

Dossier Bodas  
2024-2025

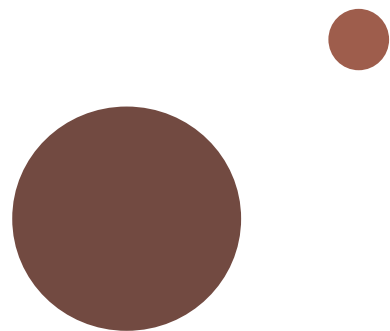
**SANTOMAS**  
COMO EN CASA





### • **iii Queridos Novios!!!**

- En primer lugar felicitaros por vuestro reciente compromiso.
- Daros la bienvenida a nuestra Finca las Santomas, donde pondremos a vuestra disposición toda nuestra experiencia y cariño por un trabajo bien hecho. Sin duda alguna, es la mayor garantía para realizar la boda de vuestros sueños. Nuestra gastronomía realizada en cocina propia, de sabores tradicionales y cuidadas presentaciones, harán sin duda el deleite de los paladares mas exigentes, consiguiendo que el banquete de vuestra boda sea memorable. Además estamos concienciados con vuestra salud y la de vuestros invitados, siguiendo el máximo rigor en todos los procesos de prevención y desinfección de todas nuestras instalaciones, ofreciéndoos también, la posibilidad de realizar test rápidos a vuestros invitados el mismo día de la realización de la boda ~~aunque ya~~ no sea necesario.
- Agradeceros que nos hayáis considerado para un día tan especial e importante en vuestras vidas.
- A continuación os presentamos nuestra propuesta, la cual esperamos sea de vuestro agrado.



# Nuestras Ceremonias

- Finca Santomas dispone de un espacio privado con vista a nuestro maravilloso Valle para la realización de vuestra ceremonia, rincones únicos llenos de Encanto. Solo de vosotros depende la elección, del estilo de la misma pudiendo optar por ceremonia civil con contenido legal, o Religiosa. Ambas ceremonias se celebran en plena naturaleza. Se trata del escenario perfecto para que os deis el :

- **¡Sí quiero!**

- Os ofrecemos Maestro de Ceremonia(Opcional) Trabaja con vosotros tanto el día de la ceremonia, como en la elaboración de la misma. Todo su proceso se adaptará a vuestros gustos, de forma personalizada.
- **Decoración:** Montaje de 60 sillas, un centro floral, mesa de ceremonia, mobiliario para colocación de pétalos, moqueta paseo y decoración floral.
- **Equipo de Sonido:** Contaréis con un Técnico de Sonido, altavoces y 2 micrófonos.
- **En horario de noche, se incluye decoración con antorchas.**
- El alquiler del espacio tiene una duración de 45 minutos.
- Nuestros precios van desde 600 hasta 1.000€ + 10% IVA, en función de la ceremonia y decoración elegida.



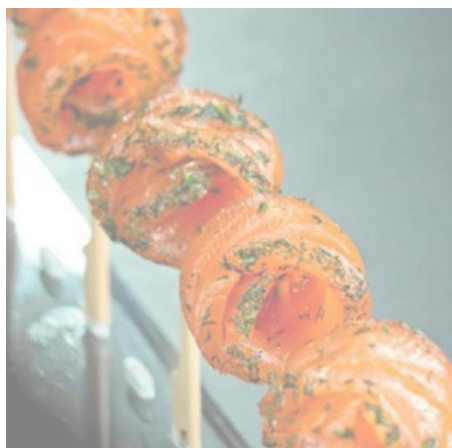


# Cóctel de Recepción

(Duración de 1h. 30 min.)

## En Frío ...

- Jamón Ibérico Sierra de Aracena.
- Queso Curado Sansueña
- Salmorejo de tomates ecológicos y aguacate.
- Brioche de salmón y hierbas frescas.
- Cremoso de guisantes, menta y guasabi.
- Conitos de foie y membrillo.
- Baba Ganusch con pan de pita.



## En Caliente ...

- KFC korean fried chicken.
- Croquetas de jamón ibérico..
- Rollitos crujientes de morcilla.
- Delicias de espinacas y trufa.
- Buñuelos de parmesano Reggiano.
- Tequeño de mango y habanero.
- Gambón en panko con salsa Teritaky.
- Caramelo de queso de cabra.
- Cracker de pipas
- Bolitas de yuca, cebolla caramelizada y queso azul.

## Cocina en Directo ....

- Pizza margarita Santomas
- Migas manchegas con huevos de codorniz.
- Fajitas de Cochinita pibil y Margarita

## **Bodega**

Vino blanco D.O. Rueda (Verdejo)

Vino Tinto D.O. Rioja y D.O. Ribera del Duero Crianza)

Aguas minerales

Refrescos y Cerveza

*\* El coctel siempre estará compuesto por 21 referencias. Serán susceptibles de modificación en caso de actualización por mejora de la gastronomía.*



# Menú Gala

Cóctel de Recepción

(Duración de 1h. 30 min.)



## **PRIMER PLATO**

Hojaldre de Jabugo con salsa de jamón ibérico y reducción de Pedro Ximénez

## **PESCADO**

Atún rojo con ajo verde de aceitunas de Campo Real y algas a la brasa

## **SORBETE**

A elección entre distintas Variedades

## **CARNE**

Solomillo de vaca gallega con compota de tomate, olivas negras y tirabeques.

## **POSTRE**

Tartas tradicionales a elegir entre una amplia Gama.

Helados Gourmet variados

Café Selección Arábica e Infusiones

**BODEGA** Vino blanco afrutado D. O. Rueda (Verdejo)

Vino tinto D.O. Rioja y D.O. Ribera del Duero

Aguas minerales, Refrescos y Cerveza

Licores de Manzana, Melocotón, Hierbas, Orujo, Brandi Magno y Pacharán

Cava Brut

# Menú Gourmet

Cóctel de Recepción

(Duración de 1h. 30 min

+ 2 córner)

## **PRIMER PLATO**

Canelón de Txangurro con bechamel de azafrán y salsa americana.

## **SORBETE**

A elección entre distintas variedades

**CARNE O PESCADO** (Para todos igual)

Rulo de carrillera de ternera al vino dulce con crema de ajos y chips.

Bacalao a baja temperatura con su brandada y su torrezno.

## **POSTRE**

Tartas tradicionales a elegir entre amplia Gama

Helados Gourmet variados

Café Selección arábica e Infusiones

## **BODEGA**

Vino blanco afrutado D.O. Rueda (Verdejo)

Vino tinto D.O. Rioja y Ribera del Duero.

Aguas minerales, Refrescos y Cerveza

Licores de Manzana, Melocotón, Hierbas, Orujo,

Brandi Magno y Pacharán

Cava Brut

# Otras sugerencias para confeccionar vuestro menú

## Entrantes

	PRECIO
Ensalada de quesos en texturas con vinagreta de trufa y calabaza.	SIN COSTE.
Frutos del Mar con jalapeños en escabeche y emulsión de aguacate y lima.	3,00€
Tomate ecológico relleno de mousse de Stratacciatella ahumada y pesto genovés de pistachos.	2,00€
Salmorejo cremoso de tomates de la huerta con mango y sardinas ahumadas.	SIN COSTE.
Gazpacho de cerezas del Valle de Jerte, con queso feta, anchoas y polvo de Maíz.	SIN COSTE.
Ajo blanco malagueño con migas manchegas de Panko	SIN COSTE.
Salmon marinado en dados con hierbas aromáticas y sobre Vichisoise y huevas .	2,50€
Milhojas de foie, queso de cabra y manzana con chutney de mostaza y pepinillos	3,50€
Pastel de cabracho con salsa tártara y pan de cristal.	SIN COSTE
Hojaldre de ventresca de Bonito, tomatitos confitados y cebolleta trufada	SIN COSTE
Hojaldre de jabugo con salsa de Pedro Ximénez	SIN COSTE
Canelón de Txangurro con bechamel de azafrán y salsa americana.	2,50 €
Arroz meloso de boletus mantecado con queso payoyo ahumado.	2.00€

## PESCADOS

Merluza al vapor con curry de verduras de la huerta y emulsión de hierbas	SIN COSTE.
Rodaballo asado con salsa de berberechos, azafrán y puerro.	4,00 €
Lomo de salmón con tartar de encurtidos y mahonesa japonesa de eneldo	SIN COSTE.
Lubina de entero asada con verduritas de temporada y salsa de yogurt y mango.	SIN COSTE
Mariscada nacional ( cigalas , langostino , gamba blanca de Huelva , navajas ,zamburiñas. mejillón. Gambón.	14,00 €
Cachete de rape a la sidra con setas de temporada al wok.	3,00 €
Corvina salvaje asada con puerros en texturas.	4,00€
Bacalao confitado con su brandada y torrezno de su piel.	SIN COSTE.
Atún rojo con ajo verde de aceitunas de Campo Real y algas a la brasa.	SIN COSTE.

## SORBETES

Sorbete de Manzana verde ácida	SIN COSTE
Sorbete de Mojito.	SIN COSTE
Sorbete de Mango.	SIN COSTE
Sorbete de fresa y canela.	SIN COSTE
Sorbete de Gin Tonic.	SIN COSTE
Sorbete de Fruta de la pasión.	SIN COSTE
Sorbete de Frutos rojos.	SIN COSTE
Sorbete de Limón Azul o verde.	SIN COSTE
Sorbete de Melón y Menta.	SIN COSTE
Sorbete de limón menta y azúcar moreno.	SIN COSTE
Si no encuentras tu sabor háznoslo saber lo preparemos para ti	SIN COSTE



# Otras sugerencias para confeccionar vuestro menú

## CARNES

Solomillo a la brasa con flor de verduritas braseadas y pastel de patata asada	SIN COSTE
Solomillo al foie cremoso de boletus y reducción de Oporto	2,50 €
Solomillo de buey strogonoff con patatas risotadas	1,50 €
Jarrete de cordero estofado con tierra de frutos secos y hummus.	3,50€
Confit de pato azulón braseado con setas Shitake y cremoso de tubérculos.	SIN COSTE.
Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas	7,00€
Pastel de cochinitillo segoviano con cremoso de calabaza asada y reducción de su jugo.	SIN COSTE
Presa de ibérica a la parrilla con salsa Perigord, migas manchegas y fardo de panceta con triguero	1,50 €
Chuletón Sierra de Guadarrama y patatas a lo pobre. (500gr)	7,00€
Rulo de carrillera de ternera al vino dulce con crema de ajos y chips	SIN COSTE
Solomillo Ibérico con cebolleta pochada en mantequilla, manzana acida y crema de queso de cabra.	SIN COSTE
Milhoja de rabo de toro con tatin de manzana, canela y limón	2,00€

## POSTRES

Cúpula de chocolate Roche rellena de Gianduja de avellana	SIN COSTE
Mouse de Tres Chocolates con Frutos Rojos y virutas de chocolate	SIN COSTE
Tarta Nupcial al gusto.	SIN COSTE
Pastel que queso y maracuyá.	SIN COSTE
Bomba de Chocolate Blanco y Corazón de Fresa	SIN COSTE
Mouse de Tiramisú	SIN COSTE
Pirámide chocolate blanco y frambuesa.	SIN COSTE
Mousse de limón y albahaca	SIN COSTE
Paste de tarta de queso Idiazabal con fresitas silvestres.	SIN COSTE
Bomba de Caramelo y dulce de leche	SIN COSTE
Lingote de chocolate blanco y vainilla	SIN COSTE
Pirámide de Frambuesa	SIN COSTE
Pastel de Mango	SIN COSTE
Crunch de brownie con dulce de leche y almendra	SIN COSTE
Todos nuestros postres van acompañados de Helados Gourmet	SIN COSTE



# Todo Incluido

## Nuestros menús incluyen:

- Asesoramiento y Protocolo de boda
- Cóctel de bienvenida (1h. 30 min.)
- Barra de bebidas durante el cóctel
- Menú mencionado.
- Menús infantiles.
- Menús vegetarianos y veganos.
- Adaptación del menú de la boda a alergias e intolerancias.
- Mesa vintage y libro de firmas.
- Árbol de huellas.
- Photomaton. 50% de descuento 250€. Para bodas de mas de 60 adultos
- Carrito de Candy Bar con 3 referencias de chuches.
- Centros florales para mesas y presidencia.
- Elección de mantelería.
- Minuta, seating plan y meseros.
- 2,5 horas de música en barra libre.
- 2,5 horas de barra libre primeras marcas  
(posibilidad de ampliar barra libre hasta 6:00h. de barra libre con despedida de chocolate con churros )
- Recena gratis para bodas de 130 invitados y 50% en el resto de las bodas.
- Pantalla y proyector en la barra libre para bodas de mas de 110 adultos. Resto 50% descuento.
- Rincón de retoque de maquillaje profesional durante el cóctel.
- Mobiliario con zona Chill Out.
- Planos de ubicación.

**Viernes y Domingo:**

**Precio: 119,00 €/pax + 10 % IVA**

**Sábado:**

**Precio: 139,00 €/pax + 10% IVA**

**SANTÓMAS**  
COMO EN CASA

## Menú Infantil

### **Primer plato**

Rueda de embutidos ibéricos  
y queso manchego

Rueda de frituras crujientes  
(Rabas, mini-croquetas caseras, mini-empanadillas)

○

Nidos con salsa de boloñesa.

### **Segundo plato**

Hamburguesas de Cebón

○

Chuletitas de cordero lechal

○

Escalope de Pollo

### **Postre**

Tartas tradicionales a elegir entre una amplia gama

Helados gourmet variados

### **Bebidas**

Aguas minerales

Refrescos

Zumos de frutas

Precio por persona: 39,00€ (+10% IVA )

# Otros Menús



**SANTÓMAS**  
COMO EN CASA

**Menú Ovo-Lácteo Vegetariano o Vegano**  
**Menú de gala mismo formato que el menú de boda elegido ,**  
**confeccionado según preferencias**



## Menú Staff

( para fotografos , o cualquier colaborador externo a la empresa que venga el día de la boda a prestar sus servicios , no es obligada la contratación

### Primer plato

Ensalada con Queso de Cabra y Frutos Secos

### Segundo

Risotto Fantasía con setas

### Postre

El del menu de la boda

Café selección arábica e infusiones

Aguas minerales, Refrescos, zumos de frutas y cerveza sin alcohol

Precio por persona: 35€ + 10% IVA

**SANTOMAS**  
COMO EN CASA



## • **SERVICIOS COMPLEMENTARIOS**

### • **BARRA LIBRE**

- Se contabilizará la totalidad de invitados adultos al evento
  - 3ª Hora: 8,00 € por adulto + 10% IVA
  - 4ª Hora: 7,00 € por adulto + 10% IVA
- Límite de hora: 6 horas de barra libre con regalo de fin de fiesta Chocolate con Churros

### • **MÚSICA Y DJ**

- 3ª Hora de Música 300 € + 10% IVA
- 4ª Hora de Música 300 € + 10% IVA ( PROMOCION 150€)

### • **RECENA SALADA >> 10€ +10% IVA**

### • **NUESTROS CÓRNER**

- Corner de quesos , Corner Valenciano, Corner Gallego, Córner Gaditano
- Corner Español , Corner Asiático , Corner de Ostras y Chapman
- Córner de cervezas 1,50€/UNID

### • **CORTADOR DE JAMÓN**

- Un classico con el que sempre se acierta.
- Jamón ibérico (Pieza 7-8 Kg.)
  - Picos de pan
- Cortador de jamón especialista in situ.
- Precio: 550€ por pieza + 10% IVA (Ibérico de Bellota))
- Precio: 750€ por pieza + 10% IVA (Bellota)

## Condiciones de Contratación

- Todos los precios son por persona.
- En el caso de no utilizar nuestra selección de vinos, os rogamos consultar.
- Cinco días antes de la celebración no se podrá variar el menú, ni el número de comensales.
- Regalo menú degustación según número final de comensales:
  - **De 80 a 100 invitados:**  
Regalo degustación para 2 personas.
  - **De 101 a 150 invitados:**
    - Regalo degustación para 6 personas.
  - **A partir de 151 invitados:**
    - Regalo degustación para 6 personas.
- **Forma de pago: 1.000,00 € (IVA Incluido)** en concepto de señal que será descontado del importe final del evento .
- **Pago del Banquete**
  - 1 pago del 20% la semana de la prueba del menú
  - 2º pago el mismo día de la boda antes del comienzo de la barra libre se abonara el resto del importe pendiente mediante transferencia , talón conformado, tarjeta bancaria o Efectivo
- **Sobre la fianza:** se devolverá el 50% de la misma en caso de anulación, con un previo aviso de 3 meses tras la firma del contrato y siempre y cuando falten 9 meses para la celebración del evento . Si la anulación fuese posterior a este plazo, no existirá devolución. La empresa se reserva el Derecho de Acciones posteriores.



**SANTOMAS**  
COMO EN CASA

# SANTOMAS

COMO EN CASA

## Contacto

Para más información, contacte con el  
departamento de eventos:

Teléfono: 649374232 Javier.

[bodas@lagunasdelasmadres.com](mailto:bodas@lagunasdelasmadres.com)

[www.lagunasdelasmadres.com](http://www.lagunasdelasmadres.com)

