

finca
SOLIMPAR

MENÚS

Eventos Especiales

2020



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





finca
SOLIMPAR

Eventos Especiales 2020

MENÚ 1

Ensalada de Burrata con Tartar de Tomate.

Confit de Pato a la salsa de Oporto.

Exótico de Mango.

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

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

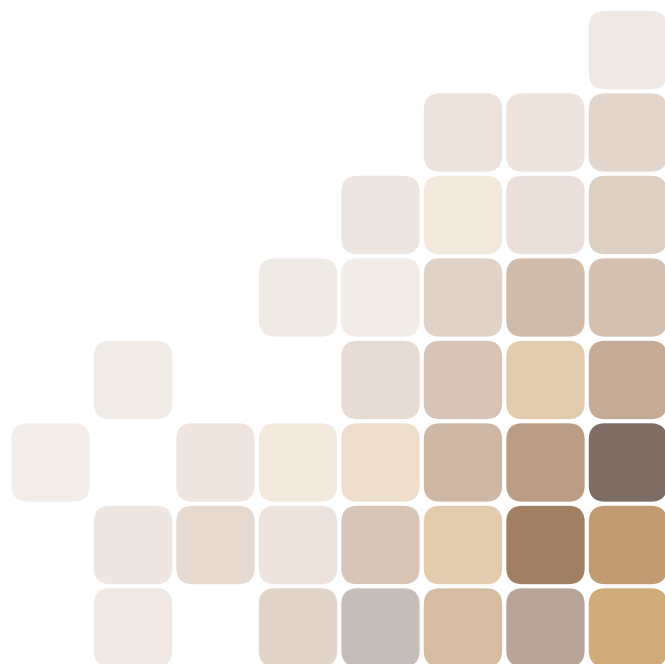
Bodega

Blanco Nuviana Chardonnay.

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

Precio: 40,50 euros

*precios sin IVA





finca
SOLIMPAR

Eventos Especiales 2020

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.
Bienmesabe de Merluza.

Sorbete de Mojito.

Meloso de Ternera al Vino Tinto cocido a baja temperatura.

Caramelo Royal.

Mousse de chocolate al caramelo con galleta crujiente de mandarina.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

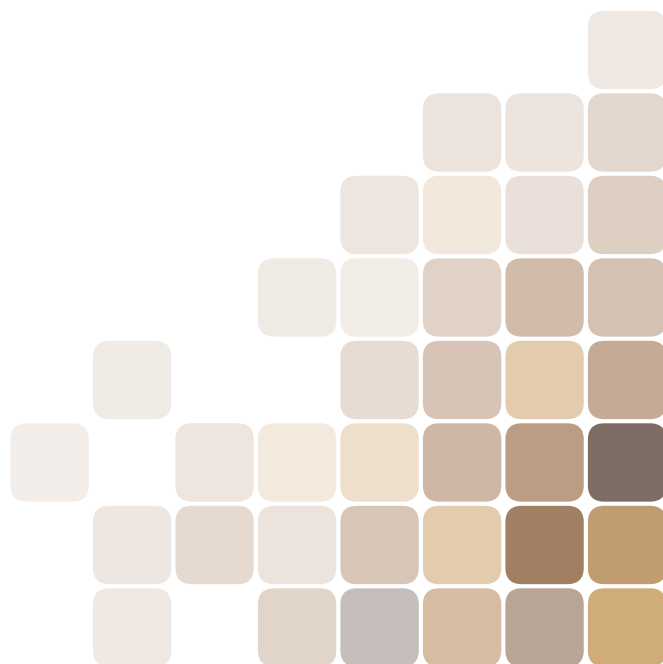
Aguas minerales, cerveza y refrescos.

Bodega

Blanco Nuviana Chardonnay.
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 42,20 euros

*precios sin IVA





Eventos Especiales 2020

MENÚ 3

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Sorbete de Frutas Tropicales al Cava.

Medallones de Pularda rellena de frutos secos con salsa Financiera.

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.

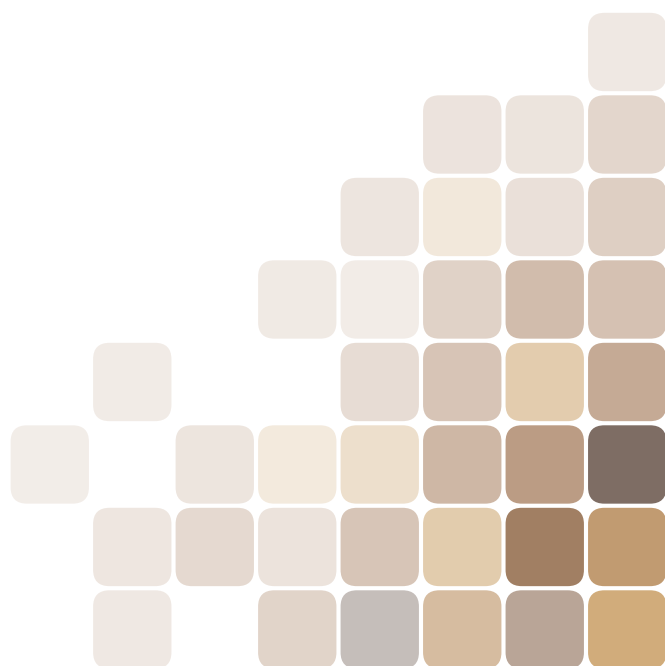
Bodega

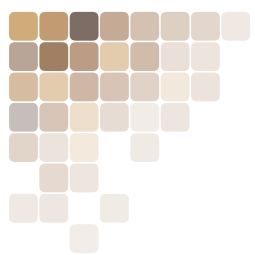
Blanco Nuviana Chardonnay.

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

Precio: 45,70 euros

*precios sin IVA





Eventos Especiales 2020

MENÚ 4

Al centro (Para compartir entre 4 personas)

Surtido de Lomo Ibérico de Bellota y Jamón Ibérico acompañado de Queso Manchego y Parmesano

Pimientos asados con Ventresca.

Surtido de Gambas y Langostinos.

Crema de Calabaza horneada al Camembert.

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

Caramelo Royal.

Mousse de chocolate al caramelo con galleta crujiente de mandarina.

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

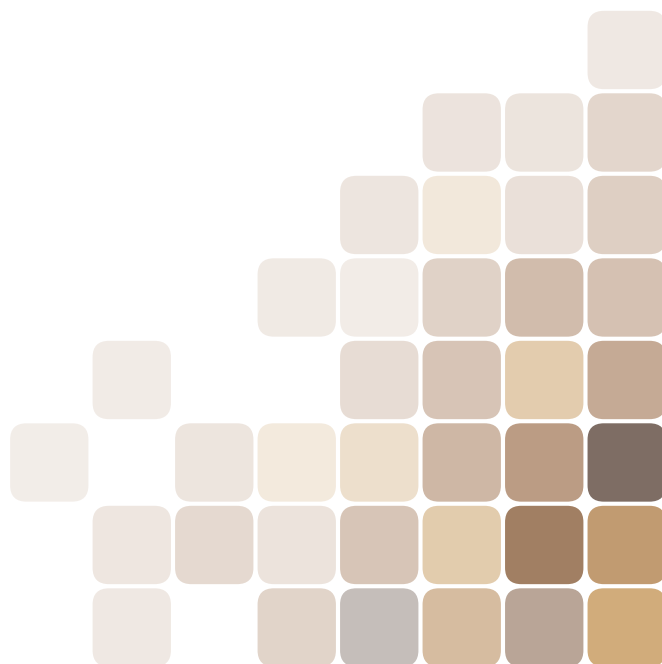
Bodega

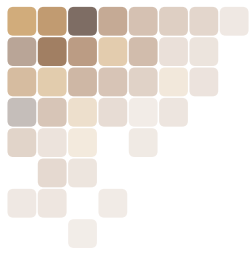
Blanco Nuviana Chardonnay.

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

Precio: 53,70 euros

*precios sin IVA





Eventos Especiales 2020

MENÚ 5

Gaspacho de Cerezas con dados de Sandía.

Lomo de Bacalao Confitado y crema de Patata.

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

Reflejo de Albaricoque.

Bavaroise de Albaricoque al toffe con avellana caramelizada.

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

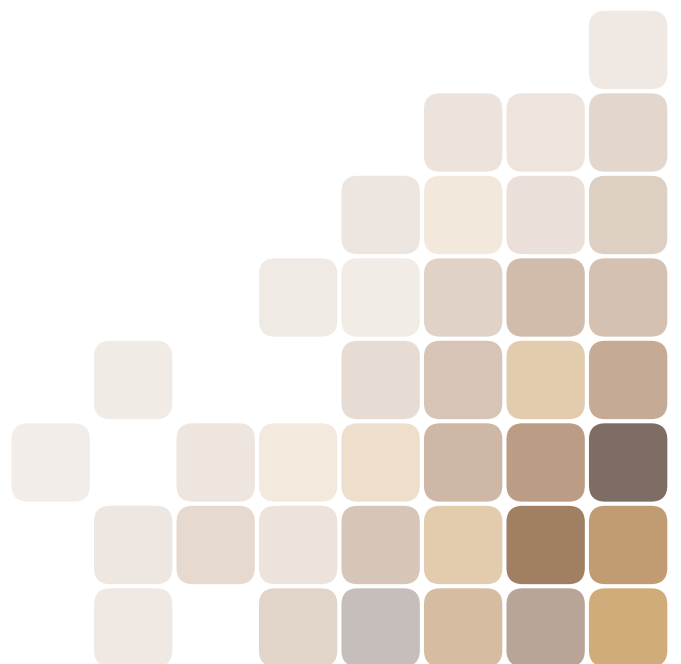
Bodega

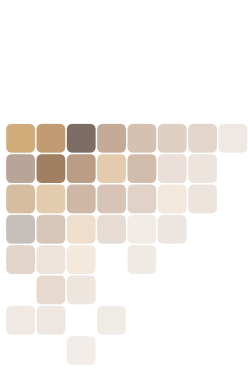
Blanco Nuviana Chardonnay.

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

Precio: 61,20 euros

*precios sin IVA





Eventos Especiales 2020

CÓCTEL 1

Chips de Vegetales.

Fuente de caña de Lomo Ibérico de Bellota.

Tomate Cherry con Mozzarella.

Corte de Pastel de Cabracho.

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.

Pulpo a feira con Crema de Patata.

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.

Bienmesabe de Merluza.

Croquetas de Chorizo suave asturiano.

Bocaditos de Rabo de Toro.

Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.

Sorbete de Frutos Rojos y Vermouth.

Bocaditos de Nata y Trufa.

Bodega

Cerveza - Refrescos - Manzanilla.

Blanco Nuviana Chardonnay.

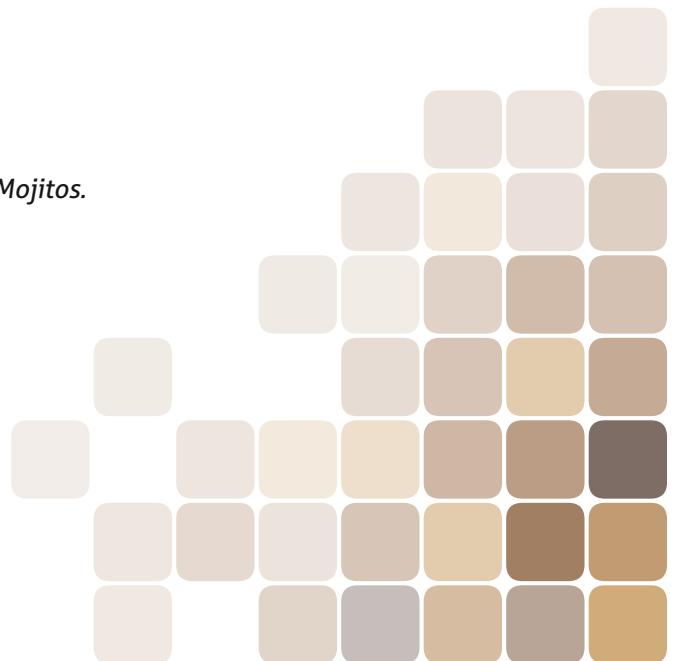
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

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

Mínimo 50 personas

Precio: 36,00 euros

*precios sin IVA





finca
SOLIMPAR

Eventos Especiales 2020

CÓCTEL 2

Chips de Vegetales.

Tacita de Caldo clarificado de Olla o Ajo Blanco con Almendra y Coulis de Higos (Según estación)

Fuente de caña de Lomo Ibérico de Bellota.

Tomate Cherry con Mozzarella.

Chupito de Salmorejo y gel de Ibérico.

Brandada de Bacalao.

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.

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

Bodega

Cava - Vermouth - Cerveza - Refrescos - Zumos - Manzanilla

Blanco Nuviana Chardonnay

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

Mínimo 50 personas

Precio: 45,50 euros

*precios sin IVA





finca
SOLIMPAR

Eventos Especiales 2020

Sugerencias • Bodega

BODEGA

José Pariente

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda. Variedad:
Verdejo 100 %
Precio: 2,80 euro / comensal.

Viña Pomal

Vino Tinto Reserva - Denominación de Origen: Rioja.
Variedad: Tempranillo 100 %
Precio: 2,50 euros / comensal.

Luis Cañas

Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Rioja.
Variedad: Tempranillo 95 % y Garnacha 5 %
Precio: 2,90 euros / comensal.

Pruno

Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Ribera del
Duero. Variedad: Tinto Fino 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %
Precio: 2,90 euros / comensal.

Carmelo Rodero

Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Ribera del
Duero. Variedad: Tempranillo 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %
Precio: 5,50 euros / comensal.

CÓCTEL

Servicio de cortador y Jamón Ibérico
de cebo: 490 euros.

Servicio de cortador y Jamón Ibérico
de bellota: 670 euros.

Múltiples Estaciones, pregunte al departamento
comercial por el contenido de las mismas.

BARRA LIBRE

"PREMIUM":

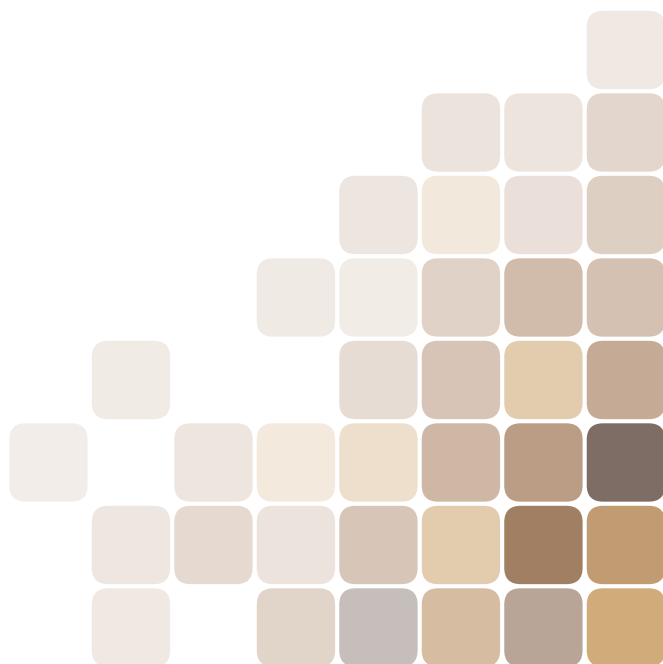
6 euros (2 primeras horas)
2,50 euros hora adicional/comensal adulto
Mínimo 75 personas.

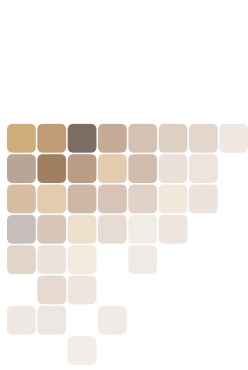
CORNER MOJITOS EN BARRA LIBRE:

3,50 euros (2 primeras horas)
1,50 euros hora adicional/comensal adulto
Mínimo 75 personas.

CORNER GIN TONIC EN BARRA LIBRE:

5 euros (2 primeras horas)
2,25 euros hora adicional/comensal adulto
Mínimo 75 personas.





finca
SOLIMPAR

Eventos Especiales 2020

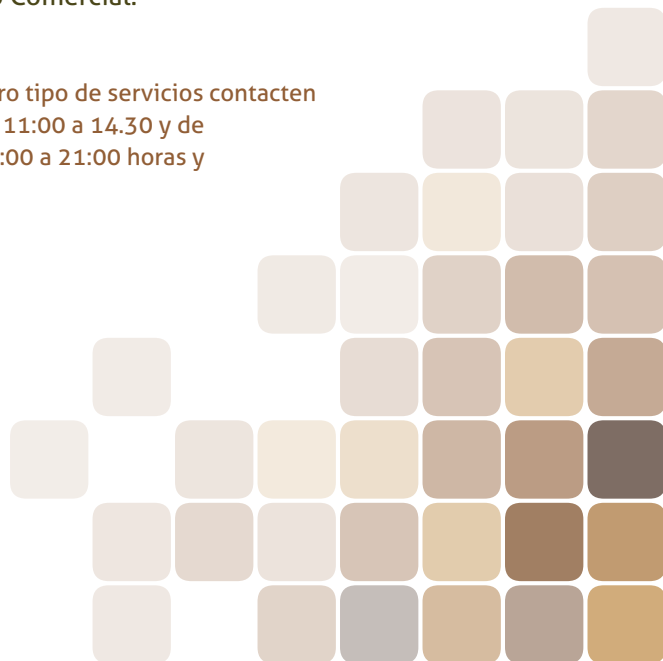
La celebración de su evento en Finca Solimpar durante la temporada 2020 le incluye sin cargo:

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

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.



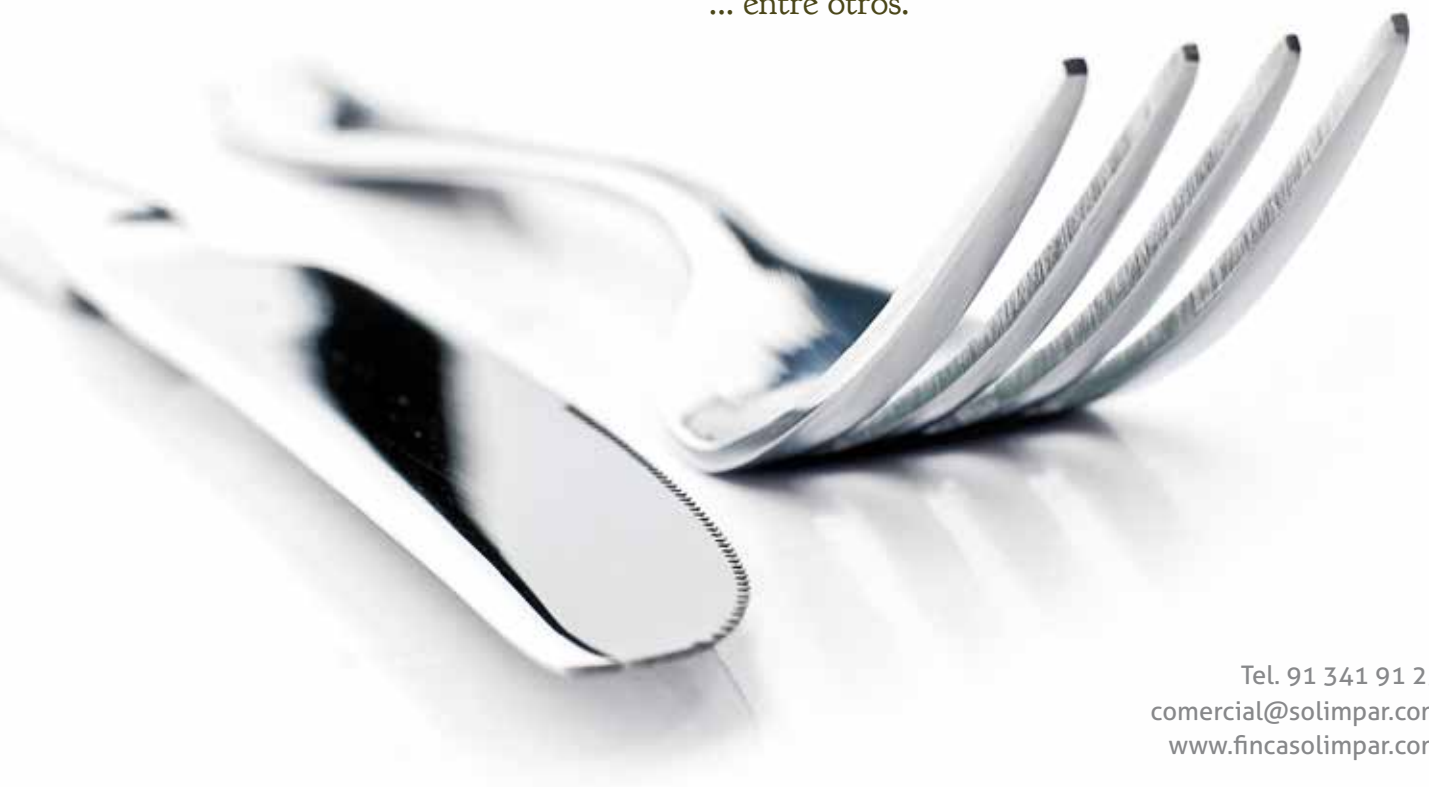


Eventos Especiales 2019

DURANTE ESTOS AÑOS
HAN CONFIADO EN NOSOTROS:



... entre otros.



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