



***Para tu boda la clave del éxito está en ponerte en buenas manos, Déjanos trabajar para ti***

***Cuéntanos tus sueños y nosotros los haremos realidad***

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](#)

# \*Promoción Especial 1\* 2021



## 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 descuento

# \*Promoción Especial 2\* 2021



## 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 bacón 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 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 / Tarta San Marcos / Pudding de queso con coulis de frambuesa

**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\*2021**



## **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 pimiento 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 guardacoche.

- 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 2021



### 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 2021**



### **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 % iva incluido

