

*El día de tu boda, el más importante de tu vida merece ser celebrado en Salones Trinidad.*

*Nos avalan más de 80 años de experiencia, un escogido equipo de profesionales y una esmerada selección de productos que pondremos en tu mesa.*

*Salones Trinidad sirve en tu banquete la alta cocina de su restaurante, cuidando hasta el último detalle. Su departamento comercial estará encantado de poder asesorarle en todo para este día tan especial.*

*Pondremos en tu boda el mismo esmero, calidad y trato personalizado de siempre, ofreciéndote nuestros elegantes salones y amplios jardines enmarcados en plena naturaleza.*

*Salones Trinidad os felicita en este día y se ofrece a acompañaros para, juntos hacerlo inolvidable.*

*La Dirección*

## Menú Niños

### *Entrantes*

*Chorizo ibérico*

*Salchichón ibérico*

*Lomo ibérico*

*Jamón ibérico*

*Queso*

*Jamón York*

*Croquetas caseras*

*Empanadillas*



*Escalope de ternera con patatas fritas*



*Tarta de nuestro Chef*



*Agua mineral*

*Coca Cola*

*Refrescos*

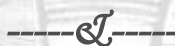
*Precio: 43,50 Euros*

*IVA incluido*

## Cocktail de Bienvenida 1

### *Fríos:*

*Mini tоста de jamón con tumaca*  
*Mini tоста de queso con membrillo*  
*Brochetita de melón con jamón*  
*Brocheta de Tomatito cherry con mozzarella*  
*Empanada Gallega artesana*  
*Tostita de foie con cebolla caramelizada al Pedro Ximenez*



### *Calientes:*

*Croquetitas de cigalita*  
*Mini Quiche de beicon y cebolla*  
*Rombos de brie empanado con mermelada de tomate*  
*Chupitos fríos / calientes (dependiendo de la fecha) de:*  
*Gazpacho*  
*Consomé*  
*Crema de almendras, ...*



### *Bebidas:*

*Cerveza*  
*Tinto Príncipe de Viana Crianza*  
*Blanco de Rueda Veliterra*  
*Coca Cola*  
*Zumo de tomate*  
*Refrescos*  
*Fino*

*Precio: 14,00 Euros*  
*IVA incluido*

## Menú 1

*Crema de almendras*

-----&-----

*Barquitas de Berenjena rellenas de marisco  
gratinadas al parmesano*

-----&-----

*Escalopines de ternera al Oporto  
con patatas panadera y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Flan de queso sobre coulis de frambuesa*

-----&-----

**S***obremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

-----&-----

**B***odega:*

*Vino Blanco de Rueda Veliterra  
Tinto Príncipe de Viana Crianza  
Cava Castellblanch Extrabrut  
Licores varios*

**Precio:** 58,50 *Euros*  
*IVA incluido*

## Menú 2

*Crema de trigueros  
con virutas de jamón*

-----&-----

*Pastel de merluza  
en salsa de puerros*

-----&-----

*Medallones de ibérico con pasas y piñones,  
patatas panadera y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Tiramisú*

-----&-----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

-----&-----

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio: 60,00 Euros**

*IVA incluido*

## Menú 3

*Crema de calabacín  
con virutas de parmesano*

-----&-----

*Salmón noruego con salsa al cava glaseado,  
guarnecido con patatas al vapor*

-----&-----

*Solomillo a Labroch  
con salsa al Oporto, trufas y champiñones,  
guarnecido con patatas panadera y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Tarta de chocolate blanco*

-----&-----

**S***obremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

-----&-----

**B***odega:*

*Vino Blanco de Rueda Veliterra  
Tinto Príncipe de Viana Crianza  
Cava Castellblanch Extrabrut  
Licores varios*

**Precio:** 70,00 **Euros**  
*IVA incluido*

## Menú 4

*Crema de nécoras*

-----&-----

*Pimientos del piquillo rellenos de rape y langostinos  
con salsa hortelana al horno*

-----&-----

*Entrecot de buey a la parrilla  
guarnecido con patatas panadera y pimientos asados*

-----&-----

*Appel Strudel con crema inglesa*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

-----&-----

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 74,50 **Euros**

*IVA incluido*

## Menú 5

*Abanico de espárragos  
con manto de salmón marinado y vinagreta de mostaza*

-----&-----

*Creppes rellenos de marisco y boletus  
con salsa valesca*

-----&-----

*Solomillo de cebón hojaldrado con salsa de trufas  
y champiñón guarnecido con patatas panadera  
y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Selva Negra*

-----&-----

*Nido de hojaldre con helado de frambuesa y limón*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

-----&-----

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 86,50 Euros

*IVA incluido*

## Menú 6

*Crema de aguacate  
con pistacho*

-----&-----

*Hojaldre de langostinos al Champagne  
sobre fondo de champiñones a la crema*

-----&-----

*Chuleta de ternera de Ávila  
con patatas panadera y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Tarta de queso con arándanos*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

-----&-----

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 83,00 *Euros*

*IVA incluido*

## Menú 7

*Perlas de melón con jamón*

-----&-----

*Merluza gallega con gulas y almejas  
guarnecido con patatas al vapor*

-----&-----

*Medallón de solomillo al roquefort guarnecido con patatas  
panadera y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Tarta de Yogurt con arándanos*

-----&-----

*Hojaldre con helado de caramelo inglés con toffees*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

-----&-----

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 83,00 *Euros*

*IVA incluido*

## Menú 8

*Piña tropical rellena de marisco  
con salsa marisquera*

-----&-----

*Supremas de mero al vino del Rhin  
con verduritas de la estación*

-----&-----

*Medallones de cordero  
con salsa de setas y virutas de ibérico*

-----&-----

*Tarta de queso con arándanos*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

-----&-----

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 89,50 *Euros*

*IVA incluido*

## Menú 9

*Ensalada de jamón de pato y foie  
con vinagreta de frambuesa*

-----&-----

*Lomos de merluza en salsa verde con almejas  
guarnecido con patatas al vapor*

-----&-----

*Terrina de cordero en su jugo  
con patatas panadera*

-----&-----

*Ring de Mango con frutas del bosque*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

-----&-----

### **Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 89,00 *Euros*

*IVA incluido*

## Menú 10

*Gaspacho de centolla*

-----&-----

*Lubina al horno con salsa de almendras  
y verduritas de la estación*

-----&-----

*Solomillo a la parrilla con salsa de pimienta y roquefort  
guarnecido con patatas panadera y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Tarta de San Marcos*

-----&-----

*Hojaldre con helado de miel y piñones*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 91,00 *Euros*

*IVA incluido*

## Menú 11

*Vichisoise*

-----&-----

*Ensalada de carabineros  
con vinagreta de bacon y piñones*

-----&-----

*Medallones de solomillo a la pimienta verde  
guarnecido con patatas panadera y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Milhoja de nata y crema con coulis de chocolate*

-----&-----

*Hojaldre con helado de plátano y chocolate*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 96,00 **Euros**

*IVA incluido*

## Menú 12

*Mosaico de mariscos\*(s/m)*  
*(langostinos, nécoras, cigalas y gambas)*

-----&-----

*Volován gratinado de espárragos*  
*al Thermidor*

-----&-----

*Corzo a la Austriaca*  
*con frutas flambeadas y puré de castañas*

-----&-----

*Carpaccio de piña natural con helado de ron y pasas*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*  
*Tinto Príncipe de Viana Crianza*  
*Cava Castellblanch Extrabrut*  
*Licores varios*

**Precio:** 97,50 **Euros**  
*IVA incluido*

## Menú 13

*Espárragos de Navarra y langostinos de  
Sanlúcar dos salsas*

-----&-----

*Merluza rellena de setas y hongos  
con verduritas de la estación*

-----&-----

*Solomillo a la parrilla guarnecido con  
patatas panadera y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Tarta de frutas del bosque*

-----&-----

*Hojaldre con helado de queso Mascarpone*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

**Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 100,50 *Euros*

*IVA incluido*

## Menú Especial

*Ensalada de Bogavante  
sobre lecho de verduritas a la vinagreta española*

-----&-----

*Merluza Trinidad  
con verduritas de la estación*

-----&-----

*Sorbete de mandarina de montaña*

-----&-----

*Solomillo de buey a la escalopa de foie  
con patatas panadera y pimientos del piquillo*

-----&-----

*Textura de tres chocolates*

-----&-----

*Hojaldre con sorbete de maracuyá*

-----&-----

**Sobremesa:** *Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones*

### **Bodega:**

*Vino Blanco de Rueda Veliterra*

*Tinto Príncipe de Viana Crianza*

*Cava Castellblanch Extrabrut*

*Licores varios*

**Precio:** 125,50 **Euros**  
IVA incluido

## *Bodas civiles*

*El día de vuestra boda es un día muy especial, un día en el que vais a confirmar y reconocer vuestros sentimientos, un día en el que vais a tener a toda vuestra familia y amigos reunidos, un día que vais a recordar toda vuestra vida. Por eso que mejor manera de empezar este gran día con una bonita ceremonia en nuestros jardines.*

*Vuestros invitados podrán aprovechar la ocasión para deciros aquello que hasta ahora, nunca os han dicho y nosotros nos ocuparemos de que todo este a punto para el gran momento: el montaje, la decoración floral, la megafonía, el personal que recibirá a los invitados y a los novios, las diferentes alturas del jardín, las cascadas, el lago con Kois japoneses, las magníficas especies... darán un toque original y único a vuestra ceremonia. Y si además os decantáis por música en directo para la ceremonia (piano, violín, guitarra, coros, sopranos...) o decidís echar a volar mariposas, como detalle especial, el resultado será impresionante.*

*Al terminar la ceremonia y tras la bajada de los novios por la escalinata del jardín, se servirá un cóctail junto al lago.*

## *Mejoras en el aperitivo, cena y en la barra libre*

- ❖ *Buffet de jamón ibérico en nuestros jardines (cortado y servido frente al cliente): 800 €*
- ❖ *Servicio de venenciadores. Consultar precios.*
- ❖ *Sorbete de limón verde, maracuyá, mandarina de montaña, albaricoque de Provenza. 3,50 € /p.p.*
- ❖ *Recena con carrito de perritos, goofres, chuches, helados o palomitas. Consultar precios*
- ❖ *Servicio de coctelería (normal o acrobática) durante la barra libre.*
- ❖ *Fuente de chocolate con fruta, bollería y chucherías (incluye maestro repostero)*
- ❖ *Decoración floral especial (centros de mesa, guirnaldas...). Consultar precios*

## Condiciones generales:

- ❖ *Para la reserva de fecha y salón se dejará una fianza de 1800 euros en efectivo o transferencia bancaria (se podrá dejar 1000 euros a la firma del contrato y el resto en los 30 días siguientes). El resto del pago se realizará en efectivo, mediante cheque bancario o talón conformado, antes de finalizar el banquete (nada más abrir el baile).*
- ❖ *El número definitivo de invitados se confirmará, como mínimo, 6 días antes del evento, siendo este el número mínimo de invitados a facturar.*
- ❖ *Salones Trinidad, tiene la exclusividad, de la filmación profesional de video y fotos en sus instalaciones.*
- ❖ *Los precios de los menús con marisco están sujetos a las subidas de los productos en el mercado por causas mayores.*
- ❖ *Restaurante Trinidad se reserva el derecho de cambiar el vino que viene en los menús por uno de igual categoría.*
- ❖ *Los precios que aparecen son válidos hasta final de 2012.*
- ❖ *Los precios incluyen el 8 % de iva.*
- ❖ *Por motivo de seguridad, queda prohibido cualquier tipo de quema o lanzamiento de material pirotécnico o similar.*
- ❖ *Una vez realizada la 1º visita a las instalaciones y para una mejor atención, rogamos nos soliciten cita previa para concertar una entrevista con el departamento comercial.*

### *HORARIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE*

*De Martes a Jueves de 10.30 h a 17.00 h*

*Viernes y Sábados de 10.30 h a 21.00 h*

*Domingos de 10.30 a 17.00 h*

Con la contratación de tu banquete de boda, Salones Trinidad te proporciona **sin cargo adicional:**

- Degustación del menú para **seis personas** para bodas de más de 100 comensales (a elegir 2 entradas, 2 primeros, 2 segundos y 2 postres). Los menús adicionales que se prueben se sumarán al día de la boda al precio del cubierto elegido para el banquete.  
En caso de no celebrarse la boda, se facturará el número de comensales asistente a la degustación al precio de 75 € por persona.  
Dicha degustación tendrá lugar durante los dos meses anteriores al evento, dentro de las fechas que Trinidad determine.
- Decoración floral de las mesas.
- Minutas personalizadas (se pueden incorporar fotos, frases, dibujos....).
- Protocolo de las mesas para facilitar la organización y colocación de los invitados.
- Parking privado y servicio de guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Servicio de vigilancia y seguridad.
- Menús especiales (vegetarianos, sin sal, celíacos...)
- Montaje especial del salón que consta de cubre fundas para las sillas y bajo platos de cerámica decorada.
- Personalización del evento (entrega de ramos o regalos, canciones especiales, cumpleaños.....) consultar.

Y además Salones Trinidad te ofrece **con cargo adicional:**

- Una amplia y selecta bodega\*:
  - Vinos de Rioja (Viña Alcorta, Paternina Crianza, Muga, Azpeliçueta, Cune...)
  - Vinos de la Ribera del Duero (Pesquera, Viña Pedrosa, Valdubon Crianza...)
  - Vinos Blancos (Terras Gaudas, Castillo de Bornos, Vionta Albariño...)
  - Cavas y Champagnes (Anna de Codorniu, Don Perignon, Moët et Chandon)
  - Y cualquier otro vino que usted nos solicite. Consultar precios
- Discoteca móvil con Disk jockey\*: Amenización de la cena + 2 horas baile: **800 euros**. Hora adicional de baile: **250 euros**.  
**La hora límite de salida para banquetes de mediodía será las 7 de la tarde.**
- Barra libre de bebidas (primeras marcas) Nacionales y de Importación: **13,00 euros/p.p.** con menú de adulto (2 horas).  
Ampliación de 3ª y 4ª hora de barra libre con **recena incluida**: 20 € p.p por menú adulto contratado (hasta max. 4.00 h). Solo es posible con horario de cena.  
\*Para banquetes de menos de 25 comensales consultar precios de barra libre.
- Orquesta, Mariachis, Tuna, grupos brasileños, animación infantil, coros rocieros, sopranos, cuartetos de cuerda....Te ofrecemos una amplia selección de artistas para celebrar tu boda por todo lo alto. Consúltanos.
- Montaje especial del salón que consta de cubre fundas para las sillas, bajo platos plateados y mantelería de hilo para la presidencia.  
Todo ello dará un toque de elegancia y distinción a tu banquete. Consúltanos
- Alquiler de coches de lujo con coche decorado y chofer uniformado (Mercedes, Rolls-Royce, Limousine, coches antiguos...).
- Minibuses, Autobuses...para el traslado de los invitados

\* Para disfrutar de la discoteca es **condición imprescindible** contratar barra libre o tickets.