Venta de Aires

TU BODA EN TOLEDO

DESDE 1891

MENÚS DE BODAS 2023

UNA BODA DISTINTA
Venta de Aires
TU BODA EN TOLEDO
DESDE 1891

" Elige tu menú "

132 años de amor y pasión por la gastronomía

MENÚ 1

86,50€

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Fríos

- Vasito de de gazpacho o consomé al jerez con hierbabuena (según temporada).
- Ensalada templada de perdiz.
- Bandeja de quesos manchegos con uvas, frutos rojos y mermelada de higos (al pimentón, al vino tinto, de romero y puro de oveja).
- Brocheta de salmón marinado al eneldo con mermelada de soja.
- Bandeja de Ibéricos.
- Crocanti de Paté de Perdiz.

Calientes

- Croquetas de jamón con patatitas paja.
- Brocheta de pollo teriyaki con mostaza antigua.
- Cazuelita de arroz cremoso con boletus.
- Bombita de morcilla.
- Brocheta de solomillo ibérico con pimiento del padrón.

Bebidas

Agua mineral, cervezas, refrescos y vino tinto y blanco.

MENÚ

Primer acto

- Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego.

Cambia paladar

- Sorbete de limon al cava.

Segundo acto (a elegir entre)

- Torunedò de lidia relleno de crema de castaña y juliana de verduras.
- Carrillada ibérica en crepineta vegetal.

Postre

- Tarta nupcial con crema helada.

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la región, cava, café o infusiones.

Menú 2

95€

Cóctel de recepción

Fríos

- Vasito de de gazpacho o consomé al jerez con hierbabuena (según temporada).
- Ensalada templada de perdiz.
- Bandeja de quesos manchegos con uvas, frutos rojos y mermelada de higos (al pimentón, al vino tinto, de romero y puro de oveja).
- Brocheta de salmón marinado al eneldo con mermelada de soja.
- Bandeja de Ibéricos.
- Crocanti de Paté de Perdiz.

Calientes

- Croquetas de jamón con patatitas paja.
- Brocheta de pollo teriyaki con mostaza antigua.
- Cazuelita de arroz cremoso con boletus.
- Bombita de morcilla.
- Brocheta de solomillo ibérico con pimiento del padrón.

Bebidas

Agua mineral, cervezas, refrescos y vino tinto y blanco.

Menú

Primer acto

- Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico.
- Crema de cangrejos con txangurro (según temporada).

Segundo acto (a elegir entre)

- Merluza en caldo de fino con berberechos y vinagreta.
- Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego.

Cambia paladar

- Sorbete de limon al cava.

Tercer acto (a elegir entre)

- Solomillo ibérico sobre cama de manzana y foie y cordón de boletus
- Presa ibérica con encebollado de boletus y panaderas.

Postre

- Tarta nupcial con crema helada.

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la región, cava, café o infusiones.

Menú 3

104€

Cóctel de recepción

- Córner de vinos de la tierra.

Fríos

- Plato de jamon iberico con regañas
- Vasito de gazpacho de fresas o de crema de cangrejos.
- Cucharita de tartar de salmón con wakame.
- Cestón de quesos con uvas.
- Lollipops de mango con tomate y manzana.
- Bandejas de lomo ibérico.
- Crujiente de foie con manzana.

Calientes

- Surtido de croquetas (Jamón, ciervo, carabineros y chipirones en su tinta).
- Brocheta de Langostino en tempura y ajoblanco.
- Sartencita de arroz cremoso con boletus.
- Bomba de picadillo con morcilla.
- Brocheta de solomillo ibérico con pimiento del padrón.
- Roca volcánica de bacalao sobre ali-oli suave de lima.

Bebidas

Agua mineral, cervezas, refrescos y vino tinto y blanco.

Menú

Primer acto (a elegir entre)

- Crema chou-fleur con vieira asada.
- Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico.

Segundo acto (a elegir entre)

- Rodaballo relleno de txangurro con verduritas salteadas.
- Lubina al horno sobre crema de espárragos con juliana y taco de patata al vapor.

Tercer acto (a elegir entre)

- Solomillo de ternera con panaderas y pimiento rojo.
- Paletilla de lechal asado sobre boletus y hojaldre.

Postre

- Tarta nupcial con crema helada.

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la región, cava, café o infusiones, vasito de licor y Candy bar.

ESPACIOS ÚNICOS EN EL CORAZÓN DE TOLEDO
Venta de Aires
TU BODA EN TOLEDO
DESDE 1891

Para sorprender a tus invitados

Venta de Aires
TU BODA EN TOLEDO
DESDE 1891

"132 AÑOS CELEBRANDO BODAS"

Desde 1891

"Ceremonia de Boda Civil"

Celébrala por todo lo alto

Venta de Aires
TU BODA EN TOLEDO
DESDE 1891

BODA CIVIL

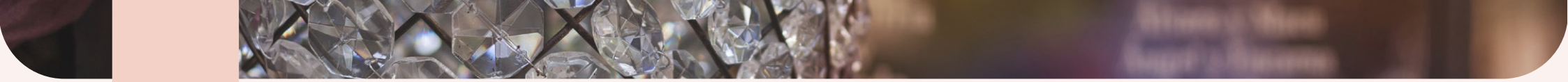
CEREMONIA

- Celebración de ceremonia de boda civil 500€
- Celebración de ceremonia de boda civil con oficiante 650€

* Contarás con un Lemonade Stand en el que tomar un refrigerio durante el transcurso del evento.

Venta de Aires, desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com



COMPLETA TU MENÚ

BODEGONES TEMÁTICOS

- Quesos del mundo “Don Quijote”.
- Nuestros arroces
  - Arroz a banda
  - Arroz negro con salsa ali-oli suave
  - Arroz paella
  - Arroz meloso con presa ibérica
  - Arroz con verduras
- Oriental.
- Embutidos ibéricos.
- Mejicana.
- Jamón ibérico con cortador profesional.
- Champagne Moet Chandon con fresas.
- Mojitos durante el cóctel.
- *Pescaíto frito* de la bahía de Cádiz.
- Puestecito de pan Bao.
- Pulpo a la gallega.

Venta de Aires, desde 1891
925 220 545
www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

REFERENCIAS DE CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

- Mini ensalada de bogavante con vinagreta gelificada de miel y mostaza.
- Mini ensalada de asadillo con perdiz "Venta de Aires".
- Lollipops de mango con tomate y manzana.
- Ferrero Rocher de foie con mermelada de frambuesa.
- Cucurucho nero di sepia relleno de brandada de bacalao.
- Tataki de presa ibérica marinada con cítricos y guacamole.
- Pástela de perdiz sobre hojaldre de mantequilla, azúcar glas y canela.
- Cucharita de tartar de salmón con ensalada wakame y caviar.
- Vasito de gazpacho de fresas.
- Vasito de consomé al jerez (temporada).
- Chupito de salmorejo con virutas de ibérico.
- Jamón de bellota con picos y regañás.
- Caña de lomo ibérico.
- Cestón de queso con uvas.
- Quesos manchegos (al pimentón, al vino tinto, de romero y puro de oveja) con mermelada de higos.
- Ensaladitas de perdiz y asadillo con reducción de balsámico de Módena.
- Crocanti de paté de perdiz "Venta de Aires".
- Crujiente de foie y manzana.
- Brocheta de salmón marinado al eneldo con mermelada de soja.
- Piruletitas de foie.
- Piruleta queso.
- Cucharita de tartar de salmón con wakame.
- Sushi, makis y sashimi.

REFERENCIAS DE CÓCTEL

APERITIVOS CALIENTES

- Surtido de mini croquetas (Jamón, ciervo, carabineros y chipirones en su tinta).
- Vasito de pisto manchego con huevo de crujiente ibérico.
- Roca volcánica de bacalao sobre ali-oli suave de lima.
- Cucharita de pulpo a la gallega patata trufada, AOVE y pimentón de la Vera.
- Taco mexicano de rabo de toro con cebollita encurtida.
- Brocheta de ciervo marinado con salsa de setas.
- Cucurucho de pescadito al estilo de Cádiz.
- Carrillada de ibérico sobre crema de patata y crujiente de ibérico.
- Mini hamburguesa de caza con cebolla caramelizada.
- Croquetita de jamón.
- Croquetita de boletus.
- Tempura de verduras con mermelada de soja.
- Bombita de queso de cabra con miel.
- Bombita de morcilla.
- Caramelo de faisán.
- Nuestros arroces: a banda, marinero, cremoso con boletus, con verduras y con presa ibérica.
- Sartencita de migas y huevo de codorniz.
- Brocheta de presa ibérica y cherry.
- Brocheta de pollo teriyaki con mostaza dulce.
- Brocheta de solomillo con pimiento del padrón.
- Langostino en tempura y ajoblanco.
- Piruleta de langostino con salsa agridulce.

De la huerta

- Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico.
- Gazpacho de fresas con lágrimas de aceite verde y langostino.
- Crema de melón con polvo jamón.
- Vichysoisse con gelé de uva.
- Crema de cangrejo con tostones.
- Crema de cangrejo con txangurro.
- Crema de boletus con huevos de codorniz.
- Ajo blanco de almendras con tartar de manzana.
- Crema bullavesa con carabinero y huevas de salmón.
- Ensalada templada de perdiz de tiro “Venta de Aires”.
- Ensalada de queso de cabra y ahumados.
- Ensalada de Bogavante.

Del mar

- Tartar de atún rojo con piñones y trufa.
- Gambas blancas de Huelva y Langostinos terciados de San Lúcar.
- Langostino de San Lúcar hervido con ensalada de piña y canónigos.
- Bacalao confitado con crema de patata y cordón de pisto manchego.
- Salmón en salsa sambaizú con verduritas wok y ajo blanco de manzana.
- Lubina al horno sobre crema de espárragos con juliana y taco de patata al vapor.
- Carpaccio de salmón marinado al eneldo con huevo de truchas y crema suave de mostaza-miel.
- Merluza en caldo de fino con berberechos y vinagreta.
- Rodaballo relleno de txangurro.
- Rape asado con salsa viena y tinta de calamar.
- Bogavante templado con cítricos y aguacate.
- Gran mariscada.

De la tierra

- Lomo de ciervo relleno de ciruelas y piñones con coulis de frutos rojos y pastel de queso.
- Taco de solomillo de buey bajo foie, setas salteadas y panaderas.
- Solomillo de ternera con crema de patata y asadillo de pimiento rojo.
- Presa ibérica con migas y crujiente de pera al vino tinto.
- Cochinillo asado con crema de patata morada y setas de temporada.
- Torunedò de lidia relleno de crema de castaña y juliana de verduras.
- Perdiz estofada “Venta de Aires”.
- Carrillada ibérica en crepineta vegetal.
- Solomillo ibérico sobre cama de manzana y foie y cordón de boletus.
- Magret de pato sobre cama de maíz y corona de frutos rojos.
- Pierna de lechal asada con boletus y panaderas.
- Paletilla de lechal asado sobre boletus y hojaldre.

Venta de Aires, desde 1891
925 220 545
www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

CAMBIA DE PALADAR Y POSTRES

Cambia paladar

- Sorbete de mandarina.
- Sorbete de mojito.
- Sorbete de frambuesa.
- Sorbete de limón al cava.

Postres

- Tarta de mazapán.
- Tarta de chocolate intenso.
- Tarta de yema.
- Tarta de trufa.
- Pirámide de tres chocolates.
- Bandera de chocolate negro o blanco.
- Mousse de queso con frutos rojos.
- Gianduja de bizcocho de almendras, relleno de tres chocolates y frutas.
- Sopa de almendras y mazapán de Toledo.

SOBREMESA

- Tejas de almendra
- Bombones variados
- Surtidos de semifríos
- Mini Magnum

(Elegir dos opciones)

RECENA

Mini hamburguesas	2,00€/unidad
Mini perritos calientes	2,00€/unidad
Bocatines	2,50€/unidad
Chocolate con churros	4,50€/pax

Menú Niños

45€

Primeros

- Sopa de estrellitas
- Pasta bolognesa
- Sutido Ibericos con croquetas de jamón y pollo

Segundos

- Hamburguesa de ternera
- Escalope empanado con patatas fritas
- Chuletitas de lechal con patatas fritas

Postres

- Tarta y helado

Bebidas

- Agua Mineral , refrescos y zumos
- Barra libre gratuita

"PEQUEÑOS DETALLES, GRANDES MOMENTOS..."

Venta de Aires, desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

BARRA LIBRE CON DJ INCLUIDO

Hasta 100 invitados

Dos horas	20€/pax
Una hora extra	850€

Hasta 150 invitados

Una hora	Gratis
Segunda hora	12,75€/comensal
Tercera hora extra	950€
Cuarta hora extra	750€

* Pregunte por nuestros espectáculos CandyBar

Hasta 200 invitados

Comensal Una hora	Gratis
Segunda hora comensal	12,75€/comensal
Tercera hora extra	1.200€
Cuarta hora extra	950€

Para más de 200 invitados

* Consultar precios

Venta de Aires, desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

" Solo por casarte en Venta de Aires "

SERVICIOS QUE INCLUIMOS

- DEGUSTACIÓN INICIAL PARA 2 PERSONAS (sin compromiso de contratación).
- DEGUSTACIÓN DE VUESTRO MENÚ PARA 6 PERSONAS (Gratis) (Para más de 120 invitados).
- MINUTAS CON EL MENÚ DE VUESTRA BODA.
- SEATTING + PROTOCOLO.
- MENÚS PARA DIETAS ESPECIALES.
- DECORACIÓN DE NUESTROS ESPACIOS Y ARREGLOS FLORALES.
- ILUMINACIÓN NOCTURNA CON VELAS.
- ASESORAMIENTO Y ATENCIÓN PERSONALIZADA (Wedding planner para toda la organización del banquete y fiesta de vuestra boda).

LIDIA LÓPEZ-TRIVIÑO

Telf: 925 220 545
Email: reservas@ventadeaires.com

Precios y promociones válidas hasta el 31 de diciembre de 2023.
A todos nuestros precios se les incrementará en IVA vigente en el momento de la celebración del evento.
Los precios se modificarán en función de IPC de los datos publicados en el mes de enero del año.

"Discoteca exclusiva y música en directo para tus invitados"

Venta de Aires, desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

MOËT

Venta de Aires, desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

"Detalles personalizados"

Que no olvidarás

Venta de Aires

TU BODA EN TOLEDO

DESDE 1891

"DETALLES INOLVIDABLES"

A 1
María
uca
uisa
Carmen
María
MESA 2
Carlos y María
Juan y Ana
Javier
Daniel
Lucía A
Pepito
MESA 3
Ángel A
Carli y María
Hector y Ana
Ricardo y Miriam
Eduardo
Venta de Aires
TU BODA EN TOLEDO
DESDE 1891

Menús de Bodas 2023

925 220 545

www.ventadeaires.com

Venta de Aires

TU BODA EN TOLEDO

DESDE 1891