

Dossier de bodas

Finca Venecia Eventos



BODAS 2025

Partida de Valverde Alto Pol.1 N°223
Elche C.P. 03139

Móvil 654-358-945

www.fincaeventosvenecia.com

QUIENES SOMOS

Eventos Venecia se siente orgulloso de poder ofrecer una consolidada experiencia en la organización de banquetes de bodas y celebraciones.

Para ello, nuestro equipo de profesionales se pone desde este momento a vuestra entera disposición, con un servicio personalizado y una cuidada atención al detalle.

Esperamos tener el placer de asistirlos en la planificación de un evento tan especial como es vuestro enlace, crear un evento único y memorable para vosotros y vuestros invitados.

Un saludo,
La Dirección

Finca Venecia Eventos



SERVICIOS INCLUIDOS

1

1. Decoración de exteriores, (zona de coctel , arco nupcial, iluminación puente, antorchas y flotantes en el lago ...)
2. Mobiliario, mantelerías a elegir
3. Espacios para banquetes con capacidad máxima para 350 personas en interior y exterior.
4. Monitor a cargo de los niños durante todo el evento.
5. Noche de Bodas para los novios en nuestra suite, con jacuzzi.
6. Barra libre básica durante 3 horas.
7. Posibilidad de realizar bodas temáticas (a consultar).

El mínimo de invitados son 100 adultos, para un número inferior consultar con nuestra Wedding Planner, estaremos encantados de atenderles.

Menú Cóctel



MENÚ COCTEL

1. Surtido de Ibéricos

2. Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces

3. Tartar de atún con verduritas frescas, aceite de sésamo, Lima y perlas de Salmón

4. Cigarrito de Brie con Confit de pato y piña glaseada

5. Chupito de Salmorejo con Cristal de jamón y huevo de codorniz con aceite de desierto

6. Fideuá

7. Queso Brie empanado en Costra de frutos secos y especias con mermelada casera de fresas naturales

(+8 del grupo de aperitivos a elegir)

15 en total

Aperitivos Intercambiables

Fríos

1. Cucharadita de Pipirrana brunoise con hueva de Merluza y Perlas de Vinagre
2. Espuma de Queso Fresco con frutos del bosque, ramita de apio y sal del Himalaya
3. Cucharadita de taboulé con Sardina ahumada y crudité de Verduritas
4. Cucharadita de Ajo Blanco con Uvas, Atún y tapenade de Aceituna Negra
5. Cucharadita de Guacamole con Quisquilla de Huelva
6. Queso Brie empanado en Costra de frutos secos y especias con mermelada casera de fresas naturales
7. Surtido de Patés franceses con binomio de Mermeladas.

Calientes

8. Copa de tempura de Verduritas Veneciana con reducción de Soja
9. Sopa de melón con menta y virutas de jabugo
10. Rissoto de Hongos, Setas, Calabacín y Parmesano
11. Arroz Negro de Pescados y Mariscos con Graten de Ajetes
12. Chips de Berenjena con Miel de Apio

Con coste extra:

13. Crujiente de Morcilla y manzana ácida con piñones y Queso de cabra
14. Trilogía de Sushi estilo del Chef. (Coste Extra, 2,95 € p/persona)
15. Crema de foie con salteado de fresas con Balsámico. (Coste Extra, 1,95€ p/persona)
16. Gambas en salsa de langosta. (Coste Extra, 1,50 € p/persona)
17. Cucharadita de pulpo con patata confinada al azafrán, con Mouselina de Almendra y Pimentón (Coste Extra, 1,50 € p/persona)
18. Brocheta de Verduritas Venecianas con reducción de Soja y Sésamo (Coste Extra, 1€ p/persona)



MENÚ 1

CASTELLO

MENÚ CASTELLO

Cóctel de Bienvenida

Surtido de Ibéricos

Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces

Tartar de atún con verduritas frescas, aceite de sésamo, Lima y perlas de Salmón

Cigarrito de Brie con Confit de pato y piña glaseada

Chupito de Salmorejo con Cristal de jamón y huevo de codorniz con aceite de desierto

Queso Brie empanado en Costra de frutos secos y especias con mermelada casera de fresas naturales

Fideuá

(+ 3 a elegir)

Bacalao Confitado con Mouselina de ajo, Xanfaina atomatada con aceite de finas hierbas

Sorbete de Mango

(intercambiable por cualquier sabor)

Solomillo de Cerdo a baja temperatura con Trinchar de la Cerdeña y Setas de Temporada

Helado de Yema Tostada con trufa Semilíquida y Crujiente de chocolate

(intercambiable por cualquier sabor)

Tarta Nupcial

Bodega

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Vino Blanco y Vino Tinto Selección

Cava y Cafés

Incluido barra libre básica durante 3 horas.

A close-up photograph of a bouquet of flowers. The bouquet features several large white roses, a cluster of purple flowers, and various types of greenery, including eucalyptus leaves and baby's breath. The background is dark, making the colors of the flowers stand out.

MENÚ 2

SUSPIROS

MENÚ SUSPIROS

Cóctel de Bienvenida

Surtido de Ibéricos

Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces

Tartar de atún con verduritas frescas, aceite de sésamo, Lima y perlas de Salmón

Cigarrito de Brie con Confit de pato y piña glaseada

Chupito de Salmorejo con Cristal de jamón y huevo de codorniz con aceite de desierto

Queso Brie empanado en Costra de frutos secos y especias con mermelada casera de fresas naturales

Fideuá

(+ 3 a elegir)

Lomo de Bacalao con Samfaina, Patatas a lo Pobre y Aroma de Salsa Mery

Sorbete de Limón

(intercambiable por cualquier sabor)

Solomillo de Ibéricos, con Arroz Salteado de Pasas y Piñones con Salsa de Ciruela

Helado de Leche Merengada con trufa Semilíquida y Crujiente de chocolate
(intercambiable por cualquier otro sabor)

Tarta Nupcial

Bodega

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Vino Blanco y Vino Tinto Selección

Cava y Cafés

Incluido barra libre básica durante 3 horas.



MENÚ 3

LIBERTAD

MENÚ LIBERTAD

Cóctel de Bienvenida

Surtido de Ibéricos

Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces

Tartar de atún con verduritas frescas, aceite de sésamo, Lima y perlas de Salmón

Cigarrito de Brie con Confit de pato y piña glaseada

Chupito de Salmorejo con Cristal de jamón y huevo de codorniz con aceite de desierto

Queso Brie empanado en Costra de frutos secos y especias con mermelada casera de fresas naturales

Fideuá

(+ 3 a elegir)

Milhojas de Dorada y Espárragos Trigueros con Vinagreta de Trufa

Sorbete de Mandarina
(intercambiable por cualquier sabor)

Solomillo de Ternera con Parmentier de Patata al Azafrán y Daditos de Foie

Helado de Vainilla con trufa Semilíquida y Crujiente de chocolate
(intercambiable por cualquier otro sabor)

**

Tarta Nupcial
(A elegir por los novios)

Bodega

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Vino Blanco y Vino Tinto Selección

Cava y Cafés

Incluido barra libre básica durante 3 horas.

An aerial photograph of a tropical resort. In the center, a large, white, multi-story building with a prominent dome is visible. The dome is decorated with vertical stripes of red, yellow, and green. The building is surrounded by lush greenery, including palm trees and other tropical plants. The background shows a clear blue sky and a body of water in the distance.

MENÚ 4

SAN MARCOS

MENÚ SAN MARCOS

Cóctel de Bienvenida

Surtido de Ibéricos

Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces

Tartar de atún con verduritas frescas, aceite de sésamo, Lima y perlas de Salmón

Cigarrito de Brie con Confit de pato y piña glaseada

Chupito de Salmorejo con Cristal de jamón y huevo de codorniz con aceite de desierto

Queso Brie empanado en Costra de frutos secos y especias con mermelada casera de fresas naturales

Fideuá

(+ 3 a elegir)

Lubina con Setas de Temporada y Verduritas al Vapor con Tapenade de Aceituna Negra

Sorbete de Cereza

(intercambiable por cualquier sabor)

Solomillo de Ternera con Parmentier de trufa y Salteado de trufa

Helado de Mantecado con trufa Semilíquida y Crujiente de chocolate

(intercambiable por cualquier sabor)

Tarta Nupcial

(A elegir por los novios)

Bodega

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Vino Blanco y Vino Tinto Selección

Cava y Cafés

Incluido barra libre básica durante 3 horas.

MENÚ 5

PREMIUM

MENÚ PREMIUM

Cóctel de Bienvenida

Surtido de Ibéricos

Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces

Tartar de atún con verduritas frescas, aceite de sésamo, Lima y perlas de Salmón

Cigarrito de Brie con Confit de pato y piña glaseada

Chupito de Salmorejo con Cristal de jamón y huevo de codorniz con aceite de desierto

Queso Brie empanado en Costra de frutos secos y especias con mermelada casera de fresas naturales

Fideuá

(+ 5 aperitivos Gourmet a elegir)

Entrante Individual en Mesa

Parmentier de Coliflor con huevo poché, foie caramelizado y aceite de trufa

1º Principal a elegir

Lubina con Verduritas al Vapor y Pesto con tapenade de Aceituna negra, trigueros y fresas

O

Corvina al Horno Mozárabe en Cuajadera de patatas con Salsa de Gambas de Garrucha

Sorbete de Mojito Especial del Cheff (con o sin alcohol)
(intercambiable por cualquier sabor)

2º Principal a elegir

Solomillo de ternera Gallega, con puré de Manzana Verde,
Mézclum de Setas y foie caramelizado

O

Cordero confitado a las finas hierbas con Cous-Cous y Verduritas a la Morárabe

Nuestros Extras Finca Venecia



CORTADOR DE JAMÓN **500€**
Cortador +1jamon (100pax)

MESA DULCE **350€**
Minibolleria y chuches

MESA DE QUESOS INTERNACIONALES **500€**
Una selección de quesos exquisitos al paladar

PHOTOCALL **350€**
Haz que tus invitados se lo pasen en grande y tengan un gran recuerdo de vuestro enlace.

CEREMONIA CIVIL + CEREMONIANTE **800€**

Incluimos la decoración para templete, conos de arroz, lágrimas de la felicidad, aguas para 50pax, sillas, y pay pay todo personalizado para vosotros.

ALOJAMIENTO RURAL **20€/persona**

Por si tus invitados vienen de lejos o de cerca....

BODAS TEMÁTICAS

Si tu idea es hacer algo diferente, no te cortes nos encargamos de todo...

Pídenos presupuesto...



y muchos más extras preguntanos y los hacemos realidad.

SERVICIOS EXTRAS

BODA CIVIL

Incluye la decoración, asesoramiento en protocolo, montaje y equipo de sonido con D.J.



ALOJAMIENTO RURAL

Ponemos a disposición de vuestros invitados, nuestras cabañas de madera (aforo máximo 48 personas). Las cabañas disponen de dos habitaciones con 3 literas en cada una, baño completo y aire acondicionado. Suite nupcial para los novios, con jacuzzi.



FLORISTERÍA



Nuestro servicio de floristería y decoración hará realidad la boda que siempre has soñado, decorando nuestra finca con estilo y distinción, déjate mimar por nuestros profesionales.



ZONA DE BARBACOA

Aprovecha nuestra zona de barbacoa, para al día siguiente disfrutar con tus invitados de un estupendo día de campo y seguir con la celebración. (Solo disponible en los meses de agosto a febrero)



MESA DE QUESOS INTERNACIONALES

Los mejores cócteles se caracterizan por una espléndida mesa de quesos y en Finca Venecia Eventos disponemos de una de las mejores selecciones de quesos internacionales.



FOODWAGEN Y SPECIAL BAR

Dale un toque diferente al coctel con un foodtruck o si lo prefieres un bar de cervezas, mesa de panes artesanos o quesos internacionales, solo dinos tu idea y nosotros la haremos realidad



CORTADOR DE JAMÓN

Disponemos de Cortador de Jamón, incluido hasta 100 pax.



FUENTES DE CHOCOLATE Y CARRITOS DE POSTRE

Endulza la velada con una fuente de 3 chocolates y frutas, o con un carrito de gofres, crepes, palomitas o helados, tú eliges!



MESA DULCE

Deleita a tus invitados con un espacio de gominolas que hará las delicias de los más golosos.
El servicio incluye montaje y decoración personalizada.



MESA DE LIMONADA

Nada mejor para refrescarse en los meses más calurosos que una barra de limonada fresca, mientras tus invitados esperan la llegada de los novios.



CHURROS CON CHOCOLATE CASEROS

Deleita a tus invitados con churros y chocolate caseros.



FOTÓGRAFO

Nuestro equipo de fotógrafos, captará los momentos más especiales y únicos del día de tu boda.



RESOPÓN

Si tu momento de baile y fiesta en la boda se va a alargar hasta altas horas de la noche, lo mejor es que prepares algún tipo de resopón para que tus invitados puedan recargar energías.

Dulce o salado, nosotros lo preparamos para ti.



GRUPOS DE MÚSICA O DJ

Nada mejor que la música en directo, cuartetos de cuerda para la ceremonia o un grupo rock para la barra libre, batucada, creación y composición de canciones personalizadas, exclusivas contando tu historia de amor... si lo deseas, Eventos Venecia te lo proporciona.



GRUPOS DE BAILE

Ameniza tu evento, con un grupo de baile profesional que hará que tus invitados se animen a bailar.



COCHE DE LUJO

Si siempre has querido llegar a tu boda con un coche especial y diferente, déjalo en nuestras manos, disponemos de amplia gama de coches para alquilar.



FUEGO ARTIFICIALES

Construir uno de los momentos más ideales para una ceremonia completamente diferente será posible si confías en la magia de nuestros fuegos artificiales.



PHOTOMATON O PHOTOCALL

Para que todos tengáis un recuerdo de un día tan especial, ponemos a vuestra disposición nuestro servicio de photomaton, o si lo preferes podemos diseñar un photocall personalizado.



VUELO CON ÁGUILA

Una forma original de sorprender a todos tus invitados en el día de vuestra boda y llevaros el anillo al templete



Disponemos de todos los servicios que necesites para el día de tu boda, no dudes en preguntarnos, estaremos encantado de atenderos.



CONTACTO

Móvil 654-358-945

HOLA@FINCAVENECIAEVENTOS.COM