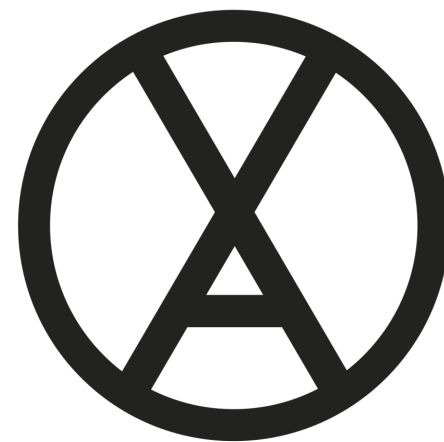


VUESTRA BODA EN SEÑORIO DE VAL AZUL

“LA TOSCANA MADRILEÑA”, EVENTOS AL AIRE LIBRE SIEMPRE CON GARANTIA DE
BACK UP, AGUA, OLIVOS, VIDES Y ATERDECERES MAGICOS



WINE & VENUE

VUESTRA BODA EN LAS MEJORES MANOS

A continuación os presentamos nuestras mejores opciones y mas versátiles tanto en espacios como en gastronomía y su formato.

Hacemos eventos exclusivos de manera que si quieres hacerlo completamente exterior, [El Lago Val Azul](#) , siempre guardaremos para el gran día el back up de [360 OPEN SPACE](#). Si deseas una boda intima tenemos el [Invernadero OPEN SPACE](#) para vosotros.

En cuanto a menús os ofrecemos , [SABOREA MADRID](#) , formato de Gala Clásico con 3 horas de barra libre (recena) , nuestro menú [FABIO](#) , un gala exquisito y reforzado con 4 horas de barra libre (recena) Y [Córners VAL AZUL](#) , Divertido, coctel reforzado con corners, seguido de parte banquete y 5 horas de barra libre (recena).

Si deseais haceros la fotos de la preboda en nuestros viñedos no tenéis mas que decirlo

[MUCHISIMAS Y AZULES FELICIDADES DE SEÑORIO DE VAL AZUL WINE & VENUE](#)



WINE & VENUE



WINE & VENUE

MENÚ GALA “SABOREA MADRID”

Para los mas clásicos que quieren coctel, menú y barra libre , nuestro Menú “SABOREA MADRID ” os va a interesar porque lo tiene todo!

Cóctel pasado (12 referencias a elegir)

Bebidas durante todo el servicio

Menú con primer plato, Segundo plato, postres y café

3 horas de barra libre (con la posibilidad de ampliarse)

Recena (3 entrepanes)

Os lo detallamos a continuación



WINE & VENUE

COCTEL GALA “SABOREA MADRID”

REFERENCIAS FRIAS

Tabla de quesos variados con distintos panes, uvas y nueces

Aceituna líquida con sardina ahumada

Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra

Corazón de alcachofa confitado con mermelada de chalotas y maldon

Cono relleno de sobrasada ibérica con cebolla confitada e hilos de chili

Cono relleno de queso trufado y cereza liofilizada

Gazpacho de fresa con parmesano y aceite de hierbabuena

Salmorejo cordobés

Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

Tataki de atún rojo con salsa de Vermú, miso y wakame

Carpaccio de lomo de ternera madurado con aceite de trufa y rúcula

REFERENCIAS CALIENTES

Latita de risotto de Boletus y gambas Saquito de marisco

Concha de zamburiña con crema de Idiazábal y secreto confitado

Ferrero de morcilla e hilo de miel de caña

Nuestra versión de Mejillón tigre con salsa arrabiata

Croqueta de cigalas y piquillo

Croqueta de carrilleras al Oporto

Rollito de wakame y langostinos con salsa de ciruelas

Minihamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Mini bao de secreto ibérico con salsa coreana

NOTA: A ELEGIR 12 REFERENCIAS



WINE & VENUE

MENU GALA “SABOREA MADRID”

Primer plato a elegir entre:

Ideas para Cremas

Crema de carabineros con toque Armagnac y su picadillo

Crema de Boletus con galleta de parmesano trufado

Salmorejo cremoso con polvo de ibérico, huevo de codorniz y arbequina

Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva

Ideas para ensaladas

Ensalada de langostinos con salsa rosa

Segundo plato a elegir:

Merluza en salsa verde con chipirones a la sartén

o

Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura cons salsa de Oporto

Sus acompañamientos

Patata panadera tradicional

Crema de patata al tartufo

Gratén de patata

BODEGA

Agua, café e infusiones

VINO TINTO

Saborea Madrid DO MADRID

VINO BLANCO

Protos Rueda Verdejo

Marques De Riscal Rueda Verdejo

Martinez Lacuesta

Postres:

Surtido de postres para elegir

Milhojas de crema y nata

Chocoblanco de frambuesa

Coulant de chocolate

Pastel de Sacher de Cereza

Gin Tonic y Cítricos

Cheesecake



WINE & VENUE

CONDICIONES DE MENU “SABOREA MADRID”

SABOREA MADRID

INCLUIDO EN PRECIO

**Espacio seleccionado con un mínimo de 150 menús
adultos contratados (Lago u 360° OPEN SPACE)**

**Espacio seleccionado con un mínimo de 40 menús
adultos contratados (invernadero OPEN SPACE)**

Parking privado

Evento exclusivo

Cóctel con 12 pinchos

Bebida durante cóctel y cena

Prueba de menú para 6 comensales

Minutas impresas (modelos estipulados)

Decoración floral de mesas y estaciones

Distintas opciones de mantelería

3 horas de barra libre con bebidas primeras marcas: JB, White Label, Brugal, Barceló,
Beefeater, Bombay,...

Recena: Sandwich mixtos, focaccias de roastbeef y pulgitas de lomo con queso
(consultar opciones)

NO INCLUIDO EN EL PRECIO

Hora extra barra libre: 8€ /persona (total comensales boda) ó 350€+8€/persona
presente en el momento de ampliación)

Copa de bienvenida (previa a la ceremonia) 4,00€/persona

**EN CASO DE NO COMPLETAR EL MINIMO TENDRA UN SOBRE COSTE DE +24 € POR
PERSONA HASTA ALCANZAR DICHO MINIMO EN CONCEPTO DE EXCLUSIVIDAD**

SERVICIO DE DJ *** EXCLUSIVO



WINE & VENUE



EL LAGO : LUZ Y VIÑEDOS

MENÚ GALA “FABIO”

Y Si deseáis optar por un menú clásico que incluya Jamón y una barra libre mas extensa que el menú Saborea Madrid esta es vuestra opción

Cóctel pasado (12 referencias)

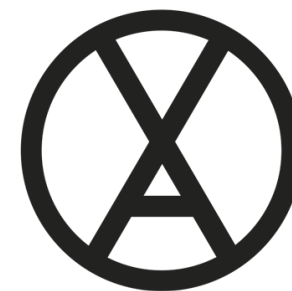
Bebidas durante todo el servicio

Corner de jamón con cortador experto

Menú con sorbete, primer plato, Segundo plato, postres y café

4 horas de barra libre (con la posibilidad de ampliarse)

Recena (3 entrepánes)



WINE & VENUE

COCTEL GALA “FABIO” BY

REFERENCIAS FRIAS

Tabla de quesos variados con distintos panes, uvas y nueces

Aceituna líquida con sardina ahumada

Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra

Corazón de alcachofa confitado con mermelada de chalotas y maldon

Cono relleno de sobrasada ibérica con cebolla confitada e hilos de chili

Cono relleno de queso trufado y cereza liofilizada

Gazpacho de fresa con parmesano y aceite de hierbabuena

Salmorejo cordobés

Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

Tataki de atún rojo con salsa de Vermú, miso y wakame

Carpaccio de lomo de ternera madurado con aceite de trufa y rúcula

REFERENCIAS CALIENTES

Latita de risotto de Boletus y gambas Saquito de marisco

Concha de zamburiña con crema de Idiazábal y secreto confitado

Ferrero de morcilla e hilo de miel de caña

Nuestra versión de Mejillón tigre con salsa arrabiata

Croqueta de cigalas y piquillo

Croqueta de carrilleras al Oporto

Rollito de wakame y langostinos con salsa de ciruelas

Minihamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Mini bao de secreto ibérico con salsa coreana

Córner de bienvenida: Limonada o Consomé (exclusivamente si la ceremonia es en la propia finca)

Córner de Jamón ibérico con cortador experto

NOTA: A ELEGIR 12 REFERENCIAS



WINE & VENUE

MENU GALA “FABIO”

Primer plato a elegir entre

Ideas cremas

Crema de carabineros con toque *Armagnac* y su picadillo

Crema de Boletus con galleta de parmesano trufado

Salmorejo cremoso con polvo de ibérico, huevo de codorniz y arbequina

Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva

Ideas para ensaladas

Ensalada de vieira confitada en Jengibre sobre tartar de gamba y brotes tiernos

Timbal de tartar de tomate raff y aguacate con langostinos de Vinaroz

Ensalada de *micuit* de foie y jamón de bellota con vinagreta de mango

Ensalada de rape y gamba con vinagreta de fruta de la pasión y balsámico

Ensalada de foie y *poularda* en escabeche con vinagreta de mostaza Dijon y polvo de pistachos Tomate rosa

relleno de burrata, lascas de cecina y trufa

Timbal de Bogavante sobre aguacate y mango con emulsión de cítricos (5,50€ sobrecoste)

Sorbete

(Recomendaciones)

Mojito ó de limón con toque de Hendricks

BODEGA

Agua, café e infusiones

VINO TINTO

Saborea Madrid DO MADRID

VINO BLANCO

Protos Rueda Verdejo

Marques De Riscal Rueda Verdejo

Martinez Lacuesta



MENU GALA “FABIO”

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

DEL MONTE:

Taco de solomillo a la parrilla con guarnición de patata y salsas

Cochinillo deshuesado con acompañado de compota de reinetas

Paletilla de lechal confitada a baja temperatura (Coste Adicional 5,50€+IVA)

Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura con salsa de Oporto

Lomo alto madurado durante 40 días. Se serviría trinchado al centro tipo asador con una guarnición de pimientos de piquillo confitados y patata panadera tradicional. (Coste adicional de 5,50€ + IVA)

Sus acompañamiento a elegir Patata panadera tradicional/ Crema de patata al tartufo / Gratén de patata

DEL MAR:

Merluza en su salsa verde con chipirones a la sartén

Rodaballo salvaje a la gallega

Besugo con holandesa de carabinero y champagne con sus ñoquis

Bacalao confitado sobre láminas de judía verde, chipirón y jamón ibérico

Lubina con crema de puerro ahumado y tallarines de sepia

Rape asado en verdejo con toque de bilbaína

Postres:

Surtido de postres para elegir

Milhojas de crema y nata

Chocoblanco de frambuesa

Coulant de chocolate

Pastel de Sacher de Cereza

Gin Tonic y Cítricos

Cheesecake



CONDICIONES DE MENÚ GALA “FABIO”

MENU GALA FABIO

INCLUIDO EN PRECIO

Espacio seleccionado con un mínimo de 150 menús adultos contratados (Lago u 360° OPEN SPACE)

Espacio seleccionado con un mínimo de 40 menús adultos contratados (invernadero OPEN SPACE)

Parking privado

Evento exclusivo

Cóctel con 12 pinchos y Corner de Jamón

Bebida durante cóctel y cena

Menú: Entrante, Sorbete, Plato principal, postres, café y licores.

Prueba de menú para 6 comensales

Minutas impresas (modelos estipulados)

Decoración floral de mesas y estaciones

Distintas opciones de mantelería

INCLUIDO EN PRECIO

4 horas de barra libre con bebidas primeras marcas: JB, White Label, Brugal, Barceló, Beefeater, Bombay,...

Recena: Sandwich mixtos, focaccias de roastbeef y pulgitas de lomo con queso (consultar opciones)

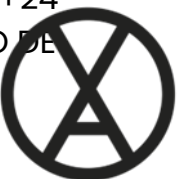
NO INCLUIDO EN EL PRECIO

Hora extra barra libre: 8€ /persona (total comensales boda) ó 350€+8€/persona presente en el momento de ampliación)

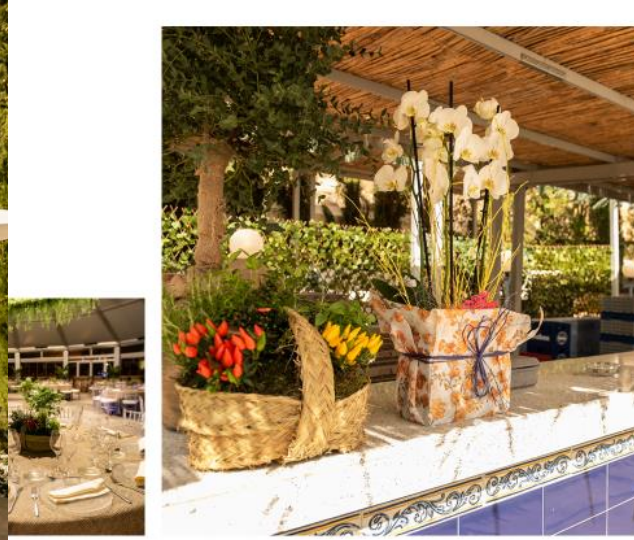
Copa de bienvenida (previa a la ceremonia) 4,00€/persona

EN CASO DE NO COMPLETAR EL MINIMO TENDRA UN SOBRE COSTE DE +24 EUROS POR PERSONA HASTA ALCANZAR DICHO MINIMO EN CONCEPTO DE EXCLUSIVIDAD

SERVICIO DE DJ *** EXCLUSIVO



WINE & VENUE



**360° OPEN
SPACE**

MENÚ CORNER “VAL AZUL” BY

Para los que preferís estar en movimiento, pero queréis acabar el
banquete sentados, el Menú “val azul ” os va a interesar porque lo
tiene todo!

Cóctel pasado (17 referencias)

Bebidas durante todo el servicio

Menú con sorbete, plato principal, postres y café

5 horas de barra libre (con la posibilidad de ampliarse)

Recena (3 entrepanes)

Os lo detallamos a continuación...



WINE & VENUE

OPCIONES DE CONFIGURACION MENÚ CORNERS

“VAL AZUL”

Os ofrecemos varias opciones de menu, por el mismo precio, para que la boda sea a tu medida:

- A. 17 pinchos + 4 córner (1 Premium y 3 standard) sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.
- B. 12 pinchos + 3 córner (1 Premium y 2 standard) + ENSALADA + sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.
- C. 12 pinchos + 4 córner (1 Premium y 3 standard) + CREMA (fría o caliente) + sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.
- D. . 10 pinchos + 4 córner (1 Premium y 3 standard) + ENSALADA + sorbete + principal + postre + cava + café y licores + 5 Horas de barra libre.



WINE & VENUE

COCTEL CORNERS “VAL AZUL”

REFERENCIAS FRIAS

Tabla de quesos variados con distintos panes, uvas y nueces

Aceituna líquida con sardina ahumada

Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra

Corazón de alcachofa confitado con mermelada de chalotas y maldon

Cono relleno de sobrasada ibérica con cebolla confitada e hilos de chili

Cono relleno de queso trufado y cereza liofilizada

Gazpacho de fresa con parmesano y aceite de hierbabuena

Salmorejo cordobés

Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

Tataki de atún rojo con salsa de Vermú, miso y wakame

Carpaccio de lomo de ternera madurado con aceite de trufa y rúcula

REFERENCIAS CALIENTES

Latita de risotto de Boletus y gambas Saquito de marisco

Concha de zamburiña con crema de Idiazábal y secreto confitado

Ferrero de morcilla e hilo de miel de caña

Nuestra versión de Mejillón tigre con salsa arrabiata

Croqueta de cigalas y piquillo

Croqueta de carrilleras al Oporto

Rollito de wakame y langostinos con salsa de ciruelas

Minihamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Mini bao de secreto ibérico con salsa coreana

NOTA: A ELEGIR 17 REFERENCIAS



WINE & VENUE

TIPOS DE CÓRNER MENÚ “VAL AZUL” (PREMIUM)

Durante el coctel, ofrecemos una selección de 4 córner de comida, a elegir uno de ellos premium y tres standard.

BEBIDAS

CÓRNER DE BIENVENIDA: LIMONADA O CONSOMÉ

(EXCLUSIVAMENTE SI LA CEREMONIA ES EN LA PROPIA FINCA)

CÓRNER DE MOJITOS & DAIQUIRI DE FRESA

BARRA DE BEBIDAS

VINO TINTO

SABOREA MADRID DO MADRID , SEÑORIO DE VAL AZUL

VINO BLANCO

PROTOS DO RUEDA VERDEJO

MARQUES DE RISCAL DO RUEDA VERDEJO

MARTINEZ LACUESTA

Cervezas & refrescos

CORNER PREMIUM

ESTACIÓN DE SUSHI

SELECCIÓN DE SUSHI VARIADO

PIPETAS DE SOJA

VERMÚ, ENCURTIDOS, BARRA CASTIZA

VERMÚ MARTÍNEZ LACUESTA RESERVA

PATATAS FRITAS

GILDAS- ACEITUNA GORDAL

PINCHO DE BOQUERÓN EN VINAGRE CON ACEITUNA Y

CEBOLLETA ENCURTIDA

ANCHOAS CON SUS TOSTADITAS

TORREZNOS CLÁSICOS

CORNER DE PULPO A LA GALLEGA

PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS

PARRILLADA DE MARISCOS

NAVAJAS A LA PARRILLA

GAMBA BLANCA

GAMBÓN CON SAL GORDA

TIPOS DE CÓRNER MENÚ “VAL AZUL” (ESTÁNDAR)

Durante el coctel, ofrecemos una selección de 4 córner de comida, a elegir uno de ellos premium y tres Estandar.

JAMON CON CORTADOR

Jamón ibérico con cortador experto

Estación de Quesos

Cuidada selección de quesos nacionales
acompañados de panes de especias,
uvas y nueces

Córner de arroces

Arroz amarillo de rape, calamares y
gambas

Fiddeuá de secreto ibérico y setas

Córner Asiático

Edamame

Gyoza de Ibérico

Kao de Langostina, huevo y cebollino

Cerdo sate picante

Xia Long Bao cerdo

Mini rollito vegetal

Bocheta Yakitori

Córner Mejicano

Nachos con salsa guacamole, crema
agria y pico de gallo
Cohinita pibil
Tacos de rabo de toro
Burritos de carne y pollo
Totopos de pulpo



Córner de tortillas

Tortilla tradicional con cebolla

Tortilla trufada

Tortilla con queso de cabra y cebolla caramelizada

Estación de cremas (a elegir 3)

Calabaza,

Boletus,

Carabineros

Melón

Gazpacho de fresa

Salmorejo cordobés

Croquetería

Cremosa de jamón ibérico

Boletus

Gorgonzola y puerro ahumado,

Cigalas y piquillo

Carrilleras al Oporto

GALA CÓRNER “VAL AZUL”

Para empezar

Sorbete (Recomendaciones de Mojito ó de limón con toque de Hendricks)

Plato Principal

Taco de Solomillo al carbón guarnición de patata y surtido de salsas a elegir
ó

Merluza en salsa verde con chipirones a la sartén

Surtido de postres para elegir

Milhojas de crema y nata

Chocoblanco de frambuesa

Coulant de chocolate

Pastel de Sacher de Cereza

Gin Tonic y Cítricos

Cheesecake

***Consultar otras opciones de plato principal**

BODEGA

Agua , Café y licores

VINO TINTO

Saborea Madrid DO MADRID , SEÑORIO DE
VAL AZUL

VINO BLANCO

Protos DO Rueda Verdejo
Marques De Riscal DO Rueda Verdejo
Martinez Lacuesta



WINE & VENUE

CONDICIONES DE MENÚ CÓRNER “VAL AZUL”

VAL AZUL

INCLUIDO EN PRECIO

Espacio seleccionado con un mínimo de 150 menús adultos contratados (Lago u 360° OPEN SPACE)

Espacio seleccionado con un mínimo de 40 menús adultos contratados (invernadero OPEN SPACE)

Parking privado

Evento exclusivo

Cóctel con 17 pinchos y 4 córners

Bebida durante cóctel y cena

Prueba de menú para 6 comensales

Minutas impresas (modelos estipulados)

Decoración floral de mesas y estaciones

Distintas opciones de mantelería

Cinco horas de barra libre con bebidas primeras marcas: JB, White Label, Brugal, Barceló, Beefeater, Bombay,...

Recena: Sandwich mixtos, focaccias de roastbeef y pulgitas de lomo con queso (consultar opciones)

NO INCLUIDO EN EL PRECIO

Hora extra barra libre: 8€ /persona (total comensales boda) ó 350€+8€/persona presente en el momento de ampliacion)

Copa de bienvenida (previa a la ceremonia) 4,,00€/persona

EN CASO DE NO COMPLETAR EL MINIMO TENDRA UN SOBRE COSTE DE +24 € POR PERSONA HASTA ALCANZAR DICHO MINIMO EN CONCEPTO DE EXCLUSIVIDAD

SERVICIO DE DJ *** EXCLUSIVO



WINE & VENUE



INVERNADERO, OPEN SPACE



SERVICIOS QUE OFRECEMOS

CATERING, DECORACION, DJ & AMBIENTACION, MUSICOS, FOTOGRAFIA, CEREMONIAS,
TRANSPORTE Y LO QUE DESEES



WINE & VENUE