

CATÁLOGO DE BODAS



*1 Estrella Michelin  
desde 2006*

*2 Soles Repsol  
desde 2007*

*Más de 36 años  
de experiencia*

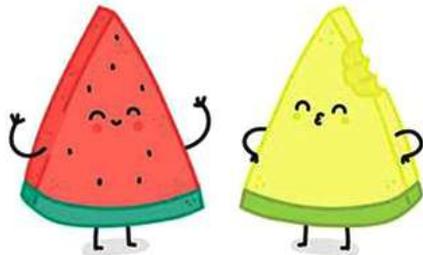
UNIVER BERENGUER  
FOTOGRAFIA

## *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 36 años de experiencia*

**• LA VIDA JUNTOS.  
sabe mejor**



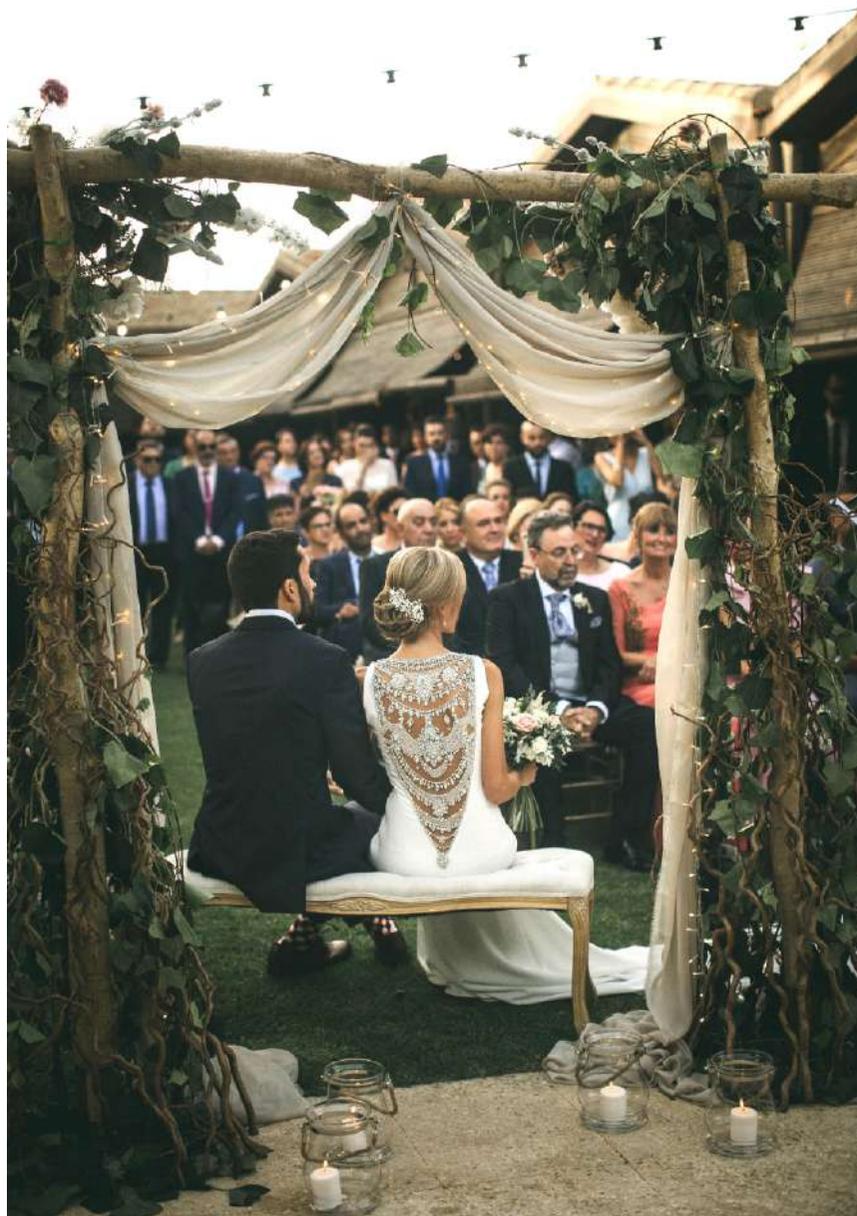
## *Ceremonia*

*Si deseáis una boda civil  
disponemos de un íntimo jardín privado  
donde celebrar el enlace.*

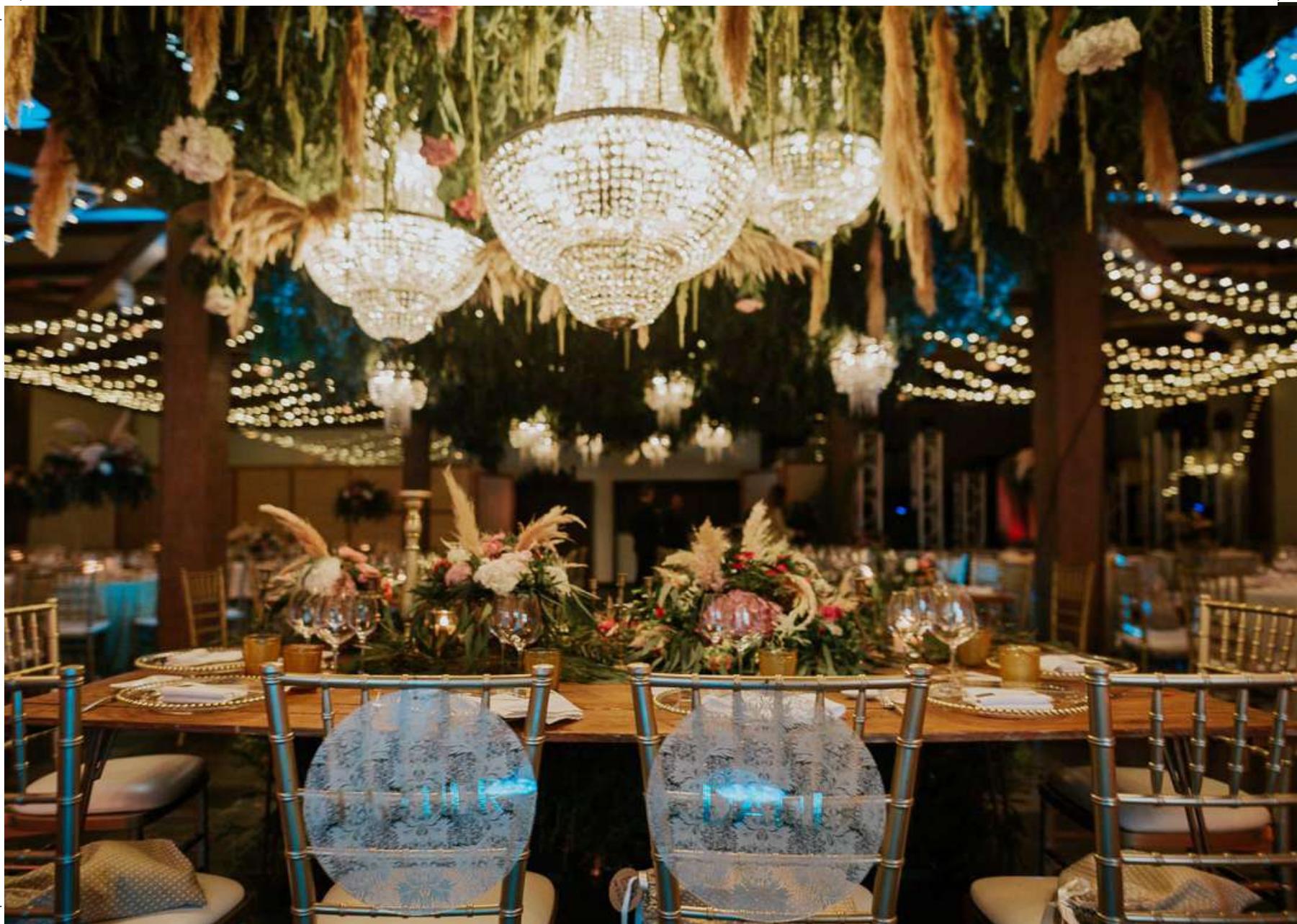
## *Horario de Ceremonia*

*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*  
*Ópera de foie*  
*Galleta de queso con trufa*  
*Canapé de tomate frito*  
*Foie caramelizado*  
*Bolita de setas*  
*Delicia de chistorra*  
*Croqueta de gambas y espinacas*  
*Rulito de morcilla*  
*Buñuelo de bacalao*  
*Langostino con pankó*

## *Bebida*

*Cervezas y refrescos*  
*Barra de vermouths*  
*Vino Blanco, Vino Tinto y Cava*



*Capacidad para  
270 invitados*



*Además puedes sorprender con:*

*Jamón Ibérico + Cortador*  
*699 EUR/pieza*

*Mesa de Quesos*  
*7 EUR/persona*



JAVIER BERENGUER  
/FOTÓGRAFO/

## *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*

*Frutos rojos y chocolate blanco*

### *Menú 2*

*Pasta rellena de requesón con aceite de trufa y parmesano*

*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*

*Degustación de chocolates en diferentes texturas*

### *Bebidas*

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



# .....PRECIOS.....

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Cóctel 15 + Menú 1 + Bebida | 99 EUR/persona  |
| Cóctel 15 + Menú 2 + Bebida | 109 EUR/persona |
| Cóctel 15 + Menú 3 + Bebida | 119 EUR/persona |









*ariannape*  
DECO & PLANNER  
ESTABLISHED 2010



*ariannape*  
DECOR & PLANNER

## La Tarta

*Si lo deseáis podréis elegir  
la tarta de bodas  
en vuestra pastelería  
habitual*



ALBERTO SAGRADO  
Pastelería





## *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.*

*\*Estos precios son válidos para eventos de más de 60 personas*

*\*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.*









*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 alguno hasta las 48 horas antes del evento.*

*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.*

*Son de obligado cumplimiento las medidas sanitarias que aparezcan en la legislación vigente en el momento de la realización del evento.*

*Temporada 2022*

*\*Información sujeta a modificaciones por estacionalidad o mercado*

**LA FINCA**  
S U S I D I A Z

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