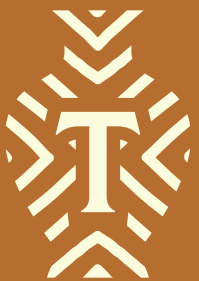


2024 | 2025



BODDAS



1. LAS TINAJAS

2. ESPACIOS

3. COCINA

4. CÓCTEL

5. MENÚS

6. BODEGA

7. EXTRAS

8. DECORACIÓN

9. CONDICIONES



En Finca Jardines de las Tinajas, los sueños de vuestra boda perfecta se hacen realidad. Nos enorgullecemos de ofrecerte espacio encantador y exclusivo donde el romance y la elegancia se fusionan para crear momentos inolvidables.

**BIEN
VENI
DOS**





En el corazón de un paisaje idílico, nuestros jardines exuberantes y mágicos se convierten en el telón de fondo ideal para celebrar el amor en su máxima expresión. Cada detalle está cuidadosamente diseñado para brindar una experiencia a vuestra pareja y vuestros seres queridos.

Con una dedicación inquebrantable, nuestro equipo experto se esfuerza por hacer de vuestra boda un evento excepcional. Desde la planificación hasta la ejecución, trabajamos con pasión para que cada instante sea impecable y lleno de emociones.

Si buscas un lugar donde la belleza natural se entrelace con la sofisticación, y donde tus sueños de boda tomen forma, Finca Jardines de las Tinajas te invita a escribir tu historia de amor en un entorno realmente mágico. Estamos aquí para hacer de tu día especial una ocasión que perdure en el tiempo y en vuestros corazones.



LAS TINAJAS

En Finca Jardines de las Tinajas, la belleza y la armonía de la naturaleza se funden para crear un escenario idílico para bodas inolvidables. Nuestro entorno mágico ofrece diversas instalaciones que se adaptan a cada deseo y preferencia, asegurando que cada pareja encuentre el lugar perfecto para su día especial.

Nuestros jardines son un oasis de paz y serenidad, con una exuberante vegetación que abraza los senderos donde los novios pueden caminar de la mano, rodeados de colores y aromas cautivadores. Los rincones escondidos entre las flores y árboles brindan espacios íntimos y románticos para momentos de complicidad.





Jardines de las Tinajas se enorgullece de ofrecer a nuestros novios espacios que harán que su boda sea inolvidable. Atendiendo a sus necesidades podrán contar con salones con mayor capacidad y contando con zonas al aire libre para disfrutar de nuestros jardines.

**ESPA
CIOS**



Nuestros jardines en Finca Jardines de las Tinajas son un verdadero paraíso natural que añade un toque mágico al servicio de cóctel en tu boda. Con una belleza cautivadora y un ambiente relajado, este espacio se convierte en el lugar ideal para que los invitados se deleiten con pequeños entrantes y bebidas mientras disfrutan de la naturaleza que nos rodea.

Los jardines ofrecen rincones íntimos y acogedores donde los invitados pueden pasear y charlar mientras se deleitan con deliciosos bocados. La vegetación exótica y los colores vibrantes crean un telón de fondo encantador para que cada momento sea aún más especial y lleno de encanto.

En Finca Jardines de las Tinajas, nuestros jardines son más que un escenario, son un abrazo cálido de la naturaleza que se convierte en el lugar perfecto para que los invitados disfruten del servicio de cóctel. Con su encanto y elegancia, nuestros jardines añaden un toque mágico a este momento especial, creando recuerdos que perdurarán en el corazón de todos los presentes.



NUESTROS JARDINES

OASIS DE PAZ



Un espacio encantador diseñado para bodas y eventos íntimos con hasta **150 comensales**. En este rincón de Finca Jardines de las Tinajas, encontrarás una atmósfera acogedora y sofisticada, perfecta para celebrar tu día especial rodeado de tus seres queridos más cercanos.

El Salón Orquídeas ofrece una **zona de cóctel al aire libre**, donde tus invitados podrán disfrutar de un ambiente relajado y natural. La exuberante vegetación que nos rodea proporciona un telón de fondo encantador mientras los asistentes se deleitan con deliciosos bocados y bebidas refrescantes.

La celebración continúa en nuestra **zona de baile**, donde la música y la alegría llenan el ambiente. Este espacio íntimo es perfecto para compartir momentos inolvidables, bailar y crear recuerdos que perdurarán en el tiempo.

Nos preocupamos por el bienestar de nuestros invitados. Por ello, el Salón Orquídeas cuenta con un **sistema de climatización** que garantiza una temperatura agradable y cómoda en cualquier época del año.

ORQUÍDEAS

ÍNTIMO Y SOFISTICADO

El lugar ideal para bodas y eventos de gran envergadura. Con una capacidad excepcional de hasta **300 comensales**, este salón es perfecto para aquellos que deseen celebrar su día especial por todo lo alto.

Dispone de una amplia **zona de cóctel al aire libre**, donde los invitados pueden disfrutar de un aperitivo y refrescarse con la brisa suave mientras se deleitan con las vistas panorámicas de nuestros jardines. La atmósfera es perfecta para charlas animadas y momentos de convivencia antes del banquete.

La diversión y la alegría se hacen presentes en la **zona de baile**. Con un espacio adecuado y equipado para la música en vivo o un DJ, nuestros novios e invitados pueden bailar hasta altas horas de la noche. Las estrellas serán testigos de cada paso de baile y risa compartida, creando recuerdos imborrables.

Nos preocupamos por el bienestar de nuestros invitados. Es por eso que el Salón Camelias está completamente **climatizado**.



CAMELIAS

EL ENCANTO DE LA ELEGANCIA

NUESTRA COCINA





Con **más de 20 años de experiencia** en el arte culinario, nuestro equipo de chefs apasionados se esfuerza por crear un banquete inolvidable que combine lo mejor de la tradición con creaciones innovadoras. Nuestra cocina fusiona la esencia de lo tradicional con toques vanguardistas, dando lugar a una experiencia gastronómica única. Cada plato es cuidadosamente elaborado con ingredientes de la más alta calidad y presentado con una exquisita atención al detalle. Cada bocado es una explosión de sabores que sorprenderá y deleitará a todos los comensales.

Entendemos que cada pareja y evento es único, por lo que nuestro menú ofrece una amplia variedad de opciones para satisfacer todos los gustos y preferencias. Desde platos clásicos que evocan recuerdos familiares hasta creaciones innovadoras.





El servicio de cóctel es el preludio perfecto para un evento inolvidable. Nuestros invitados son recibidos con una exquisita selección de pequeños entrantes y bebidas, diseñados para despertar los paladares y crear una atmósfera de celebración desde el primer momento.

Nuestros expertos chefs han preparado cuidadosamente una variedad de bocados exquisitos que combinan sabores tradicionales con toques innovadores. Desde delicadas tapas hasta canapés artísticamente presentados, cada plato es una delicia culinaria que promete sorprender y satisfacer a todos los asistentes.

El servicio de cóctel en Finca Jardines de las Tinajas es más que un aperitivo, es una experiencia culinaria que se disfruta entre risas y abrazos, creando una conexión especial entre los invitados antes de pasar a la siguiente fase de la celebración.

CÓCTAIL

UNA DELICIOSA BIENVENIDA



VARIEDAD DE CANAPÉS FRÍOS Y CALIENTES

- Adobo frito bocadito.
- Bocadito de bacalao.
- Bocaditos de adobo.
- Boquerones fritos.
- Brocheta de langostinos al ajillo.
- Brocheta de langostinos con kikos rebozados.
- Calamares fritos.
- Canapé con huevos de trucha y arándanos rojos.
- Canapé con queso de oveja y tomate confitado.
- Canapé con queso fresco, queso comté y nueces.
- Canapé con salmón ahumado y crema de naranja.
- Canapé de braseola y pimiento rojo.
- Canapé de foie y cerezas maceradas.
- Chupito de ajoblanco.
- Caviar de berenjena con queso y almendra.
- Crujiente de chips con guacamole.
- Cucharita de salmón.
- Guacamole y nachos.
- Mini burger de cerdo con cheddar y salsa de alcaparra suave.
- Mini burger de cerdo con salsa de piquillo y queso manchego.
- Mini burger de ternera con salsa teriyaki y pimiento asado.
- Mini croquetas de jamón.
- Mini empanadillas.
- Mini ensaladas de kebab.
- Mini paella.
- Migas.
- Pinchito de chorizo picante y plátano.
- Pinchito de pollo en pan cateto.
- Porra antequerana con virutas de jamón.
- Pollo adobado.
- Queso fresco con piquillos y jamón serrano.
- Rosada frita bocadito.
- Rulos de pollo y manzana asada.
- Rulos fríos de crema de queso, salmón ahumado y rúcula.
- Rulos turcos: Pollo turco, salsa yogurt y lombarda marinada.
- Salmón ahumado con tzatziki, habas y huevas.
- Tartar de cítricos y salmón.
- Tosta de bacon con cebolla caramelizada y queso suave.
- Tosta de lomo, ali oli, queso fundido y miel de caña.
- Tosta de lomo, pimiento del piquillo y cebolla roja salteada.
- Tostas a la andaluza.
- Twister de langostinos.
- Surtido de pipirrana, rusa y mousse de cab.



MENÚ 1

DANZA DE SABORES EXQUISITOS



CÓCTAIL

· Variedad de 20 canapés seleccionados por nuestro chef.



ENTRANTES

· Ensalada frondosa de quesos con muselina de mostaza dulce.



MENÚ PRINCIPAL

· Lingote de merluza con corona de verduras Thai y cama de arroz.

· Medallones de solomillo con boletus y trigueros.

· Tarta nupcial.



BODEGA

· Vinos tintos y blancos.
· Cerveza.
· Refrescos.
· Café y Cava.

INCLUYE:
BARRA LIBRE

81.80€
IVA no incluido

MENÚ 2

BANQUETE DE SABORES EXQUISITOS



CÓCTAIL

Variedad de 20 canapés seleccionados por nuestro chef.



MENÚ PRINCIPAL

· Canelón de bogabante napado en salsa de gambas y germinado de remolacha

· Ballotín de pularada a la crema de finas hierbas sobre cama de trigo inflado a la cordobesa.

· Mousse semifrío.



BODEGA

Vinos tintos y blancos.
Cerveza.
Refrescos.
Café y Cava.

INCLUYE:
BARRA LIBRE

87.50€
IVA no incluido



MENÚ 3

FESTÍN DE LAS DELICIAS



CÓCTAIL

· Variedad de 20 canapés seleccionados por nuestro chef.



ENTRANTES

· Surtido de Gyozas de pollo y de verduras sobre cama de algas wakame.



MENÚ PRINCIPAL

· Ravioli wanton en salsa de nécoras sobre cama de arroz con verduras selectas

· Sorbete de piña con ron añejo.

· Secreto ibérico a baja temperatura a la fina crema de manzana asada acompañado de patatas pymor y pimientos del padrón.

· Mousse semifrío.



BODEGA

· Vinos tintos y blancos.
· Cerveza.
· Refrescos.
· Café y Cava.

INCLUYE:
BARRA LIBRE

89.80€
IVA no incluido

MENÚ 4

VIAJE HACIA LO EXQUISITO



CÓCTAIL

· Variedad de 20 canapés seleccionados por nuestro chef.



ENTRANTES

· Timbal de mousse de queso y mousse de foie.



MENÚ PRINCIPAL

· Bacalao confitado a baja temperatura en salsa de piquillos y meloso de arroz basmati.

· Sorbete de mojito.

· Wellington de carrillera a la fina crema de Pedro Ximenez sobre cama de arroz con boletus.

· Tarta nupcial.



BODEGA

Vinos tintos y blancos.
Cerveza.
Refrescos.
Café y Cava.

INCLUYE:
BARRA LIBRE

96.15€
IVA no incluido



OTROS PLATOS A ELEGIR

PRINCIPALES

- Canelon de bogabante napado en salsa de gambas y germinado de remolacha.
- Ravioli wanton napado en salsa de necoras sobre cama de arroz con verduras selectas.
- Popieta de salmon napado en salsa de azafran en hebra y salteado de patatas codorniz y tomates cherrys.
- Tartar de vieiras sobre cama de crema de guisantes al aroma de albahaca.
- Lingote de merluza con corona de verduras thai y cama de arroz y quinoa.
- Suprema de bacalao a baja temperatura napado en salsa de piquillo con meloso de basmati.
- Secreto iberico confitado a baja temperatura en salsa de manzana asada con patatas pymor y pimientos del padron.
- Cochinillo asado con lingote de pastel de patatas y chutney de manzana.
- Wellington de carrilera a la fina crema de pedro ximenez sobre cama de arroz con boletus.
- Ballotin de pularda a la crema de finas hierbas sobre cama de trigo inflado a la cordobesa.
- Medallones de solomillo a la fina crema de boletus acompañado de patatas parisinas y atadillo tropical.





VARIEDADES BAO

- Bao con confit de pato, guacamole y cebolla roja encurtida.
- Bao con relleno de pulled pork con salsa hoisin y mayonesa japonesa.
- Bao de ternera deshilachada, pimiento y cebolla con mayonesa Yakiniky y menta.
- Bao de carne deshilachada de costilla sada a la barbacoa.
- Bao de carrillada de cerco deshilachada con coleslaw.

PLATOS PRINCIPALES

- Lingote de atún (tataki) marinado sobre salsa Wakane y cítrico.
- Ravioli de carrillada de cerdo deshilachada con pasta Wan tun, puré de castaña y su jugo.
- Ravioli de ricotta y langostinos con salsa suave de gambas y huevas de salmón.
- Bacalao confitado a baja temperatura con jugo de pimientos asados y meloso de basmati con wakame.
- Codillo confitado asado con mousse de manzana y verduras baby.
- Solomillo de ternera con cherry's confitados con frutos rojos, graten de patata y mango con suave salsa Teriyaky.
- Paletilla de cordero lechal a la miel de flores y sus jugos con patatas baby y lombarda asada con anacardos.

Y ADEMÁS

OTRAS MÁS OPCIONES



MENÚ INFANTIL



ENTRANTES

- Aperitivos variados en mesa.



PLATO PRINCIPAL

- Croquetas.
- Filete de pollo empanado con patatas fritas.
- Pizza margarita.



BODEGA

- Agua
- Refrescos

POSTRE

- Tarta nupcial.

34.90€
IVA no incluido



MEXICANO

Nachos, tacos, quesadillas
y salsas



RINCONES

COMIDA

- Arroces Y Fideuá
- Asturiano
- Brochetas de langostinos
- Cortador de Jamón
- Croquetería
- Fritos Malagueños
- Iberico a la Andaluza
- Mexicana
- Panes
- Quesos internacionales
- Rulos
- Suavidades de Pan Bao
- Tabla de Sushi
- Tartares

BEBIDAS

- Rincón de Cervezas
- Chupitos
- Cócteles
- Limonada y agua
- Mojitos
- Sangrías
- Venenciador de vino

QUESOS

Selección de quesos con panes
variados, picos y regañas.



PESCAITO FRITO

Boquerones, adobo
y puntillitas



SUSHI

Makis, niguiris y rollos variados





BARRA LIBRE BODEGA

En Finca Jardines de las Tinajas, nuestra selección de vinos es una carta de amor a la excelencia enológica. Cada etiqueta es cuidadosamente seleccionada para ofrecer una experiencia única a nuestros comensales. Desde los vinos más tradicionales y reconocidos hasta las joyas ocultas de pequeñas bodegas artesanales, nuestro equipo de expertos enólogos ha creado una selección que abarca una amplia variedad de cepas y regiones, invitándote a un viaje por los sentidos.

Cada copa es un viaje a través de sabores y aromas que complementan a la perfección la experiencia culinaria en cada evento. En nuestro mágico entorno, brindamos un servicio atento y profesional que guiará a los invitados a descubrir el maridaje perfecto, creando momentos de disfrute y convivencia que quedarán grabados en sus corazones.

Whisky

J&B, Ballantines, White Label, Dyc 8 años, Cutty Sark.

Ron

Bacardi, Cacique, Brugal, Legendario, Barceló, Havana 7.

Ginebra

Larios, Beefeater, Gordons, Puerto de Indias, Tanqueray, Seagram's.

Vodka

Smirnoff, Absolut.

Licores

Baileys, Tía María, Amaretto, Sin alcohol.

y mucho más...

*Barra libre incluida en el menú:

Celebración día (22pm) Celebración noche (4am).

**El servicio puede ser ampliado como extra. (Consultar) .



EXTRAS

En Finca Jardines de las Tinajas, sabemos que cada evento es único, y es por eso que ofrecemos una gama de servicios extras diseñados para elevar la experiencia a lo extraordinario. Desde detalles decorativos personalizados hasta entretenimiento cautivador, nuestros servicios extras están pensados para hacer de tu ocasión un momento inolvidable para ti y tus invitados.

ZONA DE BIENVENIDA

Ambiente acogedor donde los invitados son recibidos con bebidas refrescantes y aperitivos

ZONA CHILL OUT

Zona elegante y relajante, perfecta para disfrutar de un ambiente tranquilo y acogedor con los tuyos

BARRA DE CERVEZAS

Barra refrescante con la mejor selección de cervezas artesanales y comerciales

BARRA DE MOJITO

Brinda con los invitados una experiencia refrescante y deliciosa durante el evento

BUFFET DE QUESOS

Variedad de quesos artesanales y selectos, acompañados de fruta fresca y panes

BARRA LIBRE

Amplia selección de licores, cócteles y bebidas, para que tus invitados disfruten la experiencia

SERVICIO DE RECENA

Variedad de aperitivos, para que los invitados puedan reponer energías durante el evento

CANDY BAR

Carro lleno de golosinas y dulces, para ofrecer a los invitados la experiencia más dulce

FUENTE DE CHOCOLATE

Para los más golosos, tenemos nuestra fuente de chocolate donde mojar fruta y golosinas

SERVICIO DE PHOTOCALL

Diviértete con tus invitados a la vez que immortalizas los mejores momentos

SESIÓN DE DJ

Ameniza tu fiesta con la mejor selección de música de todos los tiempos. ¡A bailar!

ANIMACIÓN INFANTIL

Haz que los más pequeños también disfruten con actividades y juegos

ALFILERES PARA NOVIA

Variedad de elegantes y personalizados alfileres que los invitados pueden llevar como recuerdo

REGALOS PARA INVITADOS

selección de obsequios personalizados, como recuerdo para los invitados

REGALOS CORPORATIVOS

Regalos personalizados de alta calidad, ideales para eventos de empresa y reuniones con clientes

DECORACIÓN PARA MESAS

Adaptamos la decoración de nuestras mesas a los colores y estilo de vuestro enlace

DECORACIÓN FLORAL

Elegantes arreglos forales y detalles personalizados, para crear un ambiente acogedor

CEREMONIA CIVIL

Celbrad vuestro matrimonio en un entorno natural, personalizado a vuestro gusto

SERVICIO DE AUTOBÚS

Garantizaamos comodidad y seguridad en el traslado hacia y desde el evento

HORA LOCA

Una hora de música y entretenimiento enérgico, para que los invitados disfruten de un fiestón

MÚSICA EN VIVO

Ofrece la experiencia musical cautivadora y personalizada. Crea un ambiente único



CEREMONIA CIVIL

Ofrecemos la posibilidad de celebrar una boda civil que se convertirá en un momento inolvidable en medio de nuestro paraíso encantado. Nuestro hermoso entorno natural y nuestras acogedoras instalaciones brindan el escenario perfecto para que tú y tu pareja puedan dar el "sí, acepto" rodeados de la belleza de la naturaleza y la elegancia de nuestras instalaciones.

Nuestro equipo de expertos está preparado para acompañarte en cada paso del proceso, desde la planificación hasta la ejecución, asegurándonos de que cada detalle estéis cuidadosamente atendidos.

- 🏺 **Arco ceremonial**
- 🏺 **Mesa de ceremonia**
- 🏺 **Sillas lacadas en blanco**
- 🏺 **Alfombra de yute**
- 🏺 **Centro de flores naturales para la mesa**
- 🏺 **Oficiante para ceremonia**



PRECIO
325€
IVA no incluido





DECORACIÓN

Sabemos que cada boda es única y especial, por lo que ofrecemos un servicio de decoración que hará realidad tu visión de ensueño. Nuestro equipo de expertos en decoración se dedica a convertir tus ideas en realidad, creando un ambiente mágico y personalizado que refleje tu estilo y personalidad.

Te ofrecemos varias opciones para que puedas decorar tu boda de acuerdo con tus gustos y preferencias. Desde estilos clásicos y elegantes hasta temáticas creativas y originales, estamos preparados para adaptarnos a cualquier idea y llevarla a la perfección. Cada detalle, desde la elección de colores y flores hasta los centros de mesa y la iluminación, será cuidadosamente seleccionado para crear una atmósfera encantadora que sorprenderá a tus invitados.



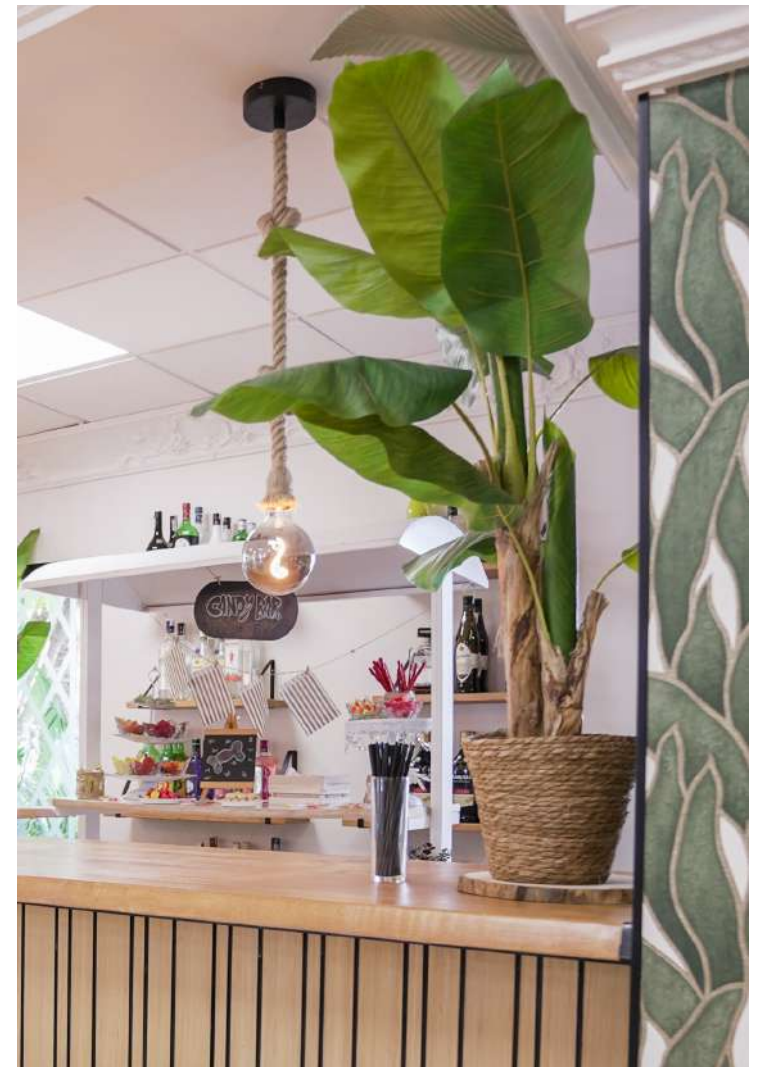
CONDICIONES GENERALES

El precio de nuestros servicios la finca incluye:

- Propuesta gastronómica
- Tarta Nupcial (Corte simbólico)
- Bodega durante todo el servicio de coctel y banquete
- Material necesario para el servicio
- Centro decorativo en mesa
- Prueba de Menú 6 comensales
- Minutas, seating plan y meseros a elegir entre varios diseños
- Adaptación del menú elegido a cualquier alergia o intolerancia

El precio de nuestros servicios la finca no incluye:

- Nuestras tarifas no incluyen mejoras adicionales del espacio.
- IVA 10% de los conceptos gastronómicos
- IVA 21% de conceptos extras, decoraciones o alquileres





RESERVA & PAGO

Paso N° 1

El día que se efectúe la reserva se firmará un contrato en el que ambas partes se muestran conformes. Este documento detalla el día de la reserva definitiva con las condiciones de reserva, la fecha y los comensales del evento. Se efectuará el pago del 10% de la totalidad de la celebración.

Paso N° 2

Antes del día de la celebración se hará entrega del 60% del precio total de la celebración.

Paso N° 3

El mismo día de la celebración se realizará el pago del 30% restante del precio total de la celebración.







CONTACTO

Km. 17.5, A-404, 29130
Alhaurín de la Torre, Málaga

651 055 053
952 170 111

info@fincalastinajas.es





JARDINES
LAS TINAJAS