
LA FINCA
SUSI DIAZ

2 Soles Repsol
desde 2007

1 estrella michelin
desde 2006

Más de 35 años
de experiencia



Nuestra forma de pensar

Cada evento, celebración o reunión
requiere de un matiz diferente,
una interpretación...

En La Finca captamos
la esencia de cada momento
y ponemos a su servicio
nuestros 35 años de experiencia





Ceremonia

Si deseáis una boda civil

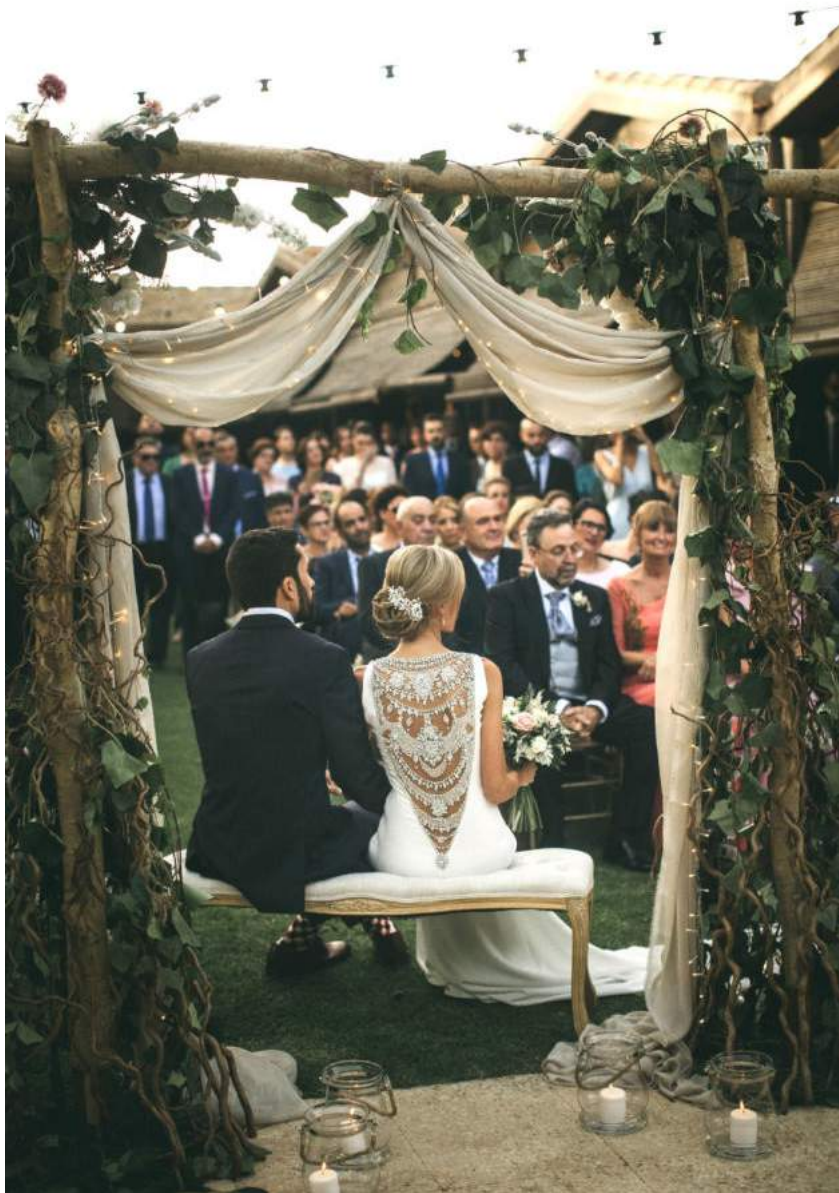
disponemos de un íntimo jardín privado

donde celebrar el enlace

Horario de Ceremonia

Desde las 13:00h
o las 19:30h

Alquiler, colocación de sillas y atril
150 EUR

















El Cóctel

Margarita de pomelo
Tartaleta de paletilla ibérica
Flor de pimiento con corazón
Flor de salmón ahumado
Nuestra gilda
Opera de foie
Galleta de queso con trufa
Canape de tomate frito
Foie caramelizado
Bolita de setas
Delicia de chistorra
Croqueta de gambas y espinacas
Rulito de morcilla
Buñuelo de bacalao
Langostino con panko

Bebida

Cervezas y refrescos
Barra de vermuts
Vino Blanco, Vino Tinto y Cava


JAVIER BERENGUER
/FOTÓGRAFO/








Capacidad para
270 invitados

Además puedes sorprender con:

Jamón Ibérico + Cortador
699 EUR/pieza

Mesa de Quesos
7 EUR/persona



Una vez en mesa . . .

Menú 1

Espuma de espárragos verdes y blancos sobre tierra de setas

Lubina al vapor con crema de hierbas frescas

Cordero asado de forma tradicional con hierbas de nuestro jardín

Saquito de chocolate negro con rocas

Menú 2

Yema cocinada a baja temperatura con setas de temporada

Merluza con gazpacho templado y aceite de gambas

Suprema de pintada con salsa de trufa

Barrita de chocolate crujiente con hilos de caramelo

Menú 3

Ensalada de gamba blanca con paletilla de ibérico

Lenguado con crema holandesa de curry

Solomillo de ternera con salsa de calvados y manzana

Saquito de chocolate blanco con frutas rojas

Bebidas

Cervezas, Refrescos, Vino Blanco, Vino Tinto, Brut Selección



PRECIOS

Cóctel 15 + Menú 1 + Bebida + Tarta	*99 EUR/persona*
Cóctel 15 + Menú 2 + Bebida + Tarta	*109 EUR/persona*
Cóctel 15 + Menú 3 + Bebida + Tarta	*119 EUR/persona*








JAVIER BERENGUER
/FOTÓGRAFO/


JAVIER BERENGUER
/FOTÓGRAFO/


JAVIER BERENGUER
/FOTÓGRAFO/


JAVIER BERENGUER
/FOTÓGRAFO/


Sagrado
Studios
la finca


ariannape
DECO & PLANNER


ariannape
DECO & PLANNER

La Tarta

Elegiréis entre diferentes opciones

la tarta nupcial que más os guste

Todas ellas realizadas por

el maestro pastelero

Paco Torreblanca

San Marcos – Ópera – Tiramisú

Selva Negra – Limón









Y a la hora de las copas . . .

Barra Libre

Disfruta de horas de diversión en nuestra pista de baile completamente insonorizada y sin tener que desplazarte a otra sala para que vuestros "mayores" se sientan integrados

Hasta las 19:00 / Hasta las 2:30 - 15 EUR/persona

Hasta las 19:30 / Hasta las 3:00 - 17 EUR/persona

Hasta las 20:00 / Hasta las 3.30 - 19 EUR/persona

También puede ofrecer la barra libre Premium sumando 7 EUR/persona.

**El horario de finalización dependerá de la legislación vigente en el momento de la celebración del banquete*

Música Espectáculo

Pídanos información sobre nuestros Dj´s.

Cuota SGAE incluida en el precio

Resopón

Si tu celebración es mediodía, cierra la velada con algo de picar.

Pídanos presupuesto




JAVIER BERENGUER


JAVIER BERENGUER
/FOTOGRAFO/




JAVIER BERENGUER
/FOTÓGRAFO/


ariannape
DECO & PLANNER


CLARO
OSCURO
FOTOGRAFIA


ariannape


ariannape
DECO & PLANNER



Tenemos acuerdos especiales

con nuestros fotógrafos

Así como en peluquería

detalles de boda y autobuses

Consúltanos!



En La Finca ponemos a vuestra disposición. . .

Parking Vigilado por personal de seguridad

Una minuta con los platos y bodega que hayáis escogido

Un generador para garantizar el éxito del acontecimiento en caso de producirse un corte de electricidad






Además, para celebraciones con más de 130 adultos

Invitamos a los protagonistas a la prueba de menú

Pondremos un “candy bar” para endulzar la velada

Imprimiremos vuestra lista de boda y la colocaremos en nuestro trillo



Condiciones Generales

La disminución de comensales no tendrá coste algunos hasta las 24 horas antes del acontecimiento.

Tras la prueba de menú recibiréis vuestro contrato con la valoración final de los platos escogidos

Hasta 15 días antes del acontecimiento se podrán realizar cambios sobre el menú

Todos los precios referenciados tienen el IVA incluido (10%)

La reserva queda confirmada a la entrega de 1000 EUR de depósito

La semana anterior al acontecimiento se abonará el 80% del total y el resto al finalizar

De Junio a Septiembre (ambos inclusive) mínimo 130 adultos

Información válida para celebraciones de más de 60 adultos. Para menos invitados, consultar.

El centro floral en mesa dependerá de los novios pudiendo traer al florista y/o decoradora que ellos elijan.

La cancelación de una boda confirmada supondrá la pérdida de la fianza

LA FINCA
SUSI DIAZ

Temporada 2021

**Información sujeta a modificaciones por estacionalidad o mercado*

965 456 007
info@lafinca.es

HAZ LO
QUE TE DÉ
LA REAL GANA,
PERO QUE TE
HAGA FELIZ

@lafincaelche

facebook/susidiaz.lafinca

instagram.com/lafincaelche