



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL



Dossier Bodas 2025-2026

Oct. 24



!!! Queridos Novios!!!

En primer lugar felicitaros 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, ofreciéndoos 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 sin contenido legal o Religiosa (250e/300e). Ambas ceremonias se celebran en plena naturaleza. Se trata del escenario perfecto para que os deis el

- ¡Sí quiero!

- Nuestras ceremonias incluyen

- Decoración:

- Se cuenta con un montaje de 60 sillas, un centro floral, mesa de ceremonia, mobiliario para colocación de pétalos moqueta paseo.

- **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 1.000e + 21% IVA, en función de la ceremonia y decoración elegida.



Cóctel de Recepción



(Duración de 1h. 30 mín.)

En Frío ...

Jamón Ibérico Sierra de Aracena.

Queso Curado Sansueña

Gazpacho de Fresas

Brioche de Salmón y guacamole

Mini Durum relleno de babagalus de berenjena asada

Bombón de foie y pipas caramelizadas

Mini cono relleno de membrillo y mousse queso de



En Caliente ...

Cigarros de wan ton con miel de caña

Mini empanada descapotada de atún y pisto

Croquetas de Jamón

Delicias de espinacas con calabaza asada

Rollitos crujiente de Morcilla de Burgos

Gyozas de cerdo ibérico meloso a la miel

Erizo cremoso de Ideazabal con bacón

Gamba torpedo con salsa de soja y miel

Falafel con crema de yogurt.

KFC Fried Chicken



Cocina en Directo (mín.110 pax adulto)

Mini hamburguesa de cebón con queso cheddar

Coca de pimientos asados con queso Brie

Fajitas de Pollo con guacamole



Bodega

Vino blanco D.O. Rueda (Verdejo)

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

Aguas minerales, Refrescos y Cerveza

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

Menú Gala

Cóctel de Recepción
(Duración de 1h. 30 mín.)

ENTRANTE

PESCADO

SORBETE

CARNE

POSTRE

Café Selección arábica
e Infusiones

BODEGA



Menú Gourmet

Cóctel de Recepción
(Duración de 1h. 30 mín
+ 2 córner)

ENTRANTE

SORBETE
A elección entre distintas
variedades

PLATO PRINCIPAL:
Carne
O
Pesado

POSTRE

Café Selección arábica
e Infusiones

BODEGA



Sugerencias para confeccionar vuestro menú

Entrantes

- Crep con capón en escabeche y salsa de naranja
- Crep de txangurro con salsa de mar y cremoso de boletus
- Ensalada tibia de langostinos con nido de codorniz y vinagreta de trufa
- Foie micuit con tosta especiada, compota de membrillo y frutos rojos
- Pástela crujiente de marisco con setas y encurtido de limón con salsa de mar
- Hojaldre de ventresca con pimientos asados y emulsión de aceitunas negras
- Hojaldre de chipirones encebollados y ali-olí negro
- Hojaldre de papada ibérica con salsa pepitoria
- Salmorejo Cordobés cremoso con sardina ahumada y sal de bacón
- Vichesoise con aceite de carabínero y huevas con pajas de puerro.
- Gazpacho de cereza con helado de mango y piñones
- Tartar de Tomate Burrata y Salmon con vinagreta de Eneldo

PESCADOS

PRECIO

- Merluza al cava con hummus verde y caviar de uvas
- Rodaballo con tallarines de calamar, vilute de puerro y mahonesa japonesa* 2,00 €
- Suprema de Salmon con langostinos y crema de Mejillones y salsa suiza con sus huevas
- Lubina con mojo canario junto a cama de trigueros y pico de gallo
- Rape ajoarriero y dados de choco* 3€
- Mariscada nacional (cigala, langostino , gamba de Huelva, gambón, navaja, vieira y mejillón)* 17,00
- Atún con crema de ajos y mix de arroz a la naranja
- Corvina braseada con salsa Tandory y patatas especiadas
- Bacalao a baja temperatura con cama de patatas revolconas y pisto gourmet

SORBETES

- Sorbete de Manzana verde ácida
- Sorbete de Mojito
- Sorbete de Mango.
- Sorbete de fresa y canela.
- Sorbete de Gin Tonic
- Sorbete de Fruta de la pasión
- Sorbete de Frutos rojos.
- Sorbete de Limón Azul o verde
- Sorbete de Melón y Menta.
- Sorbete de limón menta y azúcar moreno.

Si no encuentras tu sabor háznoslo saber lo preparemos para tí

Otras sugerencias para confeccionar nuestro menú

CARNES

Solomillo de vaca Sierra de Guadarrama con cremoso de calabaza y salsa stroganoff	
Solomillo al foie con patatas confitadas, trufa y coulis de Oporto*	2,50€
Jarrete de cordero estofado con Pedro Ximenez y polvo de frutos secos	
Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas*	6,00€
Pastel de cochinillo con compota de manzana asada y reducción de su jugo	
Presa de ibérica con salteado de ajetes y chalotas junto a fardo de panceta ibérica	
Chuletón Sierra de Guadarrama y patatas a lo pobre*	5,00€
Rulo de carrillera relleno de foie, toffe de naranja sobre puré trufado	
Solomillo Wellington con cebolla caramelizada y salsa de vino espumoso	
Milhoja de rabo de toro con Foie fresco sobre cama de puré de boletus trufados y salsa de naranja con jengibre	
Canelón de rabo de toro con bechamel ligera, chocolate y almendra frita	

POSTRES

Bomba de Chocolate Blanco y Corazón de Fresa	
Mouse de Tiramisú	
Pastel de tarta de queso Idiazabal con fresitas	
Bomba de Caramelo y dulce de leche	
Bomba de tarta Sacher	
Lingote de chocolate blanco y vainilla	
Mouse de Mango y Chocolate	
Crunch de Brownie con dulce de leche y almendra	
Tarta al gusto (sacher, selva negra, zanahoria..etc)	
Mouse de tres chocolates con frutos rojos y virutas de chocolate	
Ferrero Roche	
Mouse de turrón de Jijona y chocolate	
Tartaleta de queso cremoso de Camporeal	
Tartaleta de 2 chocolates y lima	

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

Todo Incluido

Nuestros menús incluyen:

- Asesoramiento y Protocolo de boda
- Cóctel de bienvenida (1h. 30 mín.)
- Barra de bebidas durante el cóctel (+100pax.)
- Menú mencionado.
- Menús infantiles.
- Menús vegetarianos y veganos.
- Adaptación del menú de la boda a alergias e intolerancias.
- Mesa vintage y libro de firmas.
Beauty corner
- Árbol de huellas.
- Photomaton. 50% de descuento (250€) para bodas de más de 60 invitados.
- 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
- 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 más de 110 adultos
- Mobiliario con zona Chill Out.
- Planos de ubicación.

Viernes y Domingo:

Precio: 119,00 €/pax + 10 % IVA

Sábado:

Precio: 139,00 €/pax + 10 % IVA



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL

Menú Infantil



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL**

Primer plato

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

0

Nidos con salsa de Tomate y Queso

Segundo plato

Hamburguesas de Cebón
0
Chuletitas de cordero lechal
0
Escalope de Pollo

Postre

Tartas tradicionales a elegir entre una amplia
gama Helados gourmet variados

Bebida

Aguas minerales Refrescos Zumos de frutas

Precio por persona: 39,00€ (+10% IVA)

Menú Staff

(para fotografos , 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 (PROMOCION 150€)

- RECENA SALADA >> 10€ +10% IVA

- NUESTROS CÓRNER

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

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

- Córner de cervezas 1,50€/UNID

- CORTADOR DE JAMÓN

- Un clásico con el que siempre se acierta.

- Jamón ibérico (Pieza 7-8 Kg.)

- Pícos de pan

- Cortador de jamón especialista in situ.

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

- 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
 - 1º 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 abonará 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.

Teléfono: 649833852 Rosa

bodas@lagunasdelasmadres.com

www.lagunasdelasmadres.com

