

Finca Restaurante
EL VIVERO

Bodas 2027

Restaurante y Celebraciones, desde 1977

Ponemos a su servicio 50 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 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).

Y También precio incluyendo Discoteca y Barra libre:

Precio con:
· 3 horas de Barra libre con primeras marcas
· 3 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)

Tu boda en exclusiva si sois más de 150 adultos.

(Si quiere tu boda en exclusica y sois menos de 150 adultos consulta nuestras condiciones).

Obsequio de Servicios Adicionales que os ofrecemos para tu Boda



Eligiendo el menú de todo incluido,
para bodas de entre 60 y 90 adultos

Elegir 1 Servicio entre: Candy Bar o Recena o Corner de Bienvenida (Decoración)
o Proyector y Pantalla (2,5 mts)
o cualquier otro servicio de igual valor o de mayor valor pagando diferencia.

Bodas de más de 90 adultos
un servicio MAS a elegir para tu boda.

Elegir entre: Fotomatón (con atrezzo y album) o Cetreria en vivo en tu boda
o un Jamón Ibérico con cortador durante el coctel
o 1 Autobus de 55 plazas para recoger a tus invitados después de la barra libre
o cualquier otro servicio de igual valor o de mayor valor pagando diferencia.

PROMOCIONES DURANTE TODO EL AÑO.

· Casate entre Octubre y Abril y aprovecharos de otros descuentos, consultar.

· Casate en VIERNES y tendrás la finca en exclusiva para vosotros sin coste.



Otros Servicios:

· Ceremonias civiles personalizadas (Protocolo, Montaje de Ceremonia, Oficiante, Rituales y Música). Precio 510€. 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
(de 55 plazas, 35, 28 y 19 plazas, con recogida y regreso, varias paradas, varias salidas, informate)
· 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







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 GRANADA

Coctel de Bienvenida (durante 1 hora)
con 10 Variedades a elegir de la lista de variedades

Bebida: Cerveza, Vino Tinto, Rosado y Blanco, Refrescos y Zumos
(Croquetitas de Perdiz, Bolitas de Morcilla de Burgos,
Tortilla Española, Humus con Mermelada de Naranja Amarga,
Cucharitas de Aguacate y Jamón Deshidratado,
Bastones de Berenjena con Miel de Caña, Chupito de Salmorejo con jamón,
Bombas de Queso, Chistorra a la Sidra,
Gambas a la Gabardina)

*

Crema de Melón con Virutas de Jamón Ibérico

*

Pimientos del Piquillo
Rellenos de Bacalao (2 und/pers)

*

Hojaldre de Cordero con Salsa de Pasas
Acompañado de Patatas Risoladas

*

Tarta Nupcial
(San Marcos, Selva Negra, Milhoja de Crema y Nata
o Tarta de Chocolate Blanco y Nata)
Café Express
Copa de cava y Licores
Bebida: Vino Tinto Portia (Ribera del Duero-Crianza), Ostrogodo (Rueda),
agua mineral, refrescos, cerveza

Con 3 horas de Discoteca y Barra libre. **Precio: 115,50€ + IVA = 127€**
Precio: 88,50€ (Sin discoteca y barra libre)

Añadir un sorbete antes del plato principal +3€
(Limón, Mandarina, Manzana Verde o Mojito)

Confecciona tu menú

Elije 2 Platos entre Cremas y Entrantes

Crema de Melón con Virutas de Jamón
Salmorejo Cordobés con Aceitunas Negras y un toque de Aceite de Oliva
Vichisoise (Fria o Caliente) con Uvas
Crema de Calabaza con Aceite de Trufa
Crema de Nécoras con Trocitos de Gambas y Nata Liquida
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao
Hojaldre de Fua con Compota de Manzana
Volován con Setas y Gambas Acompañado con Salsa de Carabinero
Vieira Gratinada con Boletus
Surtido de ibéricos (Jamón, Salchichón, Chorizo y Queso Manchego) (+3€)
Ensalada de Salmón con Gulas, Ventresca y Pimientos (+3€)
Ensalada de Gambas con Mouse de Queso Fresco (+3€)
Ensalada de Mango con Salmón, Sesamo y Vinagreta de Manzana (+3€)
Ensalada de Queso de Cabra y Membrillo con Obleas Crujiente y Vinagreta de Frutos Rojos (+3€)
Tartar de Tomate, Aguacate y Cebolla con Salmón o con Langostinos (+3€) o con Atún Rojo o Pulpo (+5€)
Langostinos Cocidos (8 und.) (+3€)
4 Gambas y 6 Langostinos (+8€) Otras cantidades de Marisco consultar.

Elije 1 Plato Principal

Hojaldre de Cordero con Salsa de Pasas
Carrillada de Cerdo al Vino Tinto
Lubina a la Espalda
Dorada a la Espalda
Chulelón Gallego (+4€)
Entrecot de Buey (+4€)
Pierna o Paletilla de Cordero Lechal (+4€)
Media Paletilla de Cordero Recental (+4€)
Solomillo de Buey (+7€)
Paletilla de Cordero Lechal (+7€)
Merluza Rellena de Gambas con Patatas Vapor y Salsa Marinera (+4€)
Bacalao o Meluza en Salsa Suave de Ajo con Setas (+4€)
Rape en Salsa Verde con Almejas y Gambas (+7€)

Menú PARIS

Coctel de Bienvenida (2 horas)
con 14 Variedades a elegir de la lista de variedades (con 2 variedades premium)

Bebida: Cerveza, Vino Tinto, Rosado y Blanco, Refrescos y Zumos
(chupa chups de Cordero, Bolitas de Morcilla de Burgos,
Tortilla Española, Humus con Mermelada de Naranja Amarga,
Cucharitas de Aguacate y Jamón Deshidratado,
Bastones de Berenjena con Miel de Caña, Chupito de Salmorejo con Jamón,
Bombas de Queso, Chistorra a la Sidra,
Gambas a la Gabardina,
Tartaleta de Pisto Manchego, Fetuchini con salsa de Nata y Baicón,
Torre de Jamón York y Queso Hilado, Tosta de Lacón a la Gallega)

*

Volován con Setas y Gambas Acompañado de Salsa de Carabinero

*

Sorbete de Manzana Verde

*

Entrecot de Buey con Salsa al Fua
Acompañado de Patatas Panaderas y Cebolletas

*

Tarta Nupcial
(San Marcos, Selva Negra, Milhoja de Crema y Nata
o Tarta de Chocolate Blanco y Nata)
Café Express
Copa de cava y Licores
Bebida: Vino Tinto Portia (Ribera del Duero-Crianza), Ostrogodo (Rueda),
agua mineral, refrescos, cerveza

Con 3 horas de Discoteca y Barra libre. **Precio: 122,75€ + IVA = 135€**
Precio: 96€ (Sin discoteca y barra libre)

Cambiar el coctel de 2 horas (14 Variedades con 2 Premium)
por el Coctel **PREMIUM** (16 Variedades con 6 Premium) (+9€)

Confecciona tu menú

Elije 1 Crema o Entrante

Crema de Melón con Virutas de Jamón
Salmorejo Cordobés con Aceitunas Negras y un toque de Aceite de Oliva
Vichisoise (Fria o Caliente) con Uvas
Crema de Calabaza con Aceite de Trufa
Crema de Nécoras con Trocitos de Gambas y Nata Liquida
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao
Hojaldre de Fua con Compota de Manzana
Volován con Setas y Gambas Acompañado con Salsa de Carabinero
Vieira Gratinada con Boletus
Surtido de ibéricos (Jamón, Salchichón, Chorizo y Queso Manchego) (+3€)
Ensalada de Salmón con Gulas, Ventresca y Pimientos (+3€)
Ensalada de Gambas con Mouse de Queso Fresco (+3€)
Ensalada de Mango con Salmón, Sesamo y Vinagreta de Manzana (+3€)
Ensalada de Queso de Cabra y Membrillo con Obleas Crujiente y Vinagreta de Frutos Rojos (+3€)
Tartar de Tomate, Aguacate y Cebolla con Salmón o con Langostinos (+3€) o con Atún Rojo o Pulpo (+5€)
Langostinos Cocidos (8 und.) (+3€)
4 Gambas y 6 Langostinos (+8€) Otras cantidades de Marisco consultar.

Elije 1 Sabor de Sorbete

Limón al Cava
Manzana Verde
Mandarina
Mojito

Elije 1 Plato Principal

Hojaldre de Cordero con Salsa de Pasas (-4€)
Carrillada de Cerdo al Vino Tinto (-4€)
Lubina a la Espalda
Dorada a la Espalda
Chulelón Gallego
Entrecot de Buey (con Salsa al Fua, Pimienta, Boletus o Bordalesa)
Pierna o Paletilla de Cordero Lechal
Media Paletilla de Cordero Recental
Merluza Rellena de Gambas con Patatas Vapor y Salsa Marinera
Bacalao o Meluza en Salsa Suave de Ajo con Setas
Solomillo de Buey (+3€)
Paletilla de Cordero Lechal (+3€)
Rape en Salsa Verde con Almejas y Gambas (+3€)

Menú MALDIVAS

Coctel de Bienvenida **PREMIUM** (durante 2 hora)
con 16 Variedades (6 variedades premium) a elegir de la lista de Variedades

Bebida: Cerveza, Vino Tinto, Rosado y Blanco, Refrescos y Zumos
(Croquetitas de Perdiz, Bolitas de Morcilla de Burgos,
Tortilla Española, Humus con Mermelada de Naranja Amarga,
Cucharitas de Aguacate y Jamón Deshidratado,
Bastones de Berenjena con Miel de Caña, Chupito de Salmorejo con jamón,
Bombas de Queso, Chistorra a la Sidra,
Gambas a la Gabardina,
Tataki de Atún rojo, Minihamburguesas con cebolla caramelizada,
Empanadas Argentinas, Tosta de Lacón al a Gallega, Risotto con Boletus y trufa
Tartar de Tomate y Aguacate con Salmón

*

Plato de Marisco Acompañado de Mahonesa
(4 Gambas y 6 Langostinos Cocidos)

*

Sorbete de Mojito

*

Paletilla de Cordero Lechal Asada en Horno de Leña
Acompañado de Patatas Panaderas y Pimientos Asados

*

Tarta Nupcial
(San Marcos, Selva Negra, Milhoja de Crema y Nata
o Tarta de Chocolate Blanco y Nata)
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

Con 3 horas de Discoteca y Barra libre. **Precio: 141€ + IVA = 155€**
Precio: 114€ (Sin discoteca y barra libre)

Confecciona tu menú

Elije 1 Entrante

Otras cantidades de Marisco consultar.
Lubina a la Espalda (+2€)
Dorada a la Espalda (+2€)
Merluza Rellena de Gambas con Patatas Vapor y Salsa Marinera (+6€)
Bacalao o Meluza en Salsa Suave de Ajo con Setas (+6€)
Rape en Salsa Verde con Almejas y Gambas (+9€)
Bogavante Fresco con Salsa de Mostaza Verde y Frutos Secos (+10€)

Elije 1 Sabor de Sorbete

Limón al Cava
Manzana Verde
Mandarina
Mojito

Elije 1 Plato Principal

Solomillo de Buey (con Salsa al Fua, Pimienta, Boletus o Bordalesa)
Paletilla de Cordero Lechal Asada en Horno de Leña








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
Bastones de Berenjena con Miel de Caña
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 mozarella con tomate Cherry
Humus con Mermelada de Naranja amarga

(Variedades Premium)

·Hojaldritos Variados de Sobrasada, Baicón y Queso y Atún
Chupa chups de Cordero
Hojaldritos de Cordero con Salsa de Pasas
Tostas con lacón gallego
Cazón Adobado
Fetuccine con Salsa de Nata
Risotto de Boletus y Trufa
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
Tartar de Tomate y Aguacate con Salmón
(o Langostino, Pulpo o Atún Rojo)
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:

(Confeccionar el menú infantil igual para todos los niños eligiendo un primero y un segundo antes del día de la boda)

Primeros:
·Entremeses Calientes
(Croquetas, Calamares, Mini San Jacobos)
·Macarrones Napolitana
· Pasta con tomate y queso rallado ó Carbonara

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: 44 €
(10% IVA incluido)

Menú nº B:

Plato combinado de :

· Croquetas de Jamón, Mini San Jacobos
y Fingers de Pollo empanado
acompañado de patatas fritas

·Helado
Bodega: Agua Mineral, Refrescos
Precio: 33,55€
(10% IVA incluido)

Menú Infantiles

Para niños mayores de 14 años consultar

PROMOCION

Casarte de Octubre (Última Semana) a Abril (1º Quincena) tienes más Regalos

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

- Corner de Bienvenida con Limonada y decoración
- Audiolibro durante todo el evento
- Photocall con atrezzo
- Pack boda
  (Cartel bienvenida Madera, Iniciales novios (21-25cm)
  y Libro de firmas (o cambiar por Corazón deseos o Puzzle deseos)
- 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 350€
(En salón Vidrieras 300€)

* 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€)