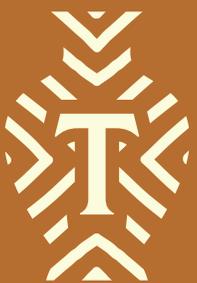


2024 | 2025



EVENTOS



1. LAS TINAJAS

2. ESPACIOS

3. COCINA

4. CÓCTEL

5. MENÚS

6. BODEGA

7. CONDICIONES



En Finca Jardines de las Tinajas, transformamos vuestras ideas de evento corporativo perfecto en una realidad tangible. Nos enorgullece presentar un espacio encantador y exclusivo donde la profesionalidad y la distinción se fusionan para dar lugar a eventos empresariales memorables y exitosos.

**BIEN
VENI
DOS**





Con un compromiso incansable, nuestro equipo de expertos se esfuerza por hacer de tu evento corporativo una ocasión inolvidable. Desde la planificación hasta la ejecución, trabajamos con pasión para garantizar que cada momento sea extraordinario y esté lleno de oportunidades para el crecimiento empresarial.

Si estás en busca de un lugar donde la elegancia natural se fusiona con la innovación, y donde tus metas corporativas cobren vida, Finca Jardines de las Tinajas te invita a escribir el próximo capítulo de tu historia empresarial en un ambiente verdaderamente inspirador. Estamos aquí para hacer de tu evento corporativo una experiencia memorable que eleve el prestigio de tu empresa y fortalezca los lazos entre tus colaboradores.



LAS TINAJAS

En Finca Jardines de las Tinajas, la belleza natural y la serenidad se combinan para crear un ambiente ideal para eventos empresariales memorables. Nuestro entorno excepcional ofrece una variedad de instalaciones que se adaptan a las necesidades y preferencias de cada empresa, asegurando que cada evento encuentre el lugar perfecto para sus objetivos corporativos.

Nuestros espacios al aire libre son verdaderos oasis de calma, con exuberantes áreas verdes que proporcionan un ambiente tranquilo y relajado donde los asistentes pueden conectar y colaborar en un entorno natural. Los rincones escondidos entre la vegetación ofrecen áreas íntimas y tranquilas para reuniones y momentos de reflexión.





Nos orgullecemos de ofrecer a nuestras empresas espacios que harán que su evento sea inolvidable. Atendiendo a sus necesidades, podrán contar con salones con mayor capacidad y con zonas al aire libre para disfrutar de nuestros jardines, asegurando así que cada evento encuentre el lugar perfecto para sus objetivos corporativos.

**ESPA
CIOS**



Los jardines de Finca Jardines de las Tinajas son un auténtico remanso de belleza natural que realza la experiencia del cóctel en tu evento corporativo. Con su encanto cautivador y atmósfera serena, este espacio se convierte en el escenario perfecto para que los invitados disfruten de pequeños aperitivos y bebidas mientras se sumergen en el entorno natural que nos rodea.

Ofreciendo rincones íntimos y acogedores, nuestros jardines permiten a los asistentes pasear y conversar mientras degustan exquisitos bocados. La exuberante vegetación y los colores vivos crean un telón de fondo encantador, haciendo que cada momento sea aún más especial y lleno de magia.

En Finca Jardines de las Tinajas, nuestros jardines no son simplemente un escenario, sino un abrazo cálido de la naturaleza que realza el disfrute del servicio de cóctel. Con su elegancia natural, añaden un toque mágico a este momento especial, creando recuerdos que perdurarán en la memoria de todos los presentes.



NUESTROS JARDINES

OASIS DE PAZ



ORQUÍDEAS

ÍNTIMO Y SOFISTICADO

Un espacio encantador diseñado para eventos corporativos y reuniones íntimas con capacidad para hasta **150 asistentes**. En este rincón de Finca Jardines de las Tinajas, encontrarás una atmósfera acogedora y profesional, ideal para celebrar tu evento empresarial rodeado de tus compañeros y socios más cercanos.

El **Salón Orquídeas** ofrece una zona de recepción al aire libre, donde tus invitados pueden disfrutar de un ambiente relajado y natural. La exuberante vegetación que nos rodea proporciona un telón de fondo encantador mientras los asistentes disfrutan de deliciosos aperitivos y bebidas refrescantes.

La celebración continúa en nuestra zona de reunión, donde la música y la camaradería llenan el ambiente. Este espacio íntimo es perfecto para compartir momentos profesionales e intercambiar ideas 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, asegurando así un ambiente óptimo para la productividad y el éxito de tu evento empresarial.

El lugar perfecto para eventos empresariales y conferencias de gran envergadura. Con una capacidad excepcional de hasta **300 asistentes**, este salón es ideal para aquellos que deseen celebrar sus eventos corporativos de manera impactante.

Dispone de una amplia zona de recepción al aire libre, donde los invitados pueden disfrutar de un cóctel y refrescarse con la brisa suave mientras disfrutan de las vistas panorámicas de nuestros jardines. La atmósfera es propicia para conversaciones animadas y **momentos de networking** antes del evento principal.

La diversión y la camaradería se hacen presentes en la zona de entretenimiento. Con un espacio adecuado y equipado para la música en vivo o un DJ, nuestros clientes e invitados pueden disfrutar de momentos de relajación y celebración.

Nos preocupamos por el bienestar de nuestros invitados. Es por eso que el **Salón Camelias está completamente climatizado**, garantizando una temperatura agradable y confortable durante todo el evento.



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 experiencias gastronómicas inolvidables para eventos empresariales que combinan lo mejor de la tradición con creaciones innovadoras. Nuestra cocina fusiona la esencia de lo tradicional con toques vanguardistas, dando lugar a una propuesta 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 asistentes.

Entendemos que **cada evento corporativo es único**, por lo que nuestro menú ofrece una amplia variedad de opciones para satisfacer todos los gustos y preferencias empresariales. Desde platos clásicos que evocan recuerdos hasta creaciones innovadoras, nos esforzamos por ofrecer una experiencia gastronómica memorable para cada ocasión.





El servicio de cóctel es el preludio perfecto para un evento empresarial memorable. Nuestros invitados son recibidos con una cuidada selección de pequeños entrantes y bebidas diseñados para estimular los paladares y crear un ambiente de celebración desde el primer momento.

Nuestros experimentados chefs han preparado una variedad de delicias culinarias que combinan sabores tradicionales con toques innovadores. Desde exquisitas tapas hasta canapés creativamente presentados, cada plato es una experiencia gastronómica que promete sorprender y satisfacer a todos los asistentes.

El servicio de cóctel en Finca Jardines de las Tinajas va más allá de ser un simple aperitivo, es una experiencia culinaria que se disfruta entre conversaciones profesionales, fortaleciendo los lazos entre colegas y creando una conexión especial antes de continuar con el evento empresarial.

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.



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.





VARIETADES 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





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.

Whisky

J&B, Ballantines, White Label, Dyc 8 años

Ron

Bacardi, Cacique, Brugal, Legendario

Ginebra

Larios, Beefeater, Gordons

Vodka

Smirnoff, Absolut

Licores

Baileys, Tía María, Amaretto, Sin alcohol

*Límite horario para barra libre:
Celebración día (22pm) Celebración noche (4am)



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



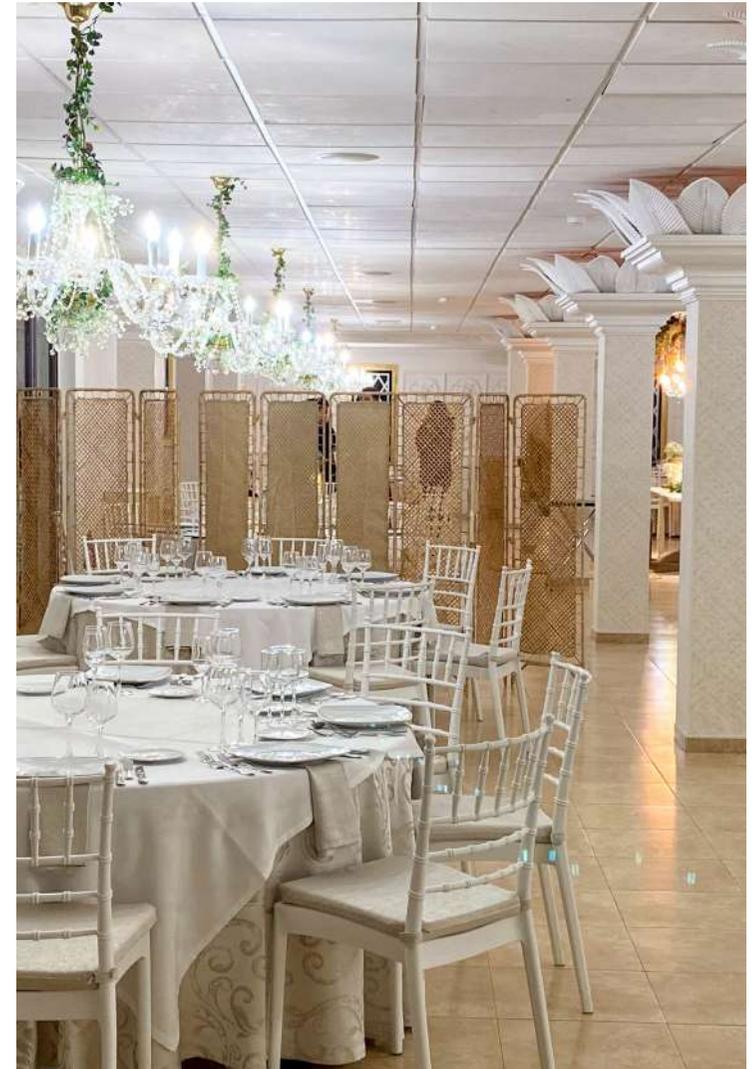
CONDICIONES GENERALES

El precio de nuestros servicios la finca incluye:

- Propuesta gastronómica
- Bodega durante todo el servicio de coctel y banquete
- Material necesario para el servicio
- Centro decorativo en mesa
- 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