

The
Wedding

EST. 1990



TU BODA:
GASTRONOMÍA,
DISEÑO Y
TRANQUILIDAD
EN UN SOLO
EQUIPO

TEMPORADA 2027

Finca La Horna

<https://www.thewedery.com/es/venues/finca-la-horna/>



NUESTROS MENÚS INCLUYEN

- Servicio de logística. Montaje y desmontaje del evento, con un mínimo de 100 personas.
- Equipo de cocina. Jefe de cocina junto con su equipo de ayudantes.
- Equipo de sala. Jefe de sala y su equipo.
- Montaje de cóctel. Mesas altas, barra para las bebidas y chiringuitos para las estaciones.
- Barra libre durante 4 horas
- Montaje de mesas con mantelería blanca.
- Modelo de sillas, a elegir entre varias opciones.de nuestro proveedor <https://www.alquilereskava.com>
- Decoración. Botella con paniculata y número de mesa.
- Minutas. Diseño personalizado.
- Seating plan: organización de los asientos.
- Menús especiales. Opciones para veganos, vegetarianos, celíacos e intolerantes.
- Prueba de menú. Para bodas con más de 120 comensales, la prueba será para seis personas; para bodas entre 80 y 119 comensales, la prueba será para dos personas; para bodas con menos de 80 comensales, la prueba tendrá un coste de 60€ por persona.

SERVICIOS NO INCLUIDOS Y MÉTODOS DE PAGO

- 10% IVA
- Alquiler de la finca
- Pago Nº 1: 1.000 € de reserva de la fecha de la boda.
- Pago Nº 2: hasta el 90% diez días antes de la boda.
- Pago Nº 3: el resto, la semana antes del evento.

PROPUESTA MEDITERRÁNEA

8 aperitivos cóctel
+
1 estación
+
1 entrante individual
+
1 principal
+
1 postre



CÓCTEL FRÍO (6):

- 1.- Marinea con anchoa
- 2.- Salmorejo con picatostes
- 3.- Tosta con salmón, queso fresco y wasabi
- 4.- Cucharita de tartar de atún con mango
- 5.- Brocheta de langostino
- 6.- Pétalo de salazones y tomatito cherry

CÓCTEL CALIENTE (2):

- 7.- Croqueta de rabo de toro
- 8.- ravioli de queso y miel

SHOW COOKING: (Estación)

- 9.- Huevo de codorniz con tosta y sobrasada

EN MESA

Entrante individual:

Alcachofa con vellute de jamón

Principal:

Carrillera ibérica en su jugo con parmentier de patata trufada

Postre:

Brownie de chocolate y nata
Café o café granizado

BEBIDAS

Cerveza
Cerveza sin alcohol
Cerveza para celíacos
Refrescos
Agua mineral

BODEGA:

Vinto tinto Gallinita Ciega D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Gilda D.O. Rueda

97 €/persona

Todos nuestros menús pueden adaptarse y personalizarse según el estilo y las necesidades de cada boda.

10 aperitivos cóctel
+
1 estación
+
1 entrante individual
+
1 principal
+
1 postre

PROPUESTA SELECCIÓN

CÓCTEL FRÍO (7):

- 1.- Marinea con anchoa
- 2.- Salmorejo con picatostes
- 3.- Tosta con salmón, queso fresco y wasabi
- 4.- Cucharita de tartar de atún con mango
- 5.- Brocheta de langostino
- 6.- Pétalo de salazones y tomatito cherry
- 7.- Gofre de burrata y pesto rojo

CÓCTEL CALIENTE (3):

- 8.- Croqueta de rabo de toro
- 9.- Ravioli de queso y miel
- 10.- Burrito de pollo con mayonesa

SHOW COOKING: (Estación)

- 11.- Huevo de codorniz con tosta y sobrasada

EN MESA

Entrante individual:

Pimientos rellenos de brandada de bacalao con salsa Aurora

Principal:

Carrillera ibérica en su jugo con parmentier de patata trufada

Postre:

Brownie de chocolate y nata
Café o café granizado

BEBIDAS

Cerveza
Cerveza sin alcohol
Cerveza para celíacos
Refrescos
Agua mineral

BODEGA:

Vinto tinto Gallinita Ciega D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Gilda D.O. Rueda

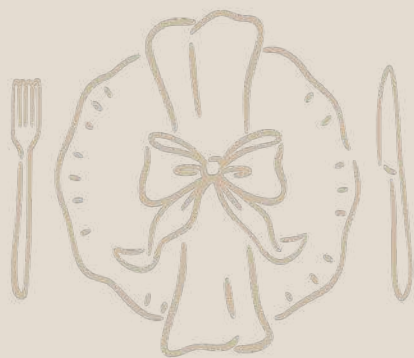
103 €/persona

Todos nuestros menús pueden adaptarse y personalizarse según el estilo y las necesidades de cada boda.



PROPUESTA SIGNATURE

12 aperitivos cóctel
+
1 estación gourmet
+
1 entrante individual
+
1 principal
+
1 postre



CÓCTEL FRÍO (8):

- 1.- Marinea con anchoa
- 2.- Salmorejo con picatostes
- 3.- Tosta con salmón, queso fresco y wasabi
- 4.- Cucharita de tartar de atún con mango
- 5.- Brocheta de langostino
- 6.- pétalo de salazones y tomatito cherry
- 7.- Gofre de burrata y pesto rojo
- 8.- Foie caramelizado sobre blinie

CÓCTEL CALIENTE (4):

- 9.- Croqueta de rabo de toro
- 10.- Ravioli de queso y miel
- 11.- Burrito de pollo con mayonesa
- 12.- Brioche de cochinita pibil

SHOW COOKING: (Estación)

- 13.- Variedad de quesos: puro oveja, Ideazabal, cabra, gouda vaca vieja, oveja trufada,...

EN MESA

Entrante individual:

Pimientos rellenos de brandada de bacalao con salsa Aurora

Principal:

Lingote de cordero en su jugo estilo Tayín

Postre:

Brownie de chocolate y nata
Café o café granizado

BEBIDAS

Cerveza
Cerveza sin alcohol
Cerveza para celíacos
Refrescos
Agua mineral

BODEGA:

Vinto tinto Gallinita Ciega D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Gilda D.O. Rueda

105 €/persona

Todos nuestros menús pueden adaptarse y personalizarse según el estilo y las necesidades de cada boda.

Una propuesta pensada para disfrutar la boda a través de diferentes bocados y estaciones, cuidando el ritmo, la variedad y la experiencia gastronómica, sin un servicio de mesa tradicional.

PROPUESTA EXPERIENCIA

CÓCTEL FRÍO (4):

- 1.- Marinera con anchoa
- 2.- Salmorejo con picatostes
- 3.- Tosta con salmón, queso fresco y wasabi
- 4.- Cucharita de tartar de atún con mango

CÓCTEL CALIENTE (2):

- 5.- Croqueta de rabo de toro
- 6.- Ravioli de queso y miel

ESTACIONES GOURMET:

Jamón ibérico al corte con pan al horno y tomate natural

Variedad de quesos: puro oveja, ideazabal, cabra, gouda vaca vieja, oveja trufada,...

Estación de arroces : arroz a banda y arroz con conejo y pollo

Estación de carne: brocheta de pularda y brocheta de solomillo ibérico con pimiento

Estación de postre. milhojas hechas en directo y brownie de chocolate

Cafés y Moscato

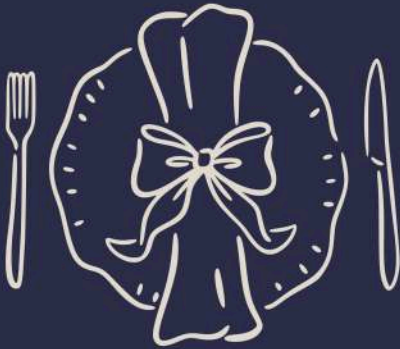
BEBIDAS

- Cerveza
- Cerveza sin alcohol
- Cerveza para celíacos
- Refrescos
- Agua mineral

BODEGA:

- Vinto tinto Gallinita Ciega D.O. Ribera del Duero
- Vino blanco Gilda D.O. Rueda

95€/persona



Todos nuestros menús pueden adaptarse y personalizarse según el estilo y las necesidades de cada boda.

PLATOS DEL CÓCTEL



APERITIVOS FRÍOS

Elige tus favoritos y crea tu propio menú.

- Tartar vegetal con salsa de miso rojo y jugo de boletus
 - Sandwich siglo XIX, lacón y provolone
 - Brocheta de langostino con salsa romesco
- Crema de queso manchego y stilton con gominola de vino tinto, canela y naranja
 - Salmorejo con huevo rallado y jamón
- Salmorejo con pica postes y jamón y huevo rallado
 - Cucharita de tartar de salmón con aguacate
 - Cucharita de tartar de atún
 - Lima con gamba blanca
 - Marinera con anchoa
 - Ceviche de agrios
 - Tataki de atún con sésamo
 - Tartar de gamba con ensalada de fruta
- Ensalada de jamón de pato, mango, papaya, cebolla tierna crujiente y aliño de jerez y miel de nueces
- Tosta de brioche tostado con ensalada de ave, cebolla morada, zanahoria y gel de remolacha
- Crema de foie, compota de manzana y almendras crocantes con tostas.
- Steak de atún rojo sobre tosta, huevo de codorniz a la plancha, tartufo y alcaparras fritas (show cooking)
- Yogurt-griego de mariscos, mollitas de coca salada y dulce de tomate.

**Algunos entrantes pueden variar dependiendo de la temporada. Consulta con tu coordinadora.*

APERITIVOS CALIENTES

Elige tus favoritos y crea tu propio menú.

- Brocheta de pollo de corral
- Brocheta de jamón y parmesano
- Crujiente de rabo de toro
- Tataki de atún con sésamo
- Buñuelo de bacalao
- Ravioli de queso y miel
- Pulpo con patata y pimentón
- Mini burger con parmesano
- Mini burger de atún con cebollita pochada
- Huevo de codorniz sobre tosta con sobrasada y sal maldon
- Cucharita de arroz a banda
- Cucharita de arroz con conejo y pollo
- Cucharita de arroz de marisco
- Patatas Bravas
- Brioche de cochinita pibil
- Pan Bao con carrillera
- Zamburiña con kimchi
- Ollita de caldo con relleno y sus garbanzos
- Cazuelita de chipirones fritos y ajillo
- Croqueta de jamón ibérico / pollo de corral.
- Tartaleta de rougut de ternera con cebolla seca.
- Taco de pollo con mole y pico de gallo
- Brocheta de pollo con cacahuets
- Caldo con pelotas caseras y garbanzos
- Cazuelita de chipirones salteados

AÑADE UN PLUS A TU EVENTO

- Mini chuletita de cabrito (+1€) Gambas al ajillo (+1€)
- Piruleta de secreto con miel, soja y sésamo (+1€)
- Copita con puré de patata, setas, foie y aceite de trufa (+2€)
- Tataki de wagyu (+3€)



PLATOS EN MESA



PARA CADA COMENSAL ENTRANTES

- Burrata de búfala con tomate asado y especiado romesco y frutos secos (+2€)
- Ravioli relleno de mero y gambas con salsa de mariscos y endivia a la brasa
- Alcachofa confitada con vellute de jamón ibérico y vino fino
- Milhoja de foie caramelizada con mermelada de violetas
- Tartar de salmón marinado con aguacate, tomate y huevo de trucha (+2€)
- Tartar de atún con wakame (+2€)
- Crujiente de bogavante en su jugo
- Tosta de secreto ibérico con cebollitas



PARA CADA COMENSAL PESCADO

- Lingote de atún con puerros asados, tirabeques y salsa de sésamo con cacahuets
- Lomo de bacalao frito con parmentier de lombarda morada y ajos fritos
- Merluza en rustidera
- Lubina al hojaldre con parmeniter de patata
- Bacalao sobre bases de hojaldre con pimientos escalibadas



PARA CADA COMENSAL CARNE

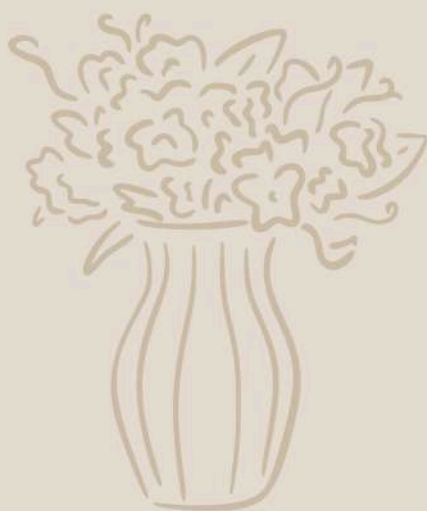
- Carrillera ibérica crujiente con crema de boletus y su demi glace
- Lingote de cordero en su jugo estilo tayín
- Tournedó de cerdo ibérico sobre pisto manchego y salsa de cabrales
- Solomillo de ternera con patatas y pimiento de padrón (+8€)

PARA CADA COMENSAL POSTRE

- Cremoso de mango, crumble de galleta de caramelo, crema cítrica y frutos rojos
- Lingote de turrón de Jijona, almendras garrapiñadas y toffee
- Milhoja con crema de Vainilla de Madagascar (+2 €)



MENÚS
ESPECIALES



MENÚ SIN GLUTEN NI LACTOSA

CÓCTEL

Cartucho de patatas bravas
Ensalada de Quinoa
Mini alcachofitas con mayonesa vegana
Guacamole con tosta vegana
Ravioli de Queso y Miel

EN MESA

Adaptaremos el plato elegido al del resto de los invitados

POSTRE

Macedonia de frutas



MENÚ VEGANO

CÓCTEL

Cartucho de patatas bravas
Salmorejo con picatostes
Mini alcachofitas con mayonesa vegana
Guacamole con tosta vegana
Ensalada de Quinoa

EN MESA

Alcachofa confitada con aceite de oliva y velluté
Lasaña de Verduras
Torre de Berenjena, Tomate y Queso vegano

POSTRE

Macedonia de frutas

MENÚ VEGETARIANO

CÓCTEL

Cartucho de patatas bravas
Salmorejo con picatostes
Mini alcachofitas con mayonesa vegana
Guacamole con tosta vegana
Ravioli de Queso y Miel

EN MESA

Alcachofa confitada con aceite de oliva y velluté
Lasaña de Verduras
Torre de Berenjena, Tomate y Queso vegano

POSTRE

Macedonia de frutas



PARA BRINDAR
BODEGA



VINO BLANCO

- Gilda, D.O. Rueda Marina Alta, D.O.
- Alicante Monasterio de Palazuelos, D.O.
- [Región] Tarima Mediterráneo, D.O.
- Alicante (+2€)

VINO TINTO

- Amezquita Crianza, D.O. Rioja Ramón
- Bilbao, D.O. Ribera del Duero Azpilicueta
- Crianza, D.O. Ribera del Duero Protos
- Roble Tempranillo, D.O. Rioja Tarima Hill
- Monastrell, D.O. Alicante (+1 €)



BARRA LIBRE

*Montaje con barra de madera y trasbarra
Mínimo a contratar 100 comensales*

GINEBRA:

Seagrams
Larios 12
Larios
Tanqueray
Puerto Indias

RON:

Havanna
Brugal
Barceló
Cacique

OTROS:

J.B.
White Label
Vodka Absolute
Cerveza



COMPLETA EL CÓCTEL
CON
ESTACIONES



ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

El jamón es una parte fundamental de la boda, para este servicio ponemos a vuestra disposición a profesionales en exclusiva a este servicio.

Montaje:

- Mesa de madera
- Diferentes tipo de panes
- Tomate y aceite de oliva
- Cartelería personalizada

PRECIO: 650€



ESTACIÓN DE SALAZONES Y MARINERAS

Sabor mediterráneo en estado puro. Seleccionamos una variedad de los mejores salazones artesanos, y lo acompañamos de nuestras conocidas marineras.

Montaje:

- Mesa de madera
- Bandejas de madera con altura
- Cartel personalizado

PRECIO: 8€ / persona (mínimo 100 personas)



ESTACIÓN DE QUESOS

Variedad de quesos españoles y franceses, con una presentación que juega con cortes, formas, texturas y colores. Esta mesa aporta un elemento decorativo al gusto de todos.

Montaje:

- Mesa de madera
- Quesos montado en alturas
- Diferentes grisinies en cuencos especiales
- Platitos individuales con tenedor ecológico

PRECIO: 6€ / persona (mínimo 100 personas)



ESTACIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

Surtido de embutidos ibéricos: salchichón, lomo, blanco, morcilla. Con panes, picatostes y aceites.

Montaje:

- Mesa de madera
- Bandejas de madera
- Cartel personalizado

PRECIO: 6€ / persona (mínimo 100 personas)



ESTACIÓN DE VERMUTERÍA

Variedad de Martinis rojos y blancos.

Montaje:

- Mesa de madera
- Cartel personalizado
- Vasos especiales
- Presentación con olivas, naranja y limón

PRECIO: 4€ / persona (mínimo 100 personas)

ESTACIÓN DE CERVEZAS

Puedes montar un espacio con diferentes cervezas; Lager, Pilsener, Porter, Dark.

Montaje:

- En cubos de latón con mucho hielo

PRECIO: 3€ / persona (mínimo 100 personas)



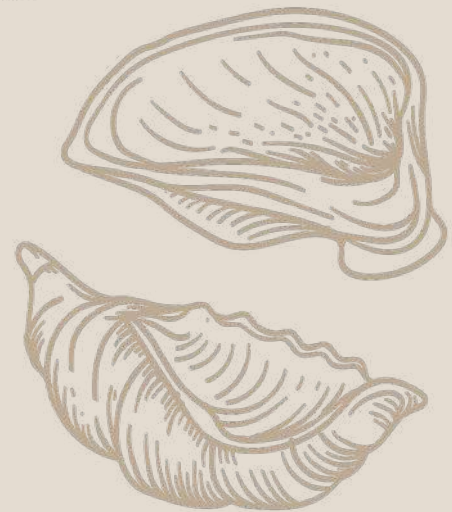
ESTACIÓN DE OSTRAS

Ostras abiertas al momento por nuestros profesionales.
Todo un espectáculo.

Montaje:

- Mesa de madera
- Cartelería
- Cubos latón con hielo picado

PRECIO: 4€ / persona (mínimo 100 personas)



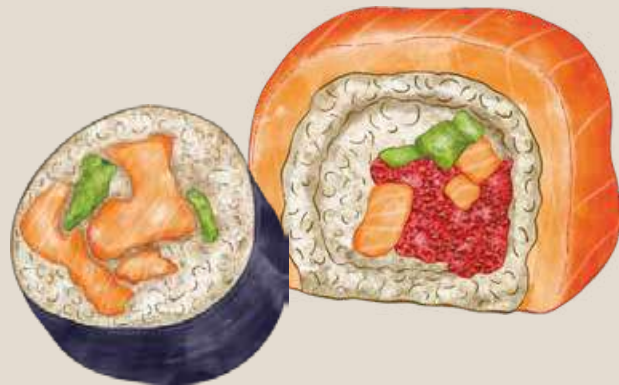
ESTACIÓN DE SUSHI

Nigiris, Maquis, Uramaki, California rol. Presentado con wasabi, salsa de soja y jengibre.

Montaje:

- Mesa de madera
- Cartel personalizado
- Bandejas de madera
- Palillos chinos
- Cuencos

PRECIO: 2,5€ / pieza





SERVICIOS ADICIONALES

RINCÓN DE BIENVENIDA

BIENVENIDA ESPUMANTE:

Tus invitados al evento podrán elegir entre variedades de vinos espumosos: blanco, rosado, tinto, brut, zero (sin alcohol) y botellines de agua.

- 5€/persona

BIENVENIDA CON CHAMPAGNE:

Incluye una copa de uno de los mejores.

- 7€/persona



COMPLETA LA FIESTA CON RECENA

TRADICIONAL:

Mini bocadillos de embutidos variados: salchichón, lomo, chorizo, quesos, etc. - 5€/persona

AMERICANA: Hot dog, hamburguesas y patatas fritas - 8€/persona

GRACE BOARD: Surtido de quesos, embutidos y picos - 7€/persona



Te ayudamos con cualquier tipo de recena que quieras desde food truck, hasta un puesto de chocolate con churros recién hechos.

Consúltanos cualquier idea que tengas y te ayudamos a encontrar el proveedor que necesites.

EDICIÓN DE
AUTOR
2026



Descubre una nueva selección de platos diseñados para elevar tu experiencia gastronómica. Creaciones exclusivas, elaboradas por nuestro chef de prestigio y con ingredientes de excelencia, que aportan un toque de distinción a cada evento.

CÓCTEL

Cucharita de caviar Siberian como recepción en el coctel (+6€)

Pani puri de ensaladilla de merluza (+2€)

Marinera de salmón

Mini vol au vent de guacamole y hueva de mújol en semi salazón (+2€)

Variedad en gildas (+1'5€)

Croqueta de pesto con tomate secor y parmesano (+1€)

Guioza de quisquilla

ENTRANTES EN MESA

Piquillo relleno de brandada de bacalao con salsa Aurora

Mini alcachofas con foie (+1€)

Pata de pulpo con parmentier de patata + 2 €

PRINCIPALES

Lingote de pularda con parmentier trufado

Secreto a baja temperatura con patatas old fashion (+2€)



Coordinadora de eventos

Luisa María

677 46 47 74

www.thewedery.com