



## FINCA QUINTA LA GALANA

La Quinta la Galana está situada en un lugar privilegiado con vista a la Sierra de Guadarrama.

Sus amplios jardines con árboles centenarios hacen de esta finca para bodas el marco ideal para cualquier celebración.

Destaca su zona ajardinada en la que celebrar preciosos cocteles. Os ofrecen distintos espacios tanto para bodas a la luz de la luna con una decoración exterior exclusiva para vosotros.

En Quinta la Galana solo se celebra una boda al día, por lo que la finca es en exclusiva para vosotros en el día de vuestra boda.

## COCTEL DE BIENVENIDA

### *Aperitivos Fríos*

Queso Manchego con Crujientes de Jaén

Cuajada de Foie con Balsámico

Tartar de Pulpo a la Vinagreta

Chupito de Guacamole, Salmon y Falso Caviar

Coca de Setas y Anchoas

Chupito de Gazpacho de Fresas con Crema de Queso

Tosta de Pisto con Ventresca

Chupa-Chups de Queso con Kikos

Brocheta de Tomate Cherry con Cecina

Tartar de Atún sobre Tosta de Cereales

### *Aperitivos Calientes*

Bikini de Mozzarella y Trufa

Preñaos de Parrilla

Croquetas de Rabo de Buey

Brocheta de Pollo con Soja

Langostinos de Panko con Salsa de Chily Dulce

Samosas de Pollo al Curry

Brocheta de Chistorra Albardada en Patata

Mini Tortilla Paisana

Gyozas de Verdura con Tartar de Tomate

Chistorra con Patata



\*\*\*\*\*

### Barra de Mojitos Tradicionales y de Sabores

Tradicional, Fresa, Mango, Fruta de la Pasión, Frambuesa

A elegir cuando: durante el coctel aperitivo o durante la barra libre

\*\*\*\*\*

### **Bebidas**

Vinos D.O. Rioja y Rueda

Zumos variados

Refrescos

Martini rojo y Bianco

Aguas Minerales

Cava

Cerveza



## ENTRANTES (a elegir uno)

Ensalada Ocamíño

(Cecina, Queso Parmesano, Mezclum de Lechugas y Vinagreta de Balsámico)

\*\*\*\*\*

Ensalada de Jamón Ibérico y Queso Manchego con Vinagreta de Pistachos

\*\*\*\*\*

Ensalada de Jamón de Pato, Virutas de Foie, Crujiente de Cebolla y  
Reducción de PX

\*\*\*\*\*

Ensalada de Bacalao con Tartar de Tomate Raff y Cebolleta sobre Mezclum  
de Lechugas

\*\*\*\*\*

Ensalada de 3 Salmones sobre Mezclum de Lechugas con Vinagreta de  
Frutos Secos

(Salmón Ahumado, Escabechado, Marinado)

\*\*\*\*\*

Crema de Boletus, Tartar de Vieira y Tomate al Estragón

\*\*\*\*\*

Crema Parmentier con Dados de Foie

\*\*\*\*\*

Crema fría de aguacate, Tartar de Salmon y Manzana

\*\*\*\*\*

Coca de Verduras con Dados de foie y Caramelo Balsámico



## PESCADOS (a elegir uno)

Lomo de Merluza, Chipirón Salteado, Crujiente de Panceta, y Jugo de Perejil

\*\*\*\*\*

Merluza al Horno, Cremoso de Quinoa Real, Judías Verdes y Jugo de Carabineros

\*\*\*\*\*

Lubina a la Parrilla, Cama de Patatas al Tomillo, Espárragos Verdes y Ligera Salsa Bearnesa

\*\*\*\*\*

Bacalao Confitado, Salteado de Espinacas con Pasas, Piñones y su Pil-pil

\*\*\*\*\*

Lomos de Dorada a los Tres Pimientos



## SORBETES (a elegir uno)

Sorbete de Piña

\*\*\*\*\*

Sorbete de Mojito

\*\*\*\*\*

Sorbete de Mango

\*\*\*\*\*

Sorbete de Limón

\*\*\*\*\*

Sorbete de Pomelo

\*\*\*\*\*

Sorbete de Mandarina

\*\*\*\*\*

Sorbete de Limón Verde

\*\*\*\*\*

Sorbete de Fruta de la Pasión

\*\*\*\*\*

Sorbete de Manzana Acida

## CARNES

Lingote de Rabo de Toro con Patata Trufada

\*\*\*\*\*

Pularda Rellena de Foie y Pasas con Patata Confitada y Cebolleta

\*\*\*\*\*

Taco de Solomillo de Ternera con Salsa de Vino, Verduritas, Pastel de Patatas

\*\*\*\*\*

Carrillera de ibérico, Pastel de Patatas y Chips de Boniato

\*\*\*\*\*

Medallones de Solomillo de Ternera Asado con Pastel de Polenta y Salsa de Vino Tinto y Mostaza

\*\*\*\*\*

Lomo de Buey con Puré de Patata Violeta y Crujiente de Boniato

\*\*\*\*\*

Milhojas de Solomillo, Cecina y Setas

\*\*\*\*\*

Hamburguesa de Ciervo con Crema de Castaña y Salsa de Enebro

\*\*\*\*\*

Solomillo Ibérico "Wellington Style"



**POSTRES (a elegir uno)**

Sable de Frambuesas y Fresas

\*\*\*\*\*

Sable de Limón y Merengue

\*\*\*\*\*

Crujiente de Frutos Rojos y Maracuyá

\*\*\*\*\*

Tarta Selva Negra

\*\*\*\*\*

Milhojas de Crema, Nata y Frambuesas

\*\*\*\*\*

Tarta de Tres Chocolates

**Helados (a elegir uno)**

Helado de Bayleis

\*\*\*\*\*

Helado de Violetas

\*\*\*\*\*

Helado de Chocolate Blanco

\*\*\*\*\*

Helado de Mojito

\*\*\*\*\*

Helado de Sabores Tradicionales





## **Bebidas Menú**

Vino Blanco Rueda

Vino Tinto D.O Ribera del Duero o D.O Rioja

Cava Freixenet Vintage Reserva Brut

Agua Mineral

\*\*\*\*\*

## **BARRA LIBRE**

### ***WHISKY***

Ballantines, Johnny Walker, White Label, JB, Cutty Shark

\*\*\*\*\*

### ***VODKA***

Stolichnaya, Absolut, Smirnoff,

\*\*\*\*\*

### ***RON***

Cacique, Pampero, Brugal, Barcelo, Santa teresa

\*\*\*\*\*

### ***GINEBRA***

Seagrams, Beefeater, Gordons, Tanqueray, Bombay

---

## **RECENA**

### **ESTACION DE BOCATAS**

Bocatinés de embutido aliñados con pan tomaca y aceite de oliva

**Menú infantil**

***Primer plato (a elegir)***

Entremeses Variados (Embutido y Surtido de Fritos)

\*\*\*\*\*

Plato de Jamón Ibérico

***Plato Principal (a elegir)***

Hamburguesa de Ternera

\*\*\*\*\*

Escalope de Ternera

\*\*\*\*\*

Escalope de de Pollo

\*\*\*\*\*

Chuletitas de cordero

***Postre (a elegir)***

Tarta con bola de Helado

***Extras***

Diablillos

***Bebida***

Agua Mineral

Refrescos

**Precio 40.00€ IVA no incluido**



## INCLUIDO EN EL MENU

Coctel aperitivo de duración de 1.00 horas

Entrante

Primer plato

Cortante

Segundo plato

Postre

Bodega

Recena

Café e infusiones

2 Horas de barra libre, Comienzo desde el servicio de café

Recena: Bocatines

Servicio de discoteca móvil (no incluido consultar precio)

Decoración floral de nuestro catalogo

Varias mantelerías a elegir

Minuta personalizada

Cena para dos personas en nuestro Restaurante (a la firma del contrato)

Degustación para 6 personas

**Precio 95.00€ IVA no incluido**



## CONDICIONES GENERALES

Alquiler de finca 1800€

### **Mínimo de invitados**

Los precios anteriormente descritos se refieren a bodas con un mínimo de 100 invitados (los niños no computan)

### **IVA**

Se aplicara el IVA vigente en el momento de la boda

### **Validez**

Estos precios son validos durante todo el 2017/2018

### **Reserva**

Para reservar fecha habrá que entregar la cantidad de 2000.00€ mas IVA en concepto de señal que se descontara del importe de la celebración. Esta señal incluye catering, reserva y alquiler de la finca

### **Forma de pago**

15 días antes del evento el 50% del total y el mismo día del evento, a la finalización del mismo, el resto mediante talón conformado o efectivo. Este pago se realizara siempre antes de la barra libre y después de la finalización de la comida o cena

### **Nota**

La barra libre comienza después del servicio de café

### **Atenciones especiales para bodas 2017/2018**

Montaje de ceremonia civil gratuito

Obsequio de cena aniversario en nuestro restaurante