De las «chicas buenas» nadie se acuerda.
De los eventos convencionales tampoco.

Malachela & *Finca Victoria Garden*

En **Malachela** ***&Finca VictoriaGarden*** sabemos que una celebración es un momento que se recuerda durante toda la vida, por eso queremos organizar la vuestra a lo grande. Que ese día se convierta, de verdad, en un recuerdo inolvidable.

Convertiremos el sitio perfecto en un lugar mágico. Y, por supuesto, que no falte de nada porque sabemos que a anfitriones no os gana nadie.

Eventos sin LETRA PEQUEÑA.

M&FVG.

No queremos poner límite a vuestra imaginación, sino hacer que TODO sea posible. Nuestros profesionales se encargarán de dar forma a la celebración que queréis; y si hay algo que no podamos hacer, buscaremos la solución. Porque nos encanta que vuestros planes salgan bien. Así son las celebraciones **Malachela** ***&Finca VictoriaGarden*** .

M***&FVG.***

En una fiesta lo único
IMPRESCINDIBLE
es la compañía.

Del resto nos encargamos nosotros.
Ya tienes una cómplice para tus ~~locuras~~ eventos.

Los menús de

Malachela & *Finca Victoria Garden*

Menú Tipo 1 (Tipo Cóctel)

Precio: 76,79 € + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardín
Lingote milhojas de Patatas Bravas
Vasitos de salmorejo con crujiente de ibérico
Mini marineras con anchoa del cantábrico premium
Gyozas de pollo con teriyaki de jengibre y cítricos
Alcachofa con lamina de atun y salsa kimche
Bao de pull pork y crispy onion con salsa hoisin
Mini Burguer de ternera con queso de cabra, clara de huevo y jamón ibérico
Cazuelita de caldero del mar menor con cremat de azafrán

Buffet Gourmet
Embutidos de la tierra (Selección de Embutidos de la tierra como: morcón, salchicha seca, chorizo, salchichón, tocino salado y sobrasada acompañado de pan de campo)
Rincón de la Abuela (Selección de ricas croquetas de bacalao, gamba al ajillo, jamón ibérico, cabrales y boletus).

Estaciones Gourmet
Buffet de quesos de Autor, selección premium Lechera de Burdeos
Sableador de salmón marinado con cítricos sobre tostas de pan con mantequilla pomada y huevas del propio salmón

Postre servido tipo cóctel
Surtido de mini pastelería casera

Bodega
Refrescos, agua y cervezas
Tinto Pacheco Orgánico, vino ecológico de Jumilla con intensos aromas a frutos negros y un toque ligeramente especiado
Blanco D.O. Rueda Descomunal
Cava Y Sidra
Café

Pack Grupo Casa Tomás
Pack Cóctel: 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20 taburetes para 100 personas y un rincón chill-out

M&FVG

Menú Tipo 2

Precio: 84,77 € + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardín
Vasitos de salmorejo con crujiente de ibérico
Lingote milhojas de Patatas Bravas
Rollito de pollo a la provenzal con rúcula
Cucharitas de steak tartar de ternera
Croqueta con leche fresca de cabra D.O Tallante con jamón ibérico
Cazuelita de caldero del mar menor con cremat de azafrán
Gyozas de pollo con teriyaki de jengibre y cítricos
Surtido de vasitos: Sopita de tomate con albahaca. Parfait de calabaza con crema de queso. Gazpacho de remolacha.
Mini marineras con anchoa del cantábrico premium

Primer Plato Servido Individual
Daditos de atún con tomate kumato y Espárragos en tempura

Plato Principal
Secreto confitado en salsa de soja y jengibre con parmentier de patata al ajo cabañil

Postre
Coulant de chocolate con bola de vainilla y chocolate caliente

Bodega
Refrescos, agua y cervezas
Tinto Pacheco Orgánico, vino ecológico de Jumilla con intensos aromas a frutos negros y un toque ligeramente especiado
Blanco D.O. Rueda Descomunal
Cava Y Sidra
Café

Pack Grupo Casa Tomás
Pack menaje; Mantel + Servilleta + Bajo plato + Copas + Vaso o Copa a elegir + 5 cubiertos especiales + Plato de pan + Silla + 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20 taburetes para 100 personas

M&FVG

Menú Tipo 3

Precio: 95,44 € + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardin
Mini Marineras con anchoa del cantábrico premium
Brandada de bacalao cremoso y gel de perejil
Cazuelita de caldero del mar menor con cremat de azafrán
Cucharitas de steak tartar de ternera
Gyozas de pollo con teriyaki de jengibre y cítricos
Mini croquetas de jamón ibérico con parmesano
Rollo de pollo a la provenzal con rúcula
Niguiri con huevo de codorniz y trufa
Lingote milhojas de Patatas Bravas
Pokebol de salmón salvaje con falsa mahonesa kimuchi

Primer Plato Servido Individual
Ensalada de pato en dos texturas con peras al vino, vinagreta de Módena y miel

Plato Principal
Lomo alto de novillo argentino, patata torneada, pimiento de padrón y crema de foie

Pre Postre
Sorbete de mango, mandarina

Postre
Brownie jugoso de chocolate negro con cremosos de chocolate y coronado con galleta crujiente de cacao

Bodega
Refrescos, agua y cervezas
Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao
Blanco D.O. Rueda Descomunal
Cava Y Sidra
Café

Pack Grupo Casa Tomás
Pack menaje ; Mantel + Servilleta + Bajo plato + Copas + Vaso o Copa a elegir + 5 cubiertos especiales + Plato de pan + Silla + 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20 taburetes para 100 personas

M&FVG

Menú Tipo 4

Precio: 114,53 € + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardin
Mini bombones de foie con pistacho y reducción de P.X.
Rollito de pollo a la provenzal con rúcula
Dátiles rellenos de almendra Marcona y panceta
Niguiri con huevo de codorniz y trufa
Dadito de salmón marinado en cítricos con yogur especiado
Cucurucho de puntilla nacional frita
Mini brioche de Mejillón crujiente con salsa picante
Lingote milhojas de Patatas Bravas

Buffet Gourmet
Embutidos de la tierra (Seleccion de Embutidos de la tierra como: morcón, salchicha seca, chorizo, salchichón, tocino salado y sobrasada acompañado de pan de campo)

Primer Plato Servido Individual
Tartar de merluza de pincho con queso cremoso regado con crema de nécoras

Segundo Plato Servido Individual
Corvina sobre cremoso de quinoa , jugo de guisantes y tirabeques

Sorbete
Sorbete de limón al cava

Plato Principal
Presa ibérica asada en adobo sobre hachís parmentier duxelle

Postre
Tiramisú

Bodega
Refrescos, agua y cervezas
Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao
Blanco D.O. Rueda Descomunal
Cava Y Sidra
Café

Pack Grupo Casa Tomás
Pack menaje ; Mantel + Servilleta + Bajo plato + Copas + Vaso o Copa a elegir + 5 cubiertos especiales + Plato de pan + Silla + 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20 taburetes para 100 personas

M&FVG

Menú Tipo 5

Precio: 119.79 € + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardin
Tabla de cucuruchos de ; salchicha de pellizco, chips de verduras y hueva de maruca
Surtido de vasitos : Sopita de tomate con albahaca. Parfait de calabaza con crema de queso. Gazpacho de remolacha.
Gyoza vegetal con salas agridulce
Lingote milhojas de Patatas Bravas
Bao de pull pork y crispy onion con salsa hoisin

Buffet Gourmet
Embutidos de la tierra (Selección de Embutidos de la tierra como: morcón, salchicha seca, chorizo, salchichón, tocino salado y sobrasada acompañado de pan de campo)
Encurtidos y salazones (Selecciones de aceitunas Cieza, partida y gordal con bonito salado, mojama extra y hueva de maruca todo acompañado de almendra Marcona)

Estaciones Gourmet
Latas y Vermú
Buffet de quesos de Autor, Seleccion premium Lechera de Burdeos

Primer Plato Servido Individual
Tartar de merluza de pincho con queso cremoso regado con crema de nécoras

Sorbete
Sorbete de mango

Plato Principal
Terrina de cordero confitado sobre puré rústico de patata y bacon, baño de miel y romero

Postre
Red Velvet

Bodega
Refrescos, agua y cervezas
Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao
Blanco D.O. Rueda Descomunal
Cava Y Sidra
Café

Pack Grupo Casa Tomás
Pack menaje ; Mantel + Servilleta + Bajo plato + Copas + Vaso o Copa a elegir + 5 cubiertos especiales + Plato de pan + Silla + 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20 taburetes para 100 personas .

M&FVG

Barra Libre

¿Qué incluye?

Barra libre con bebidas estandar y bebidas premium
Mobiliario, mar y critalería
3 horas de servicio de barra libre
Equipo de bartender
Menaje para barra libre

Precios

Máximo 69 PAX	1080,43€ + IVA
Más de 70 PAX	17,70€ + IVA/pp

Horas extras

En el caso que no se contrate antes del evento, se puede contratar durante el evento y se debe de abonar antes del inicio de cada hora extra.

Más de 50 PAX en la hora extra	6,60€ + IVA/pp
Menos de 50 PAX en la hora extra	357,50€ + IVA

M&FVG

Recenas

Precios

Surtido de saladitos (3 piezas)	0,77€ + IVA/pp
Cartucho de patatas fritas 1 ud (Incluye sobre de ketchup y mayonesa)	0,82€ + IVA/pp
Montadito de atún con mayonesa	1,33€ + IVA/pp
Nachos con guacamole (1 cuenco)	1.51€ + IVA/pp
Bollos con chocolate (1 taza y 1 bollo)	1,93€ + IVA/pp
Montadito de jamón ibérico 1 ud	1,93€ + IVA/pp
Perrito caliente 1 ud	2,66€ + IVA/pp
Burrito de carne picada 1 ud	2,72€ + IVA/pp
Quesadillas 2 uds	2,90€ + IVA/pp
Empanada de pisto 1 ud	3,33€ + IVA/pp
Pizza 2 cuñas	3,74€ + IVA/pp
Hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada 1 ud	4,35€ + IVA/pp
Pan pizza vegetariano, sandwich vegetal, bol de ensalada de espinacas con tofu	3,85€ + IVA/pp
Mc Donald's*: Hamburguesa de pollo o de ternera a elegir con queso y cartucho de patatas fritas clásica - *Sujeto a tener un Mc Donald's a menos de 10km del lugar donde se realice el evento	5,94€ + IVA/pp

La facturación miníma para el servicio de recena sería de 4,40€ + IVA por persona.
Suplemento de 110€ + IVA por servicio de recogida.

M&FVG

Recenas

Precios

Mesa Temática Americana: hamburguesa de ternera de 45gr con cebola caramelizada y queso fundido, mini perritos calientes, cartucho de patatas fritas y fingers de pollo barbacoa	5,40€ + IVA/pp
Mesa Temática Argentina: empanada criolla, secreto en adobo a la parrilla, patata asada con mojo acompañado de pan de pueblo	5,70€ + IVA/pp
Mesa Temática Española: huevos fritos con patatas, mini cachopines de jamón con cabrales y tablas de jamón con queso acompañado de pan tostadito y tomate	6,10€ + IVA/pp
Mesa Temática Italiana: pizza de peperoni, pizza de jamón york y queso, lasaña de boloñesa con queso gratinado y una refrescante ensalada caprese	5,80€ + IVA/pp
Mesa Temática Mexicana: burrito de duroc, pan bao de cochinilla pibil, nachos con guacamole y un refrescante ceviche de pescado fresco de lonja	6,45€ + IVA/pp
Mesa Temática Tailandesa: pollo campero teriyaki sobre kimchie de vegetales, wok de pasta salteada con gambas y baos de pull pork con salsa hoisin	6,30€ + IVA/pp

La facturación miníma para el servicio de recena sería de 4,40€ + IVA por persona.
Suplemento de 110€ + IVA por servicio de recogida.

M&FVG

Incluye:

Menú gastronómico.

Bodega.

Menaje de cocina: horno, fuegos, freidora y demás utensilios de conservación alimentaria que sea necesaria para el buen desarrollo de la calidad del servicio.

En las mesas se incluye: mantel + servilletas + bajo plato + copas brocadas + vaso copa a elegir + Cubertería + plato de pan + silla + 1 mesa de coctel cada 10 personas + 20 taburetes cada 100 personas.

Personal de servicio, logística y cocina.

Coordinador del evento y maître.

Prueba para 2 personas hasta 100 invitados. A partir de 101 invitados prueba para 6 personas. La prueba de menú se realizará en las instalaciones de Finca El jardín (El Albujón Ctra, N-301, km 426, 30330 Cartagena, Murcia)

Visita técnica al espacio.

Acceso a APP para para la configuración personalizada de los detalles de cada evento.

No Incluye:

Alquiler del espacio.

Barra libre y recena.

Suministros del espacio en caso de que sean necesarios:
carpas, sombrillas, generador…

Decoración de ceremonia, centros de mesa, seating,
invitaciones, minuta…

*Dj, espectáculos, wedding planner…

*Lo gestiona Finca Victoria Garden.

Condiciones:

Mantenemos la reserva de la fecha durante 15 días. Una vez trascurridos es necesario formalizarla, te contamos cómo:

La reserva se formaliza mediante un pago de 1.000 euros que se descontará del importe final.

En la prueba de menú se abonarán 1.000 euros a descontar del importe final.

El 75% del coste total del evento se abonará por transferencia bancaria y será calculado en función de los datos que haya el miércoles de la semana anterior al evento.

El 25% restante se abonará por transferencia bancaria en un plazo máximo de 4 días a contar desde el día del evento.

El número de comensales sólo podrá ser reducido hasta 7 días antes del evento. El número de invitados nunca podrá ser superior al número de menús confirmados.

Los precios de los menús se establecen para eventos con un mínimo de 80 comensales.

Muchas Gracias

Malachela & *Finca Victoria Garden*

hola@malachela.es

(+34) 629 576 145

Dirección de donde prefiráis, 30201 Cartagena (Spain)