

Finca **M**olina

Organización de Eventos Privados y Alquiler de Espacios
¡Pídenos tu presupuesto personalizado!
www.fincamolina.com



Valdemorillo, calle Mercurio número 17 – 28210 Madrid
nataliamolina@gmail.com
680219177

Finca Molina

01 Zona Carpa

Características: Carpa acristalada con sistema de climatización

Dimensiones: 300 metros cuadrados

Extras:

- Salón privado - Baños
- Cámara frigorífica
- Barbacoa



Finca Molina

01 Zona Carpa



Precio base de este espacio hasta 40 asistentes: 1.200€ IVA no incluido

02 Zona Campera



Características: Techado campero
Dimensiones: 100 metros cuadrados

Extras:

- Barra con cámara frigorífica tipo botellero
- Barbacoa
- Baños de obra

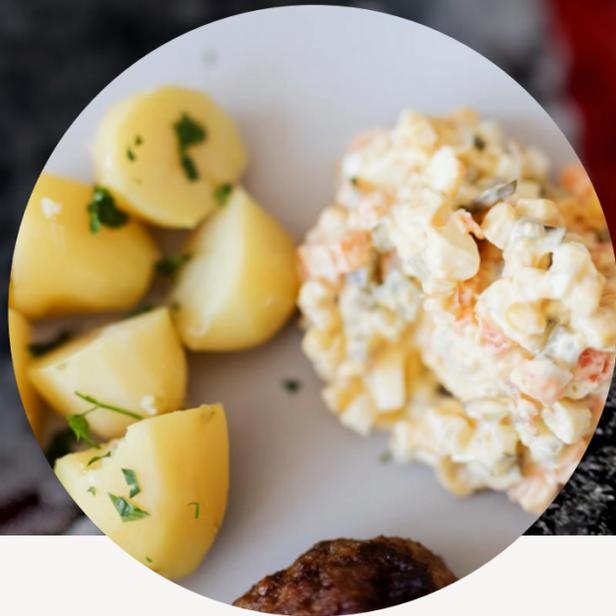
02 Zona Campera



Precio base de este espacio hasta 30 asistentes: 600€ IVA no incluido

* La plaza de toros es de uso común de todos los clientes de Finca Molina

A LA BRASA



Menú de Barbacoa 1

- Aperitivo de patatas, aceitunas y ensaladilla rusa
- Barbacoa de panceta, chorizo, morcilla, salchicha, pollo fileteado y costillas de cerdo
- Flan de huevo o cookies XL
- Cerveza Mahou, sangría y refrescos
- Material desechable biodegradable

34€ IVA no incluido



Menú de Barbacoa 2

- Aperitivo de tortilla de patata y queso curado con sus piquitos
- Barbacoa de panceta, chorizo, morcilla, salchicha, pollo fileteado y costillas de cerdo
- Flan de huevo o tarta
- Cerveza Mahou, sangría y refrescos
- Material desechable biodegradable

40€ IVA no incluido



Menú de Barbacoa 3

- Aperitivo de tortilla de patata, tabla de quesos variados con uvas y vasito de gazpacho andaluz
- Barbacoa de panceta, chorizo, morcilla y entrecote de Sierra de Guadarrama fileteado
- Tarta o cookies XL
- Vino tinto, vino blanco, cerveza Mahou y refrescos

50€ IVA no incluido

* Todos los menús necesitan un mínimo de 15 personas



NUESTRO MENÚ DE LA CASA

- Tabla de ibéricos variados
- Tabla de quesos variados
- Ensaladas de tomate de la huerta, ventresca y mix de cebollas
- Entrecote de la Sierra de Guadarrama de 250 gr con guarnición
- Tarta o pastelitos variados
- Café o té
- Cerveza Mahou, vino Ribera de Duero y refrescos

70€ IVA no incluido

Finca Molina

A FUEGO LENTO



Menú de Paella

- Aperitivo de tortilla de patata y queso con sus piquitos
- Paella de pollo, verduras, mixta o de marisco
 - Flan de huevo, tarta o cookies XL
 - Cerveza Mahou, sangría y refrescos
 - Material desechable biodegradable

29€ IVA no incluido

Menú de la Abuela Carmen

- Aperitivo de tomate aliñado con su cebollita y queso con sus piquitos
 - Estofado de ternera
 - Pastelitos variados
- Vino tinto, cerveza Mahou y refrescos
 - Material desechable biodegradable

32€ IVA no incluido

CÓCTELES VARIADOS

Incluye cerveza Mahou, vino y refrescos

* Se requiere mínimo de personas

6 Bocados

- Vasito de gazpacho o salmorejo
- Tabla de quesos variados
 - Salmón ahumado
 - Ensaladilla rusa
- Panceta con pan de pueblo
- Chistorra con pan de pueblo
- Material desechable biodegradable

20€ IVA no incluido

9 Bocados

- Vasito de gazpacho o salmorejo
- Tabla de ibéricos variados
- Tabla de quesos variados
 - Salmón ahumado
 - Ensaladilla rusa
- Guacamole casero con gamba
- Mini hamburguesa
- Chistorra con pan de pueblo
- Brocheta de fruta de temporada
- Material desechable biodegradable

27€ IVA no incluido

13 Bocados

- Vasito de gazpacho o salmorejo
- Brocheta capresse
- Tabla de ibéricos variados
- Tabla de quesos variados
 - Salmón ahumado
 - Ensaladilla rusa
- Guacamole casero con gamba
- Rollito vegetal
- Brocheta de pollo y verdura
- Mini hamburguesa
- Chistorra con pan de pueblo
 - Cookies XL
- Brocheta de fruta de temporada
- Material desechable biodegradable

34€ IVA no incluido

RACIONES



FRIAS

- Jamón ibérico	27€
- Cecina de León	20€
- Queso azul	17€
- Queso cabrales	19€
- Lata de mejillones	16€
- Lata de berberechos	19€
- Anchoas costeras	10 uds. - 27€
- Gildas	1 ud. - 2.5€



A LA PARRILLA

- Chuletitas de cordero	8 uds. - 26€
- Morcilla de burgos	8 uds. - 13€
- Chorizos argentinos	8 uds. - 12€
- Solomillo	27€
- Entrecote de 250g	25€
- Gambones	8 uds. - 25€
- Verduras con salsa romescu	20€

* Consultar disponibilidad
* Todos los precios son IVA no incluido

Finca Molina

MENÚ INFANTIL



Menú kids 1

- Macarrones con tomate o carbonara
- Hamburguesa a la parrilla con bolsita de patatas
 - Tarta
- Bolsa de chuches
- Refresco

25€ IVA no incluido

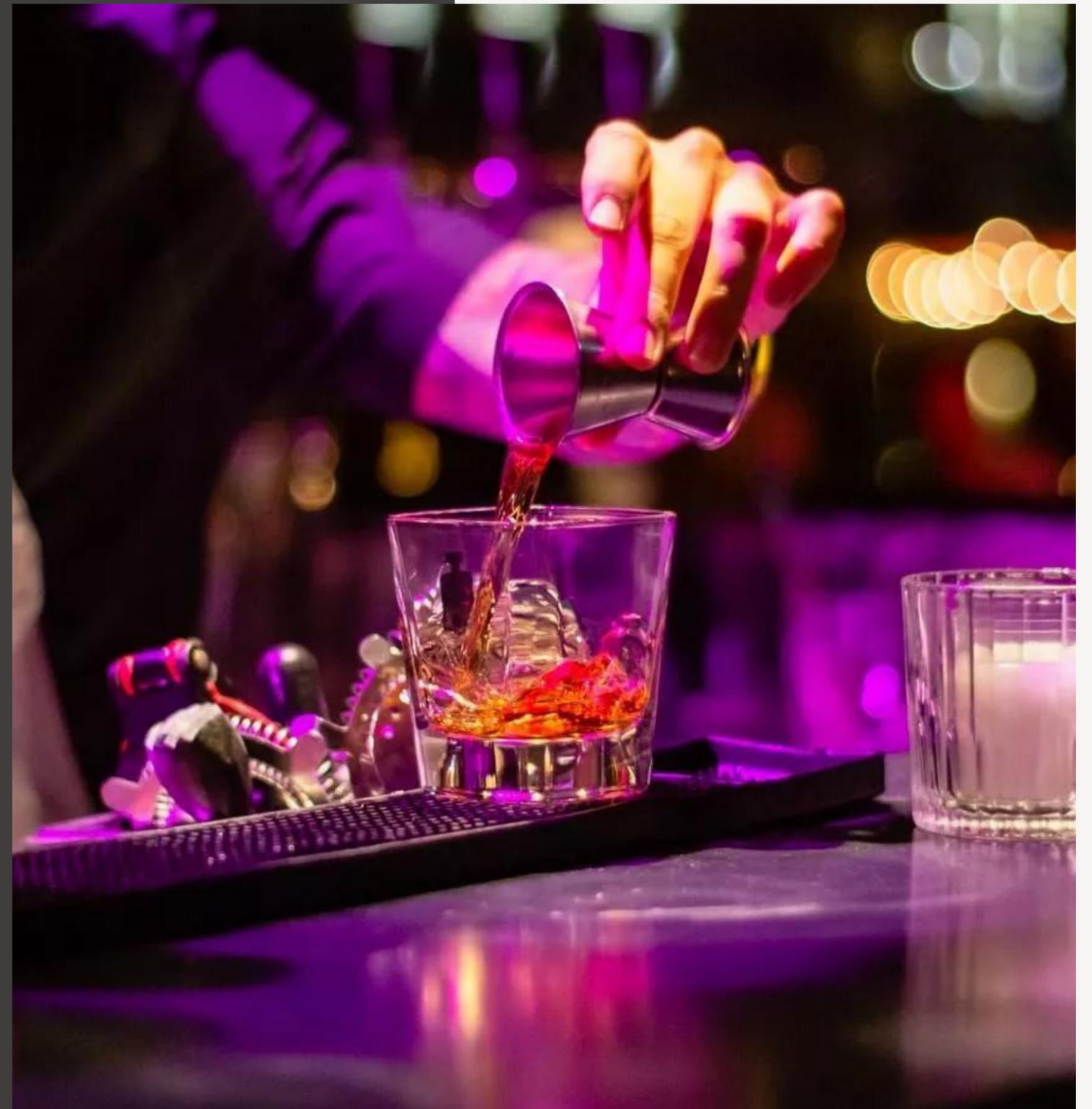
Menú kids 2

- Nuggets de pollo
- Perrito caliente con bolsita de patatas
 - Tarta
- Bolsa de chuches
- Refresco

23€ IVA no incluido

PARA CONTINUAR LA FIESTA

- Continuación de barra libre durante el evento de cerveza Mahou, sangría y refrescos según número de personas y horario 15/25€
- Continuación de barra libre durante el evento de vino, cerveza Mahou y refrescos según número de personas y horario 20/35€
- Barra libre de combinados por hora y persona 10/15€
- Botella de litro de alcohol con sus refrescos 1 ud. - 90€
- Botella de Chupitos 1 ud. - 45€



CONDICIONES DE RESERVA

Sobre presupuestos de servicios:

Se deberá contratar un consumo continuado de todos los asistentes del evento durante la duración íntegra del mismo o se sumará un precio de alquiler por el espacio o por exclusividad de Finca Molina para continuar estancia en nuestras instalaciones.

Sobre presupuestos de alquiler:

Finca Molina proveerá el espacio o alquiler en exclusividad siendo el cliente el único responsable de la gestión y organización de su evento en nuestras instalaciones.

Política de contratación:

Para hacer la reserva de la fecha y espacio el cliente debe entregar el 40% del total aproximado del presupuesto de su evento. Esta reserva no se devolverá en ningún caso a excepción de no poder celebrar el evento por causas de Finca Molina.

El 60% restante del importe deberá abonarse 6 días antes de la fecha del evento.

En el caso de los alquileres, el 60% restante del importe, junto con la fianza y limpieza deberán abonarse 6 días antes de la fecha del evento.

El cliente deberá entregar los justificantes de los pagos realizados.