

*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 asesores y Wedding planners os acompañará adaptando toda la celebración a vuestro gusto, para que vuestra celebración se única y personalizada.*

*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 Nupcial · 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”***

*Confía en nosotros este día tan especial en vuestras vidas, para juntos, hacerlo inolvidable ...*



***La Dirección***

# Cocktails



## 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  
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  
Zumو de tomate  
Refrescos  
Fino

Precio 14,75 Euros  
IVA10 % incluido

## Bienvenida 2

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  
Zumو de tomate  
Refrescos  
Fino

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 espárrago 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- Vegano

#### 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*



# Ceremonias

*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, qué 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 (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 cóctel 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 cóctel.*
- ❖ *Puntos de degustación: quesos, arroces, sushi, carnes, rincón gallego, ostras y champagne...*
- ❖ *Food Truck para el cocktail con refrescos, mojitos, mini hamburguesas...*
- ❖ *Sorbete de limón, mojito, maracuyá, mandarina de montaña, pera... 3,50 €/p.p.*
- ❖ *Recena con carrito de perritos, de chuches, de chocolate, de goofres, de helados...*
- ❖ *Carrito de limonadas o bañera vintage con cervezas para dar la bienvenida a tus invitados.*
- ❖ *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 o con luces (centros de mesa, guirnaldas de led, farolitos...)*
- ❖ *Mantelería a elegir con sillas Tiffany*
- ❖ *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, o con más de 200 invitados, 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.*
- ❖ *Trinidad no se hace responsable del material aportado por el cliente, siendo éste el encargado de colocar, montar y retirar el mismo en un plazo máximo de 7 días después del evento.*
- ❖ *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 2019.*
- ❖ *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 20.00 h  
Domingos de 10.30 h 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 máximo seis personas (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 Tocado 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.
- Menús especiales (vegetarianos, sin sal, celíacos...)
- Personalización del evento (entrega de ramos o regalos, canciones especiales, cumpleaños...) consultar.

Y además Finca Trinidad te ofrece con cargo adicional:

- Una amplia y selecta bodega\*:
  - Vinos de Rioja (Viña Alcorta, Paternina Crianza, Muga, Azpelicueta, 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: **255 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).  
\* Para disfrutar de la discoteca es **condición imprescindible** contratar barra libre o tickets.
- **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).  
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.
- Montajes especiales del salón: mantelerías especiales, bajoplatos, menaje, sillas Tiffany, decoraciones especiales con velas/luces ...  
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 tules blancos con cochero que recogerá a los novios en una finca muy cercana y les traerá al Trinidad.
- Entrada de la novia al jardín sobre un caballo blanco