



finca
SOLIMPAR

EVENTOS ESPECIALES 2022





MENÚ 1

Ensalada de Burrata sobre Tartar de Tomate y Aguacate.

Meloso de Ternera al vino Tinto.

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 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.

Solomillo Ibérico con salsa de Arándanos.

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)



finca
SOLIMPAR
EVENTOS
ESPECIALES
2022



MENÚ 3

Ensalada de Laminas de Bacalao con Ajo Blanco.

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

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 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.

Sorbete de Frutas tropicales al Cava.

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)



finca
SOLIMPAR

EVENTOS
ESPECIALES
2022



MENÚ INFANTIL

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

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 clarificado de Olla o Crema Fria de Calabaza (Según estación)

Fuente de caña de Lomo Ibérico de Bellota.

Pinchitos de Tomate Cherry con Mozzarella.

Pastel de Cabracho en cucharita gourmet.

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 Carrillera de Ternera con Emulsión de Boniato.

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 clarificado de Olla o Crema Fria de Calabaza (Según estación)

Fuente de caña de Lomo Ibérico de Bellota.

Pinchitos de Tomate Cherry con Mozzarella.

Chupito de Salmorejo de Frutas.

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 Plátano con 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.

Croquetas Caseras de Carrillera de Ternera.

Focaccia de Prosciutto e Funghi.

Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.

Brocheta de Solomillo de Ternera.

Brochetas de Fruta.

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



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 Sánchez Romero Carvajal.

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

MUSICA

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

BARRA LIBRE

(2 primeras horas)

Hora adicional/comensal adulto Mínimo 40
personas.

BARRA LIBRE

"PREMIUM":

(2 primeras horas)

Hora adicional/comensal adulto
(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:

(2 primeras horas)

Hora adicional/comensal adulto
(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:

(2 primeras horas)

Hora adicional/comensal adulto
(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