

Finca el Manjar de Talamanca

A tan solo treinta minutos de Madrid está situada la finca El Manjar de Talamanca, situada en la carretera de Alcalá de Henares a Torrelaguna km 22,600, en Talamanca del Jarama. Un lugar lleno de naturaleza donde disfrutaréis de un día especial.

Nuestras especialidades son sobre todo los asados al horno de leña y carnes rojas a la parrilla, no dejando atrás nuestros más ricos mariscos del Cantábrico, nuestras especialidades gallegas tales como el marisco y el pulpo entre otros y los ibéricos de nuestra tierra. Todo ello, regado con los mejores vinos de la Rioja o la Ribera de Duero, seguido siempre de un gran servicio de calidad.

El Manjar de Talamanca cuenta con salones climatizados de diferentes aforos, donde podréis degustar nuestra cocina más tradicional, por la que estamos galardonados con el

“Plato de oro a la Gastronomía Española”.

Ademas cuenta con zonas ajardinadas para Ceremonias Civiles y Cocteles, terrazas y jardines para Banquetes Exteriores y Discoteca Móvil, Zonas Infantiles y gran Aparcamiento.

Un gran equipo de profesionales a su servicio con casi 30 años de experiencia

- *Cocineros; que se encargan de lo más importante que es la elaboración de nuestras especialidades. Por los cuales hemos obtenido nuestro “Plato de Oro a la Gastronomía Española”.*
- *Maitres; que se encargan de que todo esté en su punto en cada momento estando siempre a su disposición.*
- *Camareros; que están presentes durante todo el evento.*
- *Wedding planner; expertos en organización, asesoramiento, diseño y decoración de bodas únicas.*

El Manjar de Talamanca por su situación e instalaciones es un lugar idóneo para la celebración de vuestra boda.

Coctel de bienvenida incluido en todas nuestras opciones de menú,
compuesto por:

Fríos:

Brochetas de queso curado con tomatito cherry y finas láminas de membrillo.
Chupitos de gazpacho andaluz, sandía, crema de melón con virutas de jamón ibérico,
vichyssoise templada.
Tabla de ibéricos (lomo ibérico, jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico, queso
viejo de oveja en aceite de oliva).
Tartar de salmón.
Bocaditos de salmón con mermelada de mango.
Cucuruchos de foie de oca con frambuesa.
Ferrero de queso francés con virutas de almendra.

Calientes:

Rulito de queso cheddar.
Twister de langostino
Saquitos de jamón ibérico.
Croqueta de boletus.
Sumosas de espinacas con langostinos
Sumosas de atún
Pan payés relleno de chorizo al infierno con hilitillo de miel.
Pan rustico relleno de ferrero de morcilla, torreznos y salchichas con bacón.

H A C I E N D A

Todo ello acompañado de:

Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza, vino manzanilla,
fino, vino blanco y vino tinto. . .

Menú n° 1

En el Banquete empezamos con:

Un exquisito:

Gazpacho de Remolacha

Continuando con nuestros pescados:

Mero en Salsa de Marisco con Almejas.

Entre plato y plato:

Sorbete de Limón al Cava y Menta

Como broche de oro:

*Tournedo de Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez
con Graten de Bechamel y Patatas con Verduritas.*

Para terminar nuestro postre:

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche

Bodegas Cune

Vino Rioja Crianza

Vino Blanco Verdejo

Vino Ribera de Duero Roble

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos, Cerveza

Cava y Sidra

Café y Licores

Servicios Incluidos:

- *Coctel de bienvenida.*
- *Menú*

El
Manjar
de
Calamita

H A C I E N D A

Menú n° 2

En el Banquete empezamos con:

*Una exquisita:
Crema de Vichyssoise Templada.*

Continuando con nuestros pescados:

Suprema de Salmon Noruego al Horno con Crema de Queso al Eneldo.

Entre plato y plato:

Sorbete de Limón al Cava y Menta.

Como broche de oro:

*Secreto Ibérico en Salsa Española acompañado
de Patata Panadera.*

Para terminar nuestro postre:

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche

Bodegas Cune

Vino Rioja Crianza

Vino Blanco Verdejo

Vino Ribera de Duero Noble

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos, Cerveza

Cava y Sidra

Café y Licores

Servicios Incluidos:

Coctel de bienvenida.

Menú

El
Manjar
de
Calamanka

H A C I E N D A

Menú nº 3

(Oferta para viernes, domingos y sábados al mediodía con todo incluido)

En el Banquete empezamos con:

Una exquisita:

Crema de Nécoras con Jaquitos de Gambas y Lágrima de Nata

Continuando con nuestros pescados:

Lomo de Bacalao con Salsa de Ajos Tostados, Piquillo y Espárragos Trigueros

Entre plato y plato:

Sorbete de Limón al Cava y Menta.

Como broche de oro:

Cordero Lechal Asado al Horno de Leña con Patata Panadera.

Para terminar nuestro postre:

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche

Bodegas Cune

Vino Rioja Crianza

Vino Blanco Verdejo

Vino Ribera de Duero Roble

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos, Cerveza

Cava y Sidra

Café y Licores

Servicios Incluidos:

-Coctel de bienvenida

-Banquete (menú detallado anteriormente)

-Barra libre y baile incluido en bodas de mañana en las terrazas de verano (Mínimo 50 invitados adultos).

-Barra libre y baile incluido en bodas de tarde en el salón y en las terrazas de verano (Mínimo 50 invitados adultos).

-Horario de baile y barra libre, si es comida hasta las 21:00, si es cena hasta las 03:00h.

-Durante el baile está incluido una fuente de chocolate con fruta natural y chuches.

-Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles. . .

-Un autocar incluido 54 plazas en la Comunidad de Madrid (mínimo 100 invitados adultos).

(Oferta no acumulable a descuentos de temporada baja)

Menú n° 4
(Oferta todo incluido)

En el Banquete empezamos con:

Una exquisita:

Crema de Boletus con Daditos de Foie

Continuando con nuestros pescados:

Lomo de Merluza del Cantábrico al Manjar con Pimientos del Piquillo

Para limpiar el paladar:

Sorbete de Mango al Cava.

Como broche de oro:

*Cabrito Lechal Asado al Horno de Leña acompañado
de Patata Panadera.*

Para terminar nuestro postre:

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche

Bodegas Cune

Vino Rioja Crianza

Vino Blanco Verdejo

Vino Ribera de Duero Roble

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos, Cerveza

Cava y Sidra

Café y Licores

Servicios Incluidos:

-Coctel de bienvenida

-Banquete (menú detallado anteriormente)

-Barra libre y baile incluido en bodas de mañana en las terrazas de verano (Mínimo 50 invitados adultos).

-Barra libre y baile incluido en bodas de tarde en el salón y en las terrazas de verano (Mínimo 50 invitados adultos).

-Horario de baile y barra libre, si es comida hasta las 21:00h, si es cena hasta las 03:00h.

-Durante el baile está incluida una fuente de chocolate con fruta natural y chuches.

-Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles. . .

-Un autocar incluido 54 plazas en la Comunidad de Madrid (mínimo 100 invitados adultos).

(No acumulable a descuentos de temporada baja)

Menú n.º 5
(Oferta todo incluido)

En el Banquete empezamos con unos exquisitos entrantes a compartir:

*Bacalao Ahumado sobre Lecho de Tomate Natural regado
con Aceite de Oliva Virgen.*

*Foie de Oca con Confitura de Frambuesas y Cebolla Caramelizada
Queso de Cabra Horneada, con Cebolla Confitada.*

Pulpo a la Brasa sobre Cama de Puré de Patatas y Aceite de Oliva Virgen

Entre plato y plato:

Sorbete de Mandarina.

Como broche de oro:

*Entrecot a la brasa con Salsa Roquefort y Pimienta acompañado de Atadillo de
Espárragos Trigueros con Bacon.*

Para terminar nuestro postre:

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche

Bodegas Cune

Vino Rioja Crianza

Vino Blanco Verdejo

Vino Ribera de Duero Roble

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos, Cerveza

Cava y Sidra

Café y Licores

Servicios Incluidos:

- Coctel de bienvenida y Cortador con jamón ibérico al corte, para más de 170 invitados se incluyen 2 jamones y si son más de 250 invitados se incluyen 3 jamones.*
- Banquete (menú detallado anteriormente)*
- Barra libre y baile incluido en bodas de mañana en las terrazas de verano (Mínimo 50 invitados adultos).*
- Barra libre y baile incluido en bodas de tarde en el salón y en las terrazas de verano (Mínimo 50 invitados adultos).*
- Horario de baile y barra libre, si es comida hasta las 21:00h, si es cena hasta las 03:00h.*
- Durante el baile está incluido una fuente de chocolate con fruta natural y chuches.*
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles. . .*
- Un autocar incluido 54 plazas en la Comunidad de Madrid (mínimo 100 invitados adultos).*

(No acumulable a descuentos de temporada baja)

Menú n° 6

(Oferta todo incluido)

En el Banquete empezamos con unos entrantes a compartir:

*Mousse de Foie de Oca con Confitura de Frambuesa.
Queso de Cabra Horneada, con Cebolla Confitada.
Mariscada Cocida compuesta por Gambas, Langostinos,
Cigalas, Nécoras y Buey de Mar.*

Entre plato y plato

Sorbete de Mojito

Como broche de oro:

*Solomillo a la Brasa con Patata Panadera, Tomate Cherry y
Pimientos del Padrón.*

Para terminar nuestro postre:

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche

Bodegas Cune

Vino Rioja Crianza

Vino Blanco Verdejo

Vino Ribera de Duero Noble

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos, Cerveza

Cava y Sidra

Café y Licores

Servicios Incluidos:

-Coctel de bienvenida y Cortador con jamón ibérico al corte, para más de 170 invitados se incluyen 2 jamones y si son más de 250 invitados se incluyen 3 jamones.

-Banquete (menú detallado anteriormente)

-Barra libre y baile incluido en bodas de mañana en las terrazas de verano (Mínimo 50 invitados adultos).

-Barra libre y baile incluido en bodas de tarde en el salón y en las terrazas de verano (Mínimo 50 invitados adultos).

Horario de baile y barra libre, si es comida hasta las 21.00h, si es cena hasta las 03.00h.

-Durante el baile está incluido una fuente de chocolate con fruta natural y chuches.

-Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles. . .

-Un autocar incluido 54 plazas en la Comunidad de Madrid (mínimo 100 invitados adultos).

(No acumulable a descuentos de temporada baja)

Bodas exteriores

Coctel de bienvenida y Mesas incluidas:

Frios:

Brochetas de queso curado con tomatito cherry y finas láminas de membrillo.

Chupitos de gazpacho andaluz, sandía, crema de melón con virutas de jamón ibérico, vichyssoise templada.

Tabla de ibéricos (lomo ibérico, jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico, queso viejo de oveja en aceite de oliva).

Tartar de salmón.

Bocaditos de salmón con mermelada de mango

Cucuruchos de foie de oca con frambuesa.

Ferrero de queso francés con virutas de almendra.

Calientes:

Rulito de queso cheddar.

Twister de langostino

Saquitos de jamón ibérico.

Sumosas de espinacas y langostinos.

Sumosas de atún.

Croquetas de boletus.

Pan payés relleno de chorizo al infierno con hilillo de miel.

Pan rustico relleno de Ferrero de morcilla, torreznos y salchichas con bacón.

Mesa de quesos

Una exquisita selección de quesos con frutas naturales, frutos secos y acompañado con panes variados.

Mesa de ibéricos

Chorizo ibérico, salchichón ibérico, lomo ibérico y jamón ibérico.

Mesa de arroces

Arroz negro con chipirones, arroz con pollo, arroz ciego de mariscos y risotto con trigueros setas y parmesano.

Mesa de aceites

Una exquisita selección de diferentes aceites nacionales acompañados con diferentes panes para su degustación.

Cortador de jamón

Cortador con jamón ibérico al corte

Para más de 170 invitados se incluyen 2 jamones y si son más de 250 invitados se incluyen 3 jamones.

1 hora y media de duración

A continuación seguimos con unos exquisitos menús.

Menú n°1 exterior

(Oferta todo incluido)

En el Banquete empezamos con:

Ensalada de Brotes Verdes con Gambones rebozados y Vinagreta de Módena

Entre plato y plato

Sorbete de Limón al Cava y Menta.

Después se comenzará a servir el exquisito plato principal:

Presa de Ibérico en salsa Española con tronco de Calabacín y Setas

Para terminar nuestro postre:

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche

Bodegas Cune

Vino Rioja Crianza

Vino Blanco Verdejo

Vino Ribera de Duero Roble

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos, Cerveza

Cava y Sidra

Café y Licores

Servicios Incluidos:

-Coctel de bodas exteriores de 1 hora y media.

-Banquete (menú detallado anteriormente)

-Discoteca exclusiva exterior (zona Claustro) hasta las 4:00h de la madrugada (Mínimo 50 invitados adultos)

-Barra libre hasta las 4:00h de la madrugada

-Durante el baile está incluido una fuente de chocolate con fruta natural y chuches.

-Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

-Un autocar incluido 54 plazas en la Comunidad de Madrid (mínimo 100 invitados adultos).

Menú n° 2 exterior

(Oferta todo incluido)

En el Banquete empezamos con:

Tartar de Salmón Marinado con Mango y Aguacate

Entre plato y plato

Sorbete de Piña y Coco

Después se comenzará a servir el exquisito plato principal:

*Cordero Lechal Asado en Horno de Leña, acompañado
de Patata Panadera*

Para terminar nuestro postre:

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche

Bodegas Cune

Vino Rioja Crianza

Vino Blanco Verdejo

Vino Ribera de Duero Roble

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos, Cerveza

Cava y Sidra

Café y Licores

Servicios Incluidos:

- Coctel de de bodas exteriores de 1 hora y media.*
- Banquete (menú detallado anteriormente)*
- Discoteca exclusiva exterior (zona Claustro) hasta las 4.00h de la madrugada (Mínimo 50 invitados adultos)*
- Barra libre hasta las 4.00h de la madrugada*
- Durante el baile está incluido una fuente de chocolate con fruta natural y chuches.*
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles. . .*
- Un autocar incluido 54 plazas en la Comunidad de Madrid (mínimo 100 invitados adultos).*

Menú n°3 exterior

(Oferta todo incluido)

En el Banquete empezamos con:

*Ensalada de Brotes Verdes y Melón, con Foie de Oca, Jamón de Pato
y una Vinagreta de Frutos Rojos*

Entre plato y plato

Sorbete de Mojito.

Después se comenzará a servir el exquisito plato principal:

*Solomillo a la Brasa acompañado de Patata Panadera y Atadillo de Espárragos
Trigueros con Salsa a la Pimienta y Reducción de Pedro Ximénez.*

Para terminar nuestro postre:

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche.

Bodegas Cune

Vino Rioja Crianza

Vino Blanco Verdejo

Vino Ribera de Duero Roble

Bebidas

Agua Mineral

Refrescos, Cerveza

Cava y Sidra

Café y Licores

Servicios Incluidos:

-Coctel de de bodas exteriores de 1 hora y media.

-Banquete (menú detallado anteriormente)

*-Discoteca exclusiva exterior (zona Claustro) hasta las 4:00h de la madrugada (Mínimo
50 invitados adultos)*

-Barra libre hasta las 4:00h de la madrugada

-Durante el baile está incluido una fuente de chocolate con fruta natural y chuches.

-Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles. . .

-Un autocar incluido 54 plazas en la Comunidad de Madrid (mínimo 100 invitados adultos).

Menús infantiles:

Menú

Entremeses ibéricos:

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico, Salchichón Ibérico y Queso Curado.

Entremeses calientes

*Empanadillas de Bonito, Varitas de Merluza, Croquetas Caseras
y Calamares a la Romana.*

Carnes

Escalopines de Ternera con Patatas Fritas.

Postre

Tarta Árabe con Azúcar Glasé y base de Dulce de Leche.

Bebidas:

Refrescos y Agua Mineral

Precio 48 € IVA incluido

H A C I E N D A

Menú infantil comprendido de 3 a 11 años

Menú adolescente de 12 a 15 años, mismo menú, reforzado (consultar precio)

Opciones para personalizar tu menú

Cremas

Vichyssoise

Nécora con taquitos de gamba

Marisco con taquitos de langostino

Espárrago blanco o triguero con queso parmesano

Gazpacho con guarnición

Salmorejo con jamón ibérico y huevo cocido

Entrantes a compartir

Rueda de ibéricos regado con aceite de oliva virgen.

Langostinos cocidos.

Gambas cocidas.

Pulpo a la brasa sobre cama de puré de patata.

Queso de cabra horneado con confitura de arándanos.

Foie de oca con confitura de frambuesa.

Bacalao Gran Manjar (ahumado sobre lecho de tomate natural).

Ensalada de Brotes Verdes con Gombones rebozados y Vinagreta de Módena

Ensalada de Brotes Verdes y Melón, con Foie de Oca, Jamón de Pato

Pescados

Merluza Manjar en salsa con gambas y almejas.

Bacalao en salsa de ajetes.

Lomos de dorada en salsa de marisco.

Mero en Salsa de Marisco con Almejas

Emperador a la bilbaína

Suprema de Salmon Noruego al Horno con Crema de Queso al Eneldo.

Carne

Cordero lechal asado al horno de leña.

Cabrito lechal asado al horno de leña.

Cochinillo lechón asado al horno de leña.

Chuletón de buey a la brasa.

Solomillo de buey a la brasa.

Entrecot de ternera a la brasa.

Postres

Tarta de frutos del bosque.

Tarta Selva negra.

Tarta San Marcos

Nota: Consulta tu presupuesto.

Carta de Platos Vegetarianos y Veganos

Crema de vichysoise o Gazpacho

A continuación:

Parrillada de verduras con vinagreta de miel o Ensalada de espárragos

Entre plato y plato:

Sorbete del menú

Como broche de oro:

Lasaña vegetal o Revuelto de setas y ajetes

Postre:

Postre del menú o brocheta de frutas

La dirección de esta casa les obsequia con:

- Degustación para 2 personas (novios)
- Minutas en las mesas (pergamino con lacre).
- Decoración flor natural en mesas del banquete. (Los novios podrán elegir el color de la flor)
- Una amplia gama de mantelerías, centros de mesa a elegir
- Menús especiales (alérgicos, vegetarianos...)
- Música de ambiente en todos los espacios
- Corte de tarta con espada y muñecos de regalo.
- Repetimos de todos los platos.
- Coctel y barra libre para adolescentes e infantiles sin coste.

Servicios adicionales:

Ceremonias civiles:

Ceremonia en nuestros jardines especialmente adaptados para una ocasión tan especial.

- Decoración ceremonia:
- Preparación de la zona elegida, con alfombra, sillas, fundas, equipo de sonido y técnico de sonido.
- Oficio de Ceremonia:
- El oficiante se encargara de reunirse con vosotros para preparar una ceremonia de una forma muy emotiva, íntima y personalizada con cada pareja
- Incluye los ensayos necesarios.

Espectáculo medieval:

Contamos con un grupo de teatro que conseguirá que realicemos un viaje en el tiempo hasta el siglo XIII, logrando así una boda distinta e inolvidable.

Actividades que pueden desarrollarse:

- Oficiante de ceremonia medieval.
- Amenización y danzas medievales durante el coctel de bienvenida.
- Acompañar a los invitados a la mesa del salón del banquete.
- Amenización y danzas durante el banquete.

Precio aproximado: 2.300 €.

Tematización de boda:

Caracterizamos la ceremonia, coctel y banquete del estilo que más os guste

Otros servicios (consultar precio):

- Espectáculo de sevillanas a caballo
- Cortador de jamón y jamón de recebo
- Coros rocieros. (Consultar precio).
- Grupo musical en el coctel
- Servicio de autocar. (Consultar precio).
- Animador infantil
- Pantalla, proyector y DVD (exclusividad)
- Cetrería (Aves que harán la entrega de anillos)
- Discoteca móvil en el exterior (horario de cena)
- Coste de banquete en exterior (Segundo montaje)
- Fuente de chocolate con fruta natural y chuches
- Photomatón
- Recena
- Capea, juegos, animador y servicio sanitario

Mesas para incluir en el coctel

- Mesa de Quesos: selección de quesos con frutas naturales, frutos secos y acompañado con panes variados
- Mesa de Cava: Cava rosa, cava azul, cava verde, cava tradicional y sidra
- Mesa de Arroces: Negro con calamar, con pollo, con marisco y risotto de setas y queso parmesano
- Mesa de cerveza: Cervezas variadas
- Mesa de Shushi
- Mesa de pescadito: Variedad de pescaditos fritos

- *Mesa de Ibéricos: Lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico, jamón ibérico y queso curado*
- *Barca de Mariscos: Ostras, berberechos plancha, mejillones al vapor, gambas, langostinos y cigalas cocidas*
- *Mesa de Pulpo: A la brasa, al ajillo, a la gallega y salpicón de pulpo*

Mesas para incluir en la barra libre

- *Mesa de gin tonic (Podrán servirse los propios invitado)*
- *Mesa de mojitos (Podrán servirse los propios invitado)*

Oferta: 6 € por persona incluye:

- *Durante el coctel las mesas de quesos, cavas, arroces y la de limonada, ponche y tinto*
- *Durante la barra libre las divertidas mesas de mojitos y gin tonic*

Contratación de discoteca

- *Hasta las 21:00h en bodas de mañana y hasta las 3:00h de la madrugada en bodas de tarde*

Contratación de barra libre

Ampliación discoteca

- *Ampliación horario baile (bebida aparte)*

Ampliación barra libre por horas

:

La ampliación de la barra libre, se abonará solamente por el 50% de los invitados.

Infórmate de nuestras promociones, si te casas:

- *Del 20 de octubre al 20 de abril 5% dto*

H A C I E N D A

Finca – Restaurante

El Manjar de Talamanca

Ctra. De Alcalá de Henares a Torrelaguna, Km.22.600

28160 Talamanca del Jarama – Madrid

91 841 72 82 – Fax 91 841 7375

info@elmanjardetalamanca.com – www.elmanjardetalamanca.com