

## 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.

**El Manjar de Talamanca** cuenta con salones climatizados con un aforo máximo de hasta 2.000 comensales, donde podréis degustar nuestra cocina más tradicional, por la que estamos galardonados con el “ **Plato de oro a la Gastronomía Española** ”.

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.

La finca cuenta con zonas ajardinadas, terrazas, zonas infantiles, piscinas, gran aparcamiento y cómo no, una plaza de toros donde pasar una divertida velada con la más antigua de nuestras tradiciones.



### 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 diferentes eventos.**

## OFERTAS 2020

(ESTAS OFERTAS NO SON ACUMULABLES CON LA PROMOCIÓN DE TEMPORADA BAJA)

### Oferta nº 1



#### COCTEL DE BIENVENIDA COMPUESTO POR PLATOS TRADICIONALES:

- Chorizo al infierno sobre hogaza de pueblo.
- Morcilla, torreznos y salchichas con bacon sobre pan rústico de leña.
- Empanada gallega.
- Bolitas de queso.
- Buñuelos de bacalao.
- Croquetas de jamón.
- Chupitos de gazpacho, sandía, vichyssoise y melón.
- Brocheta de gambas con kikos.
- Brochetas de pollo y solomillo ibérico.

#### Seguido de dos opciones de menús a elegir:

##### OPCIÓN A

- Tabla de Ibéricos.
- Langostinos dos salsas.
- Sorbete de limón al cava.
- Cordero lechal asado al horno de leña acompañado de patata panadera.
- Tarta Selva negra con crujiente de nata y chocolate .

##### OPCIÓN B

- Gazpacho Andaluz.
- Langostinos dos salsas.
- Emperador al Manjar.
- Sorbete de limón al cava.
- Cordero lechal asado al horno de leña acompañado de patata panadera.
- Tarta Selva negra con crujiente de nata y chocolate.

Ambos menús incluyen vinos D.O. Rioja y Rueda, cerveza y refrescos.

##### Servicios Incluidos:

- Coctel de bienvenida.
- Una de las dos opciones de menús a elegir (igual para todos los invitados).
- Dos horas de barra libre.
- Discoteca móvil (mínimo 50 invitados.) en nuestra disco-terrace.

**Precio 98 € IVA incluido**



## **Oferta nº 2 (para viernes y domingos)**

### **EMPEZANDO CON UN: COCTEL DE BIENVENIDA COMPUESTO POR PLATOS TRADICIONALES:**



- Chorizo al infierno sobre hogaza de pueblo.
- Morcilla, torreznos y salchichas con bacon sobre pan rústico de leña.
- Empanada gallega.
- Bolitas de queso.
- Buñuelos de bacalao.
- Croquetas de jamón.
- Chupitos de gazpacho, sandía, vichyssoise y melón.
- Brocheta de gambas con kikos.
- Brochetas de pollo y solomillo ibérico.

### **Seguido de:**

#### **Una exquisita:**

- Crema de Vichissoyse.

#### **Continuando con nuestros pescados:**

- Bacalao Ajos tiernos.

#### **Entre plato y plato:**

- Sorbete de limón al cava.

#### **Como broche de oro:**

- Cordero lechal asado al horno de leña acompañado de patata panadera.

**Tarta San Marcos con crujiente de nata y chocolate.  
Vinos D.O. Rioja y Rueda, refrescos, cerveza, cava y licores.**

### **Servicios Incluidos:**

- Coctel de bienvenida.
- Dos horas de barra libre.
- Discoteca móvil en nuestra disco-terraza.

**Precio 75 € IVA incluido  
(Mínimo 80 invitados)**



### **Oferta nº 3 (para viernes, sábados comidas y domingos)**



**EMPEZANDO CON UN:**

#### **COCTEL DE BIENVENIDA COMPUESTO POR PLATOS TRADICIONALES:**

- Chorizo al infierno sobre hogaza de pueblo.
- Morcilla, torreznos y salchichas con bacon sobre pan rústico de leña.
- Empanada gallega.
- Bolitas de queso.
- Buñuelos de bacalao.
- Croquetas de jamón.
- Chupitos de gazpacho, sandía, vichyssoise y melón.
- Brocheta de gambas con kikos.
- Brochetas de pollo y solomillo ibérico.

**Seguido de:**

#### **Una exquisita:**

- Crema de calabacín con queso parmesano.

#### **Continuando con nuestros pescados:**

- Bacalao salsa ajetes

#### **Entre plato y plato:**

- Sorbete de limón al cava.

#### **Como broche de oro:**

- Cordero lechal asado al horno de leña  
Acompañado de patata panadera.

**Tarta San Marcos con crujiente de nata y chocolate.  
Vinos D.O. Rioja y Rueda, refrescos, cerveza, cava y licores.**

#### **Servicios Incluidos:**

- Coctel de bienvenida.
- Dos horas de barra libre.
- Discoteca móvil en nuestra disco-terraza.

**Precio 87 € IVA incluido  
(Mínimo 80 invitados)**



## Oferta nº 4

### EMPEZANDO CON UN:

#### COCTEL DE BIENVENIDA COMPUESTO POR:

- Cucharitas de pulpo a la brasa sobre puré e cachelos y aceite de oliva virgen.
- Brochetas de queso curado con tomatito cherry y finas láminas de membrillo.
- Chupitos de gazpacho andaluz, crema de melón con virutas de jamón ibérico, vichyssoise templada, sandía con ralladura de cecina.
- Tabla de ibéricos (lomo ibérico, jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico, queso viejo de oveja en aceite de oliva).
- Tartaletas de foie de oca con frambuesas.
- Brochetas de capón de pimiento rojo asado.
- Brocheta de uva con queso y jamón ibérico.
- Langostinos ensartados con salsa a la diabla.

### Seguido de:

#### Una exquisita:

- Crema de Nécoras.

#### Continuando con nuestros pescados:

- Merluza al Manjar.

#### Entre plato y plato:

- Sorbete de limón al cava.

#### Como broche de oro:

- Cordero lechal asado al horno de leña acompañado de patata panadera.

**Tarta Frutos del bosque con crujiente de nata y chocolate.**  
**Vinos D.O. Rioja y Rueda, refrescos, cerveza, cava y licores.**

#### Servicios Incluidos:

- Coctel de bienvenida.
- Banquete (menú detallado anteriormente)
- Barra libre y baile incluido 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 (**mínimo 100 invitados adultos**).

**Precio 102 € IVA incluido**

## Oferta nº 5



### **EMPEZANDO CON UN:**

#### **COCTEL DE BIENVENIDA COMPUESTO POR:**

- Tablas de ibéricos y cortador de jamón.
- Chupitos de gazpacho andaluz, crema de melón con virutas de jamón ibérico, vichyssoise templada, sandía con ralladura de cecina.
- Tartaleas de quesos: con nueces, rulitos con miel, endivias con roquefort y bolitas de queso francés ligeramente fritas con aceite de oliva virgen.
- Hojaldres de: bacalao caramelizado y salmón marinado.
- Huevas de lumpo con naranja confitada.
- Saquitos de foie.
- Tostas de: pimientos con bacalao, anchoas con confitura de tomate y pan tomaca.
- Mini tortillitas de trigueros.

### **Seguido de unos entrantes a compartir:**

- Bacalao ahumado sobre lecho de tomate natural regado con aceite de oliva virgen.
- Pulpo a la brasa sobre cama de puré de patata y aceite de oliva virgen.
- Foie de oca con confitura de frambuesa.
- Queso de cabra horneado con cebolla confitada.

### **Entre plato y plato**

- Sorbete de mandarina.

### **Como broche de oro:**

- Solomillo de choto con salsa roquefort y pimienta acompañado de patata panadera.

**Tarta Frutos del bosque con crujiente de nata y chocolate.**  
**Vinos D.O. Rioja y Rueda, refrescos, cerveza, cava y licores.**

### **Servicios Incluidos:**

- Coctel de bienvenida.
- Banquete (menú detallado anteriormente)
- Barra libre y baile incluido 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 (**mínimo 100 invitados adultos**).



**Precio 119 € IVA incluido**

## Oferta nº 6

### EMPEZANDO CON UN:

#### COCTEL DE BIENVENIDA COMPUESTO POR:

- Tablas de ibéricos y cortador de jamón.
- Chupitos de gazpacho andaluz, crema de melón con virutas de jamón ibérico, vichyssoise templada, sandía con ralladura de cecina.
- Tartaleas de quesos: con nueces, rulitos con miel, endivias con roquefort y bolitas de queso francés ligeramente fritas con aceite de oliva virgen.
- Hojaldres de: bacalao caramelizado y salmón marinado.
- Huevas de lumpo con naranja confitada.
- Saquitos de foie.
- Tostas de: pimientos con bacalao, anchoas con confitura de tomate y pan tomaca.
- Mini tortillitas de trigueros.

### Seguido de unos entrantes a compartir:

- Mouse 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 limón al cava.

### Como broche de oro:

- Cabrito lechal asado al horno de leña acompañado de patata panadera.

### Tarta Selva Negra con crujiente de nata y chocolate.

Vinos D.O. Rioja y Rueda, refrescos, cerveza, cava y licores.

### Servicios Incluidos:

- Coctel de bienvenida.
- Banquete (menú detallado anteriormente)
- Barra libre y baile incluido 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 (mínimo 100 invitados adultos).

**Precio 132 € IVA incluido**



# COCTELES BIENVENIDA 2020

## COCTEL N° 1 (COMPUESTO POR PLATOS TRADICIONALES):



- Chorizo al infierno sobre hogaza de pueblo.
- Morcilla, torreznos y salchichas con bacón sobre pan rústico de leña.
- Empanada gallega.
- Bolitas de queso.
- Buñuelos de bacalao.
- Croquetas de jamón.
- Chupitos de gazpacho, sandía, vichyssoise y melón.
- Brocheta de gambas con kikos.
- Brochetas de pollo y solomillo ibérico.

**Precio 15,00 IVA incluido**

## COCTEL N° 2



- Canapés variados de caviar, salmón marinado, palometa y anchoas.
- Jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico, lomo ibérico y queso curado.

### **Aperitivos calientes**

- Aros de cebolla.
- Empanada gallega.
- Muslitos de cangrejo.
- Croquetas caseras.
- Pollo con pimientos y cebolla.

**Precio 18,50 € IVA incluido**

### Mesas a incluir en el coctel

Mesa de Quesos	3,50 € por pax
Mesa de Cava	2,50 € por pax
Mesa de Arroces	2,50 € por pax
Mesa de cerveza	4 € por pax
Mesa de Shusi	6 € por pax

### **Oferta: 6€ por persona incluye:**

Durante el coctel las mesas de quesos, cava, arroces y la de limonada, ponche y tinto

Durante la barra libre las divertidas mesas de mojitos y gin tonic





### COCTEL Nº 3

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

#### **Brochetas variadas**

- Queso curado con tomatito cherry y finas láminas de membrillo.
- Capón con pimiento rojo asado.
- Muslitos de cangrejo.
- Uva con queso y jamón ibérico.

#### **Vasitos**

Chupito de gazpacho andaluz, crema de melón con virutas de jamón ibérico, vichyssoise templada, sorbete de sandía con ralladura de cecina.

**Cucharitas de pulpo** a la brasa sobre puré de cachelos y aceite de oliva virgen y langostinos ensartados con salsa a la diablo.

**Precio 20 € IVA incluido**

### COCTEL Nº 4

**Tablas de ibéricos y cortador de jamón para bodas de más de 60 personas.**

#### **Entremeses calientes**

- Queso con nueces.
- Rulitos de queso con miel.
- Endivias con roquefort.
- Bolitas de queso francés con virutas ligeramente fritas en aceite de oliva virgen.

#### **Vasitos**

Gazpacho andaluz, crema de melón con virutas de jamón ibérico, Vichyssoise y sorbete de sandía con ralladura de cecina.

- Bacalao caramelizado.
- Salmón marinado.
- Huevas de lumpo con naranja confitada.
- Saquitos de foie.
- Tosta de pimiento con bacalao.
- Pan tomaca.
- Mini tortillas de trigueros.
- Anchoas con confitura de tomate.

**Precio 26 € IVA incluido**

**No ta:** Todos los cócteles llevan incluido agua, cerveza, vino blanco, tinto, refrescos y zumos.

El Cóctel se debe contratar para el mismo nº de personas que asistan a la comida (tanto niños como adultos).

Se pueden confeccionar otros cócteles a su medida.



# MENÚ INFANTILES:

## MENÚ Nº 1

### **ENTREMESES FRIOS**

Jamón serrano, jamón dule, queso semicuarado, chorizo cular, salchichón cular y ensaladilla rusa.

### **ENTREMESES CALIENTES**

Empanadillas de bonito, varitas de merluza, croquetas caseras, calamares a la romana.

### **CARNES**

Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas.

### **POSTRE**

Tarta y helado.

### **BEBIDAS**

Refrescos.

**Precio 44 € IVA incluido**

## MENÚ Nº 2

### **ENTREMESES IBÉRICOS:**

Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico y queso curado.

### **ENTREMESES CALIENTES**

Empanadillas de bonito, varitas de merluza, croquetas caseras, calamares a la romana.

### **CARNES**

Escalopines de Ternera  
Con Patatas Fritas.

### **POSTRE**

Tarta y helado.

### **BEBIDAS**

Refrescos.

**Precio 48 € IVA incluido**

\*Cambiar en el menú Nº1 las chuletillas por escalopines de ternera, tiene un incremento de 2 €.

Nota: Todos los niños entre 3 y 9 años pagan menú infantil.



## OPCIONES PARA PERSONALIZAR TU MENÚ

### CREMAS



Vichissoyse.  
Nécora con taquitos de gamba.  
Marisco con taquitos de langostino.  
Espárrago blanco o triguero con queso parmesano.  
Melón con virutas de jamón.  
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 gambón.  
Ensalada de quesos.



### PESCADOS

Merluza Manjar en salsa con gambas y almejas.  
Bacalao en salsa de ajetes.  
Lomos de dorada en salsa de marisco.  
Emperador a la bilbaina.

### 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.  
Entrecot de ternera gallega a la brasa.

### POSTRES

Tarta de frutos del bosque.  
Tarta Selva negra.  
Tarta San Marcos.

Nota: Consulta tu presupuesto.

### La dirección de esta casa les obsequia con:

- Una degustación para los novios del menú elegido.
- Minutas en las mesas (pergamino con lacre).
- Decoración floral.
- Una amplia gama de mantelerías, centros de mesa a elegir



## 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, flores secas, equipo de sonido y técnico de sonido. ----- 200€
- **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 ----- 460€



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

Actividades que pueden desarrollar:

- 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 ----- 500€



## **OTROS SERVICIOS:**

- Espectáculo de sevillanas a caballo ----- 410 €
- Cortador de jamón y jamón de recebo ----- 350 €
- Coros rocieros. (Consultar precio).
- Servicio de autocar. (Consultar precio).
- Monitor parque infantil ----- 120 €
- Animador infantil ----- 150 €
- Pantalla, proyector y DVD (exclusividad) ----- 130 €
- Cetrería ----- 480 €
- Discoteca móvil en el exterior (horario de cena) ----- 690 €
- Discoteca móvil en un salón o discoterraza ----- 650 €
- Coste de banquete en exterior (Consultar precio)
- Ampliación horario baile (bebida aparte) ----- 300 €/h
- Photomatón ----- 370 €



## **BARRA LIBRE POR HORAS:**

- 1ª hora ----- 12,00 €/pax.
- 2ª hora ----- 9,00 €/pax.

Y las sucesivas a 9,00 €/pax

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



# Anotaciones

*¿ Qué salón nos gusta?*

*¿ En qué fechas está libre?*

## **Infórmate de nuestras promociones, si te casas:**

- Del 20 de octubre al 20 de abril
- Viernes de todo el año
- Domingos de todo el año
- Y pregunta por nuestros sábados al mediodía

**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](mailto:info@elmanjardetalamanca.com) – [www.elmanjardetalamanca.com](http://www.elmanjardetalamanca.com)



# Anotaciones

¿Qué salón nos gusta?

¿En qué fechas está libre?

Lined writing area for notes.