



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL



Dossier Bodas 2022-2023



iii Queridos Novios!!!

En primer lugar felicitarnos por vuestro reciente compromiso.

Daros la bienvenida a nuestra Finca las Lagunas, donde pondremos a vuestra disposición toda nuestra experiencia y cariño por un trabajo bien hecho. Sin duda alguna, es la mayor garantía para realizar la boda de vuestros sueños. Nuestra gastronomía realizada en cocina propia, de sabores tradicionales y cuidadas presentaciones, harán sin duda el deleite de los paladares mas exigentes, consiguiendo que el banquete de vuestra boda sea memorable. Además estamos concienciados con vuestra salud y la de vuestros invitados, siguiendo el máximo rigor en todos los procesos de prevención y desinfección de todas nuestras instalaciones, ofreciéndooos también, la posibilidad de realizar test rápidos a vuestros invitados el mismo día de la realización de la boda.

Agradecemos que nos hayáis considerado para un día tan especial e importante en vuestras vidas.

A continuación os presentamos nuestra propuesta, la cual esperamos sea de vuestro agrado.

Nuestras Ceremonias

- Finca las lagunas dispone de un espacio privado con vista a nuestra maravillosa Laguna para la realización de vuestra ceremonia, rincones únicos llenos de encanto, solo de vosotros depende la elección, del estilo de la misma pudiendo optar por ceremonia civil con contenido legal o Religiosa. Ambas ceremonias se celebran en plena naturaleza. Se trata del escenario perfecto para que os deis el
- **¡Sí quiero!**
- **Nuestras ceremonias incluyen**
- **Maestro de Ceremonia:** Trabaja con vosotros tanto el día de la ceremonia, como en la elaboración de la misma. Todo su proceso se adaptará a vuestros gustos, de forma personalizada.
- **Decoración:**
- Se cuenta con un montaje de 60 sillas, un centro floral, mesa de ceremonia, mobiliario para colocación de pétalos moqueta paseo, ramilletes en barandilla
- **Equipo de Sonido:** Contaréis con un Técnico de Sonido, altavoces y 2 micrófonos.
- **En horario de noche, se incluye decoración con antorchas.**
- El alquiler del espacio tiene una duración de 45 minutos.
- **Nuestros precios van desde 600 hasta 1.000€ + 21% IVA, en función de la ceremonia y decoración elegida.**



Cóctel de Recepción

(Duración de 1h. 30 min.)



En Frío ...

Jamón Ibérico Sierra de Aracena.

Queso Curado Sansueña

Gazpacho de Cereza con polvo de almendras tostadas.

Cucharita de salmón en cama de aguacate .

Macarón cremoso de maíz crujiente.(x)

Cucuruchito de Membrillo y Foie.

Brocheta de Cherry confitado y Mozzarella.

En Caliente ...

Wan ton de foie

Mini quiche de ternera con parmesano gratinado

Empanadillita de Xovas y su Gorgonzola

Croquetas del Chef .

Nuestra interpretación de Espinacas catalana .

Cigarritos de Morcilla de Leon con coulis de Piquillo.

Cuppy de rissoto Setas .

Bombón cremoso de bacón, cebolla caramelizada.

Brocheta de bacón, queso cheddar y langostino en tempura con salsa de soja y miel.

Cocina en Directo

Huevos de codorniz en tostada de pisto

Brocheta de Gambas al pil pil

Fajitas de Cochinita pibil y Margarita

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda (Verdejo)

Vino Tinto D.O. Rioja y D.O Ribera del Duero Crianza)

Aguas minerales

Refrescos y Cerveza

- *Cocina en Directo se hará en eventos de más de 100 invitados. Para menos de 100 será pasado en bandeja .*



*** El coctel siempre estará compuesto por 21 referencias. Serán susceptibles de modificación en caso de actualización por mejora de la gastronomía.*

Menú Gala

Cóctel de Recepción

(Duración de 1h. 30 min.)



PRIMER PLATO

Hojaldre de Jabugo con salsa de jamón ibérico y reducción de Pedro Ximénez

PESCADO

Atún rojo con crema de ajos y mix de arroz con soja a la naranja

SORBETE

A elección entre distintas Variedades

CARNE

Solomillo de ternera a la brasa con flor de verduritas braseadas y pastel de patata asada

POSTRE

Tartas tradicionales a elegir entre una amplia Gama.

Helados Gourmet variados

Café Selección Árabe e Infusiones

Mignardises

BODEGA Vino blanco afrutado D. O. Rueda (Verdejo)

Vino tinto D.O. Rioja y D.O. Ribera del Duero

Aguas minerales, Refrescos y Cerveza

Licores de Manzana, Melocotón, Hierbas, Orujo, Brandi Magno y Pacharán

Cava Brut

Menú Gourmet

Cóctel de Recepción

(Duración de 1h. 30 min

+ 2 córner)

PRIMER PLATO

Crepes de Txangurro y amanitas con salsa de Mar Y Montaña

Pistacho y Emulsión de Albahaca

SORBETE

A elección entre distintas variedades

CARNE O PESCADO (Para todos igual)

Presa de ibérica a la parrilla con salsa Perigord, migas manchegas y fardo de panceta con trigueros.

O

Bacalao a baja temperatura con pisto de la huerta, Pulpo emparrillado y vinagreta de pimentón

POSTRE

Tartas tradicionales a elegir entre amplia Gama

Helados Gourmet variados

Café Selección arábica e Infusiones

Mignardises

BODEGA

Vino blanco afrutado D.O. Rueda (Verdejo)

Vino tinto D.O. Rioja (Viña Real CVNE)

Aguas minerales, Refrescos y Cerveza

Licores de Manzana, Melocotón, Hierbas, Orujo,

Brandi Magnoy Pacharán

Cava Brut

Otras sugerencias para confeccionar vuestro menú

Entrantes	PRECIO
Crepes de Txangurro y amanitas con salsa de Mar Y Montaña	IGUAL
Ensalada tibia de langostinos con nido de codorniz y vinagreta de trufa	IGUAL
Block de foie y mouse de queso a la pimienta rosa y caramelo de arándanos	1,50 €
Pástela crujiente de marisco con setas y encurtido de limón con salsa de mar	2,00 €
Hojaldre de ventresca de bonito, tomates confitados y pochado de cebolleta	IGUAL
Hojaldre de chipirones encebollados y ali-olí negro	IGUAL
Mouse de salmorejo Cordobés con sal de jamón Ibérico y Oliva virgen	IGUAL
Vichesoysse con aceite de carabinero y chips de Puerro	IGUAL
Gazpacho de Jalapeño, Ventresca de Salmón en Robata , Huevas y Aceite de vainilla	1,00 €
Gazpacho de Calabacín con helado de piñones y albahaca y lascas de Jamón ibérico	IGUAL
Tartar de Tomate Burrata y Salmon con vinagreta de Eneldo	IGUAL
pulpo de Roca con consomé de mar y Roca en aliño de `pimentón	2,50 €
PESCADOS	
Merluza al cava con crema de yuca, calabaza Y caviar de Uvas	IGUAL
Rodaballo con fideos de calamar y mahonesa japonesa con crujiente de kataifi	2,00 €
Suprema de Salmon con langostinos y Mejillones y en crema vino blanco y apio	IGUAL
Lubina salvaje con mojo canario junto a cama de trigueros, patata asada y pico de gallo	1,50 €
Mariscada nacional (Bogavante , cigalas , langostino , gamba blanca de huelva	16 €
Rape con setas y almejas	6 €
Rape marinado con hierbas aromáticas, Crunch de almendra y parmentier de coliflor	5 €
suquet de Rape al aroma de azafran	4,5
Atún rojo con salmorejo al txacoli y piperada Y aceite de soja.	3 €
SORBETES	
Sorbete de Manzana verde ácida	IGUAL
Sorbete de Mojito.	IGUAL
Sorbete de Mango.	IGUAL
Sorbete de fresa y canela.	IGUAL
Sorbete de Gin Tonic.	IGUAL
Sorbete de Fruta de la pasión.	IGUAL
Sorbete de Frutos rojos.	IGUAL
Sorbete de Limón Azul o verde.	IGUAL
Sorbete de Melón y Menta.	IGUAL
Sorbete de limón menta y azúcar moreno.	IGUAL
Si no encuentras tu sabor háznoslo saber lo preparemos para ti	IGUAL

Otras sugerencias para confeccionar vuestro menú

CARNES

Solomillo a la brasa con flor de verduritas braseadas y pastel de patata asada	IGUAL
Solomillo al foie y verduritas braseadas. 24,50€	2,50 €
Solomillo de buey strogonoff con patatas risoladas	1,50 €
Jarrete de cordero estofado con tierra de frutos secos y parmentier de zanahoria	IGUAL
Carré de Cordero relleno a la provenzal con salsa normanda	1,50 €
Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas	4 €
Faisán con sinfonía de setas, puré de boniato Y cebolletas glaseadas	IGUAL
Pastel de cochinitillo con chutney de manzana asada y reducción de su jugo	1,50 €
Presa de ibérica a la parrilla con salsa Perigord, migas manchegas y fardo de panceta con trigoero	1,50 €
Chuletón Sierra de Guadarrama y patatas a lo pobre	IGUAL
Rulo de carrillera con toffe de naranja, gel de reducción de oporto y pure trufado	IGUAL
Solomillo Ibérico hojaldrado con cebolla caramelizada y salsa de vino espumoso crujiente de yuca y dulce de grosella	IGUAL
Milhoja de rabo de toro con Foie fresco sobre cama de puré de boletus trufados y salsa de naranja con jengibre	IGUAL

POSTRES

Milhojas de Naranja y Almendra con Relleno de Mascarpone	IGUAL
Mouse de Tres Chocolates con Frutos Rojos y virutas de chocolate	IGUAL
Tarta Nupcial al gusto.	IGUAL
Lagrima de Chocolate Belga relleno de Mousse de naranja al Cointreau con su coulis	IGUAL
Bomba de Chocolate Blanco y Corazón de Fresa	IGUAL
Mouse de Tiramisú	IGUAL
Seta de almendra y dos chocolates	IGUAL
Mousse de limón y albahaca	IGUAL
Paste de tarta de queso Idiazabal con fresitas	IGUAL
Bomba de Caramelo y dulce de leche	IGUAL
Lingote de chocolate blanco y vainilla	IGUAL
Pirámide de Frambuesa	IGUAL
Pastel de Mango	IGUAL
Crunch de brownie con dulce de leche y almendra	IGUAL
Todos nuestros postres van acompañados de Helados Gourmet	SIN COSTE

Todo Incluido

Nuestros menús incluyen:

- Asesoramiento y Protocolo de boda
- Cóctel de bienvenida (1h. 30 min.)
- Barra de bebidas durante el cóctel (+100 pax.)
- Menú mencionado.
- Menús infantiles.
- Menús vegetarianos y veganos.
- Adaptación del menú de la boda a alergias e intolerancias.
- Mesa vintage y libro de firmas.
- Árbol de huellas.
- Photomaton. 50% de descuento 250€. Para bodas de mas de 110 invitado
- Carrito de Candy Bar con 3 referencias de chuches.
- Centros florales para mesas y presidencia.
- Elección de mantelería.
- Minuta, seating plan y meseros.
- 2,5 horas de música en barra libre.
- 2,5 horas de barra libre primeras marcas
(posibilidad de ampliar barra libre hasta las 6:00h. de la madrugada con despedida de chocolate con churros)
- Recena gratis para bodas de 110 invitados y 50% en el resto de las bodas.
- Pantalla y proyector en la barra libre para bodas de mas de 110 adultos
- Rincón de retoque de maquillaje profesional durante el cóctel.
- Mobiliario con zona Chill Out.
- Planos de ubicación.

Viernes y Domingo:

Precio: 111,00 €/pax + 10 % IVA

Sábado:

Precio: 127,00 €/pax + 10% IVA



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL**



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL

Menú Infantil

Primer plato

Rueda de embutidos ibéricos
y queso manchego
Rueda de frituras crujientes
(Rabas, mini-croquetas caseras, mini-empanadillas)

○

Nidos con salsa de Tomate y Queso

Segundo plato

Hamburguesas de Cebón
○
Chuletitas de cordero lechal
○
Escalope de Pollo

Postre

Tartas tradicionales a elegir entre una amplia gama
Helados gourmet variados

Bebidas

Aguas minerales
Refrescos
Zumos de frutas

Precio por persona: 39,00€ (+10% IVA)

Otros Menús



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL

Menú Ovo-Lácteo Vegetariano o Vegano
Menú de gala mismo formato que el menú de boda
elegido , confeccionado según preferencias

Menú Staff

(para fotógrafos , o cualquier colaborador externo a la empresa que venga el día de la boda a prestar sus servicios , no es obligada la contratación

Primer plato

Ensalada con Queso de Cabra y Frutos Secos

Segundo

Risotto Fantasía con setas

Postre

El del menu de la boda

Café selección arábica e infusiones ,Mignardises

Aguas minerales,Refrescos, zumos de frutas y cerveza sin alcohol

Precio por persona: 35€ + 10% IVA



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL**

- **SERVICIOS COMPLEMENTARIOS**

- **BARRA LIBRE**

- Se contabilizará la totalidad de invitados adultos al evento

- 3ª Hora: 8,00 € por adulto + 10% IVA
- 4ª Hora: 7,00 € por adulto + 10% IVA

- Límite de hora: 6:00h de la madrugada con regalo de fin de fiesta
Chocolate con Churros

- **MÚSICA Y DJ**

- 3ª Hora de Música 300 € + 10% IVA
- 4ª Hora de Música 300 € + 10% IVA

- **RECENA SALADA >> 6€ +10% IVA**

- **NUESTROS CÓRNER**

- Córner de quesos, Córner Valenciano, Córner Gallego, Córner Gaditano

- Córner Español, Córner Asiático, Córner de Patés, Córner de Ostras y Champán

- Córner de cervezas

- **CORTADOR DE JAMÓN**

- Un clásico con el que siempre se acierta.

- Jamón ibérico (Pieza 6-7 Kg.)

- Picos de pan

- Cortador de jamón especialista in situ.

- Precio: 550€ por pieza + 10% IVA (Ibérico de Reserva de Guijuelo)

- Precio: 750€ por pieza + 10% IVA (Bellota)

Condiciones de Contratación

- Todos los precios son por persona.
- En el caso de no utilizar nuestra selección de vinos, os rogamos consultar.
- Cinco días antes de la celebración no se podrá variar el menú, ni el número de comensales.
- Regalo menú degustación según número final de comensales:
 - **De 80 a 100 invitados:**
Regalo degustación para 2 personas.
 - **De 101 a 150 invitados:**
 - Regalo degustación para 4 personas.
 - **A partir de 151 invitados:**
 - Regalo degustación para 6 personas.
- **Forma de pago: 1.000,00€ (IVA Incluido)** en concepto de señal que será descontado del importe final del evento .
- **Pago del Banquete**
 - 1 pago del 20% la semana de la prueba del menú
 - 2º pago el mismo día de la boda antes del comienzo de la barra libre se abonara el resto del importe pendiente mediante transferencia , talón conformado, tarjeta bancaria o Efectivo
- **Sobre la fianza:** se devolverá el 50% de la misma en caso de anulación, con un previo aviso de 3 meses tras la firma del contrato y siempre y cuando falten 9 meses para la celebración del evento . Si la anulación fuese posterior a este plazo, no existirá devolución. La empresa se reserva el Derecho de Acciones posteriores.





Contacto

Para más información, contacte con
el departamento de eventos:
Teléfono: 649374232 Javier.
bodas@lagunasdelasmadres.com
www.lagunasdelasmadres.com

