

# MENÚS



## EVENTOS ESPECIALES 2018



Tel. 91 341 91 25 |  
comercial@solimpar.com  
www.fincasolimpar.com



## EVENTOS ESPECIALES 2018

# MENÚ 1

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

---

Confit de Pato a la salsa de Oporto con Trufado de Parmentier.

---

Exótico de Mango.

Creoso de Mango y Frambuesa con bizcocho de Pistacho y Dacquoise de Almendra.

---

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

---

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

---

BODEGA

Blanco Nuviana Chardonnay.

Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



Precio: 38,50 euros

\*precios sin IVA



## EVENTOS ESPECIALES 2018

# MENÚ 2

**Al centro** *(Para compartir entre 4 personas)*

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.  
Alcachofas en Flor con oliva virgen y sal de escamas.  
Dados de Foie y Manzana con coulis de Mango.

Sorbete de Mojito.

Medallones de Pularda rellena de frutos secos con salsa Financiera.

Caramelo Royal.

Mousse de chocolate al caramelo con galleta crujiente de mandarina.

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

BODEGA

Blanco Nuviana Chardonnay.

Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

**Precio: 40,00 euros**

*\*precios sin IVA*





## EVENTOS ESPECIALES 2018

# MENÚ 3

Crema ligera de Patata trufada y Foie.

Ensalada de láminas de Bacalao, Escalivada y pastel de Buey de Mar.

Meloso de Ternera al Vino Tinto cocido a baja temperatura.

Delicia de Chocolate.

Semifríos de chocolate en varias texturas sobre fina capa de bizcocho de cacao.

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

BODEGA

Blanco Nuviana Chardonnay.

Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



Precio: 49,20 euros

\*precios sin IVA



## EVENTOS ESPECIALES 2018

# MENÚ 4

Gazpacho de Cerezas con dados de sandía.

Lomo de Bacalao Confitado y crema de Patata.

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

---

Reflejo de Albaricoque.

Bavaroise de Albaricoque al toffe con avellana caramelizada.

---

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

---

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

---

BODEGA

Blanco Nuviana Chardonnay.

Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



Precio: 57 euros

\*precios sin IVA



## EVENTOS ESPECIALES 2018

# MENÚ 5

**Al centro** *(Para compartir entre 4 personas)*

Pimientos asados con Ventresca.  
Dados de Foie y Manzana con coulis de Mango.  
Surtido de Gambas y Langostinos.

---

Crema de Calabaza horneada al Camembert.

---

Sorbete de Mojito.

---

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

---

Caramelo Royal.

Mousse de chocolate al caramelo con galleta crujiente de mandarina.

---

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

---

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

---

BODEGA

Blanco Nuviana Chardonnay.

Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

**Precio: 57,80 euros**

\*precios sin IVA





## EVENTOS ESPECIALES 2018

# CÓCTEL 1

Chips de Vegetales.  
Fuente de caña de Lomo Ibérico de Bellota.  
Fuente variada de Quesos.  
Corte de Pastel de Cabracho  
Chupito de Salmorejo y gel de Ibérico.  
Chupito de Salmorejo de Frutas  
Ventresca con Pimientos de Piquillo y mahonesa de Remolacha  
Cornete de Royal de Foie.  
Chupachups de Membrillo , Queso de cabra y cereales  
Pulpo a feira con Crema de Patata  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.  
Bienmesabe de Merluza.  
Croquetas de Chorizo suave asturiano.  
Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.  
Sorbete de Frutos Rojos y Vermouth.  
Bocaditos de Nata y Trufa.



---

## BODEGA

Cerveza - Refrescos - Manzanilla  
Blanco Nuviana Chardonnay  
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

*\*Sugerencia: Jamón Ibérico con cortador y Estación de Mojitos.*

Mínimo 50 personas  
Precio: 34,50 euros  
\*precios sin IVA



## EVENTOS ESPECIALES 2018

# CÓCTEL 2

Chips de Vegetales.  
Tacita de Caldo clarificado de Olla o Vichyssoise de Albahaca a la  
pimienta Rosa (Según estación)  
Fuente de caña de Lomo Ibérico de Bellota.  
Fuente variada de Quesos.  
Chupito de Salmorejo y gel de Ibérico.  
Ventresca con Pimientos de Piquillo y mahonesa de Remolacha  
Cornete de Royal de Foie.  
Chupachups de Membrillo , Queso de cabra y cereales  
Tosta de Sobrasada con Miel de Romero  
Pincho de Tortilla Española Casera.  
Pulpo a feira con Crema de Patata  
Risotto al Vino Tinto con Parmesano.  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.  
Bienmesabe de Merluza.  
Brochetas de Langostinos.  
Croquetas Caseras de Carrillera de Ternera.  
Focaccia de Prosciutto e Funghi.  
Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.  
Sorbete de Naranja Natural al Vodka  
Brochetas de Fruta  
Bocaditos de Nata y Trufa.



## BODEGA

Cava - Vermouth - Cerveza - Refrescos - Zumos - Manzanilla  
Blanco Nuviana Chardonnay  
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

*\*Sugerencia: Jamón Ibérico con cortador y Estación de Mojitos.*

Mínimo 50 personas  
Precio: 43,00 euros  
*\*precios sin IVA*





## EVENTOS ESPECIALES 2018

### BODEGA

#### Sanz

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda.  
Variedad: Verdejo 100 %.  
Precio: 1,00 euros / comensal.

#### Viña Pomal

Vino Tinto Reserva - Denominación de Origen: Rioja.  
Variedad: Tempranillo 100 %.  
Precio: 2,00 euros / comensal.

#### Protos

Vino Tinto Roble - Denominación de Origen: Ribera del Duero.  
Variedad: Tempranillo 100 %.  
Precio: 2,00 euros / comensal.

### CÓCTEL

Servicio de cortador y Jamón Ibérico de recebo: 400 euros.  
Servicio de cortador y Jamón Ibérico de bellota: 580 euros.  
Estación de Mojitos: 3.50 euros / comensal adulto (mínimo 50 comensales)

### BARRA LIBRE

Corner de Mojitos en Barra Libre:  
3.50 euros (2 primeras horas), 1.50 euros hora  
adicional /comensal adulto. Mínimo 50 personas.

Corner de Gin tonic en Barra Libre:  
5 euros (2 primeras horas), 2,25 euros hora  
adicional /comensal adulto. Mínimo 50 personas.





La celebración de su evento en Finca Solimpar durante la temporada 2018 le incluye sin cargo:

- Decoración Floral en mesa.
- Parking propio gratuito (capacidad 500 vehículos)
- Parque infantil.

## CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

1. La reserva del evento se formalizará con un pago en concepto de señal del 30 % del importe de los servicios contratados.
2. Cualquier pago adicional realizado será descontado del importe de la factura definitiva. Si el evento contratado no se celebre por cualquier motivo imputable al cliente, éste perderá el total de las cantidades entregadas a cuenta hasta ese momento.
3. El resto del importe pendiente de la factura se pagará el mismo día del evento, una vez finalizado el mismo.
4. Todos los pagos deberán efectuarse mediante transferencia bancaria, cheque bancario, o en efectivo (máximo 2.500 euros, conforme a la Ley 7/2012 de prevención y lucha contra el fraude)
5. Se deberá confirmar fehacientemente a FINCA SOLIMPAR el número total de invitados y el resto de servicios contratados antes de que resten 5 días para la celebración del evento.
6. Transcurrido este plazo (fijado como inferior a 5 días para la celebración del evento) cualquier reducción que se produzca sobre el número total de comensales confirmados, será facturado por FINCA SOLIMPAR al cliente, a razón del 50 % de los servicios contratados por comensal.
7. A todos los precios publicados hay que añadirles el tipo de IVA aplicable que le corresponda.
8. FINCA SOLIMPAR no exige exclusividad en fotografía y vídeo, no obstante les recomendamos por su experiencia y el conocimiento de nuestras instalaciones, varios estudios profesionales de fotografía. En el caso en el que estén interesados en este servicio, les rogamos lo comuniquen al Departamento Comercial.

Para cualquier duda que pueda surgirles o para contratar otro tipo de servicios contacten con nuestro Departamento Comercial de lunes a viernes de 11:00 a 14.30 y de 16.30 a 21 horas, sábados en horario ininterrumpido de 11:00 a 21:00 horas y domingos y festivos de 11:00 a 14:30 horas.



DURANTE ESTOS AÑOS  
HAN CONFIADO EN NOSOTROS:



... entre otros.

