

La Finca

RESTAURANTE

DOSSIER DE COMUNIONES 2024



Un bello jardín mediterráneo frente al mar, una buena gastronomía y un servicio atento y profesional, hacen de nuestra oferta algo inmejorable para su evento.

La Finca

RESTAURANTE

NUESTRAS INSTALACIONES

Salón de jaimas y pérgolas cómodamente equipado, ideal para el banquete.

Zona de aparcamiento gratuito en el interior de la Finca.

Patio exterior y zona cubierta para la animación.

Amplias zonas ajardinadas para la sobremesa.

Cocina propia en nuestras instalaciones.

Mirador para reportaje fotográfico.

TARIFA DE LA FINCA

600 € más 21% IVA

Espacios reservados para el evento: salón, jardines y zona de mirador.

Forma de pago: 50% para la reserva, resto a pagar la semana antes del evento.

Esta tarifa no supone la exclusividad de La Finca. Consultar precio en este caso.

La Finca

RESTAURANTE

MENÚ CÓCTEL

APERITIVOS

Mini rusa con ventresca
Salmorejo tradicional con huevo y jamón
Ajoblanco con aceite de albahaca
Quiche de queso azul y nueces
Nuestra versión capresse
Langostino panko con salsa sweet chilli
Croqueta de rabo de toro
Croqueta de queso azul y cebolla caramelizada
Ferrero Roché de morcilla con mermelada de tomate
Brocheta pollo al curry
Cazuelita de fideuá de marisco
Miniburguer La Finca

POSTRE

Surtido dulce Deluxe

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Ribera del Duero, cerveza de barril, refrescos y agua.

Precio: 48 € IVA INCLUIDO

Duración aproximada 2 horas, incluye decoración floral La Finca, menaje y personal cualificado

La Finca

RESTAURANTE

MENÚ CÓCTEL + ARROZ

APERITIVOS

Mini rusa con ventresca
Salmorejo tradicional con huevo y jamón
Ajoblanco con aceite de albahaca
Quiche de queso azul y nueces
Nuestra versión capresse
Langostino panko con salsa sweet chilli
Croqueta de queso azul y cebolla caramelizada
Ferrero Roché de morcilla con mermelada de tomate

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Fideuá de marisco, Fideuá campera, Paella valenciana, Arroz del Senyoret,
Arroz de Pluma Ibérica

(elegir 2 tipos de arroz máx.)

POSTRE

Tarta de queso con crumble de galleta y mermelada
de arándanos

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Ribera del
Duero, cerveza de barril, refrescos y agua.

Precio: 52 € IVA INCLUIDO

Duración aproximada 2,5 horas, incluye decoración floral La Finca, menaje y personal cualificado

La Finca

RESTAURANTE

MENÚ FINCA

ENTRANTES

(a compartir cada 4 comensales)

Ensaladilla rusa con ventresca

Langostinos panko con salsa sweet chili

Salteado de setas, huevo poché y crujiente de jamón

Surtido de croquetas (queso azul y cebolla caramelizada / rabo de toro)

PRINCIPAL

Pluma Ibérica, puré de boniato y salsa oporto y pasas

POSTRE

Tarta banoffe

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Ribera del Duero, cerveza de barril, refrescos y agua.

PRECIO 54 € IVA INCLUIDO

Duración aproximada 2,5 horas, incluye decoración floral La Finca, menaje y personal cualificado

La Finca

RESTAURANTE

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES
(a compartir)

Surtido de paninis
Croquetas de jamón

PRINCIPAL

Lagrimitas de pollo con patatas fritas

POSTRE

Helado

Bebida incluida

Precio: 24 € IVA INCLUIDO

La Finca

RESTAURANTE

INCLUIDO EN LOS PRECIOS

- Bodega durante el cóctel o banquete
- Café o té con el postre
- Espacio reservado en nuestras instalaciones
- Coordinación del evento y personal cualificado
- Menaje y mobiliario

SERVICIOS ADICIONALES

BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ

- Bebidas previas y posteriores al almuerzo: precio de carta
- Botella alcohol self-service: 80 € / Prémium: 100 € con refrescos y hielo
- Cava: 17 €/botella

NUESTRAS ESTACIONES

Estación de croquetas (4 sabores): 4.50 €/persona IVA Incl.

Puesto de "pescadito" frito: 6 €/persona IVA Incl.

Isla de quesos La Finca (4 tipos): 5 €/persona IVA Incl.

Isla de ibéricos: 6 €/persona IVA Incl.

Cortador de jamón con una pieza de Guijuelo 75 % Ibérico de bellota: desde 600 € IVA Incl.

Estación de arroces: 6€ / persona IVA Incl.

La Finca

RESTAURANTE

NUESTRAS MESAS DULCES Y SALADAS

- MESA MIMOSA: surtido de chucherías variadas 150 € + IVA
- MESA ÁGAVE: surtido de chucherías variadas y surtido dulce del Chef (brownie, carrot-cake, napolitanas y donuts) 175 € + IVA
- MESA FALSA PIMIENTA: surtido salado (empanadas de atún y pisto, saladitos y frutos secos) y surtido dulce del Chef (brownie, carrot-cake, napolitanas y donuts) 200 € + IVA

HORARIO DE EVENTO

Hasta las 19.30h

Para la ampliación de este horario hasta las 20h30 será necesario la contratación de recena

RECENAS (facturación mínima 120€)

Surtido de Pizzas: 3 €/persona

Miniburger: 3,50 €/persona *

Mini Hot Dog: 2,50 €/persona *

Tabla de quesos: 4 €/persona

*incluye dos unidades por persona



CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

- . Los espacios para el desarrollo del evento serán asignados a criterio de La Finca.
 - . Cualquier elemento adicional requerido por el cliente para decorar los espacios o proteger de circunstancias climatológicas adversas, será cotizado por los proveedores de La Finca.
 - . Por seguridad, no se permite el uso de la piscina ni de pirotecnia.
-
- Facturación:
 - Las tarifas de este dossier no implican la exclusividad total del restaurante. Consultar **facturación mínima para la total exclusividad** de La Finca.
 - El mínimo de comensales facturados en comuniones será de 50 comensales adultos.
 - Una vez hecha la reserva y emitido el presupuesto por el equipo comercial, se permitirá una variación del + - 10 % del número de comensales contratados, debiéndose abonar la correspondiente diferencia.
 - **El número definitivo de asistentes se confirmará 10 días antes del evento,,** de acuerdo a la cláusula anterior, **no descontándose como bajas las anulaciones posteriores** a esa fecha ni los comensales que no asistan al banquete. por razones de organización y previsión,

 - Confirmación de menú:
 - El menú debe ser **confirmado 14 días antes** del evento. No se admiten modificaciones a partir de este momento
 - Disponemos de menús especiales. Rogamos nos informen de cualquier alergia e intolerancia alimenticia.
 - Cualquier modificación solicitada en el menú estará sujeta a nueva cotización.
 - No se permiten en ningún caso alimentos, chucherías ni bebidas no adquiridas en el restaurante, por razones de regulación sanitaria.

La Finca

RESTAURANTE

- Reserva y forma de pago de los menús:

La reserva se formaliza mediante la firma del **contrato** junto al justificante de pago: -

500 € para reservar la fecha

75% del pendiente 14 días antes del evento

Resto, tras el evento.

En caso de anulación de la reserva y rescisión de contrato por parte del cliente, éste perderá el importe entregado hasta la fecha. En caso de pandemia u otra causa de fuerza mayor, no se devolverá la reserva, facilitándose una nueva fecha según disponibilidad.

- Asistencia de niños:
 - Es obligatoria la contratación de animación infantil por empresa externa o a través de La Finca, durante todo el evento. Este servicio se puede compaginar con nuestra Cuidadora*, no quedando los niños en ningún momento sin control por parte de adulto destinado al efecto.
**Cuidadora de La Finca: 15€/h, 1 para cada 10 niños aprox.*
 - Por seguridad, se ruega que los niños permanezcan acompañados por adultos en todo momento en la zona del mirador.
 - Por seguridad y cuidado de los jardines, no está permitido jugar a la pelota en el interior de La Finca.