

# IMAGÍNA LOS PERALES

Opciones menús bodas 2025



LOS PERALES



LOS PERALES

## Menú tipo cóctel

Mini ensalada de ventresca  
Crocante de Gambas  
Ferrero de Morcilla dulce  
Bocaditos de hojaldre y chorizo  
Mini croquetas de pescado  
Cuchara de Solomillo al oporto  
Cuchara de Bacalao a la naranja  
Pipetas de gazpacho



LOS PERALES

Via de Servicio, Salida 33, 38300 La Orotava, Santa Cruz de Tenerife

[www.fincalosp Perales.com](http://www.fincalosp Perales.com) · [losp Perales@me.com](mailto:losp Perales@me.com)



## Menú I

### **Cóctel:**

Crocante de Gamba  
Brochetita de tomatito y queso  
Croquetita de Bacalao  
Mini empanadita de pollo, carne y queso

### **En mesa:**

Hojaldre de verduritas asadas  
Crema Soure  
Bacalao con salsa de mostaza sobre cama de  
batata dulce  
O Solomillo de Cerdo en su jugo con papas del  
país

### **Postre**

### **Bebidas:**

Agua  
Refrescos o cervezas  
Vino tinto o Blanco





## Menú II

### **Cóctel:**

Crocante de Gambas  
Brochetita de tomatito y queso  
Croquetita de Bacalao  
Ferrero de morcilla dulce  
Mini empanadita de pollo, carne y queso  
Pipeta de gazpacho

### **En mesa:**

Hojaldre de Queso de Cabra y Espinacas  
Ensalada de Virutas de bacalao

### **Plato Principal:**

Solomillo de Res al Oporto

### **Postre**

### **Bebidas:**

Agua  
Refrescos o cervezas  
Botellas de tinto o Blanco





## Menú III

### **Cóctel:**

Crocante de gambas  
Brochetita de tomatito y queso  
Croquetita de Bacalao  
Ferrero de morcilla dulce  
Mini empanadita de pollo, carne y queso  
Bocadito de chorizo y queso

### **En mesa:**

Ensalada de viruta de bacalao con Vinagreta de  
Manzana  
Hojaldre de queso y espinacas

### **Primer Plato:**

Bacalao con salsa de naranja y miel

### **Segundo Plato:**

Sorbete de limón  
Solomillo de res con salsa de Oporto

### **Postre**

### **Bebidas:**

Agua  
Refrescos o cervezas.  
Botellas de tinto o Blanco





## Barra libre:

Tendrá un coste de 9,00€ por persona y hora.

### **Este presupuesto incluye:**

Mantelería blanca y sillas Tiffany (calculado a mesas de 8 a 10 pax)

Tarta incluida.

Camareros.

Coordinación durante el evento.

### **Extras:**

Mobiliario Ceremonia aproximado: 450,00€

Montaje de Ceremonia 100,00€

Estación de quesos 8,00€ p/p (mínimo 350 €)

Estación de Arepas: 6,00 p/p

Estación de perritos: 5,00 p/p

Estacion de barbacoa: 15,00 p/P

Estación de paella: 10,00€ p/p

Canon de alquiler: 500€

Sonido: 150€

Carpas no incluidas y son bajo presupuesto previo.

IGIC no incluido.

La cantidad de comensales final (adultos y niños) debemos saberlo como máximo 8 días antes de la celebración. La Finca los Perales se reserva el derecho de la devolución en caso de bajas de comensales posterior a dicha fecha.

La hora máxima para estar en la Finca es de las 00:00 am, siempre y cuando vaya acompañada de barra libre, mínimo del 70% de los invitados.

