



MENÚS BODAS 2025

Finca, La Casona – C/ Calzada s/n 40410 San Rafael (Segovia) Telf 921171412 / 649841133

Para Finca La Casona del Pinar nos es muy agradable, presentarles y poder compartir con ustedes la celebración de un día tan señalado.

Nuestras instalaciones en la villa de San Rafael, cuentan con una superficie de casi 26000 m², de los cuales, 12000 m² están destinados a jardines y zonas verdes, incluidos un parque infantil y un parque de Tirolinas, para disfrute de los más pequeño.

Además contamos con la posibilidad de contratar pernóctación para todos los invitados, y de poder contratar nuestro MENÚ FIN DE SEMANA, para hacer que tu celebración sea inolvidable.

Nuestros menús están preparados meticolosa y especialmente por grandes profesionales del sector, para que esta celebración sea una delicia, para ustedes y sus invitados, también contamos con diferentes sugerencias para decoraciones y la posibilidad de celebrar vuestra ceremonia civil en nuestros jardines.

Además podréis contratar nuestros menús con alojamiento en la propia finca, lo que hará que vuestro evento sea aún mas completo e inolvidable.

En las próximas páginas les presentamos los menús creados para esta temporada, con la idea de satisfacer su paladar.

Estamos deseosos de que nos comenten cualquier iniciativa o sugerencia, que se les plantee y que de, una mejor respuesta a sus gustos personales. Por ello les damos también a posibilidad de que creen su propio menú, ya sea con platos existentes en el menú u otros que no se encuentren en estas opciones.



Menú

FIN DE SEMANA

*El Menú Fin de Semana, se compone de: **

Viernes, Cena tipo Barbacoa, para todos los invitados.

Sábado, Desayuno tipo Buffet.

Sábado, Menú Boda: se paga aparte

-Menú Cala (9 horas de duración)

- Menú Cocktail (10 horas de duración)

-Menú Orquídea (11 horas de duración)

Y

Domingo Desayuno tipo Buffet.

**Se pueden contratar extras como Paella para la comida del Domingo, Tirolinas mañana del Sábado y Domingo, Copas para el viernes noche, pago de las habitaciones por parte de los novios y cualquier cosa que se os pueda ocurrir*



Menú

CALA

El Cocktail consta de 1 Vasito, 9 aperitivos fríos y calientes, los cuales podréis escoger o modificar según vuestro gusto.

Se completa con 1 córner de Aguas y 1 córner a elegir.

El menú sentado consta de: 1 entrante 1 primero, 1 Sorbete, 1 Segundo, 1 tarta y 2 postres centrales.

3 horas de barra libre.



Menú

ORQUÍDEA

El Cocktail consta de 1 Chupito, 11 aperitivos fríos y calientes, los cuales podréis escoger o modificar según vuestro gusto.

Se completa con 1 córner de Aguas 1 córner de Comida y 1 córner de Bebida a elegir.

El menú sentado consta de: 1 entrante, 1 primero, 1 Sorbete, 1 Segundo, 1 tarta y 2 postres centrales.

5 horas de barra libre.

Recena.



Menú

COCKTAIL

El Cocktail consta de 2 Vasitos, 12 aperitivos fríos y calientes, los cuales podréis escoger o modificar según vuestro gusto.

Se completa con 1 córner de Aguas 2 córner de Comida y 1 de Bebida a elegir.

Estación de Postres con 1 tarta y 1 postres central y 1 mini-sorbete.

5 horas de barra libre.

Recena.



VASITOS:

Fríos:

- Salmorejo Cordobés.
- Ajo Blanco Malagueño.
- Gazpacho Andaluz
- Gazpacho de Fresa.

Calientes:

- Crema de Trigueros.
- Crema de Puerros.
- Crema de Boletus.



APERITIVOS

Aperitivos Calientes:

- Brie en Costra de Almendra.*
- Langostinos Crujientes.*
- Croquetas de Boletus*
- Croquetas de Choco con Ali-Oli de Ajo Negro.*
- Croquetas de Bogavante. + 2,00€*
- Patatas Revolconas con Torreznos de Soria.*
- Empanadilla de Pulpo.*
- Tosta de Solomillo Ibérico con salsa de Px*
- Mini Hamburguesa de Angus al Roquefort.*
- Tempura de Verduras.*



APERITIVOS

Aperitivos Fríos:

- Surtido de Ibéricos
- Tabla de Quesos
- Cecina Leonesa con Boletus.
- Humos con Lomo de Sardina Marinada
- Salmon a la Estaca con Cebolla roja encurtida
- Ensalada de Canónigos con Setas y Anguila Ahumada
- Salpicón de Marisco.
- Ensalada La Brasería.
- Tartar de Atún Rojo. + 2,00 €
- Ensaladilla Rusa con Colas de Gamba.



CÓRNER

Córner de Comida:

Quesos:

- Queso Curado Zamorano.
- Queso Semi Curado
- Queso de Cabra.
- Idiazábal Ahumado.



Croquetas: (A Elegir 3)

- Croquetas de jamón Ibérico.
- Croquetas de boletus.
- Croquetas de Choco con Ali-Oli
- Croquetas de Bogavante. +2,00€



CORNER

Córner de Comida:

Arroces: (A Elegir 2)

- Arroz Negro
- Arroz a Banda
- Arroz con Boletus
- Arroz con Presa Ibérica
- Arroz con Verduras.
- Paella Mixta.



Jamón Ibérico:

- Jamón Ibérico de Cebo 350€
- Jamón Ibérico de Bellota 550€

*Cortador de Jamón Profesional,
Panes y Picos incluidos*



CORNER

Córner de Comida:

Sushi:

- Makis
- Nigiris
- California Roll variados.

PRECIO POR PERSONA 9,00€



Barbacoa de *Solomillo de Vaca:*

- Solomillo de vaca a la Barbacoa,
- Diferentes salsas
- Panes y picos.

PRECIO POR PERSONA 10,00€



CÓRNER

Córner de Bebida:

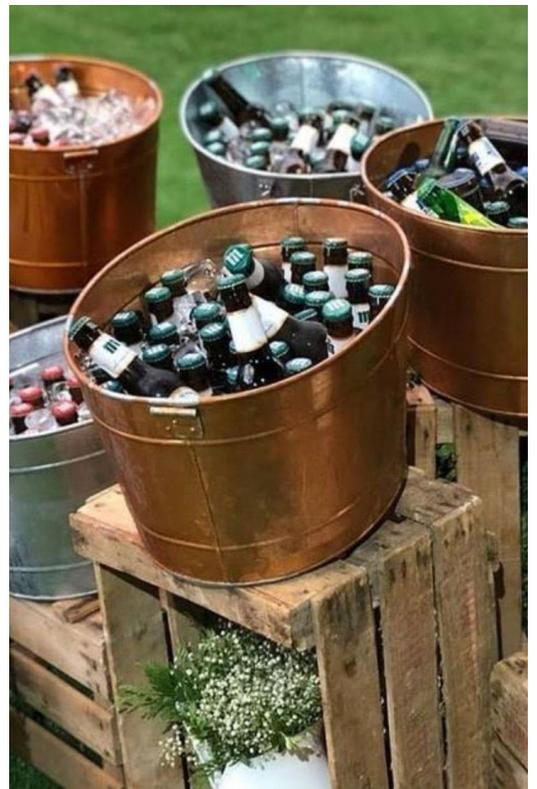
Botellines

Cerveza:

- Presentación en Cubos de Latón con hielo
- Tres diferentes variedades de Cerveza a elegir entre nuestras marcas.
- Una vez terminado, se seguirán sirviendo cervezas en la barra.

Vermouth Artesano:

- Presentación en Cubos de Latón con hielo
- Dos diferentes Vermouth Artesanos
- Diferentes acompañamientos.
- Una vez terminado, se seguirá sirviendo en barra.



CÓRNER

Córner de Bebida:

Cava Ice:

- Presentación en Cubos de Latón con hielo
- Dos diferentes variedades de Cava.
- Diferentes Acompañamientos
- Una vez terminado, no se seguirán sirviendo en la barra.

PRECIO POR PERSONA 6,00€

Champagne:

- Presentación en Cubos de Latón con hielo
- Dos diferentes Champagne
- Una vez terminado, no se seguirá sirviendo en barra.

PRECIO POR PERSONA 12,00€



ENTRANTES:

Entrantes Fríos:

- Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico y Huevo.*
- Gazpacho Andaluz con Virutas de Cecina.*
- Ajo Blanco Malagueño con Frutos Rojos.*
- Gazpacho de Fresa. + 2,00€*
- Tartar de Atún Rojo con Aguacate. +5,00 €*

Entrantes Calientes:

- Crema de Trigueros con Compota de Calabaza.*
- Crema de Cachelos con Pulpo.*
- Crema de Boletus con Foie.*



PRIMER PLATO:

Fríos:

- Ensalada de Bogavante con Mango y Mahonesa de Almendra. + 6,00€
- Ensalada de Gambón de Huelva en Tempura con Naranja Caramelizada.
- Ensalada de Perdiz con Cebollitas escabechadas.
- Ensalada de Salmón con Setas y Verduras Encurtidas
- Carpaccio de Buey con Foie fresco y lascas de Parmesano.

Calientes:

- Lomos de Corvina al vapor con Trigueros y aire de Rueda.
- Merluza al horno con Alioli al tinto de Toro en cama de repollo agri dulce.
- Bacalao a baja temperatura con Pimientos asados.
- Salmón al horno sobre patata Dorada y Algas Wakame.
- Rape en Salsa Americana con Langostinos. +3,00€



SORBETES:

Limón al Cava.

Frambuesa con Vodkã de Arándanos.

Mandarina al Kirsch.

Granizado de Mojito. + 2€



SEGUNDO PLATO:

Asados y Guisos: (nuestra especialidad.)

- Cordero lechal de Sacramenia Asado.*
- Cochinillo de la Denominación segoviana, (marca de Garantía).**
- Carrillada de Cebón con Boletus.*

Carnes:

- Solomillo de Buey con Foie y salsa al Pedro Ximenet.*
- Solomillo de Buey con Salsa de Boletus.*
- Solomillo de Cerdo Ibérico con Trigueros.*
- Magred de Pato con culis de Frutas del Bosque.*
- Secreto Ibérico con salsa de Moscatel.*
- Presa Ibérica sobre Patata Dorada al Oporto.*



**Se puede realizar Corte tradicional segoviano con el plato*

POSTRES:

Tartas^{*}: (se sirven con bombones)

- Tarta de Tres Chocolates.
- Tarta de Queso,
- Ponche Segoviano,
- Red Velvet.
- Carrot Cake.
- Tarta Sacher.
- Tarta de Limón.
- Hojaldre de Nata y Trufa.
- Torrija de Naranja,
- Tarta de Nata y Fresa.
- Tarta Santiago(No Gluten ni Lactosa)

Postres Centrales: (A Elegir 2)

- Mini tarta Oreo.
- Crema de Queso con Helado de Violeta.
- Yogurt con Turrón Artesano.
- Mini -Hojaldre de Nata y Moka.



**Incluimos la tarta y los muñecos, para realizar el corte*

MENÚ INFANTIL:

Entrantes: (Todos)

- Croquetas de Jamón.*
- Nuggets de Pollo.*
- Palitos de Queso.*
- Tomate con Mozarela.*
- Jamón Serrano.*

Principal:

(1 a Elegir para todos.)

- Hamburguesa.*
- Escalope de Ternera.*
- Chuletillas de Cordero.*
- Delicias de Merluza*
- Macarrones con Tomate.*



Guarnición a Elegir:

- Patatas Fritas, Ensalada, Arroz salteado.*

Postre a Elegir:

- Tarta Nupcial.*
- ó
- Helado de Vainilla y Chocolate.*



MENÚ ADOLESCENTE:

*Mismo menú que Adulto,
sin Alcohol.*

MENÚ STAFF:*

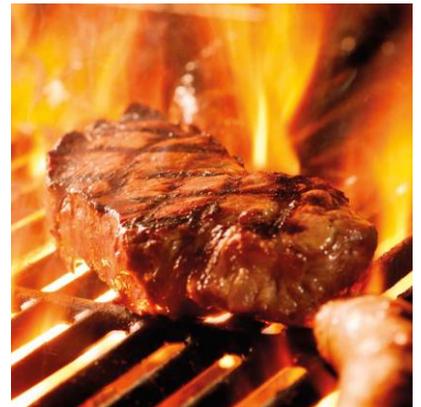
Plato combinado:

*-Entrecot, Patatas Fritas, Croquetas de Jamón
Queso semicurado, y postre de la boda.*

Bebidas:

Agua mineral, Refrescos y Zumos

**Para trabajadores contratados por los novios*



RECENA:

Incluido:

- Pizza de Jamón York y Queso.
- Empanada de Atún.
- Tortillas de Camarón.
- Canapés de Jamón Serrano con Tomate.

- Mini Donuts variados.



Refuerzo:

- Mini Hamburguesas de Pollo.
- Canapés de Bonito.
- Sándwiches de Cangrejo.

- Palmeras de Chocolate.



PRECIO POR PERSONA 8,00€

Churros con Chocolate:

PRECIO POR PERSONA 4,00€



SERVICIO DE BEBIDAS

Refrescos:

- Coca Cola/ Coca Cola Zero.
- Fanta de Limón/ Naranja.
- Aquarius de Limón/ Naranja.
- Tónica Bliss, Amarilla o Rosa.

Cerveza:

- Estrella Galicia con y sin Alcohol y S/Glutren.



Bodega:

Cocktail:

- Pimpollo Verdejo D.O. Rueda.
- Imprescindible El Niño.

Comida:

Vinos Tintos: (1 a elegir)

- Carantoña Joven D.O. Ribera de Duero.
- Imprescindible Roble D.O. Toro.
- Viña Alcorta Crianza D.O. Rioja.

Vinos Blancos: (1 a elegir)

- Pimpollo Verdejo D.O. Rueda.
- Imprescindible Verdejo sobre Lías D.O. Toro.

*Otras marcas consultar precio.



SERVICIO DE BEBIDAS

Barra Libre:

Ron: Elegir 2.

*-Brugal, Barceló, Cacique, Santa Teresa,
Pampero, Capitán Morgan.*

Whisky: Elegir 2.

*-J&B, Dyc 8, Johnie Walker (Red),
Ballantines, Cutty Sark, White Label.*

Ginebra: Elegir 2.

*-Beefeater, Puerto de Indias, Tanqueray,
Seagrams, Larios 12, M.G.*

Vodka: elegir 1.

-Eristoff, Absolut, Stolnaya, Smirnoff, Finlandia

**Otras marcas consultar precio.*



TARIFAS: (Precios mas I.V.A 10%)

Temporada Alta:

Sábados:

Junio, Julio, Septiembre.

Mínimo 150 Adultos:

Menú FIN DE SEMANA 40€

Menú CALA 105€

Menú ORQUIDEA 125€

Menú COCKTAIL 115

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Alcohol)

Menú Infantil 35€

Menú Staff 35€



Temporada Baja:

Sábados: Resto del Año.

Viernes y Domingos de todo el Año.

Mínimo 150 Adultos:

Menú FIN DE SEMANA 35€

Menú CALA 95€

Menú ORQUIDEA 115€

Menú COCKTAIL 105€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)

Menú Infantil 35€

Menú Staff 35€



TARIFAS: (Precios mas I.V.A 10%)

Temporada Alta:

Sábados:

Junio, Julio, Septiembre.

Mínimo 120 Adultos:

Menú FIN DE SEMANA 40€

Menú CALA 110€

Menú ORQUIDEA 130€

Menú COCKTAIL 120€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)

Menú Infantil 35€

Menú Staff 35€



Temporada Baja:

Sábados: Resto del Año.

Viernes y Domingos de todo el Año.

Mínimo 120 Adultos:

Menú FIN DE SEMANA 35€

Menú CALA 100€

Menú ORQUIDEA 120€

Menú COCKTAIL 110€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)

Menú Infantil 35€

Menú Staff 35€



TARIFAS: (Precios mas I.V.A 10%)

Temporada Alta:

Sábados:

Junio, Julio, Septiembre.

Mínimo 90 Adultos:

Menú FIN DE SEMANA 40€

Menú CALA 115€

Menú ORQUIDEA 135€

Menú COCKTAIL 125€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)

Menú Infantil 35€

Menú Staff 35€

Temporada Baja:

Sábados: Resto del Año.

Viernes y Domingos de todo el Año.

Mínimo 90 Adultos:

Menú FIN DE SEMANA 35€

Menú CALA 105€

Menú ORQUIDEA 125€

Menú COCKTAIL 115€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)

Menú Infantil 35€

Menú Staff 35€



TARIFAS: (Precios mas I.V.A 10%)

Temporada Alta:

Sábados:

Junio, Julio, Septiembre.

Mínimo 70 Adultos:

Menú CALA 125€

Menú ORQUIDEA 145€

Menú COCKTAIL 135€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)

Menú Infantil 35€

Menú Staff 35€

Temporada Baja:

Sábados: Resto del Año.

Viernes y Domingos de todo el Año.

Mínimo 70 Adultos:

Menú CALA 115€

Menú ORQUIDEA 135€

Menú COCKTAIL 125€

Menú Adolescente 85€ (menú Adulto s/Barra Libre)

Menú Infantil 35€

Menú Staff 35€



CEREMONIA CIVIL:

En El Patio de las Orquídeas contamos con el Jardín de Prunos, una zona idílica y llena de encanto, donde podrás realizar tu ceremonia Civil, de una forma personalizada en compañía de todos tus invitados.

El montaje consta de mesa tipo Altar, Sillas enfundadas para el 80% de los invitados y arco de boda.

La decoración floral o cualquier otro tipo de decoración, corre por cuenta de los novios.

A la salida, de la ceremonia, esta únicamente permitido tirar pétalos de Rosa o pompas de jabón, en ningún caso arroz o confeti.

La megafonía no esta incluida, podeís tenerla, si contratas el sonido con nuestros Djs.

Precios:

Mínimo 70 Adultos: 250€

Mínimo 90 Adultos: 200€

Mínimo 120 Adultos 150€

Mínimo 150 Adultos 100€



HABITACIONES DE LOS NOVIOS:

En El Patio de las Orquídeas contamos con dos bonitas habitaciones, especialmente preparadas para los momentos anteriores a vuestra celebración, sean inolvidables, igualmente que las fotos que deseéis haceros durante vuestro atrezo.

*Las habitaciones cuentan con servicio de Mini-Bar,
y
Cava con Bombones*

PRECIO POR HABITACIÓN 150,00€



PRUEBA DE MENÚ: 6 PERSONAS

*Las pruebas se realizan, en nuestro restaurante, el viernes
más próximo a 30 días antes de la celebración.
El horario es de Cena entre las 20:30 y las 22:30 hrs*

La Degustación consistirá en:

Aperitivos de Cocktail según vuestra elección.

*2 Entrantes.**

*2 Primeros.**

2 Sorbetes.

*2 Segundos.**

*2 Postres centrales.**

** Platos a compartir.*

Vinos Tintos

Vinos Blancos



ALOJAMIENTO:

En El Patio de las Orquídeas contamos con 20 habitaciones de Hotel y 60 habitaciones de Albergue de Categoría especial, para que puedas alojar a todos tus invitados y que tu celebración sea diferente e inolvidable

Todos los menús podrán ser completados con las posibilidad de alojamiento para tus invitados.

Temporada Alta: (Julio y Agosto)

*Desde 26,00€/ PERS.(en nuestro albergue de categoría especial)**

Temporada Baja: (resto del año)

*Desde 23,00€/PERSONA. (en nuestro albergue de categoría especial)**

**Hotel consultar disponibilidad y precios*

(Regalo 2025)

Suite Nupcial (mas de 120 invitados)

ó

Junior Suite.(más de 90 invitados)



Los menús incluyen:

- Cocktail de Bienvenida.
- Decoración Floral de las mesas.
- Montaje de Mesas personalizado.
- Menaje y Cristalería de Alta Gama
- Minutas y Planos de mesas.
- Responsable de coordinación del evento (colaborara con vosotros si lo necesitáis con la contratación de Autobuses, Animación, Música, Fotografía etc..)
- Recepción de madrugada, Incluido en Menú Orquídea y Menú Cocktail.



Añade un toque especial:

- Corte de Jamón: 550 € (cortador profesional y Jamón de Bellota)
350 € (cortador profesional y Jamón de Recebo).
- Candy Bar: 350 €
- Barra de Gin-Tonics Premium (15,00 € por persona y hora)
- Barra de Cocktelería. (15 € por persona y hora)
- Discoteca Móvil. 1 Hora 100€, Sucesivas 75€
- Música en directo (Consultar precio)



Mínimo de Invitados

1-El número mínimo de invitados que se cobrara, será de 70.
(Temporada muy bajas) consultar

Condiciones a tener en cuenta

- Los precios no llevan incluido el I.V.A.
 - Cualquier proveedor que entre en nuestras instalaciones, para prestar sus servicios deberá tener su correspondiente alta de la T.G.S.S,
 - Así mismo se informara a Finca La Casona, de los horarios, necesidades, potencia de sonido o cualquier dato que pueda suponer cualquier contratiempo de dichos proveedores.
 - Al final de la ceremonia civil si la hubiera, no esta permitido tirar Confeti etc., solo están permitidos los pétalos de rosa o productos similares biodegradables, en caso de que esto ocurra, se cobrará el importe generado de su posterior limpieza
 - Tampoco esta permitido el uso de bengalas de humo.
- El número de comensales a cobrar, será el reservado el lunes anterior a la fecha del evento.

