



DOSSIER · EVENTOS ESPECIALES 2026

EVENTOS ESPECIALES

Aniversarios, cumpleaños, celebraciones privadas, bautizos, baby showers, presentaciones y eventos a medida en Finca Solimpar. Una propuesta gastronómica completa con servicio, espacios y producción coordinada por un único equipo.

RECIBIMIENTO GASTRONÓMICO

PROPUESTA GASTRONÓMICA

- Chips de Vegetales
- Tacita de Caldo Clarificado de Olla o Salmorejo de Mango (según estación)
- Perlitas de Mozzarella con mermelada de tomate
- Cornete de Brandada de Bacalao
- Pulpo a Feira con Crema de Patata
- Sticks Crujientes de Verduras
- Bienmesabe de Merluza
- Txistorra a la Sidra

BODEGA

- Cerveza
- Refrescos
- Blanco Nuviana Chardonnay
- Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

SUGERENCIA

- Jamón Ibérico con cortador
- Estación de Mojitos

PRECIO

16,40
€

POR
PERSONA

MÍNIMO 50 PERSONAS ·
IVA NO INCLUIDO

CUATRO PROPUESTAS SERVIDAS EN MESA

Todos los menús incluyen Cafés · Infusiones · Mignardises · Vino dulce espumoso · Aguas minerales · Cerveza · Refrescos. Bodega común: Blanco Nuviana Chardonnay · Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja). Precios por persona, IVA no incluido.

MENÚ 1 53,00 €

ENTRANTE

Emulsión de Tomates con
verduras rustidas y Langostinos

PRINCIPAL

Meloso de Ternera con Puré de
Zanahoria y Boniato

POSTRE — DELICIA DE CHOCOLATE

Semifríos de chocolate en
varias texturas sobre fina capa
de bizcocho de cacao

PRECIO POR PERSONA · IVA
NO INCLUIDO

MENÚ 2 55,00 €

AL CENTRO (ENTRE 4 PERSONAS)

Pastel de Cabracho con
Mahonesa de Lima · Surtido de
Lomo y Jamón Ibérico con
Queso Manchego y Parmesano
· Nuestros Torreznos con Patata
Revolcona

PRINCIPAL

Lingote de Cordero asado a
Baja Temperatura

POSTRE — REFLEJO DE ALBARICOQUE

Bavaroise de Albaricoque al
toffe con avellana caramelizada

PRECIO POR PERSONA · IVA
NO INCLUIDO

MENÚ 3 58,00 €

ENTRANTE

Timbal de láminas de Bacalao
con gelée al Oporto

PRINCIPAL

Solomillo de Ternera con salsa
de Mostaza Antigua

POSTRE — EXÓTICO DE MANGO

Cremoso de Mango y
Frambuesa con bizcocho de
Pistacho y Dacquoise de
Almendra

PRECIO POR PERSONA · IVA
NO INCLUIDO

MENÚ 4 65,25 €

AL CENTRO (ENTRE 4 PERSONAS)

Croquetas Cremosas de Jamón
Ibérico · Surtido de Gambas y
Langostinos · Alcachofas en
Flor con oliva virgen y sal de
escamas

SORBETE

Sorbete de Piña Colada

PRINCIPAL

Paletilla de Cordero Lechal
asada a Baja Temperatura

POSTRE — CARAMELO ROYAL

Mousse de chocolate al
caramelo con galleta crujiente
de mandarina

PRECIO POR PERSONA · IVA
NO INCLUIDO

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

MENÚ INFANTIL 38,00 €

PRINCIPAL

Nubes de Pollo ·
Hamburguesa de Solomillo de
Ternera con queso y patatas
fritas

POSTRE — CAPRICHOS DE CHOCOLATE

Mousse de Chocolate en
varias texturas

BEBIDAS

Aguas minerales · Refrescos

PRECIO POR PERSONA ·
IVA NO INCLUIDO

NOTA

El menú infantil está pensado
para asistentes menores.
Para grupos numerosos o
requerimientos especiales,
consulta con el departamento
comercial.

PROPUESTA CÓCTEL COMPLETA

SELECCIÓN GASTRONÓMICA

- Chips de Vegetales
- Tacita de Caldo Clarificado de Olla o Salmorejo de Mango (según estación)
- Fuente de caña de Lomo Ibérico
- Tabla variada de Quesos
- Cornete de Royal de Foie
- Bocado de Salmón Marinado
- Arenque ahumado a la Mostaza Antigua
- Teja con Guacamole y pico de gallo
- Nuestro chupa chups glaseado
- Pulpo a Feira con Crema de Patata
- Sticks Crujientes de Verduras
- Bienmesabe de Merluza
- Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico
- Vasito de Carrillera de Ternera con su Parmentier
- Caramelo de Arroz Negro con Alioli
- Tataki de Presa Ibérica
- Canelón de Pollo de Corral, Trufa y Foie
- Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera
- Sorbete de Frutos Rojos y Vermouth
- Brownie de Chocolate
- Bizcocho de Zanahoria

BODEGA

- Cerveza
- Refrescos
- Manzanilla
- Blanco Nuviana Chardonnay
- Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

SUGERENCIA

- Jamón Ibérico con cortador
- Estación de Mojitos

PRECIO

51,50
€

POR
PERSONA

MÍNIMO 50 PERSONAS ·
IVA NO INCLUIDO

BODEGA PREMIUM

BLANCOS

MOCÉN 1,60 €/comensal

D.O. Rueda · Verdejo 100%

**JOSÉ
PARIENTE** 3,30 €/comensal

D.O. Rueda · Verdejo 100%

**MARTÍN
CÓDAX** 2,60 €/comensal

D.O. Rías Baixas · Albariño

TINTOS

LUIS 2,95 €/comensal

**CAÑAS
CRIANZA**

D.O. Rioja · Tempranillo 95% ·
Garnacha 5%

PRUNO 3,80 €/comensal

CRIANZA

D.O. Ribera del Duero · Tinta Fino 90%
· Cabernet Sauvignon 10%

ARZUAGA 5,25 €/comensal

CRIANZA

D.O. Ribera del Duero · Tempranillo,
Cabernet Sauvignon y Merlot

CÓCTEL, MÚSICA Y BARRA LIBRE

CÓCTEL

- Múltiples estaciones disponibles.
- Consulta con el departamento comercial las opciones y contenidos disponibles.

MÚSICA — DJ EN SALÓN

390 € 2 HORAS

- 2 horas de música con DJ profesional
- Hora adicional: 175 €
- Requiere alquiler del espacio
- Incluye equipo audiovisual e iluminación
- Derechos de autor incluidos

BARRA LIBRE

19 € POR ADULTO ·
PRIMERAS 2 H

- Hora adicional: 8 € por adulto
- Mínimo 40 personas

CARTA POR PLATOS A ELEGIR

Diseña tu propio menú combinando platos de las siguientes secciones. Precios por persona, IVA no incluido.

CREMAS Y ENTRANTES

Crema ligera de Patata Trufada y Foie	12 €
Velouté de Pistacho con fondo de Gamba y Melón	12 €
Gazpacho de Cereza con dados de Sandía	12 €
Raviolones de Setas y Trufa con salsa al Vodka	18,50 €
Ensalada de Perdiz Escabechada, Tartar de Tomate y Reducción de Balsámico	21 €
Timbal de Foie y Manzana al Calvados con reducción de vino Marsala	21,50 €
Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos	21 €
Ensalada de Burrata sobre Tartar de Tomate y Aguacate	18,50 €
Timbal de láminas de Bacalao con gelée al Oporto	20,50 €

MARISCOS Y PESCADOS

Bogavante en Ensalada a la Vinagreta de Mango	36 €
---	------

Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa y Muselina de Espinacas	26 €
--	------

Lomo de Bacalao confitado y Crema de Patata	22 €
---	------

Corvina sobre Risotto de Gamba y Velouté de Vermouth	22 €
--	------

Cigalas Braseadas al horno	26,50 €
----------------------------	---------

SORBETES

Daiquiri de Fresa y Pomelo	5,50 €
----------------------------	--------

Mojito Cubano	5,50 €
---------------	--------

Frutos Rojos y Vermouth	5 €
-------------------------	-----

Piña Colada	6 €
-------------	-----

CARNES

Wellington de Pulara con Frutos Secos, Orejones y Pasas	21 €
---	------

Lingote de Cordero asado a Baja Temperatura	22 €
---	------

Lomo de Ciervo con cebollitas glaseadas al Oporto	23,50 €
---	---------

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua	25,50 €
---	---------

Meloso de Ternera al vino Tinto con peras al vino y su parmentier	20 €
---	------

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja Temperatura	29 €
--	------

POSTRES

Semifríos de chocolate en varias texturas sobre fina capa de bizcocho de cacao	6,50 €
--	--------

Mousse de caramelo con crujiente de mandarina	6,50 €
---	--------

Cremoso de Mango y Frambuesa con Bizcocho y Crujiente Sablée	6,50 €
--	--------

Tarta fundente de Queso con coulis de frambuesa	7,50 €
---	--------

Bavaroise de Albaricoque al toffe con avellana caramelizada	6,50 €
---	--------

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y VEGETARIANO / VEGANO

ALERGIAS E INTOLERANCIAS — OPCIÓN A

APTO PARA

Gluten · Crustáceos ·
Moluscos · Pescado
· Huevo ·
Cacahuètes · Frutos
con cáscara · Apio ·
Mostaza · Sésamo ·
Altramuces

MENÚ

- Crema de Boletus
con Quenelle de
Trufa (invierno)
- Salmorejo de
Mango con Timbal
de Frutas a la
Hierbabuena
(verano)
- Ensalada de
Jamón de Pato con
Vinagreta de
Frambuesa
- Granizado de
Limón y Menta
- Solomillo a la
Plancha con Patata
Panadera
- Mousse de
Chocolate

ALERGIAS E INTOLERANCIAS — OPCIÓN B

APTO PARA

Soja · Lácteos

MENÚ

- Crema de Boletus
con Quenelle de
Trufa (invierno)
- Salmorejo de
Mango con Timbal
de Frutas a la
Hierbabuena
(verano)
- Ensalada de
Jamón de Pato con
Vinagreta de
Frambuesa
- Granizado de
Limón y Menta
- Solomillo a la
Plancha con Patata
Panadera
- Bizcocho de
Zanahoria

VEGETARIANO / VEGANO

MENÚ

- Crema de Boletus
con Quenelle de
Trufa (invierno)
- Salmorejo de
Mango con Timbal
de Frutas a la
Hierbabuena
(verano)
- Tallos de Puerros
al Romesco
- Canelones
Vegetales con
bechamel de Soja
- Brownie de
Chocolate

CONDICIONES

INCLUIDO SIN COSTE ADICIONAL

- Decoración floral en mesa
- Parking gratuito con capacidad para 500 vehículos

- 01 La reserva del evento se formalizará con un pago en concepto de señal del 30 % del importe de los servicios contratados.
- 02 Cualquier cantidad entregada con anterioridad a la celebración del evento será deducida del importe que finalmente tenga que abonar en concepto de factura definitiva. La totalidad del pago se realizará 7 días antes del evento mediante transferencia bancaria, tarjeta de crédito o efectivo (máximo 1.000 €, conforme a la Ley 11/2021 de prevención y lucha contra el fraude).
- 03 Se deberá confirmar fehacientemente a FINCA SOLIMPAR el número total de invitados y el resto de servicios contratados antes de que resten 7 días para la celebración del evento.
- 04 Transcurrido este plazo (menos de 7 días para la celebración del evento), cualquier reducción que se produzca sobre el número total de comensales confirmados será facturada por FINCA SOLIMPAR al cliente, a razón del 50 % de los servicios contratados por comensal. Para las cancelaciones realizadas con menos de 48 horas de antelación al evento, se facturará el 100 % de los servicios contratados.
- 05 A todos los precios publicados hay que añadirles el tipo de IVA aplicable que corresponda.

Para cualquier duda o para contratar cualquier otro tipo de servicio, contacte con nuestro Departamento Comercial.

FINCA SOLIMPAR

DIRECCIÓN

Carr.
Madrid -
Toledo,
Km 8
28916
Leganés,
Madrid

TELÉFONOS

913 419
125
687 704
923

COMERCIAL

comercial@solimparfinca.com

WEB

www.solimparfinca.com