

Tfo. 649.84.11.33 - Mail direccion@lacasonasanrafael.com

# *El Patio de las Orquideas*



**Comuniones 2016**

**Exclusive Wedding  
Celebraciones - Eventos - Bodas Exclusivas**

*Para Finca La Casona del Pinar nos es muy agradable, presentarles y poder compartir con ustedes la celebración de un día tan señalado.*

*Nuestras instalaciones en la villa de San Rafael, cuentan con una superficie de casi 25000 m<sup>2</sup>, de los cuales, 12000 m<sup>2</sup> están destinados a jardines y zonas verdes, incluido un parque infantil, para disfrute de los más pequeños, también contamos con campo de Fútbol, pista de Baloncesto , pista de Tenis y Tenis de mesa etc., unas instalaciones cerradas al tráfico de vehículos, lo que hace de la Finca La Casona del Pinar una fantástica opción para celebraciones de este tipo.*

*Nuestros menús están preparados meticolosa y especialmente por grandes profesionales del sector, para que esta celebración sea inolvidable para ustedes y sus invitados.*

*En las próximas páginas les presentamos los menús creados para esta temporada, con la idea de satisfacer su paladar .*

*Estamos deseosos de que nos comenten cualquier iniciativa o sugerencia, que se les plantee y que de, una mejor respuesta a sus gustos personales. Por ello les damos también a posibilidad de que creen su propio menú, ya sea con platos existentes en el menú u otros que no se encuentren en estas opciones.*

*Después de este breve preámbulo, les presentamos nuestra carta deseando que sea de su gusto.*



**1000 m2 de Jardines:**



**Chill-Out:**



**Candy-Bar, Pino-Park y Parque Infantil:**



**Mesas Imperiales:**



## Menú Degustación

### Degustación Primeros Platos: A Elegir: dos Individuales y dos Centrales

#### Centrales

- Jamón y Lomo Ibérico de Bellota.
- Revuelto de Rebozuelos con lascas de Parmesano.
- Ensalada especial La Brasería.
- Gambon de Huelva a la Plancha.
- Cecina Leonesa con Boletus salteados.

#### Individuales:

- Brie en Costra de Almendra con reducción Naranja.
- Tosta de Foie con Trufa de Soria y Arenas de caramelo.
- Tosta de Jamón Ibérico con Tomaca de Trufa.
- Rosquillas de Manzana, Foie y Carpaccio de Trufa.
- Italianos rellenos de Chipirones encebollados con salsa de su propia tinta.
- Carpaccio de Solomillo de Buey.

### Degustación Segundos Platos. (Elegir 1 Pescado, 1 Sorbete y 1 Carne)

#### Pescados:

- Lomos de Merluza en salsa Verde con espárragos y almejas.
- Lomos de Corvina Salvaje con salsa y puntas de Trigueros.
- Rape en salsa Americana.(+2 Euros)

#### Sorbetes:

- Sorbete de Limón al Cava.
- Sorbete de Frambuesa con Vodkã de Arándanos.
- Sorbete de Leche Merengada con ron Miel.

#### Carnes:

- Solomillo de Buey a la Brasa con salsa de Hongos.(+2 euros)
- Cordero lechal de Sacramenia Asado.(+2 Euros)
- Cochinillo de la Denominación segoviana, (marca de Garantía).
- Entrecot de Buey a la Brasa de Roble..

## Menú Degustación

### Degustación de Postres: A Elegir :una Tarta y un Postre.

#### Tartas:

- Tarta de Comunión de 3 Chocolates.
- Tarta de Yema tostada.
- Ponche Segoviano.

#### Postres:

- Crema de Yogurt con Turrón, Pistachos y Ciruelas caramelizadas
- Hojaldre rell. de Nata y Moka con Baño de chocolate Caliente.
- Crema de Queso con Helado de Violeta y Gajos de Mandarina.
- Postre Oreo con Chocolate caliente.

### Servicio de mesa acompañado por la selección de bebidas y vinos:

- Vino Tinto Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja).
- Vino Tinto Valdubon Joven (D.O. Ribera de Duero).
- Fray German (D.O. Rueda).
- Agua mineral.
- Refrescos, Zumos y Cervezas.
- Cava Freixenet Brut.
- Café.

**45 € por persona**



## **Menú Elección**

### **Degustación Primeros Platos: A Elegir: dos Individuales y dos Centrales**

#### Centrales

- Jamón y Lomo Ibérico de Bellota.
- Revuelto de Rebozuelos con lascas de Parmesano.
- Ensalada especial La Brasería.
- Gambon de Huelva a la Plancha.
- Cecina Leonesa con Boletus salteados.

#### Individuales:

- Brie en Costra de Almendra con reducción Naranja.
- Tosta de Foie con Trufa de Soria y Arenas de caramelo.
- Tosta de Jamón Ibérico con Tomaca de Trufa.
  - Rosquillas de Manzana, Foie y Carpaccio de Trufa.
- Italianos rellenos de Chipirones encebollados con salsa de su propia tinta.
- Carpaccio de Solomillo de Buey.

### **Segundos Platos: A Elegir Tres: un Pescado y dos Carnes**

#### Pescados:

- Lomos de Merluza en salsa Verde con espárragos y almejas.
- Corvina salvaje con salsa y puntas de Trigueros.
- Rape en salsa Americana. (+2 Euros)

#### Carnes:

- Solomillo de Buey a la Brasa con salsa de Hongos. (+2 euros)
- Cordero lechal de Sacramenia Asado. (+2 Euros)
- Cochinillo de la Denominación segoviana, (marca de Garantía).
- Entrecot de Buey a la Brasa de roble.

## **Menú Elección**

### **Degustación de Postres: A Elegir :una Tarta y un Postre.**

#### Tartas:

- Tarta de Comunión de 3 Chocolates.
- Tarta de Yema tostada.
- Ponche Segoviano.

#### Postres:

- Crema de Yogurt con Turrón, Pistachos y Ciruelas caramelizadas
- Hojaldre rell. de Nata y Moka con Baño de chocolate Caliente.
- Crema de Queso con Helado de Violeta y Gajos de Mandarina.
- Postre Oreo con Chocolate caliente.

### **Servicio de mesa acompañado por la selección de bebidas y vinos:**

- Vino Tinto Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja).
- Vino Tinto Valdehondo Joven (D.O. Ribera de Duero).
- Fray German (D.O. Rueda).
- Agua mineral.
- Refrescos, Zumos y Cervezas.
- Cava Freixenet Brut.
- Café.

**40 € por persona**

## Menú Vintage

### Primeros Platos:

Entremeses: Compuestos por:

- Jamón Ibérico de Bellota.
- Lomo Adobado.
- Queso Puro de Oveja
- Chorizo de La Olla.
- Croquetas de Jamón.

-----  
-Langostinos Cocidos con Maionesa y Vinagreta

### Segundos Platos:

Asado:

-Cochinillo de la Denominación segoviana, (marca de Garantía).

ó

-Cordero lechal de Sacramenia Asado.(+2 Euros)

\*Posibilidad de cambio en algún Segundo Plato, si algún comensal, no quisiera Asado.

**38 € por persona**



## **Menú Vintage**

### **Degustación de Postres: A Elegir :una Tarta y un Postre.**

#### Tartas:

- Tarta de Comunión de 3 Chocolates.
- Tarta de Yema tostada.
- Ponche Segoviano.

#### Postres:

- Crema de Yogurt con Turrón, Pistachos y Ciruelas caramelizadas
- Hojaldre rell. de Nata y Moka con Baño de chocolate Caliente.
- Crema de Queso con Helado de Violeta y Gajos de Mandarina.
- Postre Oreo con Chocolate caliente.

### **Servicio de mesa acompañado por la selección de bebidas y vinos:**

- Vino Tinto Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja).
- Vino Tinto Valdehobon Joven (D.O. Ribera de Duero).
- Fray German (D.O. Rueda).
- Agua mineral.
- Refrescos, Zumos y Cervezas.
- Cava Freixenet Brut.
- Café.

**38 € por persona**

## **Menú Infantil**

### **Primer Plato:**

Entremeses:

- Croquetas,
- Calamares,
- Jamón Serrano,
- Palitos de Queso.

### **Segundo Plato: (A elegir)**

- Escalope de Ternera.
- Chuletillas de Lechal.
- \*Servidos con Patatas Fritas.
- \*se adapta también para celíacos

### **Postre:**

- Helado Infantil.

### **Servicio de mesa acompañado por:**

- Agua mineral, refrescos y Zumos.

**20 € por niño ( de 2 a 12 años)**

## Los menús incluyen:

- Decoración Floral de las mesas.
- Montaje de Mesas personalizado.
- Menaje y Cristalería de Alta Gama
- Minutas y Planos de mesas.
- Prueba degustación para 2 personas.
  
- Precios válidos para un mínimo de 30 personas. (Consultar grupos más reducidos).
  
- Precios Válidos para 2016.

## Añade un toque especial a tu celebración:

- Confeciona Tú propio Menú, con los platos de esta carta (precio a Consultar).**
- Pino-Park(Parque de Tirolinas y Aventura), 10,00 € por persona.
- Corte de Jamón: 400 € (cortador profesional y Jamón de Bellota)  
300 € (cortador profesional y Jamón de Recebo).
- Candy Bar.
- Celebración tipo Cocktail.
- Barra de Gin-Tonics Premium (15,00 € por persona y hora)
- Barra de Cocktelería.(10 € por persona y hora)
- Barra libre de primeras marcas (12 € por persona y hora)
- Discoteca Móvil (100 € por hora, mínimo 2 horas)
- Música en directo (Consultar precio).

### Oferta 2016:

- Para grupos superiores a 25 Adultos regalo de Candy Bar.
- Para grupos superiores a 35 Adultos 10% de Descuento.
- Para grupos superiores a 45 Adultos regalo de Pino-Park,(Tirolinas), para los niños.