



**Trinidad**

# \*Promoción Especial 1\* 2019



## 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 consalsa 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
- Brochetita crujiente de langostino ( + 1€)

### **Bodega**

- Tinto de Rioja Cza Castillo de Serna
- Blanco Verdejo Ava Mater Copaboca
- Coca Cola
- Zumos variados
- Refrescos
- Fino
- Cerveza

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

**Precio Todo incluido: 89 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**

## El almuerzo o La cena

### **Entrantes**

(a seleccionar uno)

- Crema de calabacín con virutas de parmesano.
- Salmorejo cordobés con huevo de codorniz

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**

- Blanco Verdejo Ava Mater Copaboca
- Tinto Rioja Crianza Castillo de Serna
- Cava Castellblanch Extrabrut



**Trinidad**

# \*Promoción Especial 2\* 2019

## 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

Brochetita crujiente de langostino (+ 1€)

### Bodega

Tinto de Rioja Cza Castillo de Serna

Blanco Verdejo Ava Mater Copaboca

Coca Cola

Zumos variados

Refrescos

Fino

Cerveza

## El almuerzo o La cena

### Entrantes

(a seleccionar uno)

Crema de hongos con aceite de trufas.

Vieira rellena de frutos del margratinada.

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

Lomo de merluza con cebolla caramelizada y jamón ibérico

-----&-----

### 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 (a seleccionar uno)

Selva Negra / Milhoja de nata y crema con coulis de chocolate / Tarta San Marcos / Pudding de queso con coulis de frambuesa

**Sobremesa:** Café de Colombia, pastas de té y trufitas de chocolate negro.

Licores varios

### Bodega

Blanco Verdejo Ava Mater Copaboca

Tinto Rioja Crianza Castillo de Serna

Cava Castellblanch Extrabrut

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

**Precio Todo incluido: 99 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\*2019**



### **El cóctel de Recepción**

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

#### **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

(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

#### **Bodega**

Tinto de Rioja Cza Castillo de Serna  
Blanco Verdejo Ava Mater Copaboca  
Coca Cola  
Zumos variados  
Refrescos  
Fino  
Cerveza

🍷 **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: 117 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**

### **El almuerzo o La cena**

#### **Primeros platos**

(a seleccionar uno)

Pastel de merluza en salsa del piquillo y costrón de pan frito

ó

Ensalada verde con gambas, salmón y gulas a la vinagreta tártara.

-----&-----

#### **Segundos platos**

(a seleccionar uno)

Tournedo de solomillo de buey con salsa Perigord y pastel de patata

ó

Lomo de Ternera rosada con salsa Marchand du Vin ,milhojas de patata y pimiento y bastoncito de espárrago en tempura.

-----&-----

#### **Postres**

Hojaldre de fruta con helado de caramelo inglés con toffee.

ó

Textura de tres chocolates con coulis de mango.

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

#### **Bodega**

Blanco Verdejo Ava Mater Copaboca  
Tinto Rioja Crianza Castillo de Serna  
Cava Castellblanch Extrabrut



**Trinidad**

# \*Promoción Estrella\* Trinidad 2019

## 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

Brochetita crujiente de langostino (+ 1€)

### Bodega

Tinto de Rioja Cza Castillo de Serna

Blanco Verdejo Ava Mater Copaboca

Coca Cola

Zumos variados

Refrescos

Fino

Cerveza

## El Almuerzo o la cena

### Entrantes

(a seleccionar uno)

Crema de nécoras con frutos del mar.

Crema de poularda con almendras tostadas

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 (a seleccionar uno)

Milhoja de nata y crema con coulis de chocolate

Tarta de queso con coulis de frambuesa

### Sobremesa

Café de Colombia, pastas de té y trufitas de chocolate

Licores varios

### Bodega

Blanco Verdejo Ava Mater Copaboca

Tinto Rioja Crianza Castillo de Serna

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: 121,5 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 guardacoche.
- 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 2019



## 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

Brochetita crujiente de langostino (+ 1€ )

### Bodega

Tinto de Rioja Cza Castillo de Serna Blanco

Verdejo Ava Mater Copaboca

Coca Cola

Zumos variados

Refrescos, cervezas

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... )**

## El Almuerzo o la cena

### Entrante

Crema de nécoras con frutos del mar.

-----&-----

### Primer plato

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

-----&-----

### Sorbete de limón

-----&-----

### Segundo plato

Solomillo ibérico en salsa de cítricos con milhoja de patata

-----&-----

### Postres

Tarta de chocolate blanco

### Sobremesa

Café de Colombia

Pastas de té y trufitas de chocolate negro.

Licores varios

### Bodega

Blanco Verdejo Ava Mater Copaboca

Tinto Rioja Crianza Castillo de Serna

Cava Castellblanch Extrabrut

## REGALO ADICIONAL A ELEGIR ENTRE :

\* Photocall temático

\* Montaje bienvenida con cubos de Zinc colgados de los árboles (con 40 botellines)

\* Puesto de limonada

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

\* Suelta de globos con led

\* Llegada de los novios en coche de caballos

( incluye 25 uds )

( no incluye decoración carruaje ni cochero )

\*Entrada de la novia al jardín en caballo blanco ( no incluye decoración ni mozo)

**Precio Todo incluido: 123,5 Euros (Precio para un mínimo de 120 pax)\***

Niños (cóctel y menú): 50,50 Euros

IVA 10 % incluido



**Trinidad**



***Para tu boda la clave del 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 avalan 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)