



# 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 María 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 personalizandolo 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 regreso 644€ + 10% IVA)
- Microbuses y furgonetas
- Alquiler de Coches, Carruaje de Caballos, etc.
- Información de Fotógrafos  
(Ponemos a su disposición 6 fotógrafos, 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 360º
- 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



## Cörper 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 Donostiarra,

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)

\*

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 Donostiarra,

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)

\*

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 Donostiarra,

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 Donostiarra,

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 Fuá

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 Oliva
- 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

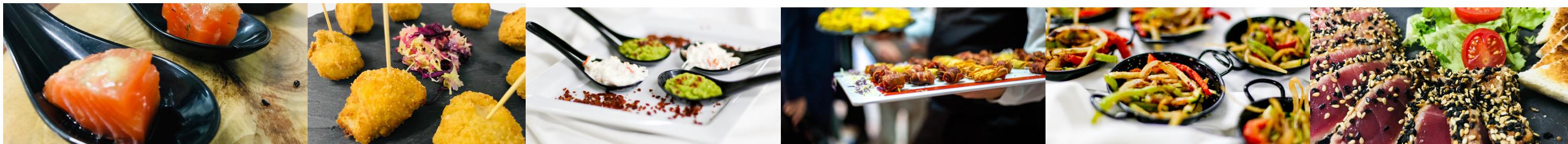
- Solomillo de Buey (al Foie, Pimienta, Boletus o Bordalesa)
- Entrecot de Buey (al Foie, Pimienta, Boletus o Bordalesa)
- Chuletón Gallego
- Carrillera de Cerdo al Vino Tinto
- Carrillera de Ternera al Vino Tinto

## 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 Donosttierra
- 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 mozarella 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 donosttierra 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](http://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€)