



Restaurante
Salones
Trinidad

Promoción Especial 2011 100 aniversario

El cóctel de Recepción

Aperitivos

(Posibilidad de elegir otras variedades)

Mini Tosta de Salmón marinado

Mini Tosta de jamón ibérico

Tartaleta de bonito

Empanada gallega

Taquitos de tortilla española

—&—

Bodega:

Cerveza

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Blanco de Rueda Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos

La cena

Entrantes

(a seleccionar uno)

Crema de nécoras

Crema de trigueros con virutas de jamón

Crema de almendras

Pate de pato con frutos del bosque

—&—

Primeros platos

(a seleccionar uno)

Hojaldre de mársico con salsa nantua

Pastel de merluza en salsa de puerros

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

Pastel de puerros con salsa hortelana

—&—

Segundos platos

(a seleccionar uno)

Escalopines de ternera al Oporto con patatas panadera y pimientos del

Entrecot de buey a la parrilla con patatas panadera y pimientos

Solomillo de ibérico a la crema con patatas panadera y pimientos del piquillo

Medallones de ibérico con pasas y piñones, patatas panadera y pimientos.

—&—

Postres

Selva Negra ó Milhoja de nata y crema con coulis de chocolate ó

Tarta San Marcos ó Tarta tres gustos de chocolate, nata y yema

Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones. Licores varios

Bodega: Vino blanco Veliterra D.O. Rueda

Vino Tinto Príncipe de Viana crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

Precio final: 83,00 Euros

EL PRECIO INCLUYE:

2 Horas de barra libre

*Primeras marcas Nacional e Importación.

*Posibilidad de ampliar barra libre hasta cuatro horas. **6,50 €** cada hora por menú de adulto.

****Precio Discoteca no incluido.**

Amenización de la cena + 2 h de baile

800 € c/iva.

Hora adicional:

400 € c/iva.

Además sin cargo adicional

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Protocolo para facilitar la organización
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación del menú para seis personas para bodas de más de 100 comensales



Restaurante
Salones
Trinidad

Promoción Especial 2011 100 aniversario

El cóctel de Recepción

Aperitivos

(Posibilidad de elegir otras variedades)

Mini Tostas de Salmón marinado

Mini Tostas de jamón ibérico con tomate

Tartaletas de bonito

Empanada gallega artesana

Taquitos de tortilla española

—&—

Bodega:

Cerveza

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Blanco de Rueda Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos

La cena

Entrantes

(a seleccionar uno)

Crema de hongos con aceite de trufas

Viera rellena de frutos del mar gratinada

—&—

Primeros platos

(a seleccionar uno)

Dorada glaseada con gulas y verduritas al dente

Mero Costra Brava guarnecido con verduritas de la estación

—&—

Segundos platos

(a seleccionar uno)

Medallón de Solomillo de buey a la mostaza antigua con patatas panadera y pimientos del piquillo

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

—&—

Postres

(a seleccionar uno)

Selva Negra

Milhoja de nata y crema con coulis de chocolate

Tarta San Marcos

Tarta tres gustos de chocolate, nata y yema

Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones. Licores varios

Bodega: Vino blanco Veliterra D.O. Rueda

Vino Tinto Príncipe de Viana crianza

Cava Castellblanch Extra brut

Precio final: 93,00 Euros

Menú niños: 50,50 Euros

EL PRECIO INCLUYE:

🎵 2 Horas de barra libre

*Primeras marcas Nacional e Importación.

*Posibilidad de ampliar barra libre hasta cuatro horas. **6,50 €** cada hora por menú de adulto.

****Precio Discoteca no incluido.**
Amenización de la cena + 2 h de baile

800 € c/iva.

Hora adicional: 400 € c/iva.

Además sin cargo adicional

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Protocolo para facilitar la organización
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación del menú para seis personas para bodas de más de 100 comensales

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 Rioja Solar Viejo

Blanco de Rueda Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos

Fino

Precio: 14,00 Euros

IVA incluido

Cocktail de Bienvenida 2

*Gran surtido de Ibéricos de bellota
(jamón y lomo)*

Pinchitos:

Tostita de foie con cebolla caramelizada

Brocheta de tomatito cherry con mermelada

Cesta de taquitos de queso con rosquilla ajonjolí

Empanada Gallega artesana

Tartaleta de champiñones

Croquetitas de cigalita

Buchones de mero

Chupitos fríos / calientes (dependiendo de la fecha) de:

Gazpacho

Consomé

Crema de almendras, ...

-----&-----

Bebidas:

Cerveza

Tinto Rioja Azpelicueta

Blanco de Rueda Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos

Fino

Precio: 21,00 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

-----&-----

Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones

-----&-----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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

-----&-----

Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones

-----&-----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 Rioja Solar Viejo

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 mini-perritos, mini hamburguesas y goofres. 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 2011.*
- ❖ *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...)

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

- Una amplia y selecta bodega*:
 - Vinos de Rioja (Viña Alcorta, Paternina Crianza, Muga, Azpeliqueta, 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: **400 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.