a 24.00h*

Quinta hora de barra libre y música: 15 € IVA incl. por persona.

(Según recuento, cargo mínimo 85 personas por hora)

*** El DJ y todos los proveedores de las bodas, son los que tiene la finca, no admitiendo DJ o proveedores ajenos a ellos*

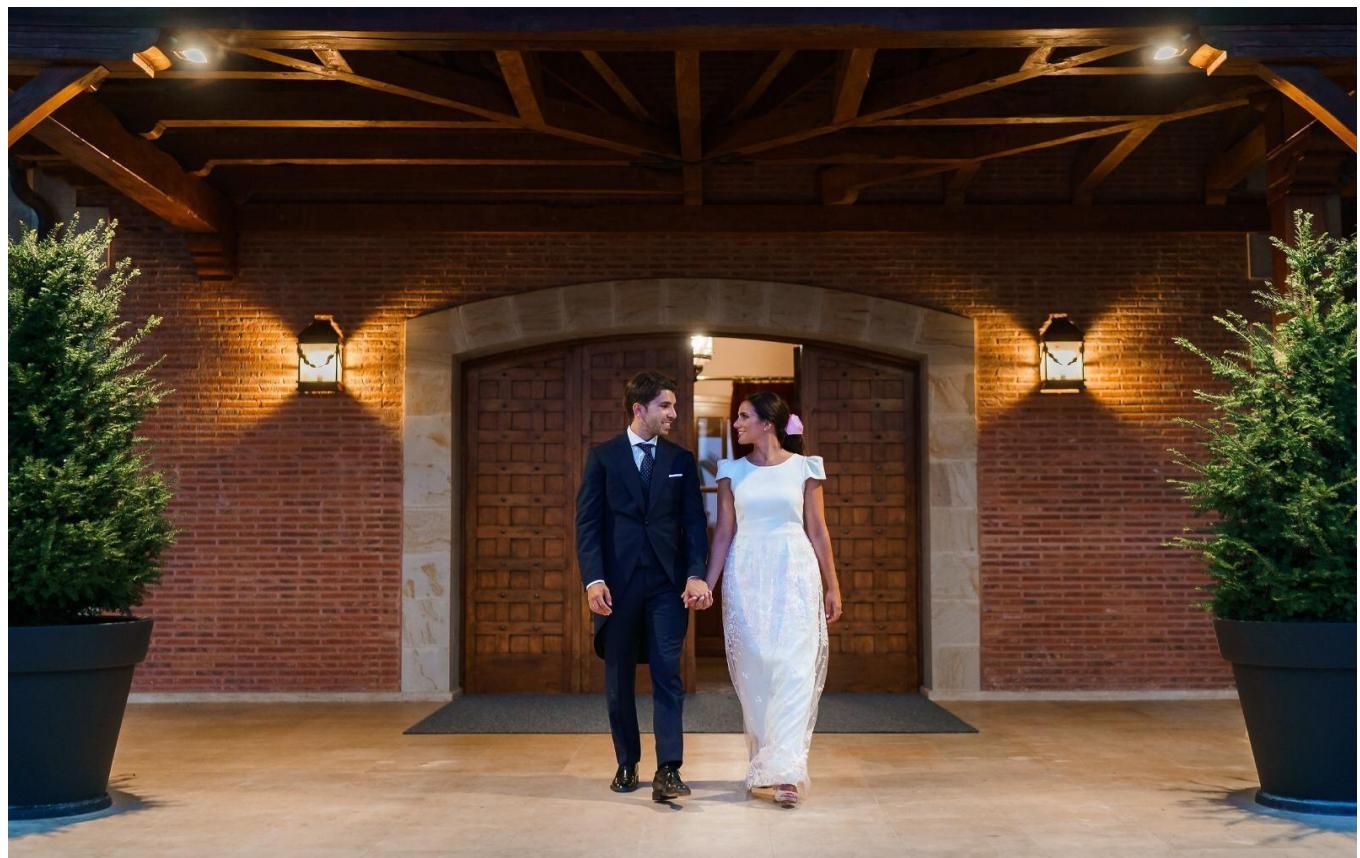
Recena

(ver apartado "Recena" más adelante)

Candy Bar y Donuts Wall

Selección de chuches, y donuts, con decoración incluida





Degustación del menú

Degustación de menú para 6 personas, siempre y cuando el número de invitados sea igual o superior a 120 personas adultas.

Decoración de bienvenida y estaciones de cóctel

Tanto si decidís llevar a cabo el cóctel en nuestros jardines de la capilla como en los jardines del restaurante.

Centros de mesa y minutas

Centros de mesa estándar con flores naturales a elegir entre varios modelos (paniculata, claveles, lavanda, margaritas...), destacando la mesa presidencial. .

Minutas personalizadas con vuestro menú a elegir entre varios modelos.





Seating plan

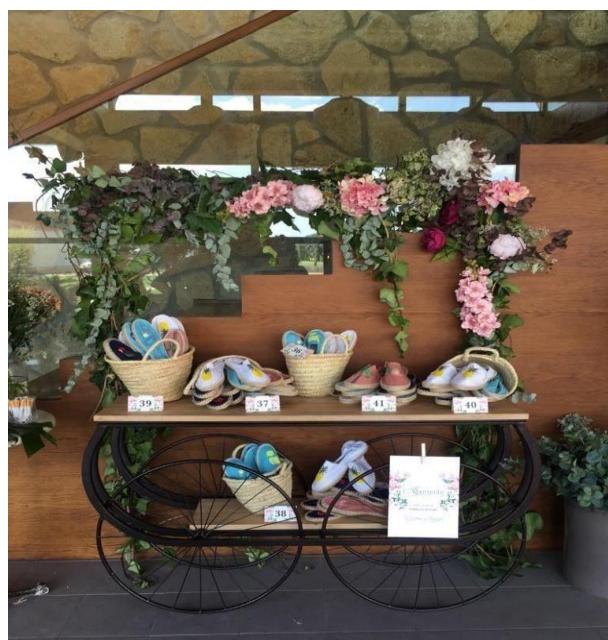
Protocolo personalizado y plano de distribución para los invitados.

Amenities y limpieza continua de los aseos

1 Autobús de 50 plazas Burgos-Finca Santa Rosalia-Burgos

Servicio de wedding planner

Os ayudará en todo el proceso con la elección de todos nuestros servicios. Estará presente una parte del día de vuestra boda para asegurar que toda la decoración es correcta y para ayudaros con lo que necesitéis.



Servicio de buggies

El personal de la finca conducirá los buggies para hacer más cómodo el desplazamiento de los invitados a las diferentes zonas de la finca.

El hecho de no usar alguno de los servicios que la finca ofrece, no conlleva un descuento sobre el precio final del menú.





Cocktail

(Duración 1.30h. Aprox)

Todos nuestros canapés fríos y calientes son un ejemplo de sabores que podemos ofrecerle.

Santa Rosalia apuesta por personalizar su propuesta gastronómica íntegramente y para ello tenemos en cuenta el menú elegido en mesa, los productos de temporada y las innovaciones del equipo de cocina.

Entradas frías (elegir 5)

Lingote de carpaccio de wagyu, mousse trufado de perdiz e hibisco
Ensaladita de perdiz en escabeche con confitura de tomate y albahaca

Ceviche de zamburiña con leche de tigre

Matrimonio de anchoa y boquerón en vinagre sobre escalibada

Tartar de wagyu picante o tradicional

Pastel de perdiz en escabeche con acerolas y trompeta negra

Yakitori de langostinos con guacamole

Rulo de caviar de wagyu con foie y membrillo

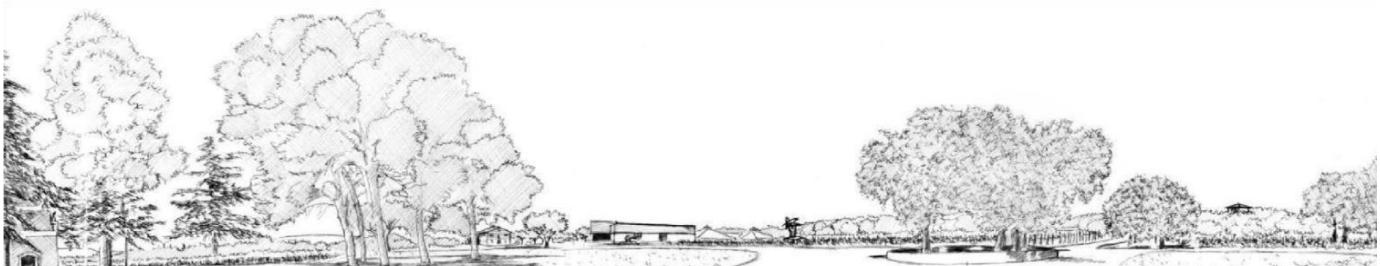
Wagyushi (maki de carne de wagyu)

Bocado de salmón marinado con guacamole

Gazpacho de la finca con cecina

Sardina ahumada, con salsa ponzu y alga wakame

Caballa marinada con su vinagreta





Entradas calientes (elegir 5)

- Tulipa de morcilla de wagyu y caramelo de pimiento*
- Brocheta de langostinos con mahonesa de curry*
- Bocado de la reina al wok con teriyaki de verduras, miel y soja*
- Croquetas de cecina de wagyu*
- Zamburiña gratinada con crujiente de panco*
- Ravioli de langostino, chilí dulce y su americana*
- Pulpo con patata mortero y su ajada*
- Gyoza de perdiz a la cazadora*
- Dumpling de rabo con crema de queso*
- Spring roll de queso de cabra*
- Crema de boletus con huevo de perdiz*

Bebidas incluidas en el Cóctel

Vino Tinto ecológico de la finca, Vino Blanco y Rosado ecológico de la finca

Cerveza Estrella Galicia, Refrescos (Coca-Cola, fanta, etc) y Zumos

Escenario para el cóctel

- Jardines del restaurante: sin coste adicional*
- Jardines de la capilla: 450 € IVA incl.*





ROSDELUZ

SHOW COOKING (con decoración)

Elegir dos:

Fideua de verduras de la finca

Cremoso de boletus y queso

Meloso de wagyu y queso

Cremoso de perdiz

*Estación de cecina de Wagyu cortada al momento en máquina vintage
(1 pieza de 1.500 gr.)*





ESTACIONES

Les ofrecemos las siguientes opciones de mesas temáticas si desean reforzar el aperitivo y dar un toque especial a su evento:

RINCÓN DE PULPO

Pulpo gallego fresco de primera calidad, cocido, cortado y preparado en el momento en platos de madera (show cooking).

*Precio para 120 personas: 1.700€ IVA incluido
(Precio sujeto a cambio de precio de nuestro proveedor)
(estación que habrá que reservar a primeros de año)*





RINCÓN DE CORTADOR DE SALMÓN

Salmón de 2Kg ahumado cortado al momento.

Precio aproximado para 100 personas: 900 € IVA incluido

(precio sujeto a cambio de precio de nuestro proveedor)



ESTACION DE QUESOS NACIONALES

Precio aproximado para 120 personas: 700 € IVA incluido

(precio sujeto a cambios de precio de nuestro proveedor)



•FINCA•
Santa Rosalia



RINCÓN DE JAMÓN (estimación de 100 personas por pieza):

Incluido Jamón Ibérico 5J:

*Precio cortador y pieza 1250 € IVA incluido
(precio sujeto a cambios de precio de nuestro proveedor)*

ESTACIÓN DE MOJITOS PARA EL COCKTAIL

Precio: 650 € IVA incluido para 120 personas

ESTACION DE VERMOUTH Y ENCURTIDOS



Precio: 750 € IVA incluido para 100 personas





Menú 1

----- Entrantes (a elegir uno) -----

Pastel de perdiz con escabeche citrico, endivias y encurtidos de la finca

Carpaccio de wagyu, rúcula, parmesano y confitura de cerezas

Ensalada de perdiz de la finca con verduras escabechadas y hortalizas

Hatillo de langostinos sobre sopa de mango

Dumpling de rabo de buey con reducción de su jugo e Idiazabal

Chili crab de centollo

----- Principal (a elegir uno) -----

Pluma de wagyu con nuestra salsa barbacoa

Sobrecostilla de Wagyu con milhojas de patata

Lágrima de wagyu a baja temperatura con salsa de mostaza

Merluza con Porrusalda de marisco y cruciferas

----- Postre a elegir-----

Helado de fruta de la pasión artesano con sopa de chocolate blanco y crujiente

Mil hojas de crema y nata con helado

Precio comensal: 195 € IVA incl.

(Los precios pueden cambiar según combinaciones entre los distintos menús)

La finca se reserva el derecho de cambiar alguna de las carnes de este menú en caso de no disponer de cortes suficientes.



Menú 2

----- Entrantes (a elegir dos) -----

Tataki de Wagyu con salsa ponzu y algas marinas

Ensalada de perdiz escabechada con verduras escabechadas y hortalizas

Salmorejo de cereza con bogavante (Suplemento 13 € en cualquier menú)

Anguila ahumada, tomate pasificado, crema de queso y vegetales

Ravioli de cigala con queso y americana picante

Chili crab de centollo

----- Principal (a elegir uno) -----

Solomillo de Wagyu con verduras salteada al wok y patata especiada

Asado de tira de Wagyu a baja temperatura con salsa de setas, boniato y parmentier

Rodaballo con crema de bilbaína y trigueros a la plancha

----- Postre a elegir -----

Torrón con helado de vainilla

Helado de fruta de la pasión artesano con sopa de chocolate blanco y crujiente

Precio comensal: 212 € IVA incl.

(los precios pueden cambiar según combinaciones entre los distintos menús)





Menú 3

----- Entrantes (a elegir dos) -----

*Hatillo de langostinos con chutney de tomate y reducción de mango
 Dumpling de rabo de buey con reducción de su jugo e Idiazabal
 Anguila ahumada, tomate pasificado, crema de queso y vegetales
 Vieira a la plancha con tartar de mango
 Tataki de sobrecostilla, ponzu casero y algas*

----- Principal (a elegir dos) -----

½ Solomillo de Wagyu con patatas panadera y chips de puerros

½ Taco de chuletón de Wagyu con su guarnición

½ Lubina con salsa de almendras y verduras a la plancha

----- Postre a elegir -----

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Helado de fruta de la pasión artesano con sopa de chocolate blanco y crujiente

Precio comensal: 229 € IVA incl.

(los precios pueden cambiar según combinaciones entre los distintos menús)

*** Los precios están sujetos a posibles variaciones en el 2024*



Menú Infantil

----- Entrantes -----

2 croquetas de cecina de Wagyu Mini

burgers de Wagyu frita

Morcilla de wagyu

Menú Vegetariano o Vegano

----- Entrantes -----

El menú vegetariano o vegano se adaptará el número de platos que lleve el menú general de la boda.

Con el menú nº 1 y 2 serán 115 €

Con el menú nº 3 serán 122 €

----- Plato principal -----

EScalopines de Wagyu con patatas fritas
o Pasta boloñesa

----- Postre-----

Coulant de chocolate con helado

Refrescos y agua mineral
Precio 40 € IVA incluido

www.fincasantarosalia.com





Bodega

En todas nuestras propuestas de menús están incluidas las siguientes bebidas:

Bodega de agricultura ecológica de la propia

Finca: Blanco Verdejo Garmendia

Rosado Garmendia

Tinto Envejecido o Tinto Selección Garmendia

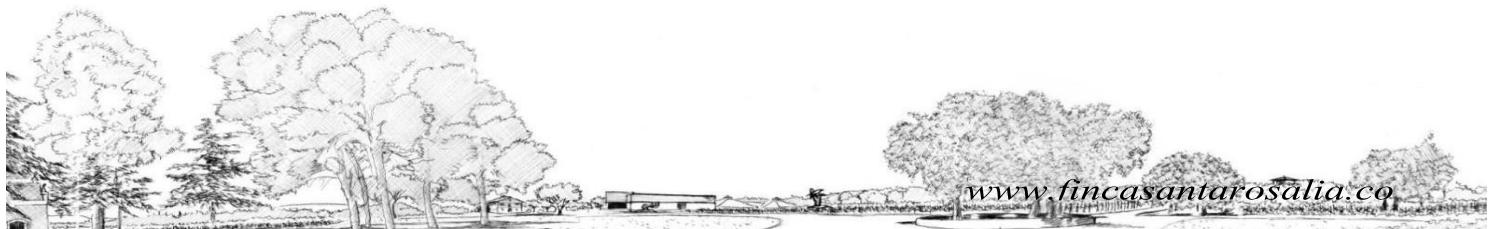
(IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León)

Cava ecológico Peñalba López D.O. Ribera del Duero

Aqua

Café, infusiones y selección de licores

Tinto Colección Privada Garmendia (Gran Reserva) en menú 3





Barra libre

*Quinta hora de barra libre y DJ: 15 € IVA incl. por persona.
(Según recuento, cargo mínimo 85 personas por hora).*

Recena incluida

*Mini burger de Wagyu,
Mollete de solomillo inglés
Mini Sandwich vegetal
Mini tortillas de patata*





Servicios adicionales que bajo presupuesto podemos informaros

Fotógrafos

Vídeo reportaje con dron

Fotomatones instabox o photocall

Autobuses

Menús para personas subcontratadas: 45€ IVA incl.

Servicio de niñera, atracciones para niños, , payasos, magos...





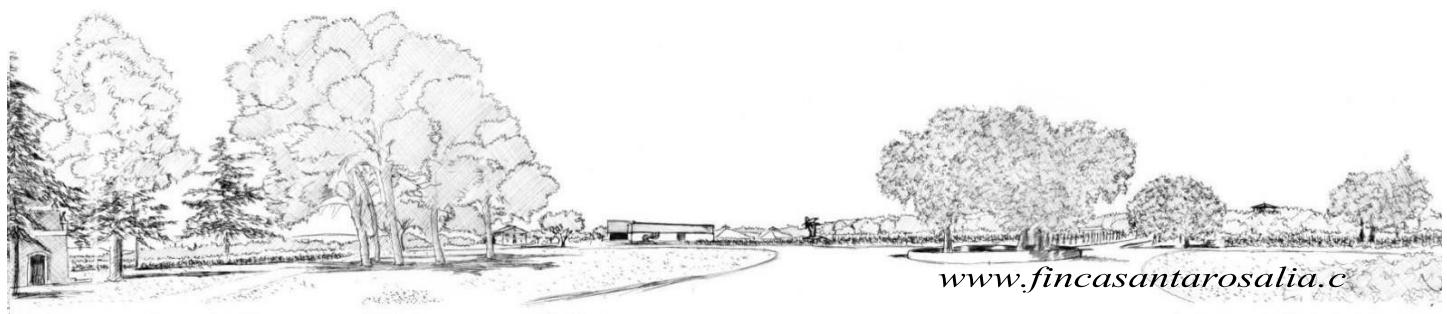
Ceremonia civil

Sí además del banquete deseas celebrar tu ceremonia civil en la finca, en los jardines situados frente a la capilla que está bajo pinos milenarios y rodeados de cipreses y viñedos.

Nuestra Wedding Planner se encargará del montaje y la decoración en función de vuestras preferencias. Consultar posibilidades y precios.

Ceremonia civil en jardines con decoración incluida: 800 € IVA incl. La decoración incluye asientos (sillas de bambú), altar y flores tipo, decorando todo el espacio.

Se incluye decoración de bienvenida y mesa de aguas y limonada para los invitados.





Con la contratación de tu banquete de boda, Finca Santa Rosalía te proporcionará sin cargo adicional:

Degustación del menú para 6 personas (mínimo 120 invitados). Dicha degustación tendrá lugar durante los meses anteriores al evento, dentro de las fechas que Finca Santa Rosalía determine.

La finca no reserva bodas en sábado de menos de 120 comensales. (Ver condiciones de exclusividad)

Los menús son modificables en función de sus gustos y sugerencias, pero pueden conllevar cambios de precio.

Decoración estándar de todas las mesas de la celebración, así como de las zonas nobles y seating plan. Se les facilitará un plano del salón y de las mesas para establecer el protocolo de sus invitados.

Incluimos sin cargo en caso necesario: Mesas bajas con mantel y sillas, sombrillas, mesas altas de cocktail para aperitivo y barra libre y burrito con perchas para guardarropa.



•FINCA•
Santa Rosalía



Condiciones Generales:

Para eventos que finalmente quedaran en menos de 120 invitados adultos se cargará el importe de 2.000€ más IVA en concepto de alquiler de las instalaciones.

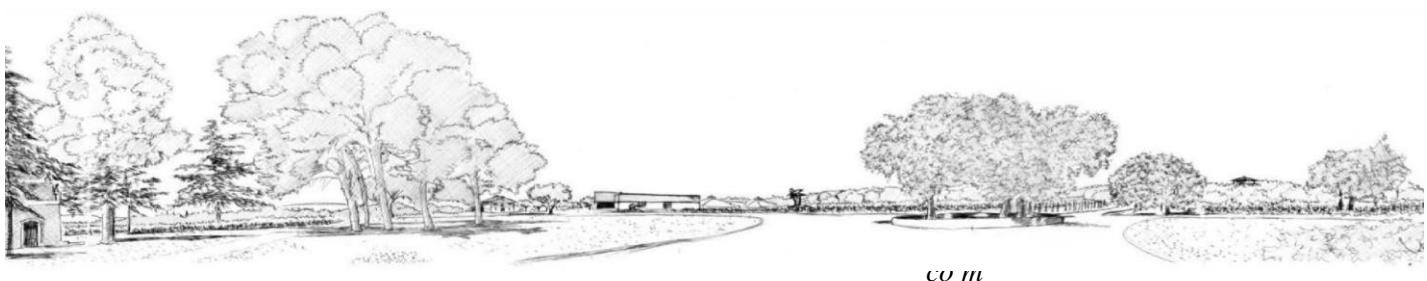
Además la Empresa cobrará el 50% del cubierto hasta llegar a los 120 comensales adultos.

Para la confirmación definitiva de la fecha de enlace se abonará la cantidad de 2.000 euros en concepto de depósito.

Este depósito no se devolverá en caso de anulación de la boda.

Una semana antes de la fecha del evento se abonará el 50% del total en base al número de personas aproximado. Ambos abonos se descontarán del precio final. El resto del montante se pagará en su totalidad 48 horas antes del evento mediante transferencia bancaria..

En caso de no tener todos los ingresos correspondientes, la finca se reserva el derecho de anular la boda.



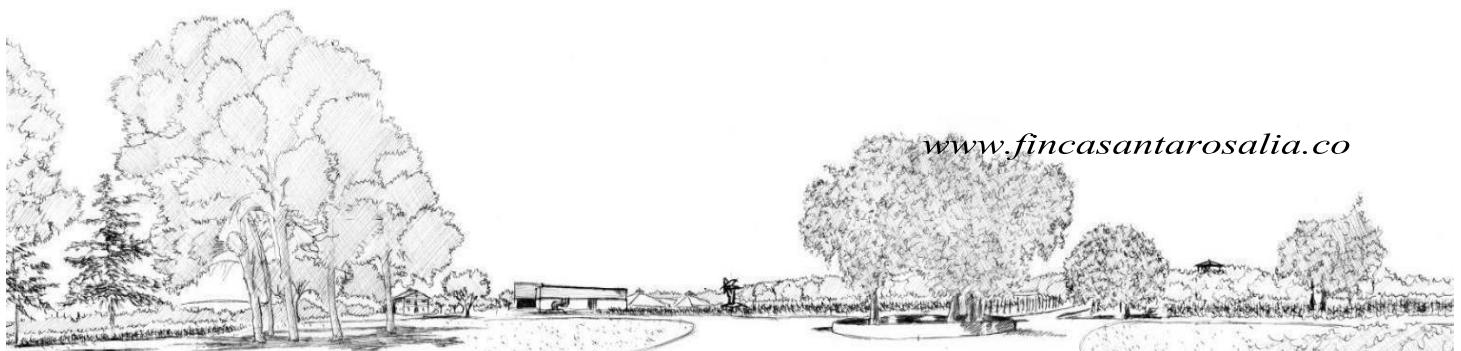


Se elegirá un menú único para todos los comensales y se tendrán en cuenta las dietas especiales (celíacos, vegetarianos, alérgicos...).

El número de comensales a facturar será el contratado con Finca Santa Rosalia, con un mínimo de 15 días de antelación, admitiendo variaciones de hasta 4 comensales hasta 4 días antes de la fecha del banquete.

Con cuatro días de antelación se deberá comunicar el número definitivo de comensales. Una vez dada esta cifra, el restaurante lo considerará como número de comensales mínimo a facturar, independientemente de las posibles bajas que pueda haber el día del banquete.

Finca Santa Rosalia se reserva el derecho a realizar modificaciones en los menús presentados en este dossier hasta antes del cierre del menú con los novios.





Por motivo de seguridad y atendiendo a la normativa actual vigente queda prohibido cualquier tipo de quema o lanzamiento de material pirotécnico o similar, así como de materiales plásticos ni tipo confeti, pétalos de tela o plástico, etc. En su lugar podrán lanzarse pétalos naturales o arroz.

Finca Santa Rosalia estará supeditada al cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes en cada celebración.

Los precios que aparecen son válidos hasta finales de 2025.

El cliente se compromete a que sus invitados tengan durante el evento un comportamiento respetuoso, tanto con las instalaciones como con el personal del centro y con la normativa vigente, en particular impidiendo el consumo de alcohol a menores.

Los daños causados en las instalaciones correrán a cargo de los novios según los costes que los mismos supongan.

Finca Santa Rosalia 09117 Vizmalo (Burgos)
Tlfno. 947 561 976 / www.fincasantarosalia.com

