



**JARDINES DEL
TRAPICHE**



ÍNDICE

Sobre nosotros

Nuestros salones

Servicios incluidos en el menú

Servicio de wedding planner

Cóctel de bienvenida

- aperitivos fríos
- aperitivos calientes
- bodega

Ideas de menú

- menú 1 / 2
- menú 3 / 4
- menú 5 / 6
- menú infantil

Personaliza tu menú

- entradas
- pescados
- carnes
- postres
 - tartas
 - postre individual
- sorbetes

Temporadas

- temporada alta
- temporada baja

Notas



SOBRE NOSOTROS

Jardines del Trapiche es el antiguo cortijo “La Palma” reconvertido en una finca ideal para celebrar bodas, comuniones, bautizos y todo tipo de celebraciones. Está situado en “El Trapiche” de Vélez-Málaga rodeado de un maravilloso entorno natural. Jardines además se encuentra junto al aeropuerto de La Axarquía, cerca del embalse de La Viñuela y a tan sólo 30 kilómetros de Málaga.

Contamos con nuestras propias cocinas y personal fijo con el que, gracias a vosotros, llevamos 20 años haciendo de cada evento un día inolvidable.



NUESTROS SALONES

SALÓN JARDINES

El mayor de los dos con capacidad de **600 invitados**. También cuenta con una zona con patio exterior y unas antiguas cuadras, donde disfrutaréis del cóctel de bienvenida

SALÓN CORTIJO - LAGO

El salón Cortijo adecuado para celebración máximo **160 invitados**

Esta zona cuenta también con unos jardines frente a nuestro Lago donde podréis celebrar vuestro evento siempre que la climatología lo permita hasta **300 invitados**



SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

- **Degustación** de menú para 6 personas en bodas de más de 100 adultos y 2 personas en bodas de menos de 100 adultos
- **Adaptación del menú** elegido a cualquier alergia o intolerancia
- **Menaje completo** (vajilla, cristalería y cubertería)
- Mantelería, mesas y sillas
- **Centros de flores** frescas en mesa
- **Papelería de boda** (meseros, seating y minuta)
- **Tarta nupcial** (corte simbólico)
- **Personal de servicio** (cocineros/as, maitre, camareros/as)
- **Parking**



SERVICIO WEDDING PLANNER

Este departamento **gratuito** le ayudará a personalizar su boda de principio a fin

Estaremos a su lado para **ayudarle y aconsejarle** sobre todos los servicios de decoración extra que busque para el día de su celebración: rincones, seating plan, caravanas, iluminación, photocal, decoración floral y un larguísimo etcétera

Trabajador extra a petición del cliente para montar su decoración: a consultar



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Personaliza tu cóctel de bienvenida a tu gusto, seleccionando los aperitivos fríos o calientes que mejor se adapte a tu estilo

Además, contamos con una selección de vinos, cava y refrescos, para brindar, disfrutar y acompañar cada plato en el banquete



APERITIVOS FRÍOS

- Ensaladilla rusa con ventresca, tirabeques y regañá
- Gilda de boquerón con su pipirrana
- Ajoblanco, granizado de mango y PX
- Guacamole Axárquico, pico de gallo, torreznos y nachos
- Foie, manzana asada y crumble especiado
- Porra de tomates asados, remolacha, huevo de codorniz y avruga
- Tabulé de verduras, pasas, sardina ahumada, anacardos, hierbabuena y cítricos
- Pulpo, crema de maíz con ají amarillo y cebollitas encurtidas
- Tartar de salmón ahumado y manzana verde con salsa de rábano picante



APERITIVOS CALIENTES

- Mini Burguer de vaca madurada, cebolla caramelizada, queso y salsa especial
- Crujiente de verdura con curry rojo y hojas de albahaca
- Brocheta de pato y piña con vinagreta de naranja en texturas
- Croquetitas de rabo de toro y ajonegro
- Patatas bravas “Trapiche”
- Chapizza de mozzarella, portobello y rúcula
- Langostino crujiente con alioli suave de hierbabuena y coco
- Gyozas de cerdo y verduras con salsa ponzu picante y jengibre
- Nuestro “Serranito” de solomillo ibérico, papada, pimiento confitado y mayonesa de trufa
- Molletito de pastrami, encurtidos, salsa tártara y cilantro
- Brioche de rabo de toro, salsa kimchee y hoja de sisho



BODEGA

Vino blanco Añares verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Añares crianza (D.O. Rioja)

Cava

Cervezas, refrescos, zumos, agua mineral



IDEAS DE MENÚS

A continuación, encontrará algunas de las muchas opciones de menús seleccionados para tu evento ideal. Todos los menús quedan abiertos a modificaciones y sugerencias

No se admite servicio de comida y bebida del exterior

Precios a consultar



MENÚ 1

- Aperitivos de bienvenida **30 min.** (6 variedades)
- Lomo de **salmón**, calabaza rustida, vainas y salsa de cítricos
- Bizcocho de chocolate, crujiente de Ferrero y chocolate con leche

MENÚ 2

- Aperitivos de bienvenida **1.5h** (12 variedades)
- Wellington de **carrillera** y castañas, puré de orejones, tirabeques con salsa de vino tinto y chocolate
- Tres chocolates

BODEGA

Refrescos, cerveza, agua

Vino blanco Añares Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Añares Crianza (D.O. Rioja)

Cava Perlada Brut Reserva



MENÚ 3

- Aperitivos de bienvenida **45 min** (8 variedades)
- **Salmón** marinado, hojas de mostaza, salsa tártara de eneldo y anacardos tostados
- **Solomillo de cerdo ibérico**, cremoso de patatas, verdura baby y jugo de amontillado
- Bizcocho genovés, mousse de turrón, nata y yema tostada

MENÚ 4

- Aperitivos de bienvenida **45 min** (8 variedades)
- **Carpaccio** de vieira, aguacate, vinagreta de cítricos, brotes verdes y piñones tostados
- Maloso de **ternera**, parmentier de patatas con Aove, judías Kenia y acedera roja
- Torrija caramelizada con toffe y helado de leche merengada

BODEGA

Refrescos, cerveza, agua

Vino blanco Añares Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Añares Crianza (D.O. Rioja)

Cava Perlada Brut Reserva



MENÚ 5

- Aperitivos de bienvenida **1h** (10 variedades)
- **Lubina**, bilbaína de amontillado, tomatitos confitados y ratatouille
- **Secreto ibérico** con patatas gofre, tatín de verduras y chimichurri Axárquico
- Mousse yogurt griego, interior frambuesa, terciopelo blanco

MENÚ 6

- Aperitivos de bienvenida **45 min** (8 variedades)
- **Tartar de atún**, aguacate a la brasa y aliño de ají amarillo
- **Solomillo de ternera**, chalotas glaseadas, milhojas de patatas y salsa Perigord
- Semifrío de coco con interior de mango

BODEGA

Refrescos, cerveza, agua

Vino blanco Añares Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Añares Crianza (D.O. Rioja)

Cava Perlada Brut Reserva



MENÚ INFANTIL

Aperitivos de bienvenida

Escalopines de pollo

Croquetas caseras

Patatas fritas

Helado



PERSONALIZA TU MENÚ DESDE CERO

Podréis personalizar vuestro **propio menú** combinando los siguientes platos como más os guste:
entradas, pescados, carnes, postres y sorbetes

Para más información, **contacta con nosotros** para poder hacer un menú acorde a tus preferencias!



ENTRADAS

- Tartar de atún, aguacate a la brasa y aliño de ají amarillo
- Bisque de marisco, pescado de roca y patata a la vainilla
- Ajoblanco de almendras y coco, salmón ahumado y aceite de albahaca
- Salmorejo de tomates de Coín, remolacha encurtida, tataki de atún y huevas de trucha
- Timbal de verdura, piña, langostinos y vinagreta de mostaza e hierbas frescas
- Salmón marinado, hojas de mostaza, salsa tártara de eneldo y anacardos tostados
- Carpaccio de viera, aguacate, vinagreta de cítricos, brotes verdes y piñones tostados



PESCADO

- Lomo de salmón, calabaza rustida, vainas y salsa de cítricos
- Merluza del Cantábrico, salsa verde, almejas y bimí
- Lubina, bilbaína de amontillado, tomatitos confitados y ratatouille
- Lomo de bacalao con su pilpil y pimientos asados caramelizados



CARNES

- Solomillo de ternera, chaloras glaseadas, milhojas de patata y salsa Perigord
- Solomillo de cerdo ibérico, cremoso de patata, verdura baby y jugo de amontillado
- Pularda rellena de foie, orejones y piñones con jugo de Oporto, puré de manzana asada y pastel de patata
- Carrilera de cerdo ibérica, setas salteadas, jugo de PX con graten de patatas, foie y champiñones
- Meloso de ternera, parmentier de patatas con Aove, judías Kenia y acedera roja
- Secreto ibérico con patatas gofre, tatín de verduras y chimichurri Axárquico
- Wellington de carrillera y castañas, puré de orejones, tirabeques con salsa de vino tinto y chocolate



POSTRES

TARTAS

- Tres chocolates (bizcocho de chocolate, mousse choco 70%, semifrío de choco blanco y glaseado ceylón)
- Turrón, nata y yema (bizcocho genovés, mousse de turrón, nata y yema tostada)

POSTRE INDIVIDUAL

- Tango (mousse de chocolate blanco e interior de Mango y Pasión)
- Yuzu - Lemón Pie (tartaleta crujiente, crema de limón y yuzu, merengue italiano)
- Semifrío de avellana, crujiente barquillo y chocolate
- Torrija caramelizada con toffe y helado de leche merengada
- Coulant de chocolate con semifrío de vainilla
- Cremoso de queso con sopa de chocolate blanco y frutos rojos



SORBETES

- Lima a la albahaca y menta blanca
- Mandarina al aroma de Pedro Ximénez
- Limón con corazón de cereza
- Mojito
- Tropical (sin alcohol)



TEMPORADAS

TEMPORADA ALTA (MAYO - OCTUBRE, AMBOS INCLUSIVE)

Si te casas un viernes o un domingo (no festivo), tendrás un **10% de descuento** en el menú elegido

El mínimo de invitados los sábados es de 150 adultos

El mínimo de invitados los viernes y domingos es de 100 adultos

TEMPORADA BAJA (NOVIEMBRE - ABRIL, AMBOS INCLUSIVE)

10% de descuento en el menú elegido

El mínimo de invitados es de 100 adultos

Según los días hay un mínimo de invitados, de no ser así se abonará la cantidad de 30€/pp



NOTAS

La pre-reserva no compromete a nada. Dicha pre-reserva se mantendrá durante una semana

No cobramos alquiler de finca en caso de quererla en exclusiva, consultar precio

No dudes en **consultarnos para más información** sobre la barra libre para una fiesta inolvidable, los rincones extras para un cóctel más sabroso y muchos más extras para que tu boda esté a la altura de tu sueño