



## 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, Salmon 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.

\*\*\*\*\*

### *Estación de Ibéricos y Embutidos*

Selección del Mejor Embutido y Ibérico de Nuestro País

Acompañado de Selección de Encurtidos Aliñados, Surtido de Panes y Picos

\*\*\*\*\*

### *Estación de Rabas*

Fritos a la Vista

\*\*\*\*\*

### *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, Agua

Cerveza

Martini rojo y Bianco, Cava

## 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 Pato, Virutas 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 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

\*\*\*\*\*

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*

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 American Corners*

Mini Hamburguesas y Mini Perritos

**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 jamón, quesos, ibéricos y rabas

Entrante

Primer plato

Cortante

Segundo plato

Postre

Bodega

Café e infusiones

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

Recena de mini hamburguesas y mini perritos

Servicio de discoteca móvil

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 140.00€ 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