



Trinidad

Promoción Especial 1 2018



El cóctel de Recepción

Aperitivos

Posibilidad de ampliar y elegir otras variedades con incremento en el precio.

Fríos

Mini Tosta de Salmón marinado
Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca
Tartaleta de bonito

Empanada gallega artesana
Taqitos de tortilla española con salsa de piquillo

Cesta de queso con rosquillas de ajonjolí

Chupito de crema de temporada

Calientes:

Croquetas de cigalita
Tartaleta de champiñón
Buchones de mero
Mini quiché de bacon y cebolla

Bodega:

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

El almuerzo o La cena

Entrantes

(a seleccionar uno)

Crema de calabacín con virutas de parmesano.

Crema de trigueros con virutas de jamón.
Hojaldre de marisco con salsa nantua.

Primeros platos

(a seleccionar uno)

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

Pastel de setas y gambas con salsa del piquillo.
Salmón noruego al cava con patatas al vapor

Segundos platos

(a seleccionar uno)

Supremas de ternera al Oporto con muselina de patata al graten .
Entrecot de buey a la parrilla con patatas panadera y pimientos del piquillo (+2 €).

Solomillo ibérico de jabugo con salsa de cítricos y frutos secos y milhojas de patata y pimiento

Postres

Selva Negra ó Milhoja de nata y crema con coulis de chocolate
ó Pudding de coco con culís de mango ó Tarta tres gustos: chocolate, nata y yema

Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y trufitas de chocolate negro.
Licores varios

Bodega: Vino blanco Veliterra D.O. Rueda
Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza
Cava Castellblanch Extrabrut

♪♪ 2 Horas de barra libre (primeras marcas) con MESA DULCE

Precio Todo incluido: 88,5 Euros*

IVA 10 % incluido

Niños (cóctel y menú) : 50,50 Euros (IVA incluido)

Posibilidad de ampliar barra libre hasta cuatro horas. 7 € /hora por menú adulto contratado

Discoteca: Amenización de la cena + 2 h de baile. 820 € c/IVA. Hora adicional: 255 € c/IVA

Además sin cargo adicional:

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Asesoramiento y organización del evento
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación de dos menús (2 entrantes, 2 pescados y 2 carnes) con antelación al evento

*promoción no acumulable a otras ofertas o descuento



Trinidad

Promoción Especial 2 2018



El cóctel de Recepción

Aperitivos

Posibilidad de ampliar y elegir otras variedades con incremento en el precio.

Fríos

Mini Tosta de Salmón marinado

Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

Tartaleta de bonito

Empanada gallega artesana

Taquitos de tortilla española con salsa de piquillo

Cesta de queso con rosquillas de ajonjolí

-----&---

Chupito de crema de temporada

-----&---

Calientes:

Croquetas de cigalita

Tartaleta de champiñón

Buchones de mero

Mini quiché de bacon y cebolla

Bodega:

Cerveza

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Blanco de Rueda Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos

Fino

El almuerzo o La cena

Entrantes

(a seleccionar uno)

Crema de hongos con aceite de trufas.

Vieira rellena de frutos del mar gratinada.

Ensalada verde con queso de cabra y frutos secos a la vinagreta de Módena.

-----&-----

Primeros platos

(a seleccionar uno)

Dorada glaseada con gulas y canutillo de verduritas al dente (+ 2 €).

Mero relleno de setas y gambas con salsa de boletus.

Merluza rellena de salmón ahumado con tinta de calamar y patatitas al vapor .

-----&-----

Segundos platos

(a seleccionar uno)

Medallón de Solomillo de buey a la mostaza antigua,

milhoja de patata y pimiento y bastoncito de espárrago en tempura.

Solomillo a Labroch con salsa al Oporto, trufas y champiñones, y pastel de patata.

Carrillada de Ternera con frutos secos y cebollitas caramelizadas.

-----&-----

Postres

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

ó Tarta San Marcos ó Pudding de queso con coulis de frambuesa

Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Trufitas de chocolate negro.

Licores varios

Bodega: Vino blanco Veliterra D.O. Rueda

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

🎵 2 Horas de barra libre (primeras marcas) con MESA DULCE

Precio Todo incluido: 98,5 Euros*

IVA 10 % incluido

Niños (cóctel y menú) : 50,50 Euros (IVA incluido)

Posibilidad de ampliar barra libre hasta cuatro horas 7 € /hora por menú adulto contratado

Discoteca : Amenización de la cena + 2 h de baile. 820 € c/IVA. Hora adicional: 255 € c/IVA.

Además sin cargo adicional:

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Asesoramiento y organización del evento
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación de dos menús (2 entrantes, 2 pescados y 2 carnes) para bodas sup. a 100 pax

*promoción no acumulable a otras ofertas o descuentos



Trinidad

***Promoción Especial Centenario*2018**



El cóctel de Recepción

Posibilidad de ampliar y elegir otras variedades con incremento en el precio.

Fríos:

Mini tosta de jamón con tumaca

Mini tosta 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

(dependiendo de la fecha) de:

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

🍷 **3 Horas** de barra libre (primeras marcas)

Recena incluida (mini sándwiches, medias noches variadas) y **Mesa Dulce**

🎵 **3 Horas** de Discoteca privada con Dj profesional y amenización de la comida o cena.

Precio Todo incluido: 116,5 Euros* (precio para un mínimo de 120pax)

Niños (cóctel y menú) : 50,50 Euros IVA 10 % incluido

Posibilidad de ampliar barra libre hasta cuatro horas .7€ /hora por menú adulto contratado

Además sin cargo adicional :

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Asesoramiento y organización del evento
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación de dos menús (2 entrantes, 2 pescados y 2 carnes) para bodas sup. a 100 pax

*Promoción no acumulable a otras ofertas o descuentos



Trinidad

Promoción Estrella Trinidad 2018



El cóctel de recepción

Aperitivos

Posibilidad de ampliar y elegir otras variedades con incremento en el precio.

Fríos

Mini Tosta de Salmón marinado

Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

Tartaleta de bonito Empanada gallega artesana Taquitos de tortilla española con salsa de piquillo

Cesta de queso con rosquillas de ajonjolí

-----&-----

Chupito de crema de temporada

-----&-----

Calientes:

Croquetas de cigalita

Tartaleta de champiñón

Buchones de mero

Mini quiché de bacon y cebolla

Bodega:

Cerveza

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Blanco de Rua Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos, Fino

El Almuerzo o la cena

Entrantes

(a seleccionar uno)

Crema de nécoras con frutos del mar.

Crema de poularda con profiteroles de foie

Canelón relleno de changurro y gambas con salsa de tomates maduros (+1€)

-----&-----

Primeros platos

(a seleccionar uno)

Pastel de Cabracho templado con salsa rosa y bouquet de ensalada

Merluza al pilpil de setas y ajetes con patatitas al vapor (+ 2 €).

Supremas de mero al vino del Rhin con canutillo de verduritas al dente

-----&-----

Sorbete de mojito

-----&-----

Segundos platos

(a seleccionar uno)

Solomillo ibérico de jabugo en civet ligero de Oporto y hongos

Medallón de Solomillo de buey a la pimienta verde, y pastel de patata (+ 2 €).

Timbal de rabo de Toro sobre mousseline de patata (Especialidad de nuestro chef).

-----&-----

Postres

Milhoja de nata y crema con coulis de chocolate ó Tarta de queso con coulis de frambuesa

Sobremesa: Café de Colombia,

Pastas de Té y Trufitas de chocolate negro.

Licores varios

Bodega: Vino blanco Veliterra D.O. Rueda

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

🍷 4 Horas de barra libre con **Recena incluida** (mini sándwiches, medias noches variadas).

🎵 4 horas de Discoteca privada con Dj profesional y amenización de la comida o la cena.

CANDY BAR con rincón de donuts

Precio Todo incluido: 121 Euros (Precio para un mínimo de 120 pax)*

Niños (cóctel y menú): 50,50 Euros

IVA 10 % incluido

Además sin cargo adicional:

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Asesoramiento y organización del evento
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación de dos menús (2 entrantes, 2 pescados y 2 carnes) para bodas sup. a 100 pax

*Promoción no acumulable a otras ofertas o descuentos



Trinidad

*Promoción Estrella plus * Trinidad 2018



El cóctel de recepción

Aperitivos

Posibilidad de ampliar y elegir otras variedades con incremento en el precio.

Fríos

Mini Tosta de Salmón marinado

Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

Tartaleta de bonito Empanada gallega artesana Taquitos de tortilla española con salsa de piquillo

Cesta de queso con rosquillas de ajonjolí

-----&-----

Chupito de crema de temporada

-----&-----

Calientes:

Croquetas de cigalita

Tartaleta de champiñón

Buchones de mero

Mini quiché de bacon y cebolla

Bodega:

Cerveza

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Blanco de Rua Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos, Fino

🍷 4 Horas de barra libre con **Recena incluida** (mini sándwiches, medias noches variadas).

🎵 4 horas de Discoteca privada con Dj profesional y amenización de la comida o la cena.

Sweet Table (chucherías, donuts...)

REGALO ADICIONAL A ELEGIR ENTRE :

* photocall temático

* Puesto de limonada

* Suelta de globos con led

(incluye 25 uds)

* Bañera Vintage de bienvenida(con 40 botellines) :+ 1.5 €

* Food Truck con vermut, tinto de verano...:+2,5 €

* Llegada de los novios en coche de caballos

(no incluye decoración carruaje ni cochero)

Precio Todo incluido: 123 Euros (Precio para un mínimo de 120 pax)*

Niños (cóctel y menú): 50,50 Euros

IVA 10 % incluido



Trinidad



Para tu boda la clave de éxito está en ponerte en buenas manos,

Déjanos trabajar para ti

Cocina propia de gran calidad

Selección de menús a la carta · Cocktails · Islas · Buffets

Menús especiales · Cocina internacional

“En Finca Trinidad mimamos cada detalle”

Contamos con más de **100 años de experiencia**, que nos abalan en el mundo de la hostelería y eventos como una finca de referencia en la sierra Norte de Madrid.

Nuestro equipo de profesionales adaptan toda la celebración a su gusto y preferencias para crear un ambiente único y personalizado.

Además Finca Trinidad pone a su disposición otros servicios adicionales para completar su evento nupcial, contará también con un asesor de eventos que les acompañará durante todo el proceso de selección y organización.



Trinidad

RESTAURANTE TRINIDAD

Crta. del Escorial Km.13,200
28260 Galapagar (Madrid)
91 858 00 27 - 91 858 50 06

SÍGUENOS EN

FACEBOOK Restaurante Trinidad

TWITTER [@RteTrinidad](https://twitter.com/RteTrinidad)