



# JARDINES DEL TRAPICHE

*Dossier de bodas 2021*



[jardinesdeltrapiche@gmail.com](mailto:jardinesdeltrapiche@gmail.com)

Tel. 952 503 754 / Móvil 660 605 995

Ctra. Benamargosa Km. 0.5 29719 Trapiche (Vélez-Málaga)



## 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 15 años haciendo de cada evento un día inolvidable.

## NUESTROS SALONES

Jardines del Trapiche está dividido en dos zonas con entrada y acceso

*independientes:*

### Salón Jardines

El mayor de los dos con capacidad de 600 invitados. También cuenta con una zona exterior donde se recibe a los invitados mientras disfrutaréis del cóctel de bienvenida.

### Salón Cortijo-Lago

El salón Cortijo adecuado para celebración máximo 160 personas.

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.

*“Si el plan A falla,  
no olvides que existen 25 letras más”*

# menú

## SERVICIOS INCLUIDOS

### EN EL MENÚ:

- *Cóctel de bienvenida*
- *Degustación de menú*
- *Menaje completo:*  
*Vajilla, cristalería y cubertería*  
*Mantelería – Mesas y sillas*  
*Centros de mesa estándar*
- *Minutas y protocolo estándar*
- *Tarta nupcial con muñeco de novios*
- *Personal de servicio*

*Nuestros menús quedan abiertos  
a modificaciones y sugerencias.*

*Diseño de  
nuestra minuta  
actualmente*



JARDINES  
DEL TRAPICHE

*jardinesdeltrapiche@gmail.com*

Telf. 952 503 754 / Móvil 660 605 995

Ctra. Benamargosa Km. 0.5 29719 Trapiche (Vélez-Málaga)

## CÖCTEL DE BIENVENIDA

### Aperitivos

#### fríos

*Rusa con ventresca de atún y regañá*  
*Ajo blanco de mango*  
*Guacamole Axárquico con maíz ahumado y nachos*  
*Pionono de foie*  
*Porra antequerana, huevo de codorniz y mojama*  
*Tabulé de verduras y pasas con un toque cítrico*  
*Pulpo en espuma de patata y pimentón*  
*Eclair de paté de perdiz y gel de Pedro Ximénez*

### Aperitivos

#### calientes

*Mini Burger*  
*Coca de berenjena y sardinas en espeto*  
*Torta de aceite, refrito y vieira*  
*Brocheta de presa y piña con vinagreta de naranja y pistachos*  
*Pollo crujiente, ras-el-hanout y mayonesa de hierbabuena*  
*Bolitas de pan al vapor de morcilla y piquillo/crema de queso ahumada y cebollino*  
*Croquetas de puchero de la abuela*  
*Patatas bravas "Trapiche"*  
*Mini pizzas de champiñón y albahaca*  
*Langostino crujiente en salsa Romesco*  
*Panecillos de rabo de toro*  
*Risotto de boletus y espárragos*  
*Kebab de jarrete, yogurt y rúcula*

### Bodega

*Vino blanco Añares verdejo (D.O. Rueda)*  
*Vino tinto Añares crianza (D.O. Rioja)*  
*Cava Freixenet Brut Semiseco*  
*Cervezas*  
*Refrescos y zumos*  
*Agua mineral*



### MENÚ 1 Cóctel 30 min (7 variedades)

*Porra antequerana de tomate cherry de rama,  
huevo de codorniz, bonito escabechado y jamón*



*Carrillera de cerdo glaseada con vino de Málaga,  
texturas de zanahoria y pastel de patata y bacon*



*Tarta Parma*

*Precio del menú: 55€ iva incl.*

### MENÚ 2 Cóctel 45 min (15 variedades)

*Ensalada de langostinos, tomate seco, daditos de piña,  
frutos secos y salsa rosa especiada*



*Solomillo de cerdo, salsa de mostaza y pasas  
con pastel de patata, zanahoria morada y brocoli*



*Tarta tres chocolates*

*Precio del menú: 61€ iva incl.*

### MENÚ 3 Cóctel 45 min (15 variedades)

*Merluza fresca en salsa verde con algas y espárragos*



*Presa ibérica, nabo, mojo rojo y patatas canarias*



*Tarta San Marcos*

*Precio del menú: 71€ iva incl.*



**MENÚ 4** Cóctel 45 min (15 variedades)

*Dorada sobre noodles con tomate seco, soja y setas*



*Meloso de ternera (jarrete), puré trufado y verdura baby*



*Tarta de queso con frutos rojos*

*Precio del menú: 71€ iva incl.*

**MENÚ 5** Cóctel 45 min (15 variedades)

*Terrina de foie, membrillo y manzana ácida*



*Secreto ibérico, patatas en adobillo y piparras fritas*



*Mousse de avellana, interior crujiente y glaseado de caramelo*

*Precio del menú: 74€ iva incl.*

**MENÚ INFANTIL**

***Escalopines de pollo***

***Croquetas caseras***

***Patatitas fritas***

***Helado***

*Precio del menú: 29€ iva incl.*

*Estos son algunas de las muchas opciones de menú, ya que podréis personalizar vuestro propio menú combinando los siguientes platos como más os guste:*



[jardinesdeltrapiche@gmail.com](mailto:jardinesdeltrapiche@gmail.com)

Telf. 952 503 754 / Móvil 660 605 995

Ctra. Benamargosa Km. 0.5 29719 Trapiche (Vélez-Málaga)

## ENTRADAS

- Bisque de bogavante, esencia de jerez y teja de pan de pueblo
- Crema de calabaza con chips, queso de cabra asado y aceite de langostinos
- Crema de boletus, foie con jugo de trufa
- Mezclum de hojas verdes, salmón, mozzarella y cherry con vinagreta de mostaza y kikos
- Terrina de foie, membrillo, queso de cabra y manzana ácida
- Timbal de aguacate, bacalao ahumado, hojitas verdes, macadamia y aceite de Módena y miel de caña
- Ensalada de langostinos, tomate seco, daditos de piña, frutos secos y salsa rosa especiada
- Ajoblanco Axárquico con pasas, piñones e higos
- Porra antequerana de tomate cherry de rama, huevo de codorniz, bonito escabechado y jamón
- Ensalada de aguacate con ventresca y piña, vinagreta de miel y macadamia garrapiñada.

## PESCADOS

- Salmón a la parrilla, veloute de espinacas y arroz salvaje
- Merluza fresca en salsa verde con algas y espárragos
- Lubina a la bilbaína con toques asiáticos y verduritas de la huerta
- Dorada sobre noodles con tomate seco, soja y setas
- Lomo de bacalao con crema de ajos asados, tirabeques y pimientos caramelizados

## CARNES

- Solomillo de cerdo, salsa de mostaza y pasas con pastel de patata, zanahoria morada y brocoli
- Solomillo de ternera, jugo de trufa, boletus, crema de manzana y pastel de patata trufada
- Carrillera de cerdo glaseada con vino de Málaga, texturas de zanahoria y pastel de patata y bacon
- Meloso de ternera (jarrete), puré trufado y verdura baby
- Secreto ibérico, patatas en adobillo y piparras fritas
- Presa ibérica, nabo, mojo rojo y patatas canarias



## POSTRES:

### TARTAS

- *San Marcos: bizcocho, mousse choco , NATA y yema tostada.*
- *Tres chocolates: bizc chocolate, mousse choco 70%, semifrío de choco blanco y glaseado ceylon.*
- *Red Velvet: bizcocho de terciopelo rojo con crema de queso.*
- *Carrot cake: bizcocho de zanahoria, nueces y crema de queso.*
- *Turrón, nata y yema: bizc genovés, mousse de turrón, nata y yema tostada.*
- *Oreo: bizc. De chocolate, semifrío de oreo y glaseado Negro.*
- *Milhoja de crema*

### POSTRE INDIVIDUAL

- *Tango: choco blanco, interior líquido de mango*
- *Semifrío de leche merengada con naranja, limón y canela*
- *Mousse de avellana, interior crujiente y glaseado de caramelo.*
- *Semifrío de turrón de jijona con encamisado de choco crujiente.*
- *Coulant de choco con semi frío 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)*
- *Fresa*





## BARRA LIBRE

- ✓ DJ: 400 euros; Dj animador 550 €, estará desde que entra el primer invitado en nuestra finca hasta que finalice la barra libre. iva incl.
- ✓ BARRA LIBRE: 14 euros por persona; incluye 4 horas que darán comienzo al terminar el baile de los novios. iva incl.
- ✓ HORA EXTRA DE BARRA LIBRE: 450 euros iva incl.
- ✓ hora extra del DJ. 80 euros iva incl.

## Servicio de 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 y decoración extra que busque para el día de su celebración: rincones, seating plan, caravanas, iluminación, photocall, decoración floral y un larguísimo etcétera.

## Forma de pago

- La reserva consiste en la firma del contrato y el abono de 1000 euros que se podrá hacer en dos veces (meses consecutivos).
- 2 meses antes del evento se abonará el 30%, el resto la semana posterior al evento.
- El número definitivo de invitados se cerrará una semana antes del evento, por lo que se facturará por dicho número.



## Temporada

### Temporada alta (de mayo hasta octubre, ambos inclusive)

- ✓ Si te casas un viernes o un domingo, tendrás un 10 % de descuento en todos nuestros servicios.
- ✓ El mínimo de invitados los sábados es de 150 adultos
- ✓ El mínimo de invitados los viernes y domingos es de 100 adultos

### Temporada baja (de noviembre hasta abril, ambos inclusive)

- ✓ 10% de descuento en nuestros servicios
- ✓ El mínimo de invitados es de 100 adultos.

Exclusividad de la finca 2000€

*Nota: según los días hay un mínimo de invitados, de no ser así se abonará la cantidad de 30€/pp*

*Nota: la pre-reserva no compromete a nada. Dicha pre reserva se mantendrá durante dos semanas.*



## Dossier de extras 2021

*“Si el plan A falla,  
no olvides que existen 25 letras más”*

### TODO TIPO DE ESTACIONES PARA EL CÓCTEL O LA BARRA LIBRE

#### ➤ Cortador de jamón:

- Jamón cebo ibérico del campo do Valle de los

Pedroches.....600€

- Jamón ibérico de bellota do Valle de los Pedroches

.....750€

#### ➤ Venenciador:

- Manzanilla “Juncal” de bodegas Garvey.....400€

- Manzanilla “Juncal” de bodegas Garvey y Moscatel de pasas “Zumbral” de

bodegas Dimobe-Moclinejo.....450 €

#### ➤ Rincones gourmet:

- Quesos o ibéricos, con posibilidad de mixto.....450 €

- “Pescaito frito” .....450 €

- Rincón mexicano, tacos, quesadillas, nachos con guacamole.....450 €

- Sushi tipo buffet o show cooking (consultar)

-

#### ➤ Otros rincones más refrescantes:

- Cervezas nacionales.....200€



- Cervezas del mundo desde 50 unidades.....300€
- Rincón de limonadas ceremonia civil..... 150€
- **Coctelería a elegir 3.....650 €**
  - 1. Mojito
  - 2. Daiquiri de fresa
  - 3. Piña colada
  - 4. Cosmopolitan
  - 5. Margarita spice
  - 6. San Francisco
- **Bar de Gin Tonic Premium.....700€**

Elegir tres de estas ocho ginebras:

- Martín Millers ( London dry) gin Tonic clásico
- Hendricks (inusual gin) infusionada con pepino y pétalo de rosa
- Citadelle (destiled gin)moderna y con gran personalidad
- Brockman (destiled gin) toques de frutos rojos
- Gin Mare (destiled gin) mediterránea y ligera
- Seagrams (London dry) seca,sutil y picante
- G'Vine(destiled gin) floral base de uva
- Nordés (atlantic galician gin)Ligeras fibras de corteza de limón, un hilo de salvia, un nada de mentas, cardamomo, quinina, jengibre, hibisco, regaliz y té.

Incluye:

elegir 6 botellas, refrescos y hielo.

Botánicos para decorar la copa. Bartender Tres horas, servicio.



➤ **Toques dulces:**

- Buffet de mini postres .....4 €/pp
- Fuente de chocolate pequeña: 5 kg de chocolate belga, frutas de temporada, profiteroles, nubes, donut, gofres y decoración.....260 €
- Fuente de chocolate grande: 10 kg de chocolate belga, frutas de temporada, profiteroles, nubes, donut, barquillos, gofres y decoración.....550 €
- Candy bar 2,5 kg de chuches, frutos secos, palomitas, decoración, se pueden añadir cupcakes, cakepop, donut, palmeras (precios a consultar)
- Popcorn bar 5 tipos diferentes de palomitas..... 250€

- **RECENAS**

- Medias noches de embutido variado.....4€/pp. 3 unidades
- Caldito de madrugadá con mini molletes de pringá.....6€/pp
- Hamburguesas de Burger King ....según elección, (gastos de gestión 90 €)
- Buffet de pizzas variadas 6.5€pp
- Carrito de perritos 3.5 €/perrito

▪ **ANIMACION INFANTIL**

- ☺ Animación infantil con monitores durante 1,5 h.....150 €
- ☺ Castillo hinchable con monitor durante 5 h .....200 €

☺ **OTROS**

➤ **Ceremonia civil.....450 €**

-Sillas a elegir de forja o vestidas

- Mesa con agua invitados

- Alfombra roja

- Mesa auxiliar con agua y

- Megafonía

champán para novios y padrinos

- Mesa con atril, banco nupcial.

- Centro nupcial



- *Casita con 4+1 habitaciones en la zona Salón Cortijo-Lago*
  - *Hab. doble con desayuno: 80 €*
  - *Hab. nupcial con desayuno: 100 €*
- *Coche clásico Rolls Royce años 50*

*300€/2h a partir de la 3ª h, 100€/h. con chofer.*
- *Proyector para videos o fotos.....bajo presupuesto*
- *Pirotecnia.....desde 135 €*
- *Alquiler de autobuses.....bajo presupuesto*
- ❖ *Sillas palillera blanco decapado.....1.5 €*
- ❖ *LOVE GIGANTE photocall.....175 €*
- ❖ *Consúltanos las tarifas de lo que más te haya gustado, pero recuerda que esto son sólo algunas ideas, dinos lo que buscas y te lo conseguimos!*
  
- ❖ *En caso de llevar montaje extra, que los novios quisieran que les montásemos nosotros, se presupuestara las horas de montaje/desmontaje del trabajo a realizar, y recogida.....12€/hora*

