



Y comieron perdices

Nuestra inspiración oriental

Un nuevo concepto, donde la luz y el color
crean entornos únicos.

Una nueva cocina donde modernidad y
tradicción se funden para conseguir platos
sencillamente deliciosos con productos
cuidadosamente escogidos y elaborados,
platos diseñados y tratados con una
impecable técnica culinaria.



Tradición vs modernidad

Servicio y atención personalizada con el objetivo de vivir una experiencia inolvidable.

Este espacio es la Finca más exclusiva de la zona Norte de Madrid, es un entorno que te permite sentir la naturaleza y disfrutar de una atmósfera elegante de decoración.

Un espacio versátil que de manera camaleónica se adapta a montajes espectaculares que dejarán asombrados a vuestros familiares y amigos personalizando al máximo todo tipo de Boda.

Cultura y tradición se unen para lograr que vuestra Boda sea única, todo el equipo trabajamos para que se den las mejores condiciones y que las tradiciones Chinas y el estilo Occidental se fusionen con la mejor de las armonías.





Ceremonia Civil

En nuestra finca existe un lugar diferenciado para poder realizar la ceremonia civil de ratificación con la presencia de vuestro invitados.

En ella se incluyen flores, megafonía y mobiliario.

Siempre con la posibilidad de personalizar según vuestro gusto y tradición.

Si necesitáis un oficiante no dudéis en consultarnos.

Precio 600 € + iva



Menús



Menús

Ponemos en vuestra mesa el mejor menú de boda, con platos totalmente personalizados según los gustos y preferencias de los novios.

Cuidamos hasta el último detalle, no solo en la elaboración, sino en la presentación.

Diferentes tipos de jugosa carne, pescado fresco, marisco. La más completa gama gastronómica para ofrecer a los invitados.

Los precios de los menús que se especifican a continuación son para un mínimo de 100 invitados, por debajo de ésta consultar



The background of the advertisement is a photograph of a wedding venue. It features two large, arched doorways. The left archway contains a large, multi-tiered crystal chandelier. In the foreground, there are several tall, slender vases filled with white and yellow flowers, some of which are in sharp focus while others are blurred. The overall lighting is warm and elegant.

Menú nupcial

4 horas de Servicio

Puedes elegir un entrante, un pescado, un sorbete, una carne y un postre.

Minutas

Centro de Flores naturales

Espacio para la celebración incluido en el precio.

Prueba de menú para 6 comensales

Vino tinto, Vino Blanco, cervezas, agua y refrescos

Café

DJ y equipo de sonido

110€

Cóctel

1.5 horas de Servicios

Surtido del cóctel

Alcaparrones de la Pedreña

Torreznos de Soria en su punto crujiente

Grisinis de pan de la Toscana

Caña de lomo Ibérico y pan soplado

Anchoas de Santoña y tomate raspado

Perdiz y Boletus en cremoso pastel

Tartar de Wagyu

Blini de crema de burrata trufada

Salmón marinado y dúo de Caviar

Crujientes de Langostinos con Chutney de mango

Croquetas de Jamón Ibérico

Somosa de Cebolla caramelizada

Verduritas en Tramezzino

Chupito de Crema de Temporada

Prensadito de Carne Mechada

40€



Barra libre

Primeras Marcas nacionales e internacionales no premium.

15€/pax la primera hora de servicio
10€/pax las horas sucesivas



En el caso de la contratación de Coctel, Menú y Barra Libre, podrán contar con un descuento de un 10% en cualquier día entre semana, y con servicio de autobús para el 50% de los comensales.

Platos giratorios

En el caso de querer contratar platos para el centro de la mesa, contamos con plato giratorio para facilitar a los comensales de la mesa el acceso a los mismos.

La selección de platos sería la siguiente:

Frutas surtidas (Manzana China, ojo de dragón, fresas, mandarinas).....	24€/plato
Ensaladas de Algas.....	28€/plato
Ternera Lu y salsa Hoisin.....	20€/plato
Callos Lu y su salsa ahumada.....	24€/plato
Pastel de pescado y Gambas.....	18€/plato x4 pax
Angulas.....	180€/100grs
Ostras.....	6€/ud
Nécora premium.....	18€/ud
Langostino.....	6€/ud
Sashimi surtido (atún, salmón y pez mantequilla).....	22€/plato x4 pax
Sashimi Langosta.....	€ pieza/según mercado
Jamón Ibérico.....	32€/plato
Tabla de Quesos.....	28€/plato
Caviar Diamant noir.....	100€/10 grs. x8 pax
Crema de Calabaza y Crujiente de alcachofas.....	12€/plato

El servicio de Cortador de jamón con la pieza de jamón tendría el siguiente precio.

Jamón Ibérico.....	900€/unidad
Jamón Joselito.....	1200€/unidad



Entrantes

Entrantes fríos

Burrata en fina conjunción de sabores mediterráneos

Lascas de bacalao confitado con AOVE, pimientos

asados y alcachofa baby

Ceviche de champiñón Portobello y corvina en leche de tigre

Timbal de salmón marinado, aguacate, alga wakame y mango en texturas

Tartar de atún yellow find, sésamo dorado, brotes de soja y aguacate

Flores de alcachofa confitadas y terminadas en plancha, jamón ibérico y lingote de hojaldre trufado

Bogavante en cama de piña, aguacate macerado en yuzu, granada y tierna escalora rizada

Entrantes calientes

Crema de carabineros y picada de frutos del mar al pernod

Boletus trufados en cremita fina, almendra tostada y suprema de ave asada al carbón

Carrilleras ibéricas en hojaldre tostado, gratén de holandesa y jugo de carne

Sorbetes

Sorbete de Granadina, Amareto y 7up

Sorbete de Lima y limón, toque de menta y cava

Sorbete de Fruta de la pasión, mango y yuzu





Carnes

Solomillo de vaca nacional en jugo ahumado, patata al horno, bimi y zanahoria

Solomillo de vaca en salsa de boletus y aroma de trufa, patata guisada y sal de escamas

Lingote de cochinito cocinado a baja temperatura y deshuesado, flor de alcachofa y pimientos del piquito

Jarrete de ternera glaseado y cocinado con mimo, parmentier de remolacha, trigueros y crujiente de queso

Meat ball de carne de res, setas y emulsión de calabaza y azafrán

Cordero de valdeolmos asado en nuestro horno de leña, patatas panadera, champiñón y salsa avainillada

Confit de pato crujiente, patatitas, verduras y salsa hoisin

Pescados

Bacalao confitado en aove, cremita de plancton y guisantes tiernos y emulsión de batata

Lubina al horno en salsa de carabineros, bimi y pastel de chiriolía y puerro

Salmón a 43º encostrado en hierbas y remolacha, patatas al horno y tagliatelle de calabacín





Postres

Cremosa y fundente cheesecake. culis de frutos del bosque y crujiente de lima

Amor al chocolate en texturas, arena de almendra, frambuesa y oro

Versión de villa laureana de la tarta árabe, crema aromática y crujiente de canela

Milhojas de crema anisada, mascarpone y frutos rojos

Manzana caramelizada en hojaldre tostado, cremita inglesa y crujiente de merengue

Torrija de pan brioche, cremita fina de almendras y helado de vainilla





Condiciones de contratación

Los precios marcados en este dossier son válidos hasta el 31 de diciembre de 2023. Ninguno de los precios indicados incluyen IVA ,el tipo aplicable será siempre el vigente en el momento de la celebración.

Las prerreservas de los espacios serán válidas durante 10 días .Para efectuar la reserva en firme el cliente firmará un contrato y entregará 1000 euros de señal , que no serán reembolsados en el caso de anulación por su parte.

El pago del importe de la factura descontando dicha señal se abonará mediante transferencia o Cheque bancario.

Bajo ningún concepto se alterará la decoración de las salas sin el consentimiento de la empresa.

Está prohibido el lanzamiento de objetos voladores como farolillos , globos, así como todo tipo de efectos pirotécnicos.

La Finca dispone de todos los permisos, licencias y seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad profesional.

La empresa no se hace responsable de los objetos perdidos ni de los vehículos que de forma gratuita y exclusiva de clientes aparcen en nuestro aparcamiento.

Bodas Chinas

Carretera de Burgos, Km 23, 100, 28709

S.S. de los Reyes, Madrid

91 654 43 12 | info@bodaschinas.com

