



Finca Cañaveral

Condiciones generales de contratación

www.fincacanaveral.com

PRECIOS VÁLIDOS HASTA MARZO DE 2027

Los platos que componen los menús se pueden intercambiar para formar el menú deseado por los novios. También se pueden consultar posibilidad de alguna elaboración que no esté incluida en ellos.

Los precios de los menús incluyen:

- Cóctel de recepción
- Recena
- Minutas personalizadas y prueba de menú para 2,4 o 6 personas (dependiendo del número de invitados)

Se depositará una fianza de 500 euros al formalizar la reserva del día elegido.

Los contratantes comunicarán con 15 días de antelación el menú y 7 días antes el número definitivo de invitados y el protocolo de las mesas.

Correrá a cargo de los contratantes el número de cubiertos no servidos que excedan del 5% del total de los invitados.

Disponemos de un menú de niños al precio de 37,80 euros

El servicio de barra libre incluye :

- Bebidas de primeras marcas nacionales y de importación (excepto reservas),
- Recena

La duración es de 3 horas y el precio es de 24 euros por persona (se facturará por menú de adulto contratado). La hora adicional de barra libre tiene un coste de 8€ por invitado. La duración máxima de la barra libre será hasta las 22:00 en el caso de haber contratado comida, y hasta las 05:30 en el caso de haber contratado cena.

Ofrecemos también la posibilidad de celebrar la ceremonia en nuestros jardines (consultar precio).

Igualmente contamos con un Dj para amenizar la celebración (consultar precio)
Nuestros clientes tienen libertad para elegir quien realizará su reportaje fotográfico y de vídeo.





Coctel de recepción

Fríos

- Bebible de temporada (caldo, gazpacho, crema de melón)
- Queso relleno de manchego con uvas
- Mini cucurucho de aguacate con gamba y petazeta
- Trufitas de mousse de pato con piñones y frambuesas
- Pincho de salmón con pepinillo agridulce
- Brochetita de cherry, anchoa y mozzarella

Calientes

- Hogaza de pueblo rellena de chistorra de Zubiri
- Tosta de brandada de bacalao
- Tartaleta de revolconas con torrezno de soria
- Saquitos de cebolla confitada con avellana
- Brochetita de secreto ibérico con setas
- Pinchos de pollo teriyaki

Bebidas

- Agua mineral
- Refrescos
- Zumos variados
- Cerveza
- Vino tinto D.O. Rioja
- Vino blanco verdejo D.O. Rueda



Menú Boda Río



ENTRADA

Gazpacho de fresón con atún ahumado y perlas de mozzarella

PESCADO

Lomo de merluza a la bilbaína con piquillo y guarnición de patatitas al vapor y verdura temporada

SORBETE A ELEGIR

CARNE

Entrecot de añejo al carbón con panaderas y pimientos de padrón

POSTRE

Tarta Nupcial y Helado a elegir

SOBREMESA

Café e infusiones

Licores

Cavas

BEBIDAS

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Agua Mineral

Refrescos

INCLUYE RECENA

Precio con IVA: 105,4€





Menú Boda Denver



ENTRADA

Melón cantalupo con jamón ibérico

PESCADO

Lubina gratinada con farsa de gambas, verduritas salteadas y salsa de cava

SORBETE A ELEGIR

CARNE

Carrillada de ternera al Pedro Ximénez con boletus, patatas panaderas y pimientos del piquillo confitados

POSTRE

Tarta Nupcial y Helado a Elegir

SOBREMESA

Café e infusiones

Licores

Cavas

BEBIDAS

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja
Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda
Agua Mineral
Refrescos

INCLUYE RECENA

Precio con IVA: 110,60€





Menú Boda Estocolmo



ENTRADA

Espárragos con langostinos con dos salsas

PESCADO

Corona de salmón con farsa de boletus, gambas y pimientos tricolor con salsa mar nuestro

SORBETE A ELEGIR

CARNE

Medallones de solomillo de ternera con salsa de trufa de verano, patatas gajo y pimientos de padrón fritos

POSTRE

Tarta Nupcial y Helado a Elegir

SOBREMESA

Café e infusiones

Licores

Cavas

BEBIDAS

Vino Tinto Crianza DO. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Agua Mineral

Refrescos

INCLUYE RECENA

Precio con IVA: 119,50€





Menú Boda Nairobi



ENTRADA

Crema de boletus con guarnición de micuit y frambuesas

PESCADO

Bacalao a la americana con pilpil de mango y timbal de verduras

SORBETE A ELEGIR

CARNE

Solomillo de ternera al carbón con salsa de pimienta verde y patatas gajo con pimientos de padrón fritos

POSTRE

Tarta Nupcial y Helado a Elegir

SOBREMESA

Café e infusiones

Licores

Cavas

BEBIDAS

Vino Tinto Crianza DO. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Agua Mineral

Refrescos

INCLUYE RECENA

Precio con IVA: 139€





Menú Boda Tokio



ENTRADA

Salpicón de mariscos y rape alangostado con piñones y vinagreta al Pedro Ximénez

PESCADO

Merluza en salsa verde con gambas, con guarnición de hatillo de trigueros y patatas al vapor

SORBETE A ELEGIR

CARNE

Paletilla de cordero asado a baja temperatura con panaderas y tomate relleno de espinacas

POSTRE

Tarta Nupcial y Helado a Elegir

SOBREMESA

Café e infusiones

Licores

Cavas

BEBIDAS

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja
Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda
Agua Mineral
Refrescos

INCLUYE RECENA

Precio con IVA: 137,50€





RECENA/SNACK



Carrito de golosinas

Mini hamburguesas

Mini medias noches de embutido ibérico
ó
sandwiches de paté y pepinillo



Bocaditos de pizza

Repostería de temporada

Fuente de chocolate con frutas

Profiteroles

