



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**

**Ctra. M-501, Autovía de los Pantanos, Salida 14 y 17 (vía de servicio).
Tel. 91 815 92 22 - Brunete (Madrid).
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 335 €.

Para bodas de más de 120 adultos

Estaría Incluido:
Candy Bar o Recena

Fotomatón y Videomatón

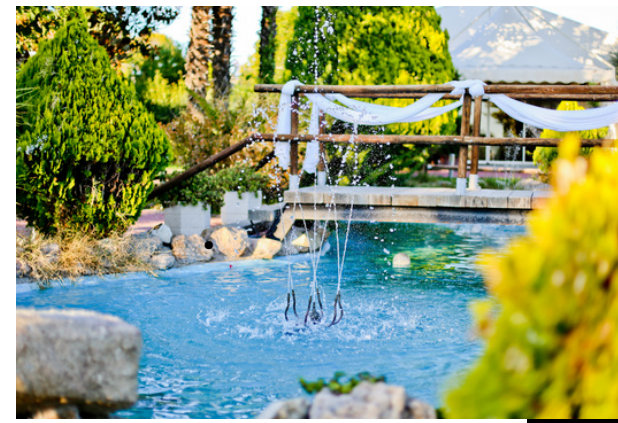
Proyecto y Pantalla (2,5 mts)
o Mesa Bienvenida con Limonada y otros.

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 335€.

- **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 Cachimbos (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). Mínimo 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. Mínima 200€
- Barra Gin Tonic Premium 1 hora: 6€ persona (Mínimo 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

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

Listado de Platos para confeccionar menú

CREMAS

Crema de Melón con Virutas de Jamón ibérico
Salmorejo Cordobés
Vichisoise (Caliente o Fria) con Uvas
Gazpacho Andaluz
Crema de Calabaza con Aceite de Trufa
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
Hojaldre de Cordero con Salsa de Pasas

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
 Surimi y Salmón
 Cucharitas de Mouse de queso con nuez y miel
 Cucharita de guacamole y gamba
 Sobrasada con miel y queso parmesano
 Pate de Fua con almendra
 Pate de Sardina con Gamba
 Queso de Cabra con cebolla caramelizada
 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 ó Plátano con Baicón ó 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
 Humus con Mermelada de Naranja amarga

·Hojaldrito de Sobrasada
 Hojaldrito de Baicón y Queso
 Hojaldrito de Atún
 Chupa chups de Cordero
 Tostas con lacón gallego
 Cazón Adobado
 Fettuccine con Salsa de Nata
 Risotto de Boletus y Trufa
 Paellitas de arroz milanese
 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€)