



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

Cuajada de Foie con Balsámico

Tartar de Pulpo a la Vinagreta

Chupito de Guacamole, Salmón y Falso Caviar

Coca de Setas y Anchoas

Coca de Pisto con Ventresca

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

Estación de Corte de Jamón

Jamón Ibérico de Cebo

Estación de quesos

Quesos Parmesanos, Manchego, Ahumado, Torta de Casar, Camembert,
Cabra.

Acompañado de selección de aceites de Oliva, Surtido de Panes y Picos.

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 Ocamión (Cecina, Parmesano, Mezclum y Vinagreta de Balsámico)

Ensalada de Jamón Ibérico y Queso Manchego con Vinagreta de Pistachos

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

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

Ensalada de 3 Salmones sobre Mezclum con Vinagreta de Frutos Secos

(Salmón Ahumado, Escabechado, Marinado)

Taco de Foie sobre Pan de Miel y Compota de Albaricoque

Crema de Boletus, Tartar de Vieira y Tomate al Estragon

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

Taco de Pulpo a la Parrilla

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

Tournedo de Rape Albardado en Panceta Ahumada y Tartar de Tomate Raff

Mero con Salteado de Verduras en Jugo de Tinta

Taco de Atún Marinado, Chop Suey de Espárragos Verdes y Cacahuets

Corvina al Horno, con Ñoquis de Patata y Gratinado de Alioli

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 (a elegir una)

Lingote de Rabo de Toro con Patata Trufada

Pularda Rellena de Foie y Pasas con Patata Confitada y Cebolleta

Solomillo de Ternera con Lorchon de Foie, Verduritas, Pastel de Patatas

Carrillera de ibérico, Pastel de Patatas y Chips de Boniato

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

Paletilla de Cordero Lechal con Patata Asada y Chalotas al Vino Tinto

Cochinillo Confitado con Chutney de Fruta y Espárragos Verdes

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

Estación de bocatas

Bocates de embutido aliñados con pan tomaca y aceite de oliva

Menú infantil

Primer plato (a elegir)

Entremésés 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 1.30 horas

Estación corte de jamón

Estación de quesos

Entrante

Primer plato

Cortante

Segundo plato

Postre

Bodega

Café e infusiones

Recena: Bocatines

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

Recena de 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 120.00€ 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 descontará 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