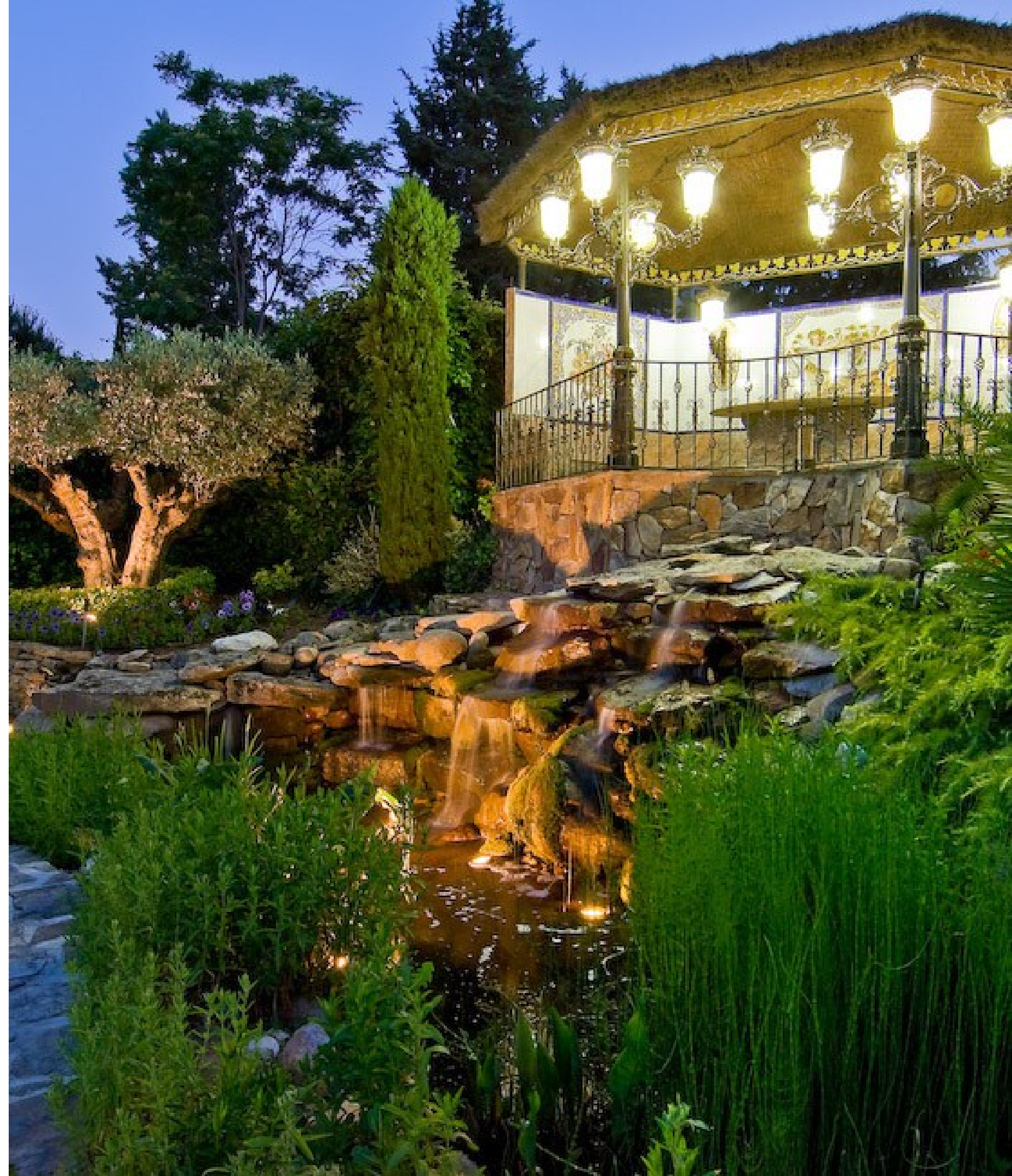




# Trinidad

## MENÚS EMPRESAS 2025

[www.fincatrinidad.com](http://www.fincatrinidad.com)  
tlf. 62ç1637ç3 / ç1 8580027







**Un espacio multidisciplinar para todo tipo de eventos de empresa**

**Más de 100 años de historia dedicados a la hostelería**

### **COCINA PROPIA**

**La cercanía con Madrid hace de nosotros una ubicación sencilla y de fácil acceso, en un entorno tranquilo, rodeado de naturaleza.**

**Contamos con espacios de gran capacidad, luz natural y múltiples opciones de configuración para cubrir todas las necesidades de un evento a medida.**

#### **Servicios adicionales:**

**Secretaría técnica para eventos**

**Asistencia y soporte para eventos**

**Montajes especiales (audio, luces)**

**Decoración Adhoc**

**Opciones en exclusiva para darle personalidad a tu evento**



## CÓCTEL N°1

### 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

-----C-----

**Chupitos fríos / calientes (dependiendo de la fecha) de:  
almendras, trigueros , nécoras, salmorejo ...**

-----C-----

### Calientes:

Croquetitas de cigalita

Mini Quiche de beicon y cebolla

Rombos de brie empanado con mermelada de tomate

-----C-----

### Bebidas:

Cerveza

Tinto de Rioja Vega Cza.

Blanco de Rueda Palacio de Vivero

Refrescos y zumos

**Precio: 16 ,00€**



## CÓCTEL N° 2

Gran surtido de Ibéricos de bellota  
(jamón y lomo)

### **Pinchitos:**

Tostita de foie con cebolla caramelizada

Brocheta de tomatito cherry con mozzarella

Cesta de taquitos de queso con rosquilla ajonjolí

Empanada Gallega artesana

Cucharita de salmón a la vinagreta de mango

Tartaleta de champiñones

Croquetitas de cigalita

Buchones de mero

Chupitos fríos / calientes (dependiendo de la fecha) de:

Gazpacho, calabacín , nécoras, almendras ,,

-----&-----

### **Bebidas:**

Cerveza

Tinto de Rioja Vega Crza..

Blanco de Rueda Palacio de Vivero

Refrescos y zumos

**Precio: 23 ,00€**



## MENÚ1

Pastel de setas y gambas con salsa de piquillo

-----&-----

Solomillo de ibérico con salsa de cítricos y piñones y su guarnición

-----&-----

Lingote de San Marcos con culis de frambuesa

Café e infusiones

Bodega: Vino blanco de Rueda Palacio de Vivero

Tinto de Rioja Vega Crianza

Agua mineral

**Precio: 38 ,50 €**



## MENÚ 2

Crema de poularda con almendras

-----&-----

Hojaldre de marisco con salsa nantua

-----&-----

Entrecot de vaca a la parrilla con patata panadera y pimientos del piquillo

ó

Supremas de mero al vino del Rhin con verduritas

-----&-----

Pudding de queso con culis de mango

Café e infusiones

Bodega: Vino blanco de Rueda Palacio de Vivero

Tinto de Rioja Vega Crza.

Agua mineral

**Precio: 48 ,50 €**



## MENÚ 3

Vieira rellena de marisco gratinada al horno

-----&-----

Medallón de solomillo de buey a la mostaza  
con Milhoja de patata y pimiento y bastoncito de espárrago en  
tempura

ó

Bomba de lubina con salsa de nécoras

-----&-----

Milhoja de nata y crema con culis de chocolate  
Café e infusiones

Bodega: Vino blanco de Rueda Palacio de Vivero  
Tinto de Rioja Vega Crza.  
Agua mineral

**Precio: 51 ,50 €**





## MENÚ4

Tabla de ibéricos de Guijuelo

Gambones a la plancha

Almejas a la marinera

-----&-----

Lechazo al horno con patatas panadera  
acompañado de ensalada de escarola con tomate

-----&-----

Nido de hojaldre con helado de mascarpone

Café e infusiones

Bodega: Vino blanco de Rueda Palacio de Vivero  
Tinto de Rioja Vega Crza.  
Agua mineral

**Precio: 62 ,00 €**



## MENÚ 5

( a elegir tres entradas )

Lacón a la gallega con muselina de patata

Setas empanadas con salsa ALi- Oli

Croquetas de cigalitas

Chopitos a la andaluza

Cogollos de Tudela con bonito

Revuelto de morcilla con piñones

Ensalada de pimientos rojos asados

Jamón ibérico

-----&-----

Crema de nécoras con frutos del mar

-----&-----

Medallones de solomillo con salsa de boletus, patata al gratén y mix de setas de temporada

-----&-----

Tres gustos con caramelo inglés

Bodega: Vino blanco de Rueda Palacio de Vivero

Tinto de Rioja Vega Crza.

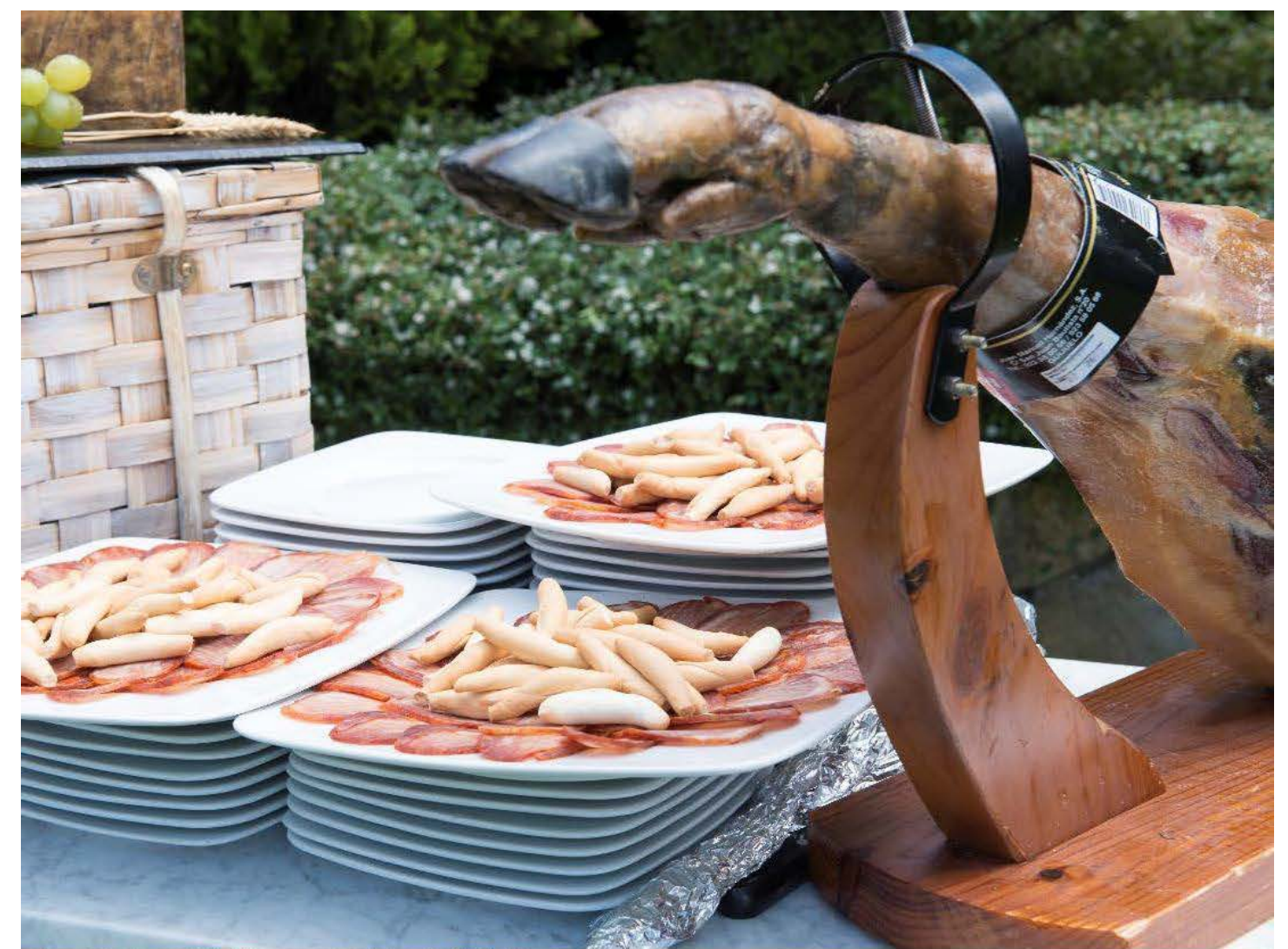
**Precio: 58,00 €**



# CÓCTEL-COMIDA

Surtido de ibéricos de bellota (Jamón y lomo)  
&  
Cesta con taquitos de queso con rosquillas de ajonjolí  
&  
Chupitos fríos o calientes (dependiendo de la fecha) de: crema de nécoras, de almendras, gazpacho...  
&  
Empanada de Bonito  
&  
Lagrimas de pollo a la mostaza y miel  
&  
Quiche Lorrainede beicon y cebolla  
&  
Buchones de mero  
&  
Croquetas de cigalita  
&  
Taquitos de tortilla española con piquillo  
&  
Setas empanadas con Ali-Oli  
&  
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada  
&  
Choricitos a la sidra  
**Bodega**  
Tinto Crza. Rioja Vega  
Blanco Rueda verdejo Rueda Palacio de Vivero  
Refrescos y cervezas

**PRECIO 51,5 €/pp**





*BARRA LIBRE primeras marcas  
(2 HORAS )*

**PRECIO : 17 € / pp**





***MÚSICA – DISCOTECA***  
***con DJ***  
***( 2 horas )***

***Precio : 600 €***





## **SERVICIOS ADICIONALES**

**DECORACIONES ESPECIALES**

**BARRA LIBRE**

**DISCOTECA**

**KARAOKE**

**ACTUACIONES EN DIRECTO : SAXO, MONOLOGOS, CRUPOS...**

**COCKTELERÍA**

**MESAS DULCES**

**PHOTOCALL**

**CACHIMBAS**

...



## LOS MENUS INCLUYEN:

Apoyo organizativo durante todo el evento

Cartelería informativa y de bienvenida al evento

Servicio profesional de camareros

Decoración floral de mesas

Minutas personalizadas con menú y logo corporativo

Degustación del menú para 6 personas

**\*LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL IVA**

Nota : En los Menús 2 y 3 es necesario confirmar con anterioridad el número de pescados y carnes.





# Trinidad







# Trinidad

desde 1913 cumpliendo sueños

[www.Fincatrinidad.com](http://www.Fincatrinidad.com)

tlf. 629163793 / 91 8580027