

Cuenta con más de 100 años de antigüedad, avalándonos en el mundo de la hostelería y eventos como una finca de referencia en la sierra Noroeste de Madrid.

Contamos con gran variedad de espacios de diferentes estilos, jardines, porche acristalado, templete para ceremonia, zona Chill Out y un sinfín de rincones con encanto que hacen de nuestra finca un espacio acogedor y natural para hacer de vuestra celebración un día inolvidable.

Desde el primer momento, nuestro equipo de gestores y asesores os acompañará adaptando toda la celebración a vuestro gusto, Único y Personalizado.

Durante todo el evento un profesional se encargará de coordinar y supervisar todos los servicios para que disfrutéis vuestro día con Toda Tranquilidad.

Planificación · Coordinación · Diseño Municipal · Protocolo del Gran Día.

Además de nuestra exquisita cocina propia, nada de catering y exigente elaboración.

Selección a la carta · Cocktails · Islas · Buffets · Menus especiales · Cocina internacional

“En Finca Trinidad mimamos cada detalle”

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

¡Os recibimos con una cálida y atenta Bienvenida!



La Dirección

Cocktails



Bienvenida 1 (50 minutos)

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
Cucharita de salmón a la vinagreta de mango

—&—

Chupitos fríos / calientes

Gazpacho
Consomé

Crema de almendras...

—&—

Calientes:

Croquetitas de cigalita
Mini Quiche de beicon y cebolla
Rombos de brie empanado con mermelada de
tomate

—&—

Bebidas:

Cerveza
Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza
Blanco de Rueda Veliterra
Coca Cola
Zumo de tomate
Refrescos
Fino

Bienvenida 2 (60 minutos)

Gran surtido de Ibéricos de bellota
(jamón y lomo)

Pinchitos:

Tostita de foie con cebolla caramelizada
Brocheta de tomatito cherry con mozzarella
Cesta de taquitos de queso con rosquilla ajonjolí
Empanada Gallega artesana
Cucharita de salmón a la vinagreta de mango
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 de Rioja Viña Mantibre Crianza
Blanco de Rueda Veliterra
Coca Cola
Zumo de tomate
Refrescos
Fino

Precio 14,75 Euros

IVA10 % incluido

Precio 21,90 Euros

IVA 10 % incluido

Menús a la carta



Menú 1

Crema de almendras

----*€*----

*Barquitas de Berenjena rellenas de marisco
gratinadas al parmesano*

----*€*----

*Medallones de ibérico con pasas y piñones,
y pastel de patata*

----*€*----

Flan de queso sobre culís de frambuesa

----*€*----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té
y trufitas de chocolate negro*

----*€*----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 60,50 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 2

Crema de poularda con almendras

----*€*----

*Salmón noruego con salsa al cava
glaseado,*

guarnecido con patatas al vapor

----*€*----

Solomillo a Labroch

*con salsa al Oporto, trufas, champiñones
y pastel de patata*

----*€*----

Tarta de chocolate blanco

----*€*----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té
y trufitas de chocolate negro*

----*€*----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 72,00 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 3

Crema de nécoras

----*ℒ*----

*Pimientos del piquillo rellenos de rape y
langostinos*

con salsa hortelana al horno

----*ℒ*----

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

----*ℒ*----

Appel Strudel con crema inglesa

----*ℒ*----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té
y trufitas de chocolate negro*

----*ℒ*----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 76,00 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 4

Abanico de espárragos

con manto de salmón marinado y

vinagreta de mostaza

----*ℒ*----

*Creppes rellenos de marisco y boletus
con salsa valesca*

----*ℒ*----

*Solomillo de cebón hojaldrado
con salsa de trufas y champiñón
guarnecido con pastel de patata*

----*ℒ*----

Selva Negra

----*ℒ*----

*Nido de hojaldré con helado de
frambuesa y limón*

----*ℒ*----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té
y trufitas de chocolate negro*

----*ℒ*----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 89,00 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 5

*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 trufitas de chocolate negro*

----*€*----

Bodega:

*Vino Blanco de Rueda Veliterra
Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios*

Precio 85,00 Euros

IVA10 % incluido

Menú 6

Perlas de melón con jamón

----*€*----

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

----*€*----

*Medallón de solomillo al roquefort,
milhojas de patata y pimiento
y bastoncito de espárrago en tempura.*

----*€*----

Tarta de Yogurt con arándanos

----*€*----

*Hojaldre con helado de caramelo inglés
con toffees*

----*€*----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té
y trufitas de chocolate negro*

----*€*----

Bodega:

*Vino Blanco de Rueda Veliterra
Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios*

Precio 85,00 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 7

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

-----&-----

*Lomos de merluza en salsa verde con
almejas*

guarnecido con patatas al vapor

-----&-----

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

-----&-----

Ring de Mango con frutas del bosque

-----&-----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de
Té y trufitas de chocolate negro*

-----&-----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 92,50 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 8

Gazpacho de centolla

-----&-----

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

-----&-----

*Solomillo a la parrilla con salsa de
pimienta y roquefort
con canutillo de verduritas al dente y
pastel de patata*

-----&-----

Tarta de San Marcos

-----&-----

Hojaldre con helado de miel y piñones

-----&-----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de
Té y trufitas de chocolate negro*

-----&-----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 93,00 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 9

Vichisoise

-----&-----

*Ensalada de carabineros
con vinagreta de bacon y piñones*

-----&-----

*Medallones de solomillo a la pimienta
verde,*

*milhojas de patata y pimiento
y bastoncito de esparrago en tempura.*

-----&-----

*Milhoja de nata y crema con culís de
chocolate*

-----&-----

Hojaldre con helado de plátano y chocolate

-----&-----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de
Té y trufitas de chocolate negro*

-----&-----

Bodega:

*Vino Blanco de Rueda Veliterra
Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios*

Precio 98,50 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 10

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 trufitas de chocolate negro*

-----&-----

Bodega:

*Vino Blanco de Rueda Veliterra
Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios*

Precio 99,50 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 11

*Espárragos de Navarra y langostinos de
Sanlúcar dos salsas*

ó

Piña marisquera

-----&-----

*Merluza rellena de setas y hongos
con canutillo de verdura al dente y patata
al vapor*

-----&-----

*Solomillo de buey a la parrilla,
milhojas de patata y pimiento
y bastoncito de espárrago en tempura.*

-----&-----

Tarta de frutas del bosque

-----&-----

Hojaldre con helado de queso

Mascarpone

-----&-----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de
Té y trufitas de chocolate negro*

-----&-----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 103,00 Euros

IVA 10 % 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 pastel de patata*

-----&-----

Textura de tres chocolates

-----&-----

Hojaldre con sorbete de maracuyá

-----&-----

*Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de
Té y trufitas de chocolate negro*

-----&-----

Bodega:

Vino Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 128,50 Euros

IVA 10 % incluido

OTROS MENÚS



Menú Vegetariano- Venago

Entrantes

Ensalada de Lechugas variadas y tofu con
frutos secos a la vinagreta de modena

O

Parrillada de verduras selectas

-----&-----

Crema suave de curry con almendras

O

Crema de lentejas

-----&-----

Sorbete al cava

-----&-----

Creppes rellenos de verduritas de
temporada
con salsa de pimientos asados

POSTRE

Brocheta de frutas frescas,
O postre especial bajo petición

BODEGA

Blanco otinto (Rueda Veliterra o Rioja)
Refrescos, cerveza y agua mineral

Precio 60,50 Euros

IVA 10% incluido

Menú infantil

Entrantes

Chorizo ibérico

Salchichón ibérico

Lomo ibérico

Jamón ibérico

Queso

Croquetas caseras

Empanadillas

-----&-----

Escalope de ternera con patatas fritas

-----&-----

Tarta de nuestros Chef

Refrescos y/o agua.

Precio 44,50 Euros

IVA 10% incluido

Elaboración de menús personalizados, adaptados a sus preferencias y gustos.
Solicite una adaptación especial sin compromiso.

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 esté 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 ó que un ave rapaz os lleve las alianzas, 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 cócktail junto al lago.

Mejoras en el aperitivo, cena y en la barra libre

(Consultar Precios)

- ❖ *Buffet de jamón ibérico en nuestros jardines (cortado y servido frente al cliente): 500 €*
- ❖ *Servicio de veneniciadores.*
- ❖ *Barra de vinos para el cócktail.*
- ❖ *Puntos de degustación: quesos, arroces, sushi, carnes.....*
- ❖ *Barra de ostras y Champagne*
- ❖ *Sorbete de limón verde, mojito, maracuyá, mandarina de montaña, albaricoque de Provenza. 3,50 €/p.p.*
- ❖ *Recena con carrito de perritos, de chuches, de delicias de chocolate, de goofres, de helados.*
- ❖ *Barra de Gin Tonics para la barra libre*
- ❖ *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...).*
- ❖ *Suelta de globos con led*

Condiciones generales



- ❖ *Para la reserva de fecha y salón se dejará una fianza de 1800 euros en efectivo o transferencia bancaria. El resto del pago se realizará en efectivo, mediante cheque bancario o talón conformado, antes de finalizar el banquete (nada más abrir el baile). En caso de eventos con exclusividad, preguntar por la fianza a entregar*
- ❖ *El número definitivo de invitados se confirmará, como mínimo, 6 días antes del evento, siendo este el número mínimo de invitados a facturar.*
- ❖ *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 2016.*
- ❖ *Los precios incluyen el 10 % de iva.*
- ❖ *Por motivo de seguridad y atendiendo a la normativa actual vigente de la Comunidad de Madrid, 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.*

FINCA TRINIDAD

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, Trinidad te proporciona **sin cargo adicional:**

- Servicio de Wedding planner que se ocupará de la organización y coordinación el día de la boda.
- Degustación de dos menús para los novios (a elegir 2 entradas, 2 primeros, 2 segundos y 2 postres) para bodas de más de 100 comensales. 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.
- Baño con Tocador para uso exclusivo de la novia
- Beauty corner con maquilladora profesional para que tus invitadas luzcan perfectas toda la fiesta (consultar condiciones).
- 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, Azpeliçqueta, 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: **820 euros**. Hora adicional de baile: **256 euros**.
La hora límite de salida para banquetes de mediodía será las 7 de la tarde (A esta hora deberá estar totalmente desalojado el salón).
- Barra libre de bebidas (primeras marcas) Nacionales y de Importación:
13,50 euros/p.p. con menú de adulto (2 horas).
Ampliación de 3ª y 4ª hora de barra libre con **recena incluida: 15,00 €** 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
- Llegada de los novios en coche de caballos, decorado con lazos y ules blancos con cochero que recogerá a los novios en una finca muy cercana y les Traerá al Trinidad.

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