

Promoción Especial 1 2020



El cóctel de Recepción

Aperitivos

Fríos

*Mini Tosta de Salmón marinado

*Mini Tosta de jamón ibérico
con tumaca

*Saquito de queso de cabra
con verduritas crujiente

*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

*Bastoncito de pollo con salsa
de mostaza y miel

*Mini quiché de beicon y cebolla

*Brochetita crujiente de langostino (+ 1€)

Bodega

Tinto Cza Rioja Vega

Blanco Rueda Yllera

Zumos variados

Refrescos, cerveza, Fino

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 Rueda Yllera

Tinto Cza Rioja Vega

Cava Castellblanch Extrabrut

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

Precio Todo incluido: 89,5 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 descuentos

Promoción Especial 2 2020

El cóctel de Recepción

El almuerzo o La cena



Aperitivos

Fríos

*Mini Tosta de Salmón marinado

*Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

*Saquito de queso de cabra y verduras

*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

* Bastoncito de pollo con mostaza y miel

*Mini quiché de bacón y cebolla

*Brochetita crujiente de langostino (+1€)

Bodega

Tinto Cza Rioja Vega

Blanco Rueda Yllera

Zumos variados

Refrescos, cerveza, Fino

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

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 /

coulis de frambuesa Tarta San Marcos / Pudding de queso con

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

Licores varios

Bodega

Blanco Rueda Yllera

Tinto Cza Rioja Vega

Cava Castellblanch Extrabrut

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

Precio Todo incluido: 99,5 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

*Promoción Especial Centenario*2020



El cóctel de Recepción

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 Cza. Rioja Vega
Blanco Rueda Yllera
Coca Cola
Zumos variados
Refrescos
Fino
Cerveza

El almuerzo o La cena

Primeros platos

(a seleccionar uno)

Lasaña de marisco y espinacas al pomodoro

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 pimienta 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 Rueda Yllera
Tinto Crianza Rioja Vega
Cava Castellblanch Extrabrut

🍷 **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: 118 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

Promoción Estrella Trinidad 2020

El cóctel de recepción

Aperitivos

Fríos

*Mini Tosta de Salmón marinado

*Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

*Saquito de queso de cabra y verduras

*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

*Bastoncito de pollo con mostaza y miel

*Mini quiché de bacon y cebolla

*Brochetita crujiente de langostino (+1€)

Bodega

Tinto Cza Rioja Vega

Blanco Rueda Yllera

Zumos variados

Refrescos, cerveza, Fino

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 Rueda Yllera

Tinto Crianza Rioja Vega

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: 122 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

*Promoción Estrella plus * Trinidad 2020



El cóctel de recepción

Aperitivos

Fríos

*Mini Tosta de Salmón marinado

*Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

*Saquito de queso de cabra y verduras

*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

* Bastoncito de pollo con mostaza y miel

*Mini quiché de bacon y cebolla

*Brochetita crujiente de langostino (+1€)

Bodega

Tinto Cza Rioja Vega

Blanco Rueda Yllera

Zumos variados

Refrescos, cerveza, 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 mandarina de montaña

-----&-----

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 Rueda Yllera

Tinto Crianza Rioja Vega

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: 124 Euros (Precio para un mínimo de 120 pax)*

Niños (cóctel y menú): 50,50 Euros

IVA 10 % incluido

***Para tu boda la clave del éxito está en
manos,***



Déjanos trabajar para tponerte en buenas

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.



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](#)