



*finca*  
SOLIMPAR

## EVENTOS ESPECIALES 2022





## MENÚ 1

Ensalada de Espinacas y Langostinos Braseados con cremoso de Mascarpone.

---

Volcán de Rabo de Toro con Parmentier y Shiitake.

---

Exótico de Mango.

Cremoso de Mango y Frambuesa con bizcocho y crujiente Sablée.

---

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

---

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

## Bodega

Blanco Nuviana Chardonnay.

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

  
finca  
SOLIMPAR  
EVENTOS  
ESPECIALES  
2022



## 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.  
Salmón marinado con Gin Rosée y crema de eneldo.

---

Sorbete de Mojito.

---

Meloso de Ternera al Vino Tinto con Pera macerada.

---

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)



finca  
SOLIMPAR  
EVENTOS  
ESPECIALES  
2022



## 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)



finca  
SOLIMPAR  
EVENTOS  
ESPECIALES  
2022



## MENÚ 4

Al centro *(Para compartir entre 4 personas)*

Surtido de Lomo Ibérico de Bellota y Jamón Ibérico acompañado de Queso Manchego y Parmesano  
Croquetas de carabinero.  
Surtido de Gambas y Langostinos.

---

Crema de Calabaza horneada al Camembert.

---

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

---

Reflejo de Albaricoque.

Bavaroise de Albaricoque con Frutas y Bizcocho especiado.

---

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

---

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

---

### Bodega

Blanco Nuviana Chardonnay.

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



finca  
SOLIMPAR  
EVENTOS  
ESPECIALES  
2022



## MENÚ 5

Gazpacho de Cerezas con Helado de Frutos Rojos.

Lomo de Bacalao con mouse de Guisante y Menta al ali oli de Pera.

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

---

Exótico de Mango.

Cre moso 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)

finca  
SOLIMPAR  
EVENTOS  
ESPECIALES  
2022



## MENÚ INFANTIL

Piadinas Romagnola de Jamón y Hamburguesa casera de Solomillo de Ternera con queso y Patatas.

---

### Capricho de nube

Postre especial infantil con sabor a golosinas.

---

Aguas minerales y refrescos.



finca  
SOLIMPAR  
EVENTOS  
ESPECIALES  
2022

# CÓCTEL 1

Chips de Vegetales.

Tacita de Caldo de Olla o Crema Fría de Calabaza (Según estación)

Fuente de caña de Lomo Ibérico de Bellota.

Tomate Cherry con Mozzarella

Pastel de Cabracho con mahonesa de tinta de calamar

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 Carabinero.

Vasito de Rabo de Toro deshuesado con su Parmentier.

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



finca  
SOLIMPAR  
EVENTOS  
ESPECIALES  
2022



## CÓCTEL 2

Chips de Vegetales.

Tacita de Caldo de Olla o Crema Fría de Calabaza (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.

Chip de Platano frito, Guacamole y pico de gallo.

Pincho de Tortilla Española Casera.

Pulpo a feira con Crema de Patata.

Falso Risotto al Pesto con Parmesano.

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.

Bienmesabe de Merluza.

Brochetas de Langostinos con Panko, Coco y salsa Teriyaki.

Croquetas Caseras de Carrillera de Ternera.

Focaccia de Prosciutto e Funghi.

Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.

Brochetas de Solomillo de Ternera marinado con Verduritas.

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



finca  
SOLIMPAR  
EVENTOS  
ESPECIALES  
2022



## Sugerencias • Bodega

### BODEGA

#### Mocén

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda. Variedad:  
Verdejo 100 %

#### José Pariente

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda. Variedad:  
Verdejo 100 %

#### Martín Codax

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rías Baixas.  
Variedad: Albariño

#### Viña Pomal

Vino Tinto Reserva - Denominación de Origen: Rioja.  
Variedad: Tempranillo 100 %

#### Luis Cañas

Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Rioja.  
Variedad: Tempranillo 95 % y Garnacha 5 %

#### Pruno

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

#### Carmelo Rodero

Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Ribera del  
Duero. Variedad: Tempranillo 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %

### CÓCTEL

Servicio de cortador y Jamón Ibérico  
de cebo.

Servicio de cortador y Jamón Ibérico  
de bellota.

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

### MUSICA

2 horas de Musica con dj en el salón, alquilando el  
espacio y pagando los derechos de autor  
pertinentes.

### BARRA LIBRE

Precios para mínimo 40 personas.

\*Para una cantidad menor de personas, consultar.

### BARRA LIBRE

"PREMIUM":

Precios para mínimo 75 personas.

\*Para una cantidad menor de personas, consultar.

Precio adicional a los precios de la barra libre.

### CORNER MOJITOS EN BARRA LIBRE:

Precios para mínimo 75 personas.

\*Para una cantidad menor de personas, consultar.

Precio adicional a los precios de la barra libre.

### CORNER GIN TONIC EN BARRA LIBRE:

Precios para mínimo 75 personas.

\*Para una cantidad menor de personas, consultar.

Precio adicional a los precios de la barra libre.



La celebración de su evento en Finca Solimpar durante la temporada 2022 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 1000 euros, conforme a Ley 11/2021 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 7 días para la celebración del evento.
6. Transcurrido este plazo (fijado como inferior a 7 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. Si la reducción se produce el mismo día del evento se facturará el 100% de los servicios contratados .
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.



finca  
**SOLIMPAR**  
EVENTOS  
ESPECIALES  
2022

DURANTE  
ESTOS AÑOS  
HAN CONFIADO  
EN NOSOTROS:



... entre otros.



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