

2025-2026

DOSSIER DE BODAS


Vista de Aires
— RESTAURANTE —
DESDE 1891





134 AÑOS DE AMOR Y PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA



CELEBRA TU BODA EN VENTA DE AIRES

Cuidamos todos los detalles y ponemos a tu disposición un equipo de profesionales que te ayudarán a diseñar tu boda a medida.

Conseguirás que tu estilo personal esté presente en cada uno de los detalles especialmente pensados para ti, tus familiares y amigos.

Con una trayectoria centenaria, Venta de Aires se ha caracterizado por ofrecer a cada pareja un trato personal, cercano y profesional basado en la experiencia de más de 125 años.



UNA BODA DISTINTA



Ceremonia



Banquete



Decoración



Fiesta





ELIGE TU MENÚ

MENÚ 1

115€ IVA incl.

Incluye 2h de barra libre con DJ + Candy Bar

Cóctel de recepción (1h)

Córner de Vinos de la Tierra

FRÍOS

Vasito 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 de Padrón

Menú

Primer acto

Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego

Cambia paladar

Sorbete de limón al cava

Segundo acto (a elegir)

Tournedó 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, refrescos, cerveza,
café o infusión



MENÚ 2

130€ IVA incl.

Incluye 2h de barra libre con DJ + Candy Bar

Cóctel de recepción (1h)

Córner de Vinos de la Tierra

FRÍOS

Vasito 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 de Padrón

Menú

Primer acto (a elegir)

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

Crema de cangrejos con txangurro (según temporada)

Cambia paladar

Sorbete de limón al cava

Segundo acto (a elegir)

Merluza en caldo de fino con berberechos y vinagreta

Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego

Tercer acto (a elegir)

Solomillo ibérico sobre cama de manzana y foie y cordón de boletus

Preso ibérica con encebollado de boletus y panaderas

Postre

Tarta nupcial con crema helada

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la región, cava, refrescos, cerveza, café o infusión



MENÚ 3

140€ IVA incl.

Incluye 3h de barra libre con DJ + Candy Bar

Cóctel de recepción (1h)

Córner de Vinos de la Tierra

FRÍOS

Plato de jamón ibérico con regañás

Vasito de gazpacho de fresas o de crema de cangrejos

Cucharita de tartar de salmón con wakame

Cestón de quesos con uvas

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

Pita de cordero especiado

Brocheta de solomillo ibérico con pimiento de Padrón

Roca volcánica de bacalao sobre alioli suave de lima

Menú

Primer acto (a elegir)

Crema chou-fleur convieira asada

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

Segundo acto (a elegir)

Rodaballo relleno detxangurro converduritas salteadas

Lubina al horno sobre crema de espárragos con juliana y
taco de patata al vapor

Tercer acto (a elegir)

Solomillo de ternera con panaderas y pimiento rojo

Paletilla de lechal asado sobre boletus y hojaldre

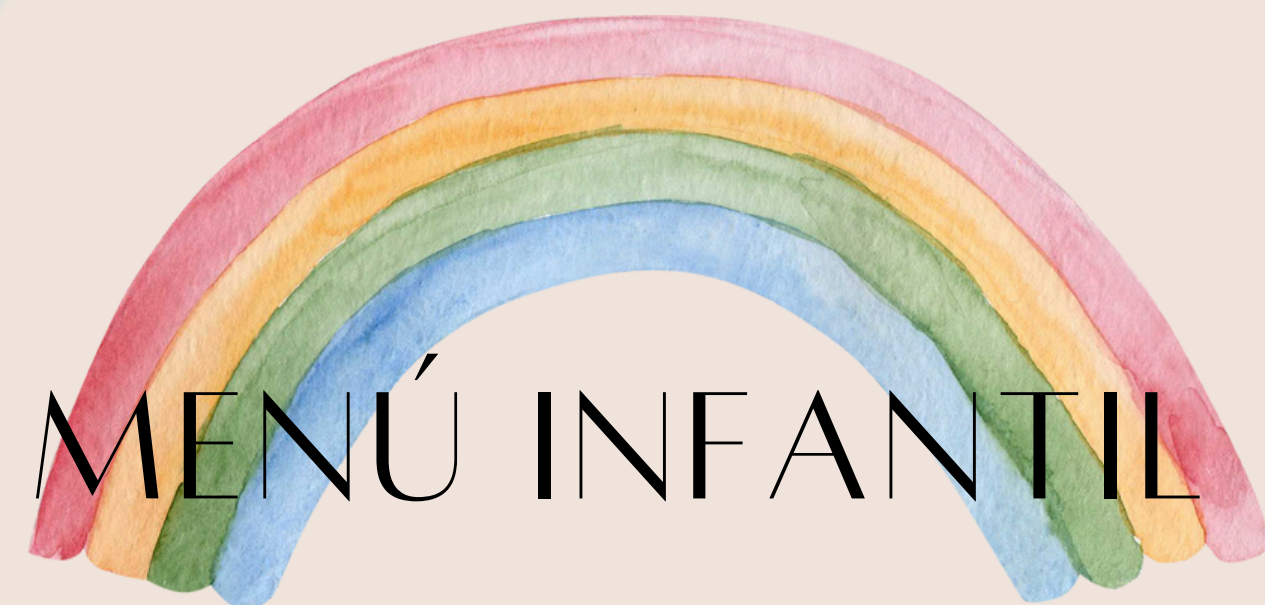
Postre

Tarta nupcial con crema helada

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la región, cava, refrescos, cerveza,
café o infusión





MENÚ INFANTIL

49,50€ IVA incl.

Primeros (a elegir)

Sopa de estrellitas

Pasta bolognesa

Surtido de ibéricos con croquetas de jamón y pollo

Segundos (a elegir)

Hamburguesa de ternera

Escalope empanado con patatas fritas

Chuletitas de lechal con patatas fritas

Postre

Tarta y helado

Bebidas

Agua mineral, refrescos y zumos

Barra libre gratuita



PERSONALIZA TU MENÚ

BODEGONES TEMÁTICOS

Quesos del mundo "Don Quijote"

Nuestros arroces:

Arroz a banda

Arroz negro con salsa alioli suave

Arroz paella

Arroz meloso con presa ibérica

Arroz con verduras

Oriental Embutidos ibéricos

Mexicana

Jamón ibérico con cortador profesional

Champagne Moët Chandon con fresas

Mojitos durante el cóctel

Pescaíto frito de la bahía de Cádiz

Puestecito de pan Bao

Pulpo a la gallega



PERSONALIZA TU MENÚ

Gilda

Ceviche de corvina sobre lima

Conito de tartar de ciervo con esferas de trufa blanca

Mini ensalada de bogavante con vinagreta gelificada de miel y
mostaza

Mini ensalada de asadillo con perdiz "Venta de Aires"

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

Pastela 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



APERITIVOS FRÍOS



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

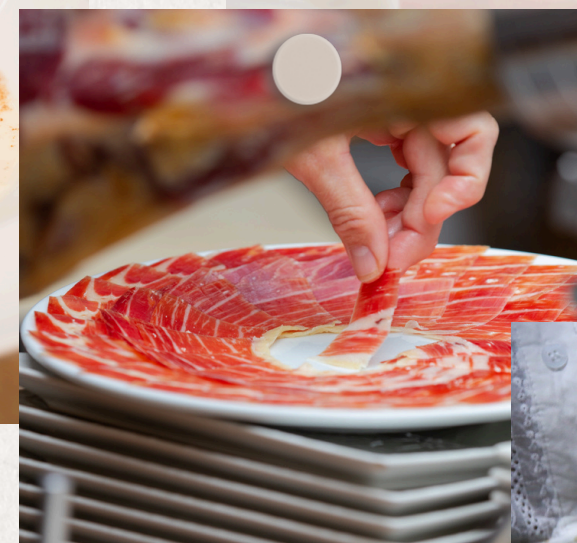
Crocanti de paté de perdiz "Venta de Aires"

Brocheta de salmón marinado al eneldo con mermelada
de soja

Piruleta de queso Sushi, makis y sashimi



PERSONALIZA TU MENÚ



PERSONALIZA TU MENÚ

Torrezno manchego con salsa agridulce

Taco de carcamusas con guacamole de guisantes

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 alioli suave de lima

Cucharita de pulpo a la gallega patata trufada, AOVE y pimentón de la Vera

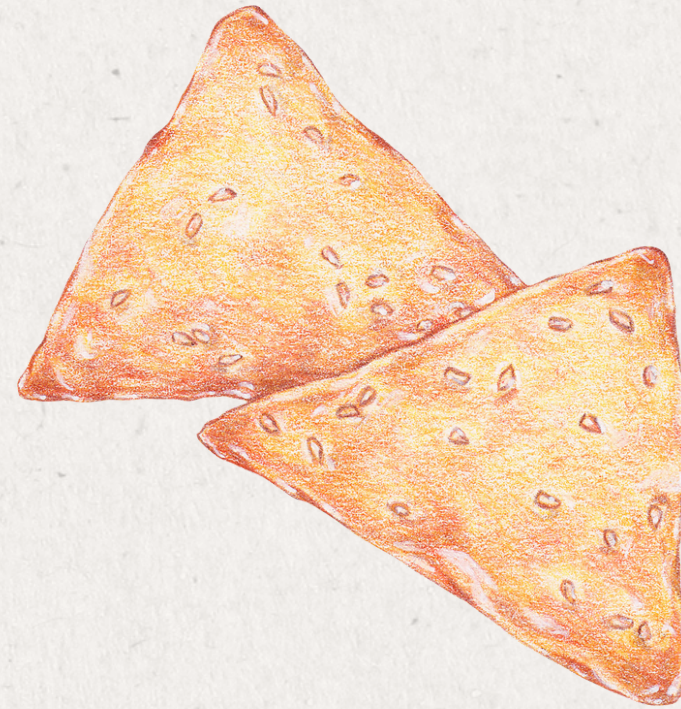
Taco mexicano de rabo de toro con cebollita encurtida

Brocheta de ciervo marinado con salsa de setas

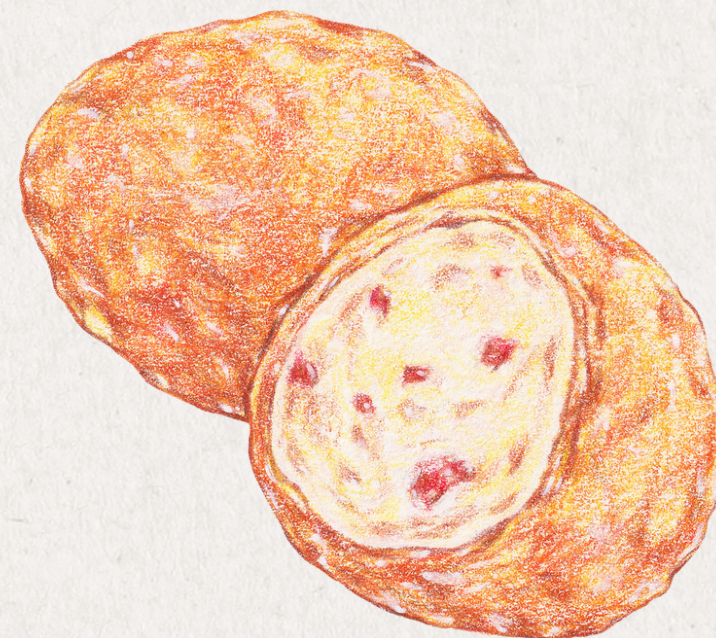
Cucurucho de pescadito al estilo de Cádiz

Carrillada de ibérico sobre crema de patata y crujiente de ibérico

Minihamburguesa de caza con cebolla caramelizada



APERITIVOS CALIENTES



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 de Padrón

Langostino en tempura y ajoblanco

Piruleta de langostino con salsa agridulce



PERSONALIZA TU MENÚ

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 Ajoblanco 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



PERSONALIZA TU MENÚ



DEL MAR

Tartar de atún rojo con piñones y trufa

Gambas blancas de Huelva y langostinos terciados de Sanlúcar

Langostino de Sanlúcar 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 ajoblanco 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

PERSONALIZA TU MENÚ



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

Preso ibérico con migas y crujiente de pera al vino tinto

Cochinillo asado con crema de patata morada y setas de temporada

Torunedo 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



PERSONALIZA TU MENÚ

CAMBIO DE 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



PERSONALIZA TU MENÚ

SOBREMESA

Tejas de almendra
Bombones variados
Surtidos de semifríos
Mini Magnum

(Elegir dos opciones)



RECENA

Minihamburguesas
Mini perritos calientes
Bocatines
Chocolate con churros

The background image shows a wedding ceremony setup. It features several wooden chairs with woven backs, each with a white cloth tied around the back and a greenery arrangement. The chairs are arranged on a tiled floor with decorative borders. Large, circular, light-colored straw mats are placed on the floor, creating a central aisle. The word "CEREMONIA" is centered in the middle of the image.

CEREMONIA

CEREMONIA CIVIL

Celebración de ceremonia de boda civil	600€
Celebración de ceremonia de boda civil con oficiante	750€
	IVA incl.

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



SERVICIOS INCLUIDOS

Degustación inicial para 2 personas

(Sin compromiso de contratación)

Degustación de vuestro menú para 6 personas

Minutas con el menú de vuestra boda

Seating + meseros

Menús para dietas especiales

Decoración de nuestros espacios y arreglos florales

Asesoramiento y atención personalizada

(*Wedding planner* para toda la organización del banquete y fiesta de vuestra boda)



CONTRATACIÓN

Para confirmar la reserva es necesario pagar una señal de 1.000€ junto con la aceptación por escrito de nuestras condiciones generales.

El pago final se efectuará de la siguiente manera:

- *El 50% deberá ser abonado una semana antes del evento*
- *El 50% restante, el mismo día del acontecimiento*

**Estos precios tienen validez durante un mes desde la fecha de envío.*

***Precios y promociones válidas hasta el 31 de diciembre de 2026.*

****Los precios se modificarán en función de IPC de los datos publicados en el mes de enero del año.*



DETALLES INOLVIDABLES



Minutas



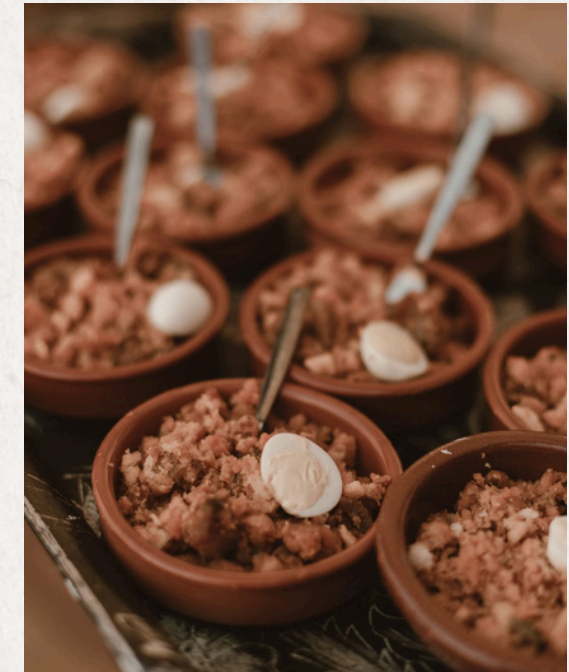
Centros personalizados



Música ambiente



Servicio Post y Pre boda



Personalización del menú



Decoración



Detalles



Corners



Dulce & salado



Brindis



CONTACTO

Website

<https://www.ventadeaires.com/bodas/>

Correo electrónico

reservas@ventadeaires.com

Número de teléfono

925 22 05 45





Venta de Aíres

DESDE 1891

TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA

