

# Dossier bodas

## 2027

BODAS CON ENCANTO



Info. y reservas: 653754964  
[www.laherreriafincarestaurant.com.es](http://www.laherreriafincarestaurant.com.es)





1995

DESDE

## Servicios incluidos

### Decoración floral de mesas:

Cada detalle floral está cuidadosamente diseñado para armonizar con el estilo de vuestra boda y la esencia de nuestra finca.

La decoración de los centros de mesa está incluida en el precio del pack.

Si deseáis un diseño totalmente personalizado, adaptado a vuestros gustos y preferencias, ofrecemos la posibilidad de crear:

- Centro de mesa personalizado desde 15 €
- Centro de presidencia personalizado desde 50 €

### Impresión de minutas de menú personalizadas

**Impresión de seating plan**  
(organización de invitados por mesa)

**Prueba degustación:**  
de 50-100 invitados 2 personas a partir de 100 invitados 6 personas  
(suplemento persona adicional 80€)

### Menús para dietas especiales

**Garantía de primeras calidades** en todos los productos

**Parking** gratuito para todos los invitados

**Cocina propia cuidada** con elaboración totalmente casera



FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964



1995

DESDE

## Cóctel

Patatas bravas 4.0 (innovadoras)

Mini croquetas de jamón ibérico

Mini croquetas de de rabo de toro

Surtido de ibéricos: jamón, lomo, salchichón y chorizos  
100% IBÉRICOS

Delicias de foie con uva

Degustación de salmorejo con virutas de jamón y  
huevo

Cucuruchos de friturita de pescado

Mini burger de ternera en pan brioche

Langostinos torpedo teriyaki

Tosta matrimonio con guacamole

Mini jamoncitos de pollo al curry

Vasitos de salpicón de caprichos del mar

Crujiente de gamba al ajillo

Loli-pop (chupa chups) de queso manchego

Macarons rellenos de foia

  
Finca-Restaurante  
**La Herrería**

FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964



1995  
DESDE

## Cóctel

Mini brochetas de pollo barbacoa

Eclairs de queso y ahumados

Taco de rabo de toro con su pinza

Rollitos asiáticos con salsa agridulce

Brochetas de melón con jamón

Tempura de verdurita con miel de caña

Mini ensalada de asadillo de pimiento con ventresca

Cocas de huevos de codorniz, jamón y trigueros

Explosión de huevo trufado

Cucharitas de pulpo con crema de patata

Cóctel de sushi

Migas con huevo de codorniz y uva

Gyozas de carrillada ibérica

Twister de langostinos

Saquitos de brandada de bacalao

Tortillitas de camarón

Tartar de salmón y guacamole

Esfera de gorgonzola, manzana y pistacho



FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964

1995

DESDE

## Comers ó Rincones



- **Corner de mojitos, sangría y limonada** a la llegada de los invitados (incluido en el precio del pack)

- **Corner de ibéricos :**

- Incluido en el precio del pack: Deliciosa selección de productos ibéricos servidos en tablas:

- \* Lomo ibérico
    - \* Salchichón ibérico
    - \* Chorizo ibérico
    - \* Jamón ibérico
    - \* Queso curado

- Opción con suplemento: Para una experiencia más completa, se puede añadir:

- \* Snack de patatas fritas
    - \* Gildas
    - \* Fuet
    - \* Chorizo picante
    - \* Morcilla curada

- (suplemento de: 4.50€/adulto)

- **Pulpeiro:** pulpo a la gallega (suplemento 6€/Adulto) (incluido en el pack luxury)

- **Corner del mar:** navajas o zamburiñas, mejillones , gambas y langostinos cocidos (incluido en el precio del pack)

- Opción con suplemento: Para una experiencia más completa, se puede añadir:

- \* Ostras: 100 ud. 450€ / 150 ud. 650€ / 200 ud. 800€

- **Corner oriental:**

- Incluido en el precio del pack: Coctel de sushi y rollitos de primavera.

- Opción con suplemento: Para una experiencia más completa se puede añadir:

- \* Gyozas variadas
    - \* Mini pan bao de papada ibérica

- (suplemento: 3€/menú adulto)

- **Corner de Jamón** cebo de campo 100% ibérico alta expresión con cortador

- \* Bellota 100% ibérico (suplemento 300€) (incluido en el pack luxury)

## Comers ó Rincones



### o **Corner de quesos del mundo:**

- Incluido en el precio del pack: Una exquisita variedad de quesos internacionales, presentada con estilo en tablas gourmet

- \* Queso Manchego
- \* Queso de cabra de Pimentón
- \* Queso de cabra de Romero
- \* Queso de pesto rojo
- \* Queso gouda con nueces
- \* Queso de oveja con aceite
- \* Queso parmesano
- \* Queso de flores con manteca

- Opción con suplemento: Para una experiencia más completa, se puede añadir:

- \* Mermeladas
  - \* Frutos secos
  - \* Membrillo
  - \* Aceitunas
- (Suplemento: 2€/adulto)

o **Corner toscana:** pizzas artesanas de: jamón, champiñones, atún, bacon (incluido en el precio del pack). Este rincón puede incluirse en barra libre como merienda o recena.

o **Corner de arroces** (incluido en el precio del pack)

- arroz negro
- arroz de setas
- arroz de presa ibérica

o **Corner Mexicano:** Tacos, nachos con sus salsas, quesadillas y burritos (incluido en el precio del pack)

o **Candy bar:** mesa de dulces, snack y chuches 350€ (incluido en el pack luxury)

o **Recena ó merienda:**

- pulguitas ibéricas: 2,50€/ud
- mini burger de ternera: 3,50€/ud
- chapatitas de jamón: 3€/ud
- mini pizzas: 3€/2ud.
- mini perritos: 2€
- rincón toscana: 8 pizzas artesanas variadas 150€

1995

DESDE

## Bodega

### VINOS

- El menú incluye un vino tinto, vino blanco verdejo y blanco semidulce.
- Trabajamos con prestigiosos vinos todos con denominación de origen. Se elegirán el día de la prueba de boda.

Existe la posibilidad de escoger cualquier vino de nuestra extensa carta aplicando el suplemento correspondiente.

## Elabora tu menú

Finca La Herrería te ofrece la posibilidad de personalizar el menú para que se adapte por completo a vuestra celebración.

Podréis elegir entre una amplia variedad de entrantes, primeros y segundos platos, seleccionando aquellos que mejor reflejen vuestros gustos y estilo.

Una ocasión perfecta para sorprender a vuestros invitados con una propuesta gastronómica que realmente os represente.



FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964



1995

DESDE

## Primeros platos

**Gaspacho de fresa** con cresta de langostino y albahaca

**Ensalada de queso de cabra** en cesta de parmesano, setas silvestres, frutos secos y jamón ibérico caramelizado

**Ceviche de caprichos del mar**, lubina salvaje, langostinos y mango

**Ensalada de langostinos**, aguacate, mango y salsa fujy

**Falsos raviolis de calabacín** rellenos de atún con rizo de chipirón y vinagreta de piñones

**Carpaccio de pulpo** con toques de aceituna negra y caviar de aceite (suplemento: 8€)

**Carpaccio de gambón** con tomate seco y aceite de albahaca (suplemento: 8€)

**Ensalada de burrata** con tartar de tomate y fresas, sardina ahumada y vinagreta de frambuesas

**Pastel de vieiras gratinada** en su concha

**Tomate concasse**, guacamole y salmón ahumado

**Mariscada o parrillada de marisco**  
(suplemento: 14€/menú)  
(gambas, langostinos, cigala y nécora)

**Ensalada de perdiz**, pimientos, nueces y su escabeche

**Salpicón de rape** al bloody mary

**Salmorejo de bogavante** y mango  
(suplemento: 7€)

**Tartar de atún rojo salvaje** con mango  
(suplemento: 5€)

  
Finca-Resaurante  
**La Herreria**

FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964

1995

DESDE

## Segundos platos

### PESCADOS

**Bacalao confitado** en aceite de ajos con ali-oli de miel gratinado, aceite de albahaca y frambuesa

**Rodaballo al horno** con sofrito de ajos, cítricos y patata baby

**Rape al horno** con crujiente verde y charol de calamar

Lomos de **lubina al horno** a la bilbaína

**Merluza de pincho** en salsa verde con almejas

**Corniva al horno** en suquet de marisco

**Pata de pulpo** a la brasa sobre parmentier de patata, perlas de guacamole y aceite de pimentón

### CARNES

**Paletilla de cordero lechal** con patata trufada  
(suplemento: 10€)

**Cochinillo de segovia asado** con patatas panaderas  
(suplemento: 10€)

Duo de **cochinillo y cordero** deshuesado a baja temperatura con pastel de patata y romero

**Carrillada ibérica al vino tinto** con semiesferas de patata

**Presas ibéricas** 100% bellota a la plancha con pesto de pistacho, patata trufada y salsa de oporto

**Solomillo de ternera** con puré de apio nabo, salsa española y sitake encebollado



FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964



1995

DESDE

## Postres selección

- **Torrija brioche** con helado de turrón (suplemento: 2€)
- **Browni** con helado de leche merengada
- **Lingote tarta de queso** al horno con helado de mango y fresa
- **Semifrio de pistacho**, crema de turrón y helado de frambuesa
- **Pastel tres leches** con crema de vainilla y helado de galleta

## Sorbetes

- Manzana verde
- Limón
- Coctel - sorbete de gyn tonic (suplemento : 5 €)
- Piña
- Mandarina
- San Francisco
- Mango
- Maracuyá
- Frambuesa
- Mojito

## Pack tarta bodas

- Tarta de presentación para cortar
- Espada personalizada
- Muñeco

Precio desde : 300€



FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964



1995

DESDE

## Menús infantiles

### Primer plato a elegir:

Embutidos con croquetas y nugguets  
Pasta carbonara ó boloñesa  
Croquetas de jamón ibérico y nugguets

### Segundo plato a elegir:

Chuletillas de lechal con patatas fritas  
Hamburguesa de pollo con patatas fritas  
Escalope de ternera con patatas fritas

### Postre:

Helado mikolapiz y pastel infantil

Precio (iva incluido): 48€

  
Finca-Restaurante  
**La Herrería**

FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964



## Pack Palapa

1995

DESDE

- Coctel con 12 referencias
- +3 rincones gastronómicos
- + rincón de cerveza
- + rincón de vinos
- + primer plato (entrante ó pescado)
- + sorbete
- + plato principal (carne)
- + postre y café
- + vinos con 3/6 meses barrica/blanco verdejo/semidulce
- + 3 h. de barra libre
- = 139€ (iva incluido)

## Pack Palapa Premium

- Coctel con 12 referencias
- +3 rincones gastronómicos
- + rincón de cerveza
- + rincón de vinos
- + primer plato (entrante)
- + segundo plato (pescado)
- + sorbete
- + tercer plato (carne)
- + postre y café
- + vinos con 3/6 meses barrica/blanco verdejo/semidulce
- + 3 h. de barra libre
- = 149€ (iva incluido)

## Pack Palapa Luxury

- Coctel con 12 referencias
- + rincón de cerveza y vinos
- + 4 rincones (incluido pulpeiro y jamón de bellota)
- + primer plato (entrante)
- + segundo plato (pescado)
- + sorbete
- + tercer plato (carne)
- + postre y café
- + vinos tinto crianza/blanco verdejo/semidulce afrutado
- + 5 horas de barra libre
- + candy bar
- + recena
- + pack tarta de presentación ó fuego frio
- = 175€ (iva incluido)
- = 180€ (iva incluido) (si uno de los rincones es de ostras)

Finca-Restaurante  
**La Herrería**

FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964



1995

DESDE

## Condiciones de la reserva

- Se efectuará un depósito de 500€ en concepto de reserva y 1.000€ el día de la prueba del menú
- En caso de **anulación** no se devolverá éste depósito en concepto de gastos de cancelación
- **Los pagos** se podrán efectuar con tarjeta de crédito, transferencia bancaria 4 días antes del evento o el mismo día del evento transferencia inmediata o efectivo según condiciones de la normativa vigente en materia de pagos en efectivo.

## Condiciones generales

- **Para bodas de 80 o menos de 80** menús de adulto, si la celebración se realizase en nuestra palapa se incrementa el precio un 10% del total. Se cobrará un mínimo de 60 menús adultos
- **Modificaciones de asistentes:** No se admitirán cambios en el número de asistentes a partir del día anterior al evento
- **Política de cancelación:** En caso de cancelación del evento, desde el momento en que se formalice la reserva se deberá abonar el 50% del importe total. Si la cancelación se produjera dentro de los dos meses previos a la fecha prevista de la boda, se deberá abonar el 80% del importe total
- **Confirmación de ubicaciones:** Será necesario confirmar con antelación la ubicación exacta de cada momento de la boda (ceremonia, cóctel, banquete y barra libre), para garantizar una correcta organización y coordinación del evento
- **El protocolo de mesas y la lista definitiva** de invitados deberán enviarse al restaurante por whatsapp al menos siete días antes del evento en formato digital.
- No está permitido introducir **ningún alimento ajeno al restaurante**
- No están permitidos **los fuegos artificiales** bajo ningún concepto para evitar posibles incendios en las infraestructuras de madera y brezo que disponemos



1995

DESDE

## Servicios extras

### Barra Libre

- Precio: 7,00 €/hora por adulto confirmado.
- Horario máximo de inicio:
  - Bodas de mediodía: a las 18:00 h.
  - Bodas de noche: a las 01:00 h.

### Servicio de DJ

- Ceremonia: 100 €
- Boda completa (cóctel, banquete y tres horas de barra libre): 350 €
- Hora extra de barra libre: 50 €

Nota: En caso de no contratar nuestro servicio de DJ y traer uno externo, se aplicará un suplemento por gastos de montaje del equipo:

- 150 € sin ceremonia.
- 250 € con ceremonia civil.

### Máquinas de Fuego Frío

- Precio: 250 €

### Montaje de Ceremonia Civil y Decoración Floral

Incluye:

- Centro de mesa presidencial y decoración del espacio de ceremonia.
- Decoración de sillas, mesas auxiliares y pérgola nupcial.

Precio: 450 €

Nota: Si se aporta la decoración floral por cuenta ajena, se aplicará un coste de 200 € por el montaje y desmontaje de la ceremonia.

### Oficiante para Ceremonia Civil

- Precio: 250 €

### Animación Infantil

- 3 horas con servicio de comedor: 370 €
- 5 horas con servicio de comedor: 520 €
- Solo animación (1,5 horas): 250 €

Finca-Restaurante  
**La Herrera**

FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964



1995

DESDE

## Servicios extras

### Cachimbas

- Ocho cachimbas con diferentes sabores durante 4 horas: 500 €

### Amenización en Vivo: grupos con descuentos especiales:

- Flamenco
  - Batucada
  - Charanga
- (Precio a consultar)

### Armonización Musical

- Pianista durante la recepción y el cóctel del banquete.
- (Precio a consultar)

### Menús especiales

- Menú staff: se compone de un primer plato (el mismo elegido para el resto de los invitados) una carne (elegida en el menú adulto) y postre (elegido en el menú adulto) Precio: 85€
- Menú infantil para adulto: Considerando adulto a partir de 15 años. Precio: 35€ menos del menú adulto contratado.

### Fotomatón:

- Captura e impresión ilimitada de fotografías
- Selección de temática a elegir
- Diseño personalizado de diseño e impresión
- Álbum foto-dedicatorias para segundas copias
- Dos azafatos debidamente formados para la ocasión
- Servicio 2 horas
- Precio: 350€

Finca-Restaurante  
**La Herrera**

FINCA-RTE. LA HERRERÍA CM 4004 KM 32  
PANTOJA (TOLEDO) TELF. 653754964

1995

DESDE

## *Información y reservas*



Javier tlf. 653754964 - Restaurante tlf. 925.554.120

CM 4004 KM32  
45290 PANTOJA TOLEDO  
[www.laherreriafincarestaurantes.com.es](http://www.laherreriafincarestaurantes.com.es)

Síguenos en:



La Herrería Finca Restaurante

