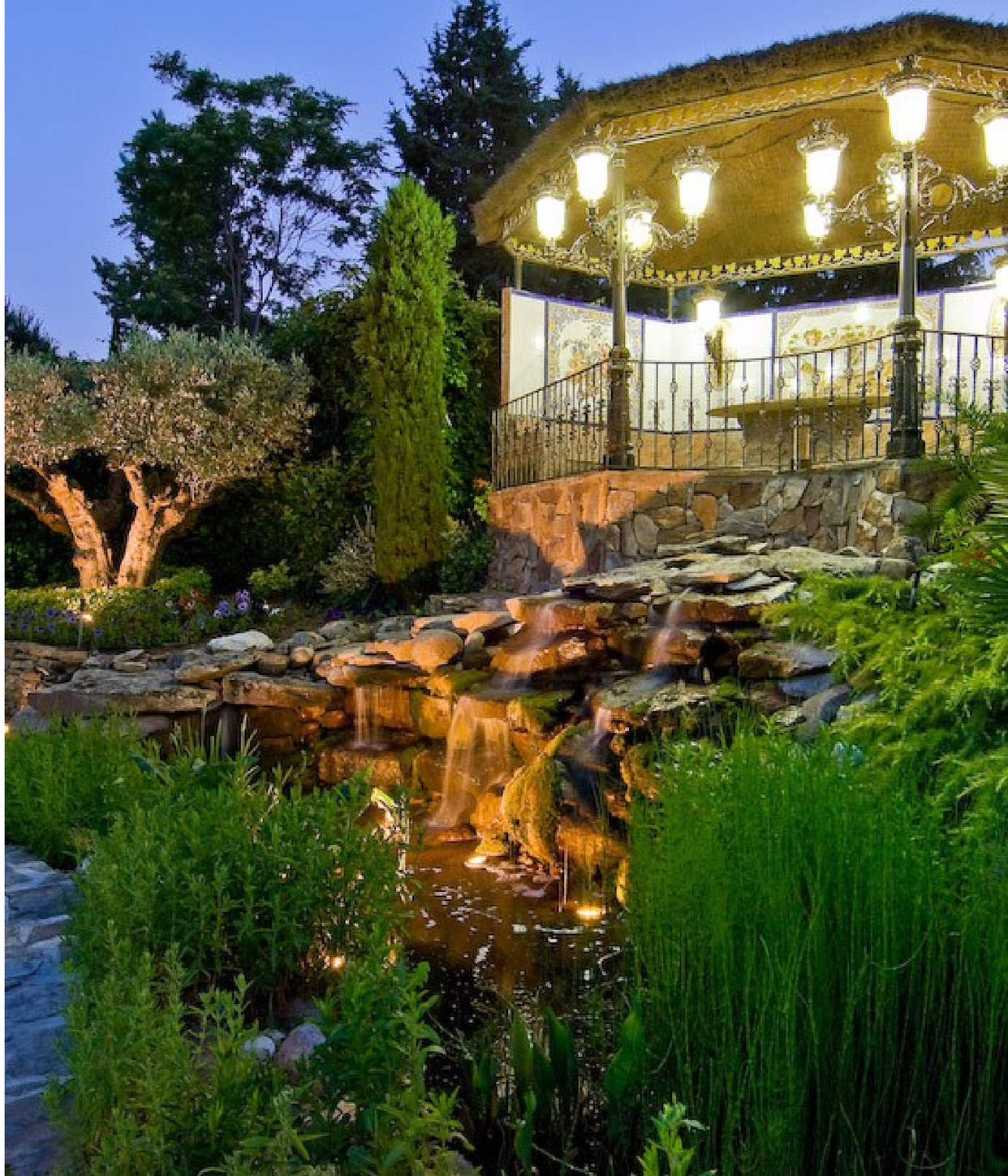
Trinidad

MENÚS EMPRESAS 2026

www.fincatrinidad.com
tlf. 62ç1637ç3 / ç1 8580027



Trinidad





Trinidad

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





Trinidad

CÓCTEL Nº1

Fríos:

Mini tosta de jamón con tumaca
Mini tosta 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 RiojaVega Cza.
Blanco de Rueda Palacio de Vivero
Refrescos y zumos

Precio: 16 ,50€



CÓCTEL Nº 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: 24 ,00€



Trinidad

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: 39 ,50 €



Trinidad

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: 50 €

Trinidad

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: 53 ,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: 64 ,00 €

Trinidad

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: 59,50 €





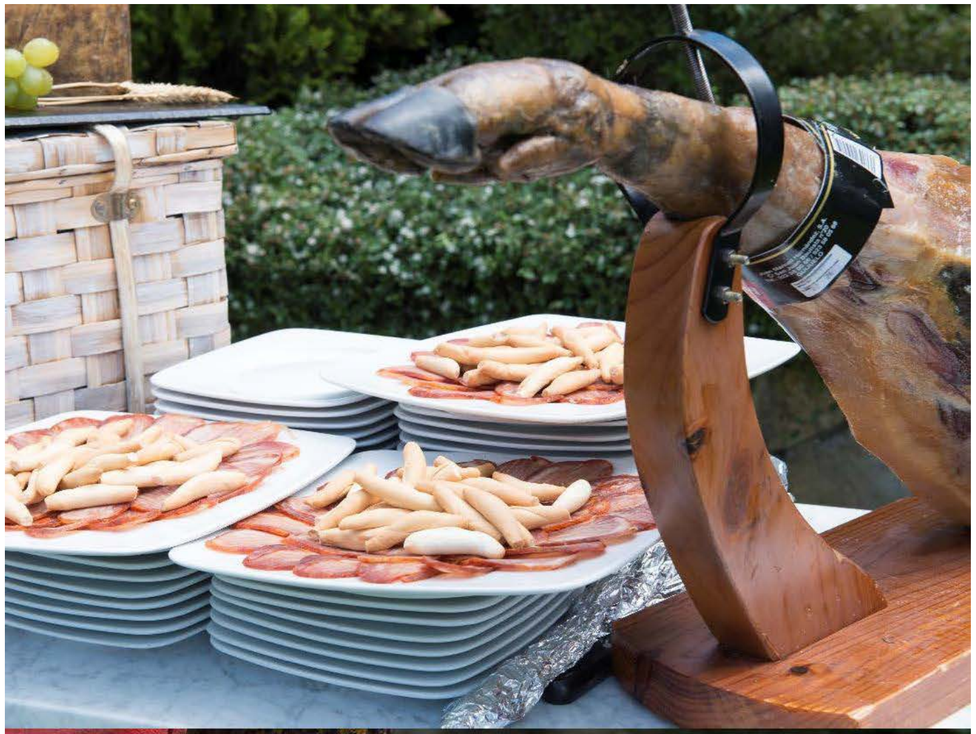
CÓCTEL-COMIDA

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 53 €/pp









AMBIENTACIÓN

Música en vivo…

- VIOLÍN ELÉCTRICO,
- MARIACHIS
- TABLAO FLAMENCO
- CORO ROCIERO
- ARPA
- PIANO
- SAXO
- SOPRANO
- MAGIA
- MONÓLOGOS

Consultar precios para otras actuaciones a petición.

Trinidad

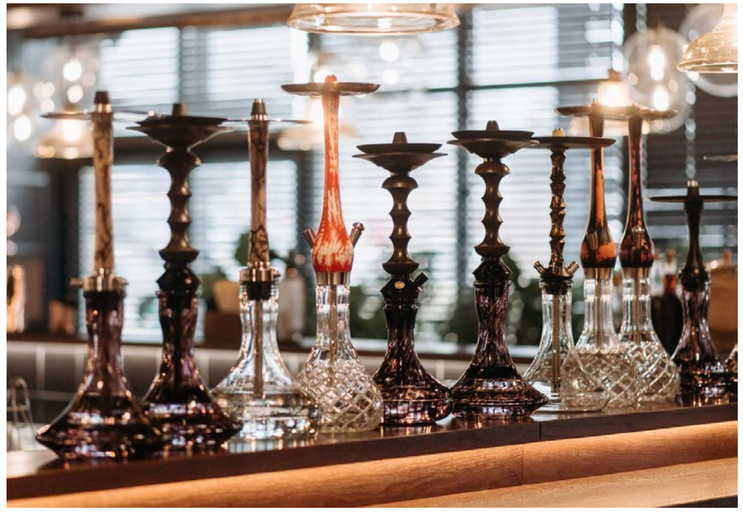




SERVICIOS ADICIONALES

DECORACIONES ESPECIALES
BARRA LIBRE
DISCOTECA
KARAOKE
ACTUACIONES EN DIRECTO
MESAS DULCES
PHOTOCALL
CACHIMBAS
...





Trinidad

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

*LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL IVA

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

Los cóctel 1 y 2 se pueden elegir junto a un menú .



Trinidad











“Un equipo para asesorarte y acompañarte en todo momento
y hacer de tu evento algo inolvidable

Tlf. 91 858 00 27 / 629163793
info@fincatrinidad.com

Trinidad

desde 1913 cumpliendo sueños

www.Fincatrinidad.com
tlF. 629163793 / 91 8580027