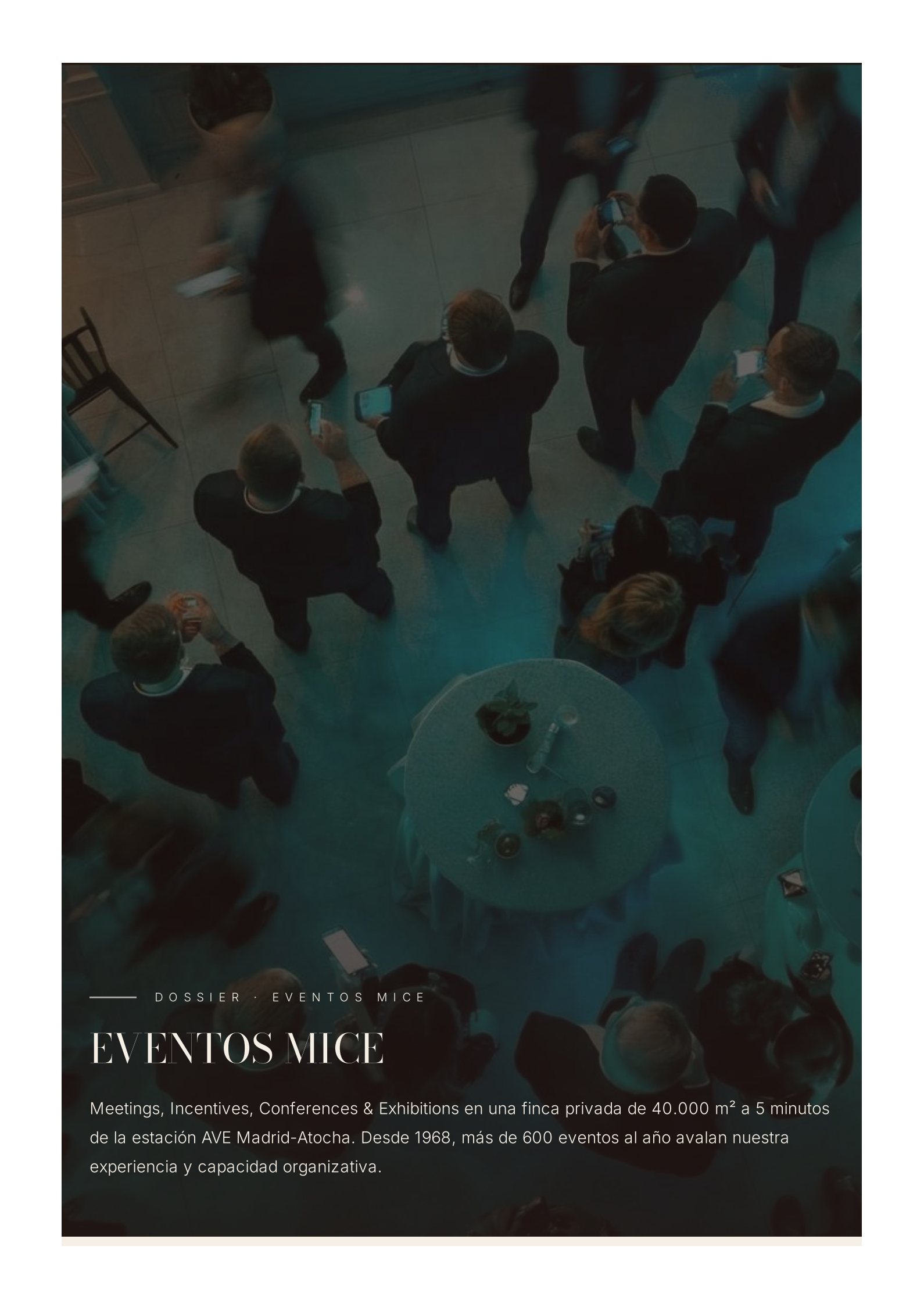




— DOSSIER · EVENTOS MICE

EVENTOS MICE

Meetings, Incentives, Conferences & Exhibitions en una finca privada de 40.000 m² a 5 minutos de la estación AVE Madrid-Atocha. Desde 1968, más de 600 eventos al año avalan nuestra experiencia y capacidad organizativa.

UNA FINCA ESPECIALIZADA EN EVENTOS MICE

Finca Solimpar es la elección ideal para la organización de eventos MICE (Meetings, Incentives, Conferences & Exhibitions). Desde 1968, la finca ha evolucionado continuamente para adaptarse a las necesidades de sus clientes, convirtiéndose en un referente en la organización de eventos corporativos.

Más de 600 eventos al año avalan su experiencia y capacidad organizativa. Grandes jardines, espacios versátiles y una propuesta gastronómica propia permiten adaptar cada evento a las necesidades específicas de cada cliente.

Un equipo profesional acompaña a los organizadores desde la planificación inicial hasta la ejecución final del evento.

Complejo a 5 minutos de la estación AVE Madrid-Atocha

40.000 m² de espacios privados y versátiles

Parking propio para 500 vehículos

Acceso directo desde M-30, M-40 y A-42
02 · UBICACIÓN

CÓMO LLEGAR Y CONTACTO COMERCIAL

Ubicación fuera de la Zona de Bajas Emisiones
Más de 600 eventos al año

DIRECCIÓN

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

CONTACTO

Tel. 913 419 125 · Móvil 687 704 923
comercial@solimpar.com
www.fincasolimpar.com

HORARIO

L-V 11:00–15:00 · 16:00–20:00
Sáb 11:00–21:00 · Dom 11:00–14:30

SALONES, CENADORES Y ESPACIOS COMPLEMENTARIOS

SALONES

- Los Sauces
- Los Laureles
- Azalea
- Dalia

CENADORES Y EXTERIORES

- Los Madroños
- La Fuente
- Los Granados
- Los Olivos
- Los Abedules

SERVICIOS

- Hotel
- Zonas ajardinadas

· Aseos distribuidos por la tinca
04 · ESPACIOS

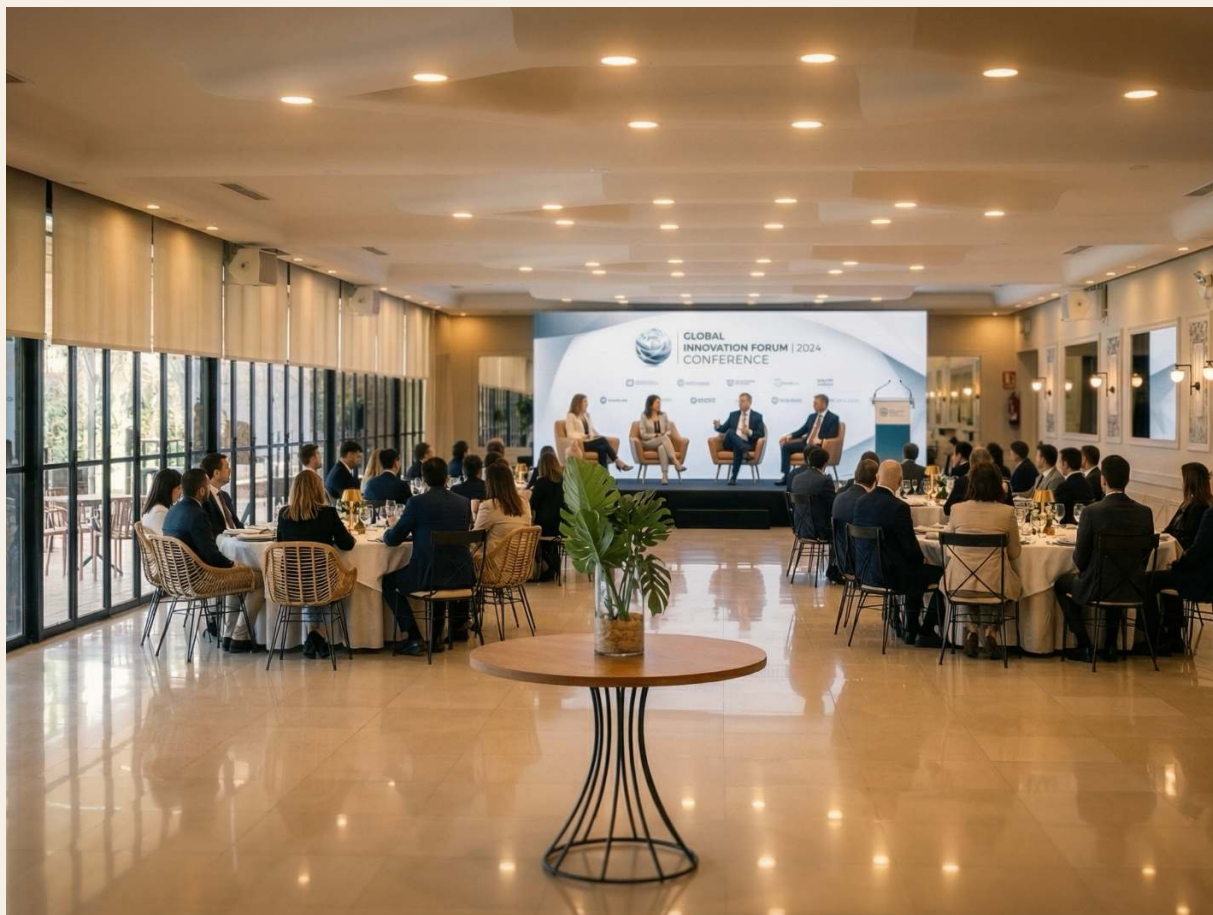
· Amplias áreas de aparcamiento

SALONES Y JARDINES PARA CADA FORMATO

Espacios interiores y exteriores reconfigurables, capaces de
acoger desde reuniones ejecutivas hasta convenciones y
ferias de gran formato.

CONOCE CADA ESPACIO EN DETALLE

Descubre sus capacidades, configuraciones, características y
posibilidades para encontrar el espacio que mejor encaja con
tu evento.



ESPACIO 01

LOS SAUCES

Gran espacio interior con porche y jardín anexo.

CARACTERÍSTICAS

- Equipado con medios audiovisuales
- Climatización completa
- Accesibilidad total
- Grandes cristalerías con vistas a los jardines

USOS RECOMENDADOS

- Congresos y convenciones
- Galas corporativas
- Presentaciones de marca
- Ferias y exposiciones

SUPERFICIE

296,31 m² (sala principal) · 24,12 m² (anexo)

CAPACIDADES

Cóctel hasta 350 pax · Banquete hasta 300 pax ·

Teatro hasta 400 pax · Aula hasta 180 pax



ESPACIO 02

LOS LAURELES

Espacio interior conectado a Los Sauces mediante porche cubierto.

CARACTERÍSTICAS

- Equipado con medios audiovisuales
- Accesibilidad total
- Gran versatilidad de montaje

USOS RECOMENDADOS

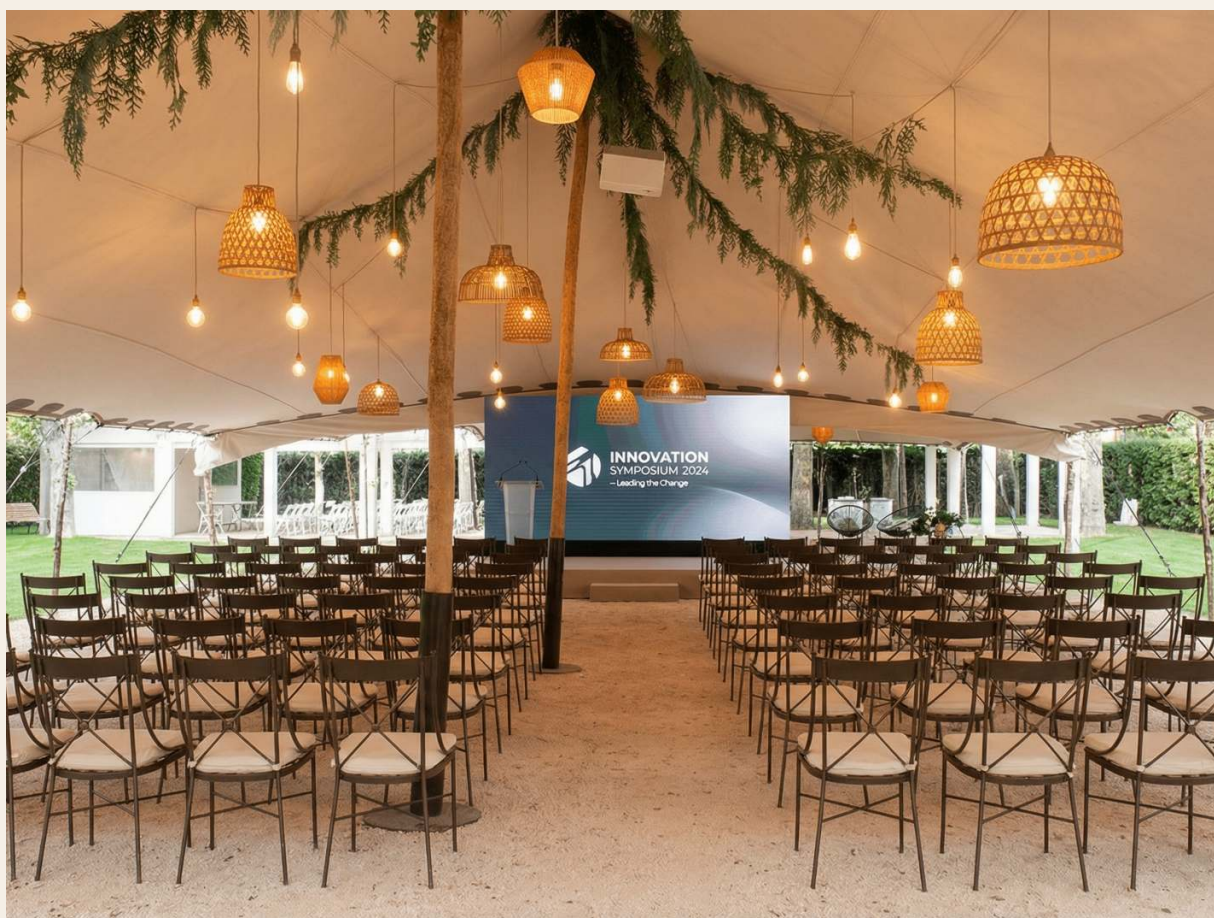
- Comidas y cenas corporativas
- Reuniones de comité
- Cócteles de bienvenida
- Otros eventos de empresa

SUPERFICIE

211,72 m²

CAPACIDADES

Cóctel hasta 225 pax · Banquete hasta 175 pax ·
Teatro hasta 250 pax · Aula hasta 140 pax



ESPACIO 03

LOS MADROÑOS

Gran espacio exterior con espectacular carpa tipo Beduina.

CARACTERÍSTICAS

- Jardines accesibles
- Arbolado
- Zonas cubiertas
- Carpas permanentes
- Acceso directo desde el parking

USOS RECOMENDADOS

- Cócteles y aperitivos
- Presentaciones bajo carpa
- Cenas al aire libre
- Eventos lifestyle

SUPERFICIE

Carpa Beduina 336 m² aprox. · Espacio total 2.326 m² aprox

m aprox.



ESPACIO 04

LOS ABEDULES

Amplio espacio exterior ajardinado, unible con Los Madroños.

CARACTERÍSTICAS

- Jardines accesibles
- Arbolado
- Zona cubierta
- Carpas
- Unible con Los Madroños: +1.000 asistentes

USOS RECOMENDADOS

- Family days
- Presentaciones de producto
- Activaciones de marca
- Talleres y workshops

SUPERFICIE

2.230 m² aprox.

CAPACIDADES

Cóctel hasta 550 pax aprox. · Banquete hasta 400



ESPACIO 05

AZALEA

Salón luminoso para eventos corporativos y presentaciones.

CARACTERÍSTICAS

- Equipamiento audiovisual completo
- Apto para reuniones
- Presentaciones
- Música en vivo
- Barra integrada

USOS RECOMENDADOS

- Reuniones de comité
- Formaciones
- Cócteles privados
- Comidas de empresa

SUPERFICIE

291,3 m²

CAPACIDADES

Cóctel hasta 250 pax · Banquete hasta 200 pax ·



ESPACIO 06

DALIA

Espacio interior de carácter íntimo y acogedor.

CARACTERÍSTICAS

- Equipado con medios audiovisuales
- Muy flexible para combinar con otros espacios

USOS RECOMENDADOS

- Comités de dirección
- Reuniones ejecutivas
- Brainstormings
- Comidas privadas

SUPERFICIE

244,7 m²

CAPACIDADES

Cóctel hasta 200 pax · Banquete hasta 150 pax ·
Teatro hasta 200 pax



ESPACIO 07

MAGNOLIA

Sala privada para reuniones reducidas y comidas ejecutivas.

CARACTERÍSTICAS

- Sala privada
- Trato cercano y exclusivo

USOS RECOMENDADOS

- Reuniones reducidas
- Entrevistas
- Coaching y mentoring
- Salas de apoyo

SUPERFICIE

43,9 m²

CAPACIDADES

Cóctel hasta 30 pax · Banquete hasta 35 pax ·
Teatro hasta 40 pax

COFFEE BREAK, BRUNCH Y VINO ESPAÑOL

COFFEE BASIC

4,50 € POR PERSONA

- Café
 - Leche
 - Infusiones
 - Pastas de té artesanas
-

COFFEE BREAK N°1

9,50 € POR PERSONA

- Café, leche, infusiones
 - Zumo y agua
 - Mini bollería variada
 - Mini sándwiches en pan tramezzini
-

COFFEE BREAK N°2

13 € POR PERSONA

15 € POR PERSONA

BRUNCH

· Café, leche, infusiones

27,50 €

Zumo y agua

POR PERSONA

· Pulga de jamón ibérico

: Bebidas: café, infusiones, refrescos, cerveza, agua

· Mini pincho de tortilla

: Pulga de jamón ibérico

: Vasito de yogur con muesli

: Montadito de salmón

· Mini bollera variada

· Mini sándwiches

· Crudités crujientes

· Brocheta de pollo teriyaki

· Focaccia de Prosciutto e Funghi

· Vasito dulce de cheesecake

· Mini bizcocho especiado de zanahoria

VINO ESPAÑOL

34,50 €

POR PERSONA

· Chips vegetales

· Tabla variada de quesos

· Caña de lomo ibérico

· Salmorejo de mango

· Pincho de tortilla

· Croqueta de jamón ibérico

· Txistorra a la sidra

· Torrezno con revolcona

· Petit fours, café e infusiones

06 CÓCTELES
Bodega: agua, refrescos, cerveza, Nuviana Chardonnay, Viña Pomal Crianza

FILOSOFÍA GASTRONÓMICA Y CÓCTELES DE BIENVENIDA

CONDICIONES

IVA no incluido. Mínimo 25 personas en todos los formatos de Coffee
Más de 50 años de experiencia propia avalan la propuesta
gastronómica de Finca Solimpar. Una cocina que combina
tradición, honestidad e innovación, adaptándose a las
necesidades de cada evento corporativo.

COPA DE CAVA O FRIZZANTE

4,90 € POR PERSONA

- Copa de bienvenida en formato breve
-

CÓCTEL DE BIENVENIDA — BEBIDA

7,90 € POR PERSONA / HORA

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

CÓCTEL BIENVENIDA COMPLETO

16,40 € POR PERSONA

- Chips de vegetales
- Caldo clarificado o salmorejo de mango (temporada)
- 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, Nuviana Chardonnay, Viña Pomal Crianza
- Sugerencias: jamón ibérico con cortador, estación de mojitos
- Mínimo 50 personas

MENÚS CORPORATIVOS

Todos los menús incluyen cafés, infusiones, mignardises, aguas minerales, cerveza y refrescos.

BODEGA COMÚN · Blanco Nuviana Chardonnay · Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

MENÚ EJECUTIVO

34,50 €

LUNES A VIERNES — ALMUERZOS

ENTRANTE

Crema de calabaza al camembert o gazpacho de cereza con dados de sandía

PRINCIPAL

Lasaña de pollo, shitake y frutos secos

POSTRE

Sorbete de mojito

PRECIO POR PERSONA · IVA NO INCLUIDO

MENÚ 1

38 €

ENTRANTE

Alcachofas en flor con crujiente de jamón

PRINCIPAL

Falso canelón crujiente de ternera y cebolla caramelizada

POSTRE

Carrot Cake (pastel de zanahoria)

PRECIO POR PERSONA · IVA NO INCLUIDO

MENÚ 2

43 €

ENTRANTE

Raviolones de setas y trufa con salsa al vodka

PRINCIPAL

Salmón con pistacho, reducción de PX y soja sobre puré al hinojo

POSTRE

Tarta de albaricoque con merengue

PRECIO POR PERSONA · IVA NO INCLUIDO

MENÚ 3

47 €

ENTRANTE

Ensalada de burrata sobre tartar de tomate y aguacate

PRINCIPAL

Meloso de ternera con puré de zanahoria y boniato

POSTRE

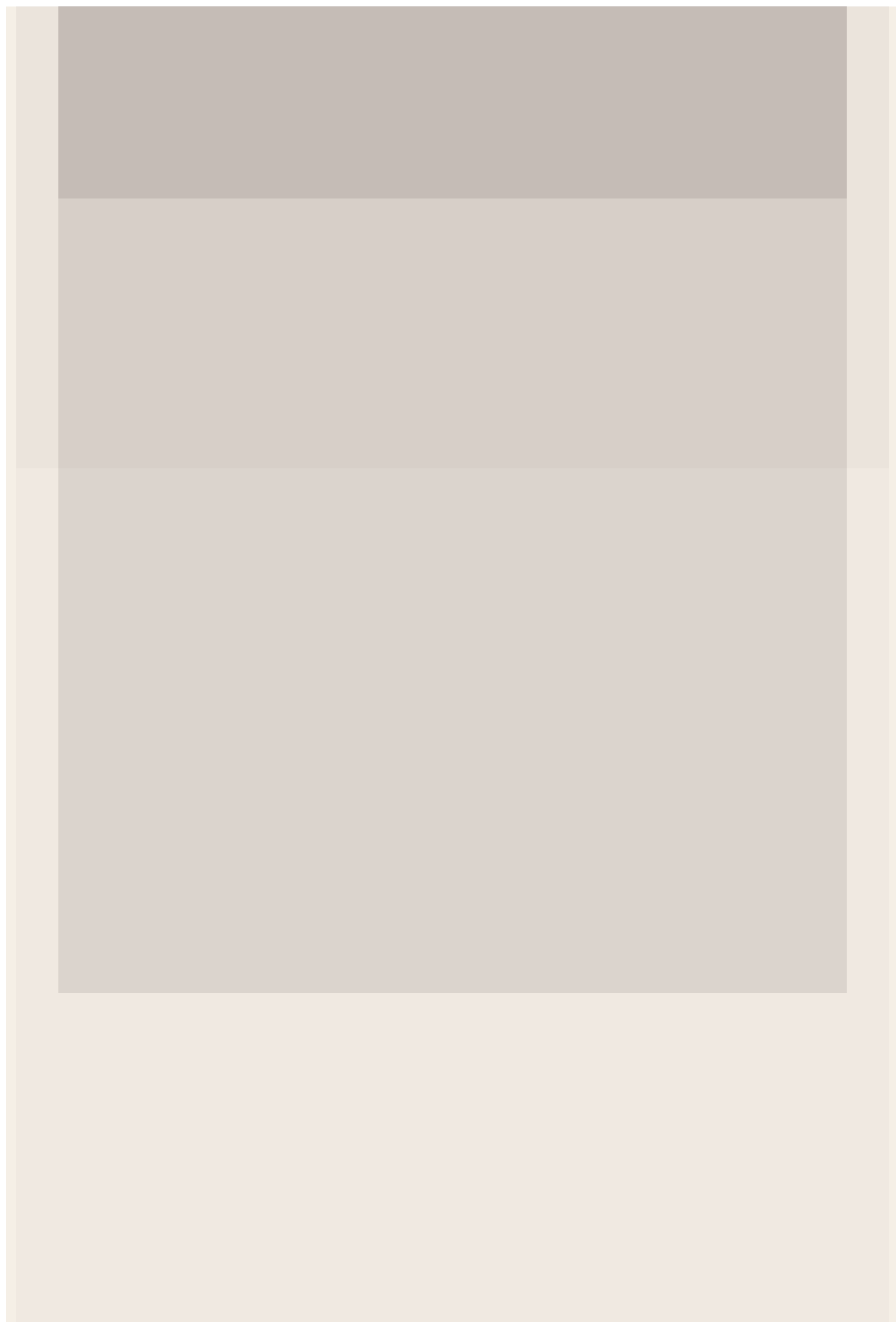
Delicia de chocolate — semifríos en varias texturas sobre bizcocho de cacao

PRECIO POR PERSONA · IVA NO INCLUIDO

GASTRONOMÍA EN FORMATO CÓCTEL

Una propuesta gastronómica en formato cóctel para eventos privados y corporativos: bocados de cocina tradicional y creativa, bodega seleccionada y sugerencias en directo.





BOCADOS

- Chips de vegetales
- Fuente de caña de lomo ibérico
- Cornete de royal de foie
- Ventresca con pimientos de piquillo y mahonesa de remolacha
- Pincho de tortilla española
- Sticks crujientes de verduras
- Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Focaccia de verduras
- Mini hamburguesa de solomillo de ternera
- Petit fours
- Tacita de caldo clarificado de olla o salmorejo de mango (según estación)
- Tabla variada de quesos
- Bocado de salmón marinado
- Teja con guacamole y pico de gallo
- Pulpo a feira con crema de patata
- Bienmesabe de merluza
- Vasito de carrillera de ternera con su parmentier
- Canelón de pollo de corral, trufa y foie
- Sorbete de frutos rojos y vermouth

B O D E G A

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

S U G E R E N C I A S

- Jamón ibérico con cortador
- Estación de mojitos

Consulten nuestro catálogo de estaciones y complementos para personalizar su cóctel.

MENÚ TIPO CÓCTEL

48,90 € POR PERSONA · IVA NO INCLUIDO

- Mínimo 50 personas
-

CONDICIONES

Precio por persona con IVA no incluido. Mínimo 50 personas. Para cualquier duda o para contratar cualquier otro tipo de servicio, contacte con nuestro Departamento Comercial.

MENÚ ESPECIAL PARA PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Elaboramos propuestas excluyendo los alérgenos e intolerancias más comunes, con los máximos estándares de seguridad y sin contaminación cruzada. Disponemos de dos opciones de menú para personas con alergias e intolerancias, además de una propuesta vegetariana y vegana completa.

Rogamos nos comuniquen las alergias e intolerancias de los asistentes con una antelación mínima de 7 días respecto a la fecha del evento, indicando el número exacto de comensales de cada menú especial.

OPCIÓN A

APTO PARA

Gluten · Crustáceos ·
Moluscos · Pescado ·
Huevo · Cacahuets ·
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

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

MENÚ VEGETARIANO / VEGANO Y OBSERVACIONES

MENÚ 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

OBSERVACIONES

- Las primeras opciones (crema de boletus y salmorejo de mango) se sirven según temporada: invierno y verano respectivamente.
- Los menús especiales se sirven al mismo precio que el menú corporativo contratado para el resto de asistentes.
- La bodega y las bebidas son las mismas que las del menú contratado para el evento.
- A todos los precios publicados hay que añadirles el tipo de IVA aplicable que corresponda.

Para cualquier alergia o intolerancia no contemplada en estas opciones, contacte con nuestro Departamento Comercial y elaboraremos una propuesta a medida.

SUGERENCIAS Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Finca Solimpar dispone de múltiples estaciones gastronómicas para complementar cualquier evento corporativo. Las opciones disponibles pueden adaptarse a cada proyecto; consulta con el departamento comercial para conocer las estaciones disponibles y sus contenidos.

SERVICIO DJ

390 € 2 HORAS INICIALES

- DJ profesional en el salón
 - 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

PROVEEDOR AUDIOVISUAL — GRUPO SON DEVENTOS

A consultar

- Sonido profesional, iluminación
- Producción audiovisual
- Equipamiento técnico para eventos
- DJ y espectáculos
- José María Bonaut · 691 54 56 56
- info@sondeventos.com

11 · S O W O R K

ESPACIOS DE TRABAJO Y REUNIONES

Finca Solimpar ofrece espacios preparados para jornadas de trabajo, reuniones estratégicas, convenciones, presentaciones corporativas y encuentros empresariales.

Salones privados, equipamiento audiovisual, restauración propia y exteriores para networking, con la posibilidad de combinar reuniones y experiencias gastronómicas.

VENTAJAS

APLICACIONES

· Salones privados

· Comités de dirección

· Equipamiento audiovisual

· Convenciones

· Conexiones y apoyo

· Formación

· Restauración propia

· Presentaciones de producto

· Exteriores para networking

· Workshops

· Reuniones comerciales

· Jornadas corporativas

Finca Solimpar traslada su propuesta gastronómica a cualquier ubicación elegida por el cliente, con producción gastronómica, personal de cocina y sala, transporte, coordinación operativa y adaptación a espacios externos.

SERVICIOS DISPONIBLES

· Cócteles corporativos

· Comidas de empresa

· Cenas de gala

· Presentaciones

· Family Days

· Eventos institucionales

· Inauguraciones

· Ferias y congresos

INCLUYE

· Producción gastronómica

· Personal de cocina

· Personal de sala

OPCIONES COMPLEMENTARIAS

· Transporte

· Mobiliario

· Coordinación operativa

· Decoración

· Adaptación a espacios externos

· Audiovisuales

· Sonido

· Iluminación

· Producción integral

CONDICIONES

- 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.

FINCA SOLIMPAR EVENTOS

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

DIRECCIÓN

Carr. Madrid - Toledo, Km 8

28916 Leganés, Madrid

TELÉFONOS

913 419 125

687 704 923

COMERCIAL

comercial@solimpar.com

www.fincasolimpar.com

HORARIO

L-V 11-15 · 16-20

Sáb 11-21 · Dom 11-14:30

RESUMEN DE CAPACIDADES PRINCIPALES

ESPACIO	BANQUETE	AULA	TEATRO	CÓCTE
Los Sauces	300	180	400	35
Los Laureles	175	140	250	22
Azalea	200	150	300	25
Dalia	150	100	200	20
Magnolia	35	20	40	2
Los Madroños	200	—	A consultar	35
Los Abedules	400 aprox.	—	A consultar	55 apro

ESPACIOS EXTERIORES

- Los Madroños: 2.326 m² aprox.
- Carpa Beduina: 336 m² aprox.
- Los Abedules: 2.230 m² aprox.

· Unión Madroños + Abedules: +1.000 asistentes