



DOSSIER DE EVENTOS





FINCA LA ESTACADA

En Finca La Estacada somos especialistas en crear momentos inolvidables.

Por eso queremos que su evento sea uno de los días más especiales de sus vidas.

Ponemos a su disposición diferentes espacios, una gastronomía moderna y variada, una atención personalizada para ofrecerle una solución adaptada a sus necesidades...

Si optan por Finca La Estacada para la celebración de su evento, habrán elegido un lugar diferente y exclusivo, que hará que su evento sea inolvidable.

¡Bienvenidos a Finca La Estacada!





CÓCTEL DE ENTRADA

SEIS OPCIONES A ELEGIR

Salmorejo con jamón y huevo.

Tosta de anchoa.

Tosta de sardina ahumada y aceituna negra.

Tartar de atún.

Steak tartar de vaca.

Brocheta de mozzarella y tomate seco.

Mini blini de ajo arriero.

Croquetas de bacalao.

Croquetas de jamón.

Mini bao de morteruelo.

Mini taco de oreja con mahonesa chipotle.

Mini burger.

Refrescos, cervezas y
selección de vinos Finca La Estacada.





MENÚ 1

ENTRANTES

Tartar de atún con crujiente de alga nori y sorbete de mango.

Espárragos trigueros en tempura con huevo poché
y cremoso de patata.

Sorbete

SEGUNDOS

Bacalao confitado a baja temperatura con salsa vizcaina
y zanahorias baby.

Carrillada estofada sobre cama de polenta y chips de boniato.

Tarta a elegir, café, pan, agua, refrescos y cervezas.

Finca La Estacada Sauvignon Blanc Semidulce.

Finca La Estacada 12 meses en Barrica.

Finca La Estacada 18 meses en Barrica.

Finca La Estacada Rosado de aguja Semidulce.





MENÚ 2

ENTRANTES

Lingote de foie con pera al vino y chutney de mango y albaricoque.

Flor de alcachofa confitada con crema de jamón ibérico y champiñones al ajillo.

Sorbete

SEGUNDOS

Corvina a la plancha con crema de guisantes y mahonesa de pimentón.

Pluma ibérica a la brasa con timbal de patatas y salsa de perejil.

Tarta a elegir, café, pan, agua, refrescos y cervezas.

Finca La Estacada Chardonnay Sauvignon Blanc.

Finca La Estacada 18 meses en Barrica.

La Estacada Syrah Merlot.

Secua Chardonnay dulce.





MENÚ 3

ENTRANTES

Salmón marinado con brotes tiernos, vinagreta de yuzu y pistachos.

Crema de carabineros con langostinos crujientes y perlas de aceite.

Sorbete

SEGUNDOS

Lubina a la plancha sobre salsa del piquillo y champiñones al ajillo.

Solomillo de vaca al jasper con salsa de foie y patatas asadas al romero.

Tarta a elegir, café, pan, agua, refrescos y cervezas.

Finca La Estacada Chardonnay Fermentado en Barrica.
La Estacada Tempranillo Merlot.
La Estacada Selección Parcelas.
Secua Brut Nature.



MENÚ INFANTIL

A ELEGIR 1 DE LOS SIGUIENTES PRIMEROS:

Tabla de jamón y queso.

Fritura (nuggets de pollo, croquetas de jamón y fingers de queso)

Arroz a la cubana.

A ELEGIR 1 DE LOS SIGUIENTES SEGUNDOS:

Escalope de pollo con patatas fritas.

Hamburguesa de pollo o ternera
con queso, bacon y patatas fritas.

Tarta a elegir, pan, agua y refrescos.

*La elección del menú debe ser la misma para todos
los comensales.



PROTOCOLO DE CONFIRMACIÓN DE RESERVAS.

- Tras la confirmación de la reserva, se procederá al pago del 25% del importe del evento. Este pago se realiza en concepto de depósito mediante ingreso o transferencia bancaria.
- El resto del pago del evento se realizará a la finalización de los servicios con un plazo de 7 días desde la emisión de la factura.
- El número de invitados y sitting deberá confirmarse 7 días antes del evento. No obstante, el cliente podrá reconfirmar el número total de asistentes 48 horas antes de la celebración del evento. Se permite una disminución sobre el número total de asistentes del 5% durante ese margen de tiempo. Si el número de asistentes finales fuera superior a la cifra inicial, se facturará el número real de comensales.
- Disponemos de menús para cualquier tipo de alergia o intolerancia, así como información de alérgenos de nuestros alimentos. Teniendo en cuenta que se debe preavisar con al menos una semana de margen y la/s alternativa/s se ofrecerán el mismo día del evento.



POLÍTICA DE CANCELACIÓN.

- La cancelación del evento hasta 180 días antes de la celebración no supondrá la pérdida del depósito efectuado.
- Si el evento se cancela con menos de 30 días antes a su celebración, supondrá la pérdida de dicho adelanto.
- Si el evento se cancela con una antelación inferior a 7 días de su celebración, el cliente se verá obligado a abonar el 100% del importe total presupuestado sin motivo aparente.
- Si el evento se cancela por motivos de fuerza mayor, siempre y cuando sea justificado mediante un documento legal, Finca La Estacada asumirá los gastos generados pero no reembolsará el adelanto de mención, pudiendo reservarse para destinarse en una posterior celebración del evento o disfrute de cualquiera de los servicios de restauración disponibles durante un periodo máximo de 12 meses tras su anulación.



CONDICIONES PARA LA RESERVA.

Disponemos de diferentes salones para la celebración con capacidad limitada desde 25 hasta 60 comensales.

Los horarios de los servicios para el uso de los salones se estipulará en el contrato requerido para confirmar el evento, en cualquier caso no excederá de:

- Servicio de almuerzo: 13:30h a 17:30h.
- Servicio de cena: 20:30h a 00:30h.

Cualquier tipo de supuesto no contemplado en estos servicios, así como cualquier suplemento adicional (audiovisuales, decoración especial, animación privada...) o cualquier cambio, deberá ser valorado previamente a la confirmación de reserva.





SERVICIOS INCLUIDOS CON NUESTROS MENÚS:

- Gestión personalizada de cada evento.
- Servicio del Banquete.
- Minutas personalizadas.
- Sitting.
- Decoración (centros de mesa y recibimiento).
- Detalle para el niño/a de la comunión y entretenimiento infantil (exclusivo para comuniones).





la

complejo
enoturístico

estacada

BODEGA - RESTAURANTE - HOTEL - SPA VINOTERAPIA

Teléfono de reservas: 678602978 - Carretera Nacional 400, km 103 - Tarancón (Cuenca)

www.fincalaestacada.com - eventos@laestacada.es