



# Bodas 2026

*Restaurante y Celebraciones, desde 1977*

**Ponemos a su servicio 48 años de experiencia organizando Bodas, Homenajes, Banquetes, Comidas de Empresa o cualquier tipo de celebración que usted desee.**

**Horario de información: Martes a Domingo de 10 a 20:30 h. (Previa cita)**

**Atención al cliente: Ana Maria Pérez (635 400 982)  
y Davinia Pérez (635 599 784).  
[info@fincaelvivero.com](mailto:info@fincaelvivero.com)**

**Ctra. M-501, Autovía de los Pantanos, Salida 14 y 17 (vía de servicio).  
Tel. 91 815 92 22 - Brunete (Madrid).  
[www.fincaelvivero.com](http://www.fincaelvivero.com)**



## Instalaciones:

- Restaurante (con terraza acristalada)  
(especializado en Asado en horno de leña y Carnes rojas a la brasa)
- Salón con Vidrieras
- Carpa Climatizada
- Parque infantil y Tobogán Hinchable durante todo el día
- Jardines con fuentes
- Amplio Aparcamiento Gratuito

## Condiciones

- Para formalizar un evento se efectuará un pago de 300€  
(en efectivo o transferencia)
- El resto se puede realizar con anticipos en efectivo o transferencia siendo el día de la boda el ultimo día de pago.
- Se pueden hacer cambios en los menús personalizándolo a su gusto.
- Se realizan menús especiales  
(alergicos, celiacos, vegetarianos, cambios a pescado, etc...)
- Aproximadamente 15 días se organizan todas las pautas de la boda.
- 1 Semana antes se confirmarán los comensales mediante llamada telefónica ó correo electrónico.
- Los clientes abonarán el día de la celebración el número minimo de comensales confirmado una semana antes ó los comensales que asistan si supera la cifra anteriormente confirmada.
- Las bodas superiores a 120 invitados tienen un margen de 8 personas, las bodas entre 80 y 120 invitados un margen de 6 personas y las bodas inferiores de 80 invitados tienen un margen de 4 personas.

## Servicios Incluidos

- Coctel de Bienvenida (de 1 Hora a 2 horas)
- Minuta (Menú impreso)
- Decoración Floral (Centros Florales naturales)
- Amenización musical durante el convite
- Impresión de Protocolo
- Organización del Evento  
(Os asesoramos y acompañamos hasta el final del evento)
- Varias mantelerias a elegir  
(Tambien disponemos de un catálogo con otras mantelerias de alquiler)
- Personalización de la Boda  
(tematica de boda, Música, detalles, sorpresas, etc)
- Degustación para 6 personas  
(se aconseja realizarla unos 3 meses antes del evento)
- Figurita y Espada de Boda
- Asesoramiento de colocación de mesas  
(redondas de 5 a 8 pers y cuadradas de 9 a 20 pers aprox).

## Para boda de más de 60 adultos

*(Bodas de menos de 60 adultos consultar):*

También precio con:

- 2 horas de Barra libre con primeras marcas
- 2 horas de Discoteca con Dj  
(Sin limite para ampliar horas)

Cada hora de ampliación de discoteca y barra libre  
6€ persona adulta  
+ 200€ h. de Música (Instalación, etc)



## Para bodas de entre 60 y 90 adultos

No estaría incluido el Fotomatón.

Estaría Incluido:

Candy Bar o Recena o Proyecto y Pantalla (2,5 mts)  
o Mesa Bienvenida con Limonada y otros.

## Bodas de más de 90 adultos

**Si se prefiere se puede cambiar el Fotomatón por:**

un Jamón Ibérico con cortador durante el coctel  
o 1 Autobus de 55 plazas con 1 ida y 1 regresos  
(hasta 12 horas de servicio) abonando 295 €.

## Para bodas de más de 120 adultos

Estaría Incluido:  
Candy Bar o Recena

Fotomatón y Videomatón

Proyecto y Pantalla (2,5 mts)  
o Mesa Bienvenida con Limonada y otros.

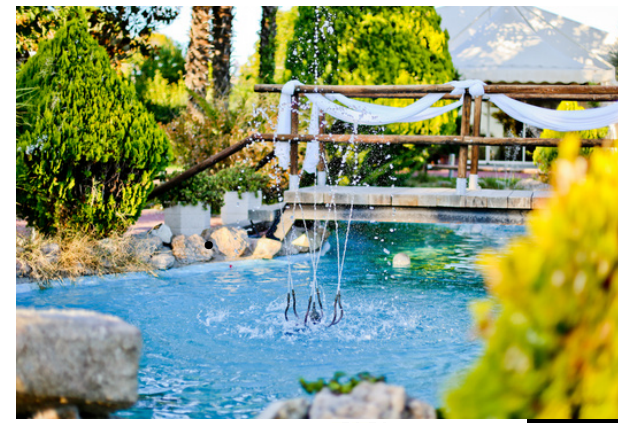
Si se prefiere se puede cambiar el Fotomatón por  
un Jamón ibérico con cortador durante el coctel  
o 1 Autobus de 55 plazas con 1 ida y 1 regreso  
(hasta 12 horas de servicio) abonando 295€.

- **Casate en VIERNES y tendrás la finca en exclusiva para vosotros sin coste.**
- **Casate entre Octubre y Abril y aprovecharos de otros descuentos, consultar.**



## Otros Servicios:

- Ceremonias civiles personalizadas (Protocolo, Montaje de Ceremonia, Oficiante, Rituales y Música). Precio 480€. NOVEDAD, entrega de alianzas por águila (350€)
- Invitaciones con sobre (diseño personalizado sin coste) desde 0,77€ und.
- Catálogos de Regalos (ver en nuestra TIENDA ONLINE en la web)
- Miniaturas de vino, licores, ect (directamente con bodega)
- Complementos  
(Libro de Firmas, sellos, Alfileres, cojines, cestas, arras, etc.)
- Audiolibro (NOVEDAD) (Recuerdo de tus invitados no solo por escrito)
- Decoración floral para el coche, iglesia, ramo, prendidos, etc.
- Descuentos de Traje de novia, novio, acompañantes y madrina
- Información de Hoteles
- Alquiler de Autobús  
(Ejem. 55 plazas 12 horas de servicio (Noche) 1 ida y 1 regresos 644€ + 10% IVA)
- Microbuses y furgonetas
- Alquiler de Coches, Carruaje de Caballos, etc.
- Información de Fotógrafos  
(Ponemos a su disposición 6 fotografías, otro ajeno abonará la cantidad de 100€)
- Espectáculos y Actuaciones (Camarero infiltrado, etc.)
- Babysitter (80€ 2 horas para 12 niños) .
- Photocall con atrezzo
- Fotomatón ó 360°
- Candybar (Bodas de menos de 60 adultos consultar)
- Mesa de cigarrillo y puros
- Mesa con Cachimbas (sabores y coteles de frutas)
- Recena (Consultar precio, se cobra por variedades y cantidad)
- Córner de Belleza
- Proyector y pantalla (2´ 5 x 2)
- Letras Grandes de Madera o Alquiler de letras con luces
- Posibilidad de alquiler de Sillas, mantelería y vajilla



## Corner y tablas

- Mesa de Quesos: 3,50€ por persona (5 Variedades de Queso, Nueces, membrillo, pasas y uvas). Minimo 200€ o Tablas de Queso (50€ Tabla)
- Jamón ibérico con Cortador de Jamón: 390€  
(Novios Traen Jamón, 100€ Cortador, etc)
- Mesa de Sushi (se presupuesta por cantidades, ejemplo 80 piezas 220€)
- Mesa de Paellas
- Mesa de Matanza
- Mesa de Carne y Pescado
- Ect.
- Barra de Coctelería 1 hora  
(Mojitos, Caipiriñas, Margaritas, San Francisco, etc): 4€ Persona. Minima 200€
- Barra Gin Tonic Premium 1 hora: 6€ persona (Minimo 200€)

## Menú nº1

Coctel de Bienvenida (durante 1 hora)

*Bebida: Cerveza, Vino Tinto, Rosado y Blanco, Refrescos y Zumos*

*(Croquetitas de Perdiz, Bolitas de Morcilla de Burgos,*

*Tortilla Española, Cucharitas de Pintxo Donostierra,*

*Cucharitas de Aguacate y Jamón Deshidratado,*

*Fritura de Verduras con Miel de Caña, Chupito de Salmorejo con jamón,*

*Bombas de Queso, Caramelos de Faizan confitado,*

*Gambas a la Gabardina)*

\*

Vichisoise (Fria o Caliente) con Uvas

\*

Pimientos del Piquillo

Rellenos de Bacalao ( 2 und/pers)

\*

Carrilada de Cerdo al Vino Tinto

Acompañada de Patatas Risoladas

\*

Tarta Nupcial

Café Express

Copa de cava y Licores

Bebida: Vino Tinto Portia (Ribera del Duero-Crianza), Ostrogodo (Rueda),

Campo Nuevo Navarro (Rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

**Precio: 73,45**

Con 2 horas de Discoteca y Barra libre. **Precio: 99,95€**

## Menú nº2

Coctel de Bienvenida (durante 1 hora)

*Bebida: Cerveza, Vino Tinto, Rosado y Blanco, Refrescos y Zumos*

*(Croquetitas de Perdiz, Bolitas de Morcilla de Burgos,*

*Tortilla Española, Cucharitas de Pintxo Donostierra,*

*Cucharitas de Aguacate y Jamón Deshidratado,*

*Fritura de Verduras con Miel de Caña, Chupito de Salmorejo con jamón,*

*Bombas de Queso, Caramelos de Faizan confitado,*

*Gambas a la Gabardina)*

\*

Ensalada de Mango con Salmón, Sésamo

y Vinagreta de Manzana

\*

Volován de Setas y Gambas Acompañado

con Salsa de Carabinero

\*

Sorbete

\*

Media Paletilla de Cordero Recental

Asado en Horno de Leña

Acompañado de Patatas Panaderas y Pimientos ASados

\*

Tarta Nupcial

Café Express

Copa de cava y Licores

Bebida: Vino Tinto Portia (Ribera del Duero-Crianza), Ostrogodo (Rueda),

Campo Nuevo Navarro (Rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

**Precio: 86,80**

Con 2 horas de Discoteca y Barra libre. **Precio: 113,30€**

**10% IVA NO INCLUIDO**

*Finca El Vivero (Restaurante y Celebraciones)*

Tel. 91 815 92 22 - 635 400 982

[www.fincaelvivero.com](http://www.fincaelvivero.com)



## Menú nº3

Coctel de Bienvenida (durante 1 hora)

*Bebida: Cerveza, Vino Tinto, Rosado y Blanco, Refrescos y Zumos*

*(Croquetitas de Perdiz, Bolitas de Morcilla de Burgos,*

*Tortilla Española, Cucharitas de Pintxo Donostierra,*

*Cucharitas de Aguacate y Jamón Deshidratado,*

*Fritura de Verduras con Miel de Caña, Chupito de Salmorejo con jamón,*

*Bombas de Queso, Caramelos de Faisan confitado,*

*Gambas a la Gabardina)*

\*

Crema de Melón con Virutas de Jamón ibérico

\*

Merluza Rellena de Gambas

Acompañada de Patatas Vapor y Salsa Marinera

\*

Sorbete

\*

Chuletón Gallego

Acompañado de Patatas Risoladas y Pimientos Asados

\*

Tarta Nupcial

Café Express

Copa de cava y Licores

Bebida: Vino Tinto Portia (Ribera del Duero-Crianza), Ostrogodo (Rueda),

Campo Nuevo Navarro (Rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

**Precio: 91,75**

Con 2 horas de Discoteca y Barra libre. **Precio: 118,25€**

## Menú nº4

Coctel de Bienvenida (durante 1 hora y Media)

*Bebida: Cerveza, Vino Tinto, Rosado y Blanco, Refrescos y Zumos*

*(Croquetitas de Perdiz, Bolitas de Morcilla de Burgos,*

*Tortilla Española, Cucharitas de Pintxo Donostierra,*

*Cucharitas de Aguacate y Jamón Deshidratado,*

*Fritura de Verduras con Miel de Caña, Chupito de Salmorejo con jamón,*

*Bombas de Queso, Caramelos de Faisan confitado,*

*Gambas a la Gabardina, Tartaleta de Pisto Manchego,*

*Fetuchini con Salsa de Nata y Baicón,*

*Torre de Jamón York con Queso y Huevo Hilado,*

*Tosta de Lacón a la Gallega y Chistorra a la Sidra)*

\*

Ensalada de Gambas con Mouse de Queso Fresco

\*

Sorbete

\*

Solomillo de Buey al Fua

Acompañado de Patatas Panaderas y Cebolletas

\*

Tarta Nupcial

Café Express

Copa de cava y Licores

Bebida: Vino Tinto Portia (Ribera del Duero-Crianza), Ostrogodo (Rueda),

Campo Nuevo Navarro (Rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

**Precio: 88,90**

Con 2 horas de Discoteca y Barra libre. **Precio: 115,40€**

**10% IVA NO INCLUIDO**

*Finca El Vivero (Restaurante y Celebraciones)*

Tel. 91 815 92 22 - 635 400 982

[www.fincaelvivero.com](http://www.fincaelvivero.com)

# Listado de Platos para confeccionar menú

## CREMAS

Crema de Melón con Virutas de Jamón ibérico  
Salmorejo Cordobés con Aceitunas Negras y un Toque de Aceite de Oiva  
Vichisoise (Caliente o Fria) con Uvas  
Gazpacho Andaluz  
Crema de Calabaza con Picatostes  
Crema de Nécoras con Trocitos de Gambas y Nata Liquida  
Consome al Jerez

## ENTRANTES

Surtido de Ibéricos (Individual) Jamón, Queso, Salchichón y Chorizo  
Ensalada de Salmón con Gulas, Ventresca y Pimientos  
Ensalada de Gambas con Mouse de Queso Fresco  
Ensalada de Mango con Salmón, Sesamo y Vinagreta de Manzana  
Ensalada de Espinacas con Champiñones y Queso Parmesano  
Ensalada de Queso de Cabra y Membrillo

## MARISCO

Bogavante Fresco con Salsa de Mostaza Verde con Frutos del Mar  
Medio Bogavante Fresco con Salsa de Mostaza Verde con Frutos del Mar  
4 Gambas y 6 Langostinos Cocidos (La Cantidad se puede variar)  
12 Gambas Cocidas (La Cantidad se puede variar)  
8 Langostinos Cocidos (La Cantidad se puede variar)  
Vieira con Boletus Gratinada  
Vieira Gratinada con Puerro y Zanahoria  
Volován con Setas y Gambas Acompañado con Salsa de Carabinero

## PESCADOS

Merluza Rellena de Gambas con Patatas Vapor y Salsa Marinera  
Merluza en Salsa Suave de Ajo con Setas  
Bacalao en Salsa Suave de Ajo con Setas  
Lubina a la Espalda (al Horno con ajos)  
Dorada a la Espalda  
Lubina a las Finas Hierbas con Pisto Manchego  
Rape en Salsa Verde con Gambas y Almejas  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

## ASADOS

Paletilla de Cordero Lechal Asada en Horno de Leña  
Pierna o Paletilla de Cordero Lechal Asada en Horno de Leña  
Pierna de Cordero Lechal Aromatizada con Salsa de Pasas  
Media Paletilla de Cordero Recental Asada en Horno de Leña

## CARNES

Solomillo de Buey (al Foie, Pimienta, Boletus o Bordalesa)  
Entrecot de Buey (al Foie, Pimienta, Boletus o Bordalesa)  
Chuletón Gallego  
Carrillera de Cerdo al Vino Tinto  
Carrillera de Ternera al Vino Tinto

## SORBETES

Limón  
Mandarina  
Manzana Verde  
Mojito

## TARTAS

Tarta San Marcos  
Selva Negra  
Milhoja de Crema y Nata  
Tarta de Chocolate Blanco y Nata





## VARIEDADES PARA EL COCTEL DE BIENVENIDA

·Caramelos de Faisán  
 Croquetas de Perdiz, de Gambas, de Jamón o de Boletus  
 Croquetas de morcilla con cebolla caramelizada  
 Bombas de Queso  
 Fritura de Verduras con Miel de Caña  
 Cucharitas de Revuelto de Morcilla  
 Cucharitas de Pintxo Donostierra  
 Cucharitas de Mouse de queso con nuez y miel  
 Cucharita de guacamole y gamba  
 Canape con Crema de Palometa y Queso  
 Canape de Fua  
 Gamba Orly  
 Tortilla Española  
 Chupitos de Salmorejo cordobés  
 Chupitos de Crema de melón con virutas de Jamón ibérico  
 Paquetitos de Membrillo y queso de cabra con vinagre de frambuesa  
 Dátiles con Baicón  
 Plátano con Baicón  
 Salchichas con Baicón  
 Torre de Jamón York y queso coronado con huevo de Hilado  
 Cucharita de Pisto manchego  
 Bolitas de Morcilla de Burgos  
 Chistorra a la Sidra  
 Pincho de pollo villaroy  
 Pincho de mozzarella con tomate Cherry

·Hojaldrito de Sobrasada  
 Hojaldrito de Baicón y Queso  
 Hojaldrito de Atún  
 Chupa chups de Cordero  
 Tostas con lacón gallego  
 Cazón Adobado  
 Fetuccine de Pimientos con Salsa de Nata  
 Paellitas de arroz milanesa  
 Paellitas de arroz negro  
 Minibaguets de Juliana con pintxo donostierra y maíz  
 Minibaguets de Jamón serrano y tomate  
 ·Minibaguets de Asadillo de Pimientos con Huevo cocido  
 Mini Hamburguesa con Tomate y queso  
 Mini Hamburguesa con cebolla caramelizada  
 Mini Hamburguesas de ropavieja (Garbanzos y pollo)  
 Empanadillas argentinas  
 Tablas de Quesos  
 Pinchos Morunos  
 Pincho de Rosada al ajillo  
 Tataki de Atún Rojo  
 Carpaccio de Solomillo de Buey  
 Salmón Marinado con Salsa de Pepino  
 Carrillada de Cerdo Ibérico al vinto tinto



# Menú Infantiles

Para menos de 14 años

## Menú nº A:

(a elegir un primero y un segundo antes del día de la boda)

Primeros:

- Entremeses Calientes  
(Croquetas, Calamares, Mini empanadillas, Nuggets de Pollo)
- Macarrones Napolitana
- Lacitos con tomate y queso rallado

Segundos:

- Pechuga de Pollo Empanada con patatas frita
- Cinta de lomo con patatas fritas
- Escalope de Ternera con patatas fritas
- Filete de Ternera a la Plancha con patatas Fritas
- Chuletas de Lechal con de patatas frita

·Helado

Bodega: Agua Mineral, Refrescos

**Precio: 38,50 €**

## Menú nº B:

Plato combinado de :

- 2 Croquetas de Jamón, 2 Miniempanadillas y Fingers de Pollo empanado acompañado de patatas fritas

·Helado

Bodega: Agua Mineral, Refrescos

**Precio: 29,50 €**

Menú Infantiles

Para niños mayores de 14 años consultar

**10% IVA NO INCLUIDO**

*Finca El Vivero (Restaurante y Celebraciones)*

Tel. 91 815 92 22 - 635 400 982  
www.fincaelvivero.com

# PROMOCION

## Casarte de Octubre a Abril tiene otros Descuentos

• A parte de los regalos que hacemos en función de los adultos ofertamos elegir entre:

- 10 % descuento en la mitad de los menús de la boda
- Otra hora discoteca y barra libre
- Recena en la última hora de la discoteca
- Coctelería durante el Coctel de Bienvenida

### Eventos con menos de 60 adultos

Si al concretar el número de asistentes totales a la boda en Salón Vidrieras o Carpa (no incluidos niños) no supera el mínimo de 60 adultos habrá que abonar la siguiente cantidad **al final de la factura.**

\* De 60 a 50 adultos hay que abonar 300€  
(En salón Vidrieras 250€)

\* De 49 a 40 adultos hay que abonar 550€  
(En Salón Vidrieras 400€)

\* De 39 a 30 adultos hay que abonar 900€  
( En Salón Vidrieras 700€)

\* De 29 a 20 adultos hay que abonar 1250€  
(En Salón Vidrieras 950€)