



Dossier
de Bodas 2024



Déjanos conquistarte

*Con Nuestra Experiencia y
Profesionalidad*

Sabemos la importancia que este día tiene para vosotros, por eso queremos llegaros al corazón a través de nuestros espacios, gastronomía y servicios.

En el pequeño municipio de Codorniz, estratégicamente ubicada al límite de las provincias de Madrid, Valladolid, Ávila y Segovia, se encuentra Finca el Pinar. Una espectacular finca con todo lo necesario para realizar una boda inolvidable.

Además contamos con un equipo humano y profesional que se pone a vuestra disposición desde el primer momento para ir de la mano en este camino tan especial.



Disfrutad de Nuestros Exteriores

Un espacio privilegiado

Finca el Pinar cuenta con amplios jardines rodeados de pinos centenarios y una selecta y mimada vegetación que compondrá el marco ideal para la recepción de vuestros invitados y la celebración de una inolvidable ceremonia civil.

Podréis disfrutar de diferentes y amplísimas zonas verdes que permiten celebrar cada momento en un lugar diferente para el deleite de esas personas tan importantes que han decidido acompañaros en este día tan especial.





Podréis celebrar al aire libre una ceremonia civil y pasar después a nuestro jardín El Pinar para disfrutar de un gran cocktail de bienvenida bajo la sombra de impresionantes pinos centenarios que pondrán el toque distintivo durante el día y aportarán una decoración especial a la noche de vuestra boda.

Sin duda, la exclusividad de sus espacios os permitirán disfrutar sin prisas ni preocupaciones de todos nuestros espacios de manera totalmente privada. Todo para vosotros en vuestro día.

Disfrutad de Nuestros Interiores

Un entorno espectacular

Para el banquete nupcial, contamos con un salón de 450m² totalmente diáfano muy luminoso y con una cuidada decoración de estilo Colonial.

Para la fiesta y barra libre os proponemos otro espacio de 220m² también diáfanos con un porche de madera de más de 60m² y salida directa al jardín decorado con zona Chill-Out para disfrutar de una noche agradable.





Enamoraros de nuestros menús

Nuestro Chef ha confeccionado 4 menús diferentes, todos flexibles para que podáis sustituir algún plato o personalizar vuestro menú.

*Acompañanos
a descubrir estas deliciosas
propuestas*



Aperitivos

Para una bienvenida muy especial



Tiempo estimado del servicio 1 hora.

Aperitivo N° 1

Humus de remolacha con verduras
en crudité

Cucharita de Pimiento Asado al
carbón de encina con Ventresca
Salmón Gravavlax de remolacha y
tequila con vinagreta de ponzu

Tostadida de tomate con mousse
de Idiazábal y frutos rojos

Mini heladito de guacamole con
crujiente de parmesano

Aceituna gordal crujiente rellena
de queso de cabra y naranja
sanguina

Gyozas de pollo con pipeta de
barbacoa japonesa

Croquetitas de Boletus, jamón
ibérico o bacalao

Pirulí de Codorniz glaseados con
Yakitori

El servicio de **bebidas** durante el aperitivo,
además de un mostrador fijo, será ofrecido
en bandeja por camareros profesionales y
lleva incluida una **estación de cervezas**
variadas en hielo pilé.. Incluye vino Blanco,
vino Tinto, refrescos, vermut .



Aperitivo N° 2

Chupito de sandia y jengibre al
aroma de violeta y su langostino

Carpaccio de Solomillo de ternera
con kale al parmesano

Mini heladito de Foie y avellanas con
melocotón plancha al PX

Tartar de atún con guacamole y
espuma de mojito

Salmón gravavlax de remolacha y
tequila con vinagreta de ponzu

Tostadida de tomate con mousse de
idiazábal y frutos rojos

Aceituna gordal crujiente rellena de
queso de cabra y naranja sanguina

Viera con jamón ibérico y albahaca
al aroma de romero

Mini crepe de piquillo rellenos de
txangurro

Caramelo de Bogavante con Salsa
de Piquillo

Baocadillo de torrezno con salsa
hoisin y cebolleta crujiente

Carro de Quesos de la zona con
Snaks y dulces





Aperitivos

Para una bienvenida muy especial

OTRAS DELICIAS

Estación de Jamón Ibérico de Cebo DO Guijuelo con cortador profesional. Incluye picos y regañás artesanas y decoración:

9,00 € /Px + IVA

(1 cortador – 1 jamón cada 100Px)

Estación de Jamón Ibérico de Bellota DO Guijuelo con cortador profesional. Incluye picos y regañás artesanas y decoración:

11,00 € /Px + IVA

(1 cortador – 1 jamón cada 100Px)

Estación de Quesos variados con mermeladas, membrillo, frutos secos y panes variados. Incluye decoración:

4,00 € / Px + IVA


Pulpeiro en directo. Pulpo cocido en directo y servido al momento; 10,00 € /Px + IVA

Cocina en vivo de Shushi. Incluye decoración: 5,00 € /Px + IVA

Estación de Arroces servidos al momento. Incluye decoración:

4,00 € /Px + IVA

Estación Molecular: 9,00 € /Px + IVA



Menú 1

Para Conquistar

Aperitivo N° 1

ENTRANTE (1 A ELEGIR)

Salmorejo Cordobés crujiente de sardina y alioli de chipotle

O

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao con su lava de calamar

PESCADO

Merluza con crema fina de remolacha y tierra de pistacho repelado

Sorbete de limón al cava

CARNE

Solomillo cebón con parmentier de manzana y salsa de naranja al aroma de canela

POSTRE

Finger de limón con helado de frambuesa

Café o Infusión

BODEGA: Vino Blanco DO Rueda Verdejo –
Vino Tinto DO Ribera de Duero – Cerveza –
Refrescos – Agua – Cava

119 €/Px+ IVA

El precio incluye:

Servicio gratuito de guardarropa en discoteca y amenities en baños para bodas de más de 150 invitados adultos

Protocolo; minutas, seating decorado y personalizado, meseros; centros florales naturales; elección de mantelería muñecos para tarterero; repetición de todos los platos elegidos en el menú; Música de fondo en el cocktail, animación musical en la entrada de los platos al salón, servicio de megafonía y micro. Montaje de la zona Chill Out.

Degustación para 6px y asesoramiento personalizado en el camino tan ilusionante que es preparar un sueño: "Vuestra Boda"

2 Horas de Barra Libre de bebidas nacionales y de importación.

Vajilla. Bajo Plato de Mimbre. Cubertería. Cristalería Alemana de auténtico Cristal Natural. Mantelerías de Lino color Tierra, Blanco o Negro a elegir.....

Todo un lujo a tu alcance.



Menú 2

Para Disfrutar

Aperitivo N°1

ENTRANTE (1 A ELEGIR)

Tiradito de salmón marinado con ensalada fresca de apio y escarola.

0

Acuarela de tomate cherry con burrata fresca, crema de aguacate y sal de burdeos.

PESCADO

Lomo de lubina asado en hoja de higuera con aroma de coco y citronella, patatas panadera y pimientos del Piquillo confitados

Sorbete de mojito

CARNE

Cochinillo Asado Segoviano con ensalada individual

POSTRE

Mousse de Chocolate Blanco con Helado de Bombón Noisette

Café o Infusión

BODEGA: Vino Blanco DO Rueda Verdejo –
Vino Tinto DO Ribera de Duero – Cerveza –
Refrescos – Agua – Cava

121 €/Px+ IVA

El precio incluye:

Servicio gratuito de guardarropa en discoteca y amenities en baños para bodas de más de 150 invitados adultos

Protocolo; minutas, seating decorado y personalizado, meseros; centros florales naturales; elección de mantelería muñecos para tarteró; repetición de todos los platos elegidos en el menú; Música de fondo en el cocktail, animación musical en la entrada de los platos al salón, servicio de megafonía y micro. Montaje del zona Chill Out.

Degustación para 6px y asesoramiento personalizado en el camino tan ilusionante que es preparar un sueño: "Vuestra Boda"

2 Horas de Barra Libre de bebidas nacionales y de importación.

Vajilla. Bajo Plato de Mimbres. Cubertería. Cristalería Alemana de auténtico Cristal Natural. Mantelerías de Lino color Tierra, Blanco o Negro a elegir.....

Todo un lujo a tu alcance.



Menú 3

Para Triunfar

Aperitivo N° 2

ENTRANTE (1 A ELEGIR)

Timbal Micromezclum con aguacate y germinado de remolacha, espárrago triguero y vinagreta oriental.

0

Flor de Jamón Ibérico 75% con mousse de queso Idiazábal y bouquet de hierbas con membrillo y frutos rojos.

PESCADO

Filete de lubina asado en hoja higuera con aroma de coco y citronella, patatas panadera y pimientos del Piquillo confitados

Sorbete de mojito

CARNE

Cochinillo Asado Segoviano con ensalada individual

POSTRE

Tarta Sacher con helado de leche merengada

Café o Infusión

BODEGA: Vino Blanco DO Rueda Verdejo –
Vino Tinto DO Ribera de Duero – Cerveza –
Refrescos – Agua – Cava

125€/Px+ IVA

El precio incluye:

Servicio gratuito de guardarropa en discoteca y amenities en baños para bodas de más de 150 invitados adultos

Protocolo; minutas, seating decorado y personalizado, meseros; centros florales naturales; elección de mantelería muñecos para tarterio; repetición de todos los platos elegidos en el menú; Música de fondo en el cocktail, animación musical en la entrada de los platos al salón, servicio de megafonía y micro. Montaje del zona Chill Out.

Degustación para 6px y asesoramiento personalizado en el camino tan ilusionante que es preparar un sueño: "Vuestra Boda"

2 Horas de Barra Libre de bebidas nacionales y de importación.

Vajilla. Bajo Plato de Mimbres. Cubertería. Cristalería Alemana de auténtico Cristal Natural. Mantelerías de Lino color Tierra, Blanco o Negro a elegir.....

Todo un lujo a tu alcance.



Menú 4

Para Enamorar

Aperitivo N° 2

ENTRANTE (1 A ELEGIR)

Ensalada Tropical con pescados de Roca y pico de gallo de mango y mahonesa de cilantro.

o

Foie marinado en Gran Duque de Alba y Oporto con melocotón Plancha y crujiente de pasas.

PESCADO

Rodaballo con parmentier de patata trufada y vinagreta de tomate y albahaca

Sorbete de Gin Tonic a la manzana verde

CARNE

Cordero Lechal Asado con ensalada individual

POSTRE

Ponche Segoviano con Helado de Turrón

Café o Infusión

BODEGA: Vino Blanco DO Rueda Verdejo –
Vino Tinto DO Ribera de Duero – Cerveza –
Refrescos – Agua – Cava

130 €/Px+ IVA

El precio incluye:

Servicio gratuito de guardarropa en discoteca y amenities en baños para bodas de más de 150 invitados adultos

Protocolo; minutas, seating decorado y personalizado, meseros; centros florales naturales; elección de mantelería muñecos para tarteró; repetición de todos los platos elegidos en el menú; Música de fondo en el cocktail, animación musical en la entrada de los platos al salón, servicio de megafonía y micro. Montaje del zona Chill Out.

Degustación para 6px y asesoramiento personalizado en el camino tan ilusionante que es preparar un sueño: "Vuestra Boda"

2 Horas de Barra Libre de bebidas nacionales y de importación.

Vajilla. Bajo Plato de Mimbres. Cubertería. Cristalería Alemana de auténtico Cristal Natural. Mantelerías de Lino color Tierra, Blanco o Negro a elegir.....

Todo un lujo a tu alcance.



Menús Especiales

Para los que piensan en todos

Menú Infantil 35€/Px+ IVA

ENTRANTE

Ibéricos, croquetas, Nuggets de Pollo

SEGUNDO

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

POSTRE

Helado de Nube y Galletas

BEBIDA

Refrescos

Menú Vegano

ENTRANTE

Canelón de calabacín con verduras asadas

PRINCIPAL

Parrillada de Verduras

SEGUNDO

Burguer de Tofu con patatas y setas

POSTRE

Bomba de chocolate y frutos rojos

Menú Celiaco

Tanto los canapés del cocktail, como los platos del menú principal elegido se adaptarán a esta intolerancia.

Menú Sin Lactosa

Tanto los canapés del cocktail, como los platos del menú principal elegido se adaptarán a esta intolerancia.

Los novios deberán notificar la semana anterior a su boda cualquier tipo de intolerancia o alergia para poder adaptar el menú a sus invitados.



Servicios

Para los amantes de la Fiesta!!!

BARRA LIBRE

Para que la fiesta no termine, os damos la posibilidad de alargarla hasta que el cuerpo aguante, no tenemos hora de cierre. Podréis ir ampliando las horas de barra libre el mismo día de la boda en función del ambiente. Incluye bebidas indicadas en lista
12 €/Px hora + IVA

ANIMACIÓN DJ 3 Hrs.

Nuestro equipo de Dj profesionales estará encantado de tener una reunión los días previos a vuestra boda donde poder conoceros y establecer vuestros gustos musicales y los de vuestros amigos. El precio incluye 3 horas de Dj profesional con equipo especial, elecciones de música personales, asesoramiento previo, alta en SS y Seguro de RC, SGAE
648 €+ IVA

Hora ampliable de DJ **162 €/hora + IVA**

RECENA

Incluye: Mini Burguer / Mini Pizzas Variadas / Pulguitas calientes de Ibéricos / Mini Wraps Variados / Daditos de Tortilla sobre pan tostado.
10 €/Px + IVA

CANDY BAR

Incluye: chucherías en dos colores a elegir por los novios, donuts variados de colores, donettes, decoración, mobiliario y montaje.
216 € + IVA

CIGAR CORNER

Al ser centro deportivo no disponemos de máquina expendedorora de tabaco, por lo que os ofrecemos la posibilidad de poner un rincón del tabaco para vuestros invitados. Incluye mobiliario, decoración, cigarros negros, cigarros rubios y purillos.
378 € + IVA



Servicios

Para los amantes de los Detalles!!!

EXCLUSIVIDAD

Nuestra máxima es la excelencia y calidad en el servicio y el resultado de nuestros eventos. Para garantizar este objetivo, Finca el Pinar no celebrará ningún evento más el día de vuestra boda, por lo que disfrutaréis de las instalaciones en exclusiva y con la tranquilidad de gestionar vuestros tiempos y el de vuestros invitados.

3240 € + IVA

CEREMONIA CIVIL

Incluye el montaje de toda la ceremonia; sillas (máximo 120), mesa presidencial decorada, pasillo con lazos florales en las sillas, equipo de megafonía y sonido, persona encargada del sonido y las músicas de vuestra vida, asesoramiento y coordinación de la ceremonia.

Incluye mesa de aguas decorada

432 € + IVA

PASEO EN CALESA Y ENTRADA AL COCKTAIL

Impacta a tus invitados llegando a la ceremonia civil o al cocktail en una impresionante calesa antigua tirada por dos caballos blancos españoles

324 € + IVA

ANIMACIÓN INFANTIL

Si queréis que los peques de vuestra boda estén entretenidos y que tanto los padres como ellos disfruten de vuestro día. Os ofrecemos servicio de animación infantil (castillo hinchable, cuidador y animador

380 € / animador (cada 10 niños) + IVA





Hacemos realidad tus sueños

eventos@fincaelpinar.es | T. 606 649 480

Carretera de Arévalo-Segovia | 40463 Codorniz (Segovia)