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 REFRENCIAS

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 infusosiones

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 360º 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 ELPRECIO

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 entrepanes)

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 REFRENCIAS

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 infuslones
VINO TINTO
Saborea Madrid DO MADRID
VINO BLANCO
Protos Rueda Verdejo
Marques De Riscal Rueda Verdejo
Martinez Lacuesta

WINE & VENUE

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

WINE & VENUE

CONDICIONES DE MENÚ GALA “FABIO”

MENU GALA FABIO

INCLUIDO EN PRECIO

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

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

Parking privado

Evento exclusivo

Cóctel con 12 pinchos y Córner 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 ELPRECIO

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 EUROS POR PERSONA HASTA ALCANZAR DICHO MINIMO EN CONCEPTO DE EXCLUSIVIDAD

SERVICIO DE DJ *** EXCLUSIVO

WINE & VENUE

360º 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 REFRENCIAS

WINE & VENUE

GALA CÓRNERS “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 360º 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 ELPRECIO

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