



# DOSSIER BODAS

PARQUE FAUNIA

BODAS 2025



# — BRIEFING



**NOMBRE PAREJA:**

**FECHA DE BODA:**

**CEREMONIA: -**

**HORA:**

**N° INVITADOS:**

**SERVICIOS:**



# BENEFICIOS

- Entrada Puerta exclusiva de Eventos y Parking Gratuito para todos los invitados
- Ubicación céntrica y fácil acceso en metro y autobús.
- Amplio parking para todos tus invitados.
- Salones exclusivos y privados para tu evento
- Menús adaptados a cualquier preferencia alimentaria, con platos de alta gastronomía

# LA HACIENDA

FAUNIA EVENTOS



"**La Hacienda**" ofrece gran versatilidad y capacidad de aforo, contando con múltiples usos y adaptándose al número de asistentes de cada una de sus convocatorias, todo ello en un ambiente original y natural.

**CAPACIDAD:**

500 personas

**SERVICIOS:**

Acceso a personas con discapacidad, Aseo, Atril, Climatización, Espectáculos y Actividades, Iluminación, Internet/Wifi, Jardín/Terraza, Megafonía, Proyector y pantalla, Guardarropa, Restauración.



# OPCIONES DE RESTAURACIÓN





**Bienvenida**





# Copa de bienvenida A

Duración: 1 hora y 30 minutos

## SNACKS

Crujientes de kikos y ras el hanout  
Crujiente de pipas de girasol

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda  
Vino tinto Montequinto Crianza D.O. Rioja  
Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva  
Cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral con y sin gas  
Refrescos  
Zumos de frutas

**Precio/persona: 7,95€** IVA incluido



# Copa de bienvenida *B*

Duración: 1 hora y 30 minutos

## SNACKS

Crujiente de pipas y pimienta rosa  
Crujiente de pistacho y frambuesa liofilizada

## APERITIVOS

Virutas de jamón ibérico con picos de Jerez  
Empanada gallega  
Pincho de tortilla con mayonesa de piparra vasca  
Cruji langostinos con mayo cítrica

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda  
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja  
Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva  
Cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral con y sin gas  
Refrescos  
Zumos de frutas

**Precio/persona: 14,50€ IVA incluido**



# Cocktail de bienvenida C

Duración: 1 hora y 30 minutos

## SNACKS

Crujiente de pipas de girasol  
Crujientes de kikos y ras el Hanout

## FRÍOS

Gildas: de anchoa, de boquerón y de queso manchego  
Virutas de jamón ibérico con airbags crujientes  
Cucharita crujiente de ensaladilla rusa con tartar de atún  
Pan hojaldrado con salmón al eneldo con cremosa tártara

## CALIENTES

Mini patata brava  
Croquetinas de boletus con trufa  
Mini rock & roll de panceta y bulgogi  
Chupito de crema fina de guisantes y curry verde

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda  
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja  
Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva  
Cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral con y sin gas  
Refrescos  
Zumos de frutas

**Precio/persona: 18,75€ IVA incluido**



# Cocktail de bienvenida *D*

Duración: 1 hora y 30 minutos

## **SNACKS**

Snacks suflados de trufa y ceps  
Crujiente de pipas y pimienta rosa

## **FRÍOS**

Crema de setas de temporada (Invierno) o Salmorejo con virutas de jamón ibérico, huevo cocido y AOVE (Verano)  
Virutas de jamón ibérico con airbags crujientes  
Pincho italiano de mozzarella, cherry e infusión de albahaca  
Mousse de foie y yogurt sobre pan de miel y pistachos  
Ensalada thai de un bocado

## **CALIENTES**

Brocheta de pulpo a la feira  
Durum de pato confitado con salsa pekín y crujiente de kikos  
Croquetinas de jamón ibérico  
Patata baby a la riojana con polvo de chorizo ibérico

## **BEBIDAS**

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda  
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja  
Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva  
Cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral con y sin gas  
Refrescos  
Zumos de frutas

**Precio/persona: 20,95€** IVA incluido



# Cocktail de bienvenida *E*

Duración: 1 hora y 30 minutos

## SNACKS

Crujiente de pistacho y frambuesa liofilizada  
Crujiente de boletus y trufa

## FRÍOS

Tacita de consomé (Invierno) o Crema de guisantes y curry verde (verano)  
Embutidos ibéricos acompañados de panes crujientes  
Tabla de quesos españoles con uvas, pasas y orejones  
Totopos caseros con guacamole y pico de gallo  
Cruji langostinos con mayo cítrica  
Tabla japonesa de rolls

## CALIENTES

Cucharita de brócoli crujiente, salsa tatemada y lascas de queso de oveja  
Zamburiñas flambeadas  
Dentro de un huevo: tortilla de patatas trufada  
Croquetinas: negras de chipirón, boletus con trufa y jamón ibérico

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda  
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja  
Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva  
Cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral con y sin gas  
Refrescos  
Zumos de frutas

**Precio/persona: 23,25€ IVA incluido**



## Estación de *cervezas*

Duración: 1 hora y 30 minutos

**Precio/persona: 9,50€** IVA incluido

## Estación de *mojitos*

Duración: 1 hora y 30 minutos

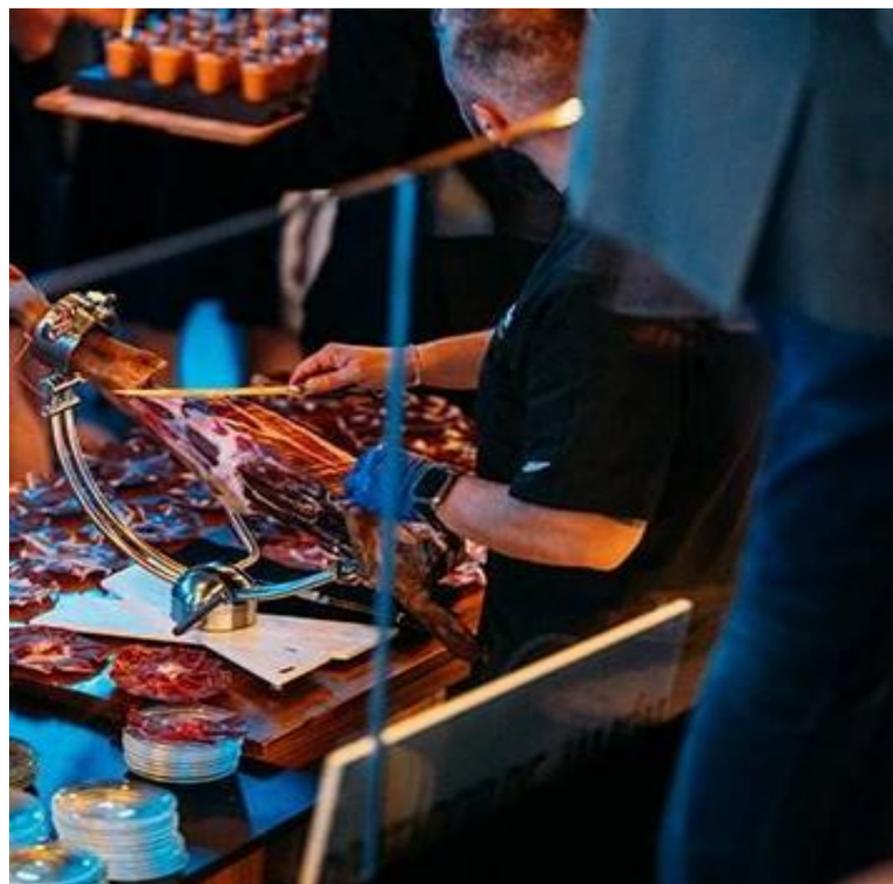
**Precio/persona: 14,25€** IVA incluido





# Estaciones de refuerzo





### ESTACIÓN DE MAESTRO JAMONERO

- Jamón de Cebo de Campo  
100% Ibérico

**Precio: 795,00€** IVA incluido/ud

- Jamón Ibérico Puro Bellota,  
D.O.Extremadura

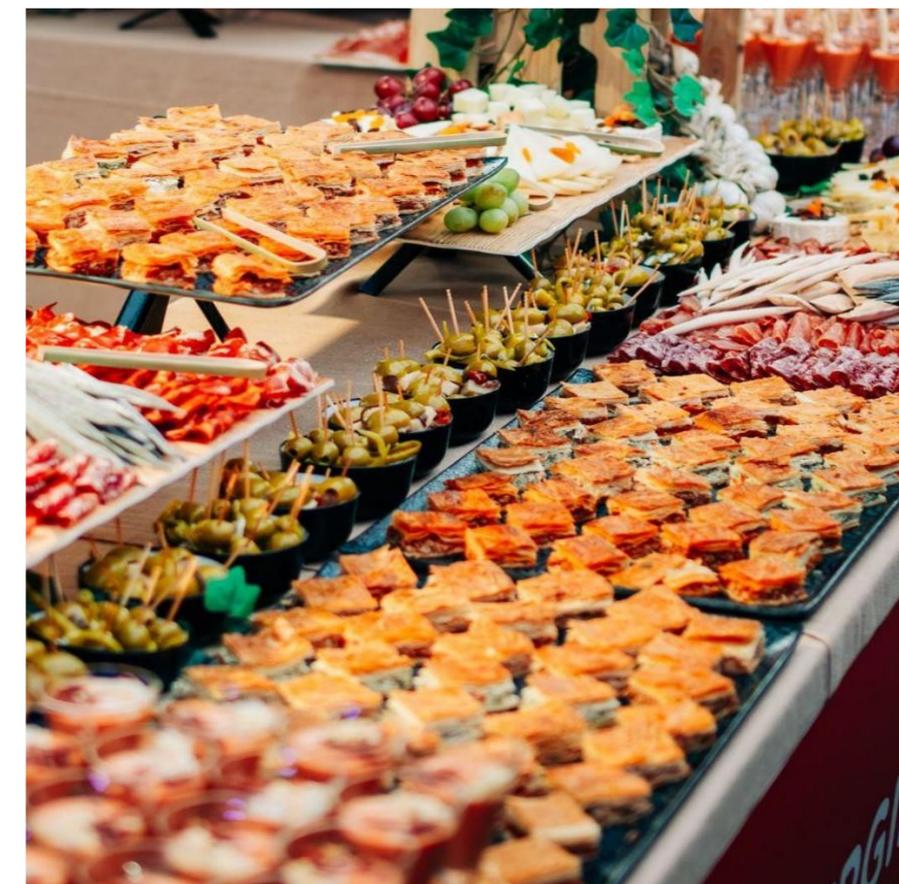
**Precio: 1300€** IVA incluido/ud



### ESTACIÓN DE QUESOS

**Manchego, Idiazábal, Mahón, Garrotxa**  
Acompañados de panes, uvas, frutos  
secos y orejones

**Precio: 7,50€** IVA incluido /persona



### ESTACIÓN MADE IN SPAIN

- **Selección de ibéricos:** Salchichón, lomo, jamón, cecina de León y queso manchego
- Salmorejo con virutas de jamón ibérico, huevo hilado y AOVE
- Empanada gallega
- **Trio de tortillas:** de chorizo, calabacín y tradicional de patata
- **Gildas:** de anchoa, de boquerón y de queso manchego

**Precio: 7,50€** IVA incluido/persona

Duración: 1 hora y 30 minutos



### ESTACIÓN DE SUSHI

**Makis, nigiris y california rolls**

Salsa de soja, jengibre y wasabi

**Precio: 9,35€ IVA incluido/persona**

**Show Cooking Sushiman: 460€ IVA incluido**



### ESTACIÓN DE CREMAS FRÍAS

- Ajoblanco de coco
- Gazpacho de fresas
- Crema de guisantes y curry verde
- Crema de calabaza y jengibre

**Precio: 7,25€ IVA incluido/persona**



### ESTACIÓN DE ENSALADAS

- Ensalada de tomate de temporada con picada catalana
- Ensalada Waldorf
- Ensalada César
- Ensalada Mexicana

**Precio: 7,25€ IVA incluido/persona**

Duración: 1 hora y 30 minutos



# Menús de Gala





# Menú A

Duración: 3 horas

## ENTRANTE

Burratina sobre cremoso de salmorejo y tartar de tomate rosa

## PESCADO

Salmón sobre crema de coliflor, ensalada fresca de hinojo y huevas de lumpo

## CARNE

Carrilleras ibéricas glaseadas, parmentier trufada y zanahoria sin fin

## POSTRE

Secreto de limón con crujiente de chocolate blanco

## CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES DIGESTIVOS

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja

Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

**Precio/persona: 119,00€/pax IVA incluido**



# Menú B

Duración: 3 horas

## ENTRANTE

Tartar de salmón con flor de alcachofa

## PESCADO

Corvina asada con salteado de vainas verdes y gel de piquillo

## CARNE

Meloso de ternera, cebollitas caramelizadas y manzanas osmotizadas

## POSTRE

Tarta de queso fluida con crumble de frutos rojos

## CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES DIGESTIVOS

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja

Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

**Precio/persona: 128,50€/pax IVA incluido**



# Menú C

Duración: 3 horas

## ENTRANTE

Crema fina de guisantes y curry verde con vieira soasada y salicornia

## PESCADO

Bacalao confitado con flan roto de oloroso, setas y vegetales crujientes

## CARNE

Solomillo de ternera, ciruelas al vino y milhojas de patata

## POSTRE

Milhojas de chocolate con chantilly de vainilla y frutos rojos

## CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES DIGESTIVOS

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja

Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

**Precio/persona: 136,50€/pax IVA incluido**



# Menú D

Duración: 3 horas

## ENTRANTE

Ensalada thai de langostinos, wakame y salsa spicy

## PESCADO

Lomo de merluza con salsa marina y patatas al azafrán

## CARNE

Lingote de cordero asado con boniatos en texturas

## POSTRE

Esfera de chocolate que desaparece

## CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES DIGESTIVOS

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja

Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

**Precio/persona: 138,50€/pax IVA incluido**



# Menú Vegano

Duración: 3 horas

## APERITIVO

Ensalada thai de vainas verdes, arroz basmati, wakame y vinagreta de jengibre

## ENTRANTE

Crema fina de guisantes y curry verde con portobello, brotes y salicornia

## PRINCIPAL

Berenjena asada con tofu, miel de caña y zanahoria sin fin

## POSTRE

Ensalada de frutas de temporada

## CAFÉS, INFUSIONES y LICORES DIGESTIVOS

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja

Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

**Precio/persona: 115,00€/pax IVA incluido**



# Menú Infantil



# Menú *Combi 1*

Duración: 3 horas

Escalope de pollo  
Croquetas de jamón  
Gambitas Orly  
Patatas fritas

## **POSTRE**

Tarta de chocolate

## **BEBIDAS**

Agua Mineral  
Zumos de Frutas  
Refrescos

**Precio/persona: 40,00€/pax** IVA incluido  
(Convierte tu Menú Infantil, en **ADOLESCENTE**  
con un suplemento de 3,00€ IVA incluido por  
persona)



# Menú *Combi 2*

Duración: 3 horas

Burger de vaca con queso  
Croquetas de jamón  
Pollo Kentucky  
Patatas fritas

## POSTRE

Tarta de chocolate

## BEBIDAS

Agua Mineral  
Zumos de Frutas  
Refrescos

**Precio/persona: 40,00€/pax** IVA incluido  
(Convierte tu Menú Infantil, en **ADOLESCENTE**  
con un suplemento de 3,00€ IVA incluido por  
persona)



# Menú *Infantil 1*

Duración: 3 horas

## PRIMER PLATO

Macarrones gratinados

## SEGUNDO PLATO

Escalope de ternera blanca con patatas fritas

## POSTRE

Tarta de chocolate

## BEBIDAS

Agua Mineral

Zumos de Frutas

Refrescos

**Precio/persona: 47,95€/pax** IVA incluido  
(Convierte tu Menú Infantil, en **ADOLESCENTE**  
con un suplemento de 3,00€ IVA incluido por  
persona)



# Menú *Infantil 2*

Duración: 3 horas

## ENTREMESES CALIENTES

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

## CARNE

Solomillo de ternera con patatas fritas

## POSTRE

Tarta de chocolate

## BEBIDAS

Agua Mineral

Zumos de Frutas

Refrescos

**Precio/persona: 47,95€/pax** IVA incluido  
(Convierte tu Menú Infantil, en **ADOLESCENTE**  
con un suplemento de 3,00€ IVA incluido por  
persona)



# Barra libre

# Barra libre

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja

Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

**GINEBRA:** Beefeater, Puerto de Indias, Tanqueray.

**RON:** Cacique Añejo, Barcelo Añejo, Brugal.

**VODKA :** Absolut, Eristoff.

**WHISKY:** Walker Red, J&B, Ballantine ´s.

**1 hora: 18,75€/Persona IVA incluido**

**2 horas: 32,50€/Persona IVA incluido**

**Hora extra: 15,50€/Persona IVA incluido**

**A partir de la segunda hora se incluye la recena.**



# Barra Libre Premium

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Rioja

Cava Jaume Serra Vintage Brut Nature Reserva

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

**GINEBRA:** Bombay Sapphire, Martin Miller, London nº 1

**RON:** Havana 7, Matusalem añejo, Barcelo Imperial

**VODKA:** Ciroc, Belvedere, Grey Goose

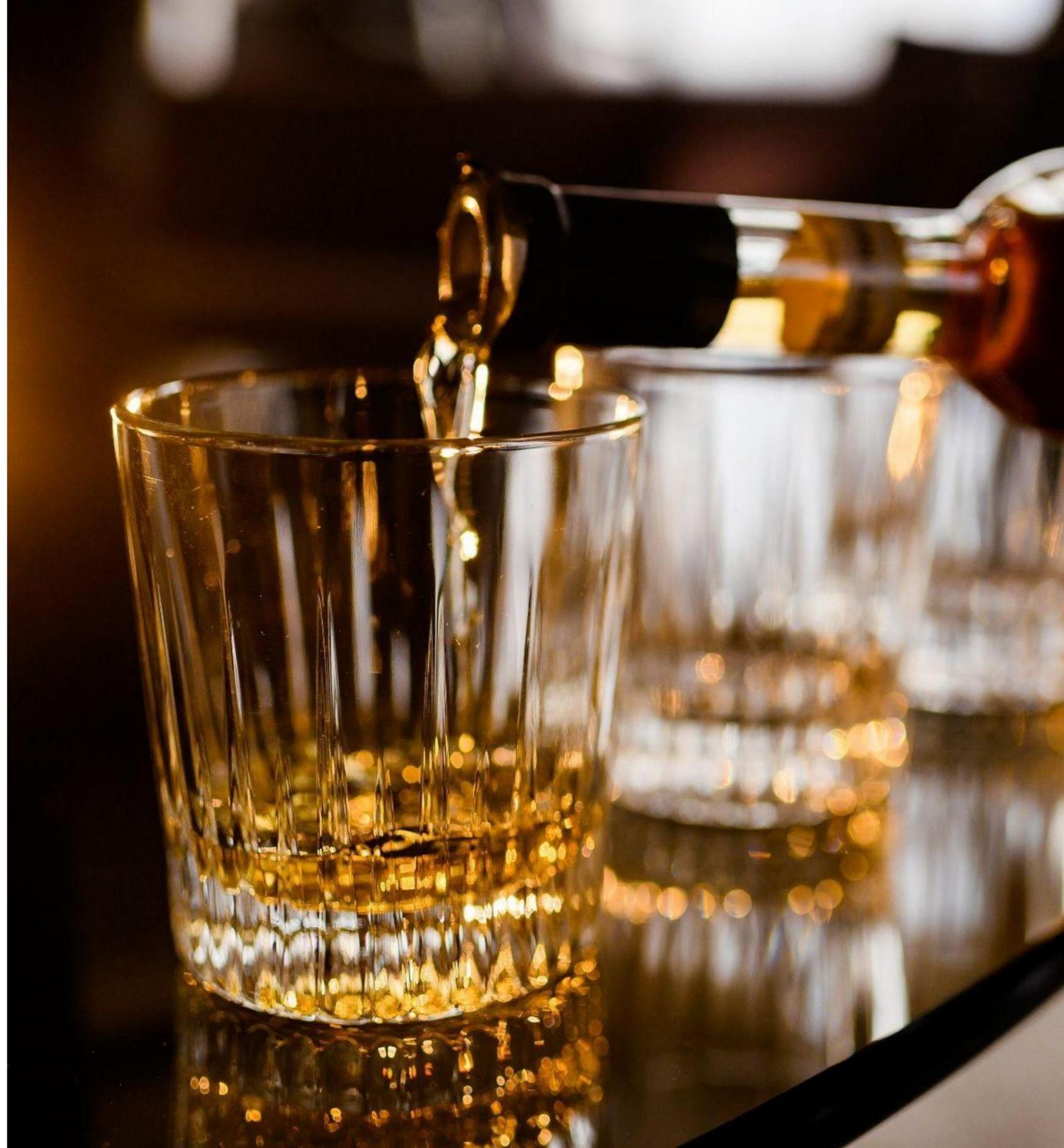
**WHISKY:** Black label, Dewar's 15 años, Glenlivet

**1 hora: 26,75€/Persona IVA incluido**

**2 horas: 45,25€/Persona IVA incluido**

**Hora extra: 19,50€/Persona IVA incluido**

**A partir de la segunda hora se incluye la recena.**





# Recena



### RECENA A

- Bagel de jamón y brie trufado
- New York Hot dog
- Palomitas de chocolate



### RECENA B

- Focaccia de pastrami y rúcula
- Burguer con queso cheddar y cebolla caramelizada
- Donuts de sabores



### RECENA C

- Sandwich de pulled pork y coleslaw
- Pizzetas al corte
- Churros con chocolate

\*Incluido el servicio de recena con la contratación de la segunda hora de barra libre

- Acceso al recinto por la **entrada de eventos**.
- **Parking** exclusivo y gratuito para todos vuestros invitados.
- Recepción de vuestros invitados.
- **Asesoramiento** en la confección del menú.

# SERVICIOS INCLUIDOS



# SERVICIOS ADICIONALES



\*Consulte precios y condiciones\*

# SERVICIOS ADICIONALES

- Ceremonia Civil con Oficiante.
- Proyector y pantalla.
- Experiencia Ecosistema Polar.
- Fotos con aves.
- Servicio de Monitores Infantiles.
- Barra de Bedidas en Ecosistema Polar.

Descripción	Cantidad	Precio	Precio Con Iva
Servicio de Monitor (Visita Guiada por el Parque de 2h)	1	200€ + IVA	242 € + IVA
Servicio de Animador (2h)	1	200€ + IVA	242 € + IVA
Autocares	1	780€ + IVA	858 € + IVA

# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Para la formalización de la reserva será necesaria la firma del contrato y el pago de una señal correspondiente al 25% de los servicios incluidos en contrato.
- Tras la realización de la degustación (3 meses antes de la boda aproximadamente), se realiza un segundo pago del 50%).
- El abono del importe restante tendrá que ser efectuado 15 días antes de la boda, al igual que la confirmación del número total de asistentes.
- Se solicitará con al menos 7 días hábiles de antelación los servicios de restauración con la confirmación de un número mínimo de asistentes, menús especiales, intolerancias o alergias así como cualquier otra información relevante para el desarrollo del evento.

Para celebraciones inferiores a 100 comensales consultar con el Departamento de Eventos.





Avda. de las Comunidades 28, 28032 - Madrid

[www.faunia.es/bodas](http://www.faunia.es/bodas)



**Ana Moreno**

C: [amorenop@grpr.com](mailto:amorenop@grpr.com)

M: 635 781 236

**Clara Herrera Fernández**

C: [cherrera@grpr.com](mailto:cherrera@grpr.com)

M: 696 509 876

---

## CONTACTO

C: [eventos@faunia.es](mailto:eventos@faunia.es)

T: 911 547 482