



Finca Restaurante Asador

Monte Alina

Empresa fundada en 1987

Salones Independientes con capacidad de 10 a 570 asistentes

Horario de Contratación y Reservas de 10.00 a 13.00 y de 16.00 a 21.00 H.

Como podrá Ud. Comprobar son unos menús de cocina tradicional castellana, con un ligero toque de cocina creativa, Siempre pensando en satisfacer su buen paladar, más de 30 años de experiencia nos avala. Estamos a su entera disposición para atender cualquier sugerencia y poder confeccionar el menú que ud. desea.

En el día de su boda Finca Restaurante Asador Monte Alina les ofrece la posibilidad de que celebréis la ceremonia civil en nuestras instalaciones.

Disponemos de una amplia zona de aparcamiento vigilada

Tel. 91 715 99 44

722 220 188

** 2016*





Complementos incluidos Catálogo Bodas

Todos nuestros precios incluyen

- 01.- *Utilización del espacio contratado.*
- 02.- *Menú degustación para dos, cuatro o seis personas, dependiendo del número de comensales contratado.*
- 03.- *Minutas personalizadas impresas.*
- 04.- *Confección de protocolo.*
- 05.- *Servicio de camareros.*
- 06.- *Servicio de Maitre.*
- 07.- *Personal de mantenimiento y limpieza de las instalaciones durante todo el evento.*
- 08.- *Vajilla, mantelería, cubertería y mantelería.*
- 09.- *Mesas y sillas vestidas.*
- 10.- *Pareja de Novios en la tarta nupcial.*
- 11.- *Cóctel de Recepción.*
- 12.- *Servicio de Asafatas para la recepción de invitados.*
- 13.- *Servicio de Seguridad.*
- 14.- *Aparcamiento privado gratuito dentro del propio recinto.*
- 15.- *Música de ambiente durante todo el evento.*
- 16.- *Menús especiales para invitados con necesidades específicas (alergias, intolerancias).*
- 17.- *Entrega de plano (para incluir en las invitaciones) de acceso a nuestras instalaciones.*
- 18.- *Asesoramiento personalizado profesional y gestión del evento.*
- 19.- *Para todas aquellas bodas que contraten un mínimo de 150 invitados, obsequiamos a los novios con una noche de hotel (*).*
- 20.- *Regalo de cortador de Jamón durante el Cocktail de recepción, para bodas que contraten un mínimo de 100 invitados.*



Finca Restaurante Asador

Monte Alina

Aperitivos Fríos

Gazpacho andaluz (según temporada)

Tartaletas de verduritas con ventresca

Tartaletas de ensalada de marisco

Costas de roquefort y nuez

Costas de foie al caramelo

Costa de queso philadelphia y salmón ahumado noruego

Pucharitas de pimientos asados con ventresca

Aperitivos Calientes

Caldo Sant - James (según temporada)

Piroquetitas de jamón ibérico

Huevos de codorniz a la plancha

Rollitos de verduritas

Pintxos de choricitos al cava

Gambas a la gabardina

Tortilla a la española

Bebidas

Manzanilla de Jerez

Cervezas, zumos, variedad de refrescos, vino blanco de rueda verdejo y vino tinto

Martini blanco, Martini Rosso





Finca Restaurante Asador

Menú nº 1

Monte Alina

Cócktail de bienvenida

Crema de boletus edulis con crujiente de jamón ibérico

Dorada al horno con abrigo de limón y ajos confitados

Sorbete de limón al cava

Medallón de solomillo ibérico

En salsa de finas hierbas y patatitas paris

Repostería

Gran milloja nupcial con veneciana glacé de chocolate, bañada en chocolate negro danés caliente.

Una amplia gama de bebidas

Vino tinto Rioja y blanco de rueda verdejo

Cava

Aguas minerales

Cervezas

Refrescos

Café

Licores frutales

Precio: 82,00€ (Iva no incluido)

Una hora de barra libre y una hora de música





Finca Restaurante Asador

Menú n.º 2

Monte Alina

Cócktail de bienvenida

Vichyssoise de las liliáceas

Lubina a la bilbaína

Sorbete de mandarina al cointreau

Milhojas de buey Asado con salsa boletus edulis y patatas panaderas

Repostería

Gran tarta nupcial San Marcos con veneciana glacé de chocolate, bañada en chocolate negro suizo caliente

Una amplia gama de bebidas

Vino tinto Rioja y blanco de rueda verdejo

Cava

Aguas minerales

Cervezas

Refrescos

Café

Licores frutales

Precio: 88,00€ (Iva no incluido)

Una hora de barra libre y una hora de música





Finca Restaurante Asador

Menú nº 3

Monte Alina

Cóctail de bienvenida

Crema de Langosta con picadillo de Gambas

Lomos de rape estilo zurri-gorri

Sorbete de melón al triple seco

Entrecote de ternera al grill con patatas panaderas y pimientos de padrón

Repostería

Selva Negra nupcial con veneciana glacé de leche merengada, bañada en chocolate negro danés caliente.

Una amplia gama de bebidas

Vino tinto Rioja y blanco de rueda verdejo

Cava

Aguas minerales

Cervezas

Refrescos

Café

Licores frutales

Precio: 92,00€ (Iva no incluido)

Dos horas de barra libre y Dos horas de música





Finca Restaurante Asador

Menú n^o 4

Monte Alina

Cócktail de bienvenida

Ensalada de frutas naturales de temporada

Merluza de pincho con almejas y gambas "Monte Alina"

Sorbete de manzana verde a la sidra

Cordero lechal asado en nuestro horno de leña tradicional, acompañado de patatas panaderas y pimientos asados

Repostería

Gran tarta nupcial de chocolate blanco con veneciana glacé de chocolate, bañada en chocolate negro suizo caliente.

Una amplia gama de bebidas

Vino tinto Rioja y blanco de ueda verdejo

Cava

Aguas minerales

Cervezas

Refrescos

Café

Licores frutales

Precio: 98,00€ (Iva no incluido)

Dos horas de barra libre y Dos horas de música





Finca Restaurante Asador

Menú nº 5

Monte Alina

Cócktail de bienvenida

Espárragos de Navarra envueltos en Salmón ahumado Noruego

Sacalao al pil-pil

Sorbete de frambuesas

Chuletón de buey gallego, acompañado de patatas panaderas y pimientos de padrón

Repostería

Gran Milhoja nupcial con veneciana glacé de chocolate, bañada en chocolate negro danés caliente.

Una amplia gama de bebidas

Vino tinto Rioja y blanco de rueda verdejo

Cava

Aguas minerales

Cervezas

Refrescos

Café

Licores frutales

Precio: 102,00€ (Iva no incluido)

Dos horas de barra libre y Dos horas de música





Finca Restaurante Asador

Menú nº 6

Monte Alina

Cócktail de bienvenida

Selección de Ibéricos de Guijuelo

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico, Queso de Oveja

Cocktail de Marisco

En piña natural con gambas, langostinos, salsa rosa y delicias del mar

Sorbete de Mojito

Tostón Asado en nuestro horno de leña tradicional, acompañado de patatas panaderas y pimientos asados.

Repostería

Gran tarta nupcial de frutas del bosque con veneciana glacé de leche merengada, bañada en chocolate negro suizos caliente.

Una amplia gama de bebidas

Vino tinto Rioja y blanco de rueda verdejo

Cava

Aguas minerales

Cervezas

Refrescos

Café

Licores frutales

Precio: 106,00€ (Iva no incluido)

Dos horas de barra libre y Dos horas de música





Finca Restaurante Asador

Monte Alina

Menú nº 7

Cócktail de bienvenida

Crema de berros con virutas de jamón ibérico

Gambón de abordo sobre lecho de sal marina

Sorbete de piña al Grand Marnier

Solomillo de Buey al Grill, acompañado de patatas panaderas y pimientos de padrón.

Repostería

Gran selva negra nupcial con veneciana glacé de leche merengada, bañada en chocolate negro danés caliente.

Una amplia gama de bebidas

Vino tinto Rioja y blanco de rueda verdejo

Cava

Aguas minerales

Cervezas

Refrescos

Café

Licores frutales

Precio: 118,00€ (Iva no incluido)

Tres horas de barra libre y Tres horas de música





Finca Restaurante Asador

Menú nº 8

Monte Alina

Cócktail de bienvenida

Crema de Melón con crujiente de jamón ibérico

Vieira gratinada al cava

Sorbete de Mango al Amareto

Pierna de cabrito lechal asada en nuestro horno de leña tradicional,
acompañado de patatas panaderas y pimientos asados.

Repostería

Gran tarta nupcial de chocolate blanco con veneciana glacé de
chocolate, bañada en chocolate negro suizo caliente

Una amplia gama de bebidas

Vino tinto Rioja y blanco de rueda verdejo

Cava

Aguas minerales

Cervezas

Refrescos

Café

Licores frutales

Precio: 125,00€ (Iva no incluido)

Tres horas de barra libre y Tres horas de música





Menú Vegetariano

Ensalada de Lechugas Varias con salsa Vinagreta

Parrillada de Verduras Naturales

Con Aceite de Oliva Virgen Extra y Sal Maldon

Salteado de Ajetes y Habitas Tiernas

(Con o sin Huevo Revuelto)

Repostería

Brocheta de Frutas Naturales

Precio: 65,00€ (Iva no incluido)

Menú Celiaco

Jamón Ibérico de Cebo y Queso de Oveja

Parrillada de Verduras Naturales

Con Aceite de Oliva Virgen Extra y Sal Maldon

Chuletillas de Cordero Lechal a la Plancha con Patatas Hervidas

Repostería

Brocheta de frutas Naturales con un delicioso Helado sin Gluten

Precio: 65,00€ (Iva no incluido)

Menú Infantil

Entremeses Especiales

Jamón Reserva, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico, Queso de Oveja

Entremeses Calientes

Calamares a la Andaluza y Croquetas de Jamón.

Escalope de Lollo con patatas Steak House

Repostería

Gran tarta Nupcial con un Delicioso Helado

Precio: 36,00€ (Iva no incluido)





Finca Restaurante Asador

Monte Alina

Barra libre y música

Refrescos

Coca Cola
Naranja
Limón
Tónica
Zumos De Frutas
Aguas Minerales
Ginger Ale
Soda
Sprite

Alcoholes

Ginebra Beefeater
Ginebra Larios
Ron Barceló
Ron Cacique
Ron Brugal
Vodka Absolut
Vodka Smirnoff
Martini Blanco

Whisky

Ballantine's
J&B
Passport

Cava Brut Nature
Sidra Extra el Gaitero

Precio por Persona B.L. Adulta: 12,00€/1 hora, 18,00€/horas (ampliable)

Música: 350,00€ 1 hora, 600,00€ 2 horas (ampliable)

Recena: Frutos Secos, Chuches, Pulguitas ó Pizza 6,00€ (IVA no incluido)

Condiciones Generales

- Para la Reserva de su boda se hará efectiva la cantidad de 600,00€ de señal, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente recibo. En caso de anulación posterior de la reserva, el depósito quedará en poder de FINCA RESTAURANTE ASADOR MONTE ALINA, en concepto de daños y perjuicios, al haber tenido bloqueada la fecha.
- Los Menús que no incluyen pescado, tendrán la alternativa de elegir pescado entorno al 10% del total de asistentes a la boda.
- Invitación Degustación Menú Novios (+100 Comensales)
- La Ceremonia Civil incluye; Maestro de Ceremonia, Protocolo con atención personalizada, Megafonía, Música de fondo en las lecturas de los progenitores, Montaje de Ceremonia y la Ornamentación Floral Natural 600,00 € (IVA no incluido)
- En los Menús está incluido la Ornamentación Floral Natural con Frutas de Temporada y Velas, al igual que las minutas personalizadas y el Protocolo con atención Personalizada.
- Con posibilidad de ampliación de Barra Libre y Música
- Disponemos de una amplia zona de aparcamiento vigilado y un espacio reservado para novios e invitados muy cercanos.
- Ofertas válidas para clientes directos, sin mediador
- Queda expresamente prohibido el uso de pirotecnia en todo el recinto de la Finca.
- Queda expresamente prohibido el consumo de alcohol a menores de 18 años en todo el recinto de la finca.
- Este establecimiento está adherido a la normativa vigente de la Comunidad de Madrid
- Precios vigentes 2016

