



2026-2027

DOSSIER DE BODAS



Venta 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



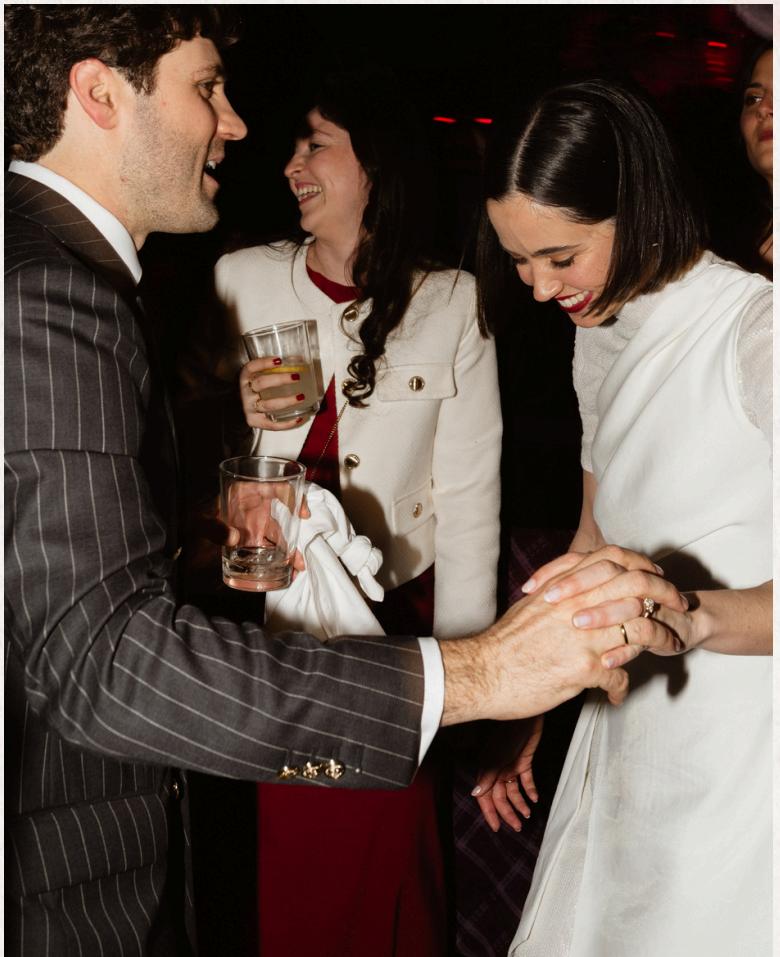
Ceremonia



Banquete



Decoración



Fiesta



A large, succulent piece of meat, likely a roast, served with red sauce and garnish, resting on a white plate.

ELIGE TU MENÚ

MENÚ 1

115€ IVA incl.

Incluye 2h de barra libre con DJ + Candy Bar

1 hora extra: 990€ (IVA incl.)

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

1 hora extra: 990€ (IVA incl.)

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

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, refrescos, cerveza,
café o infusión



MENÚ 3

140€ IVA incl.

Incluye 3h de barra libre con DJ + Candy Bar

1 hora extra: 990€ (IVA incl.)

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

55€ IVA incl.

Primeros (a elegir)

Sopa de estrellitas

Pasta bolognesa

Surtidio 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

Aqua 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

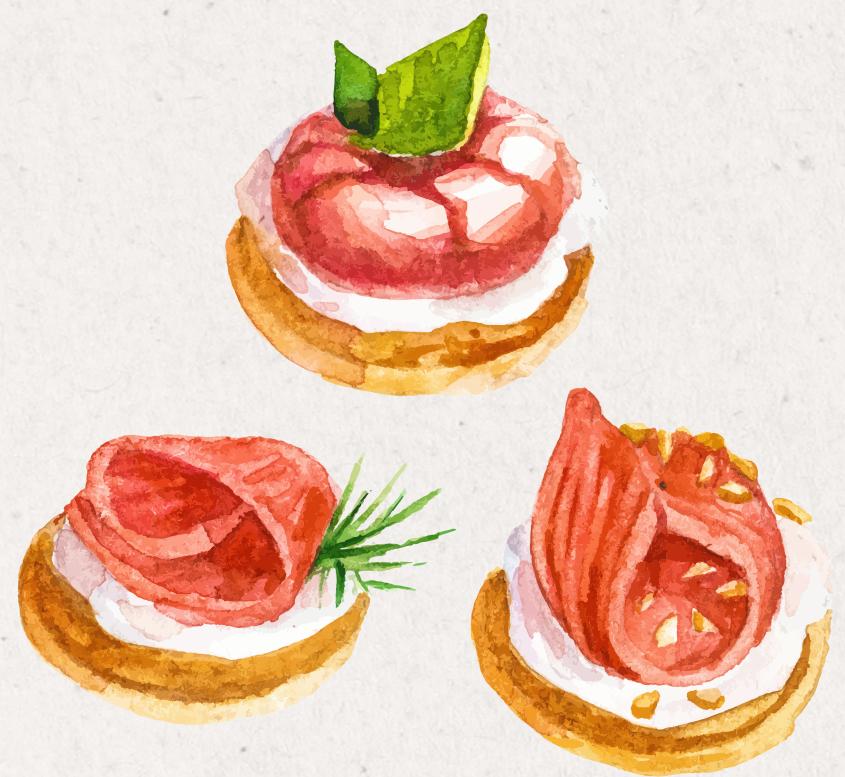
Champagne Moet Chandon con fresas

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

Cucuricho 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

Surtid 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

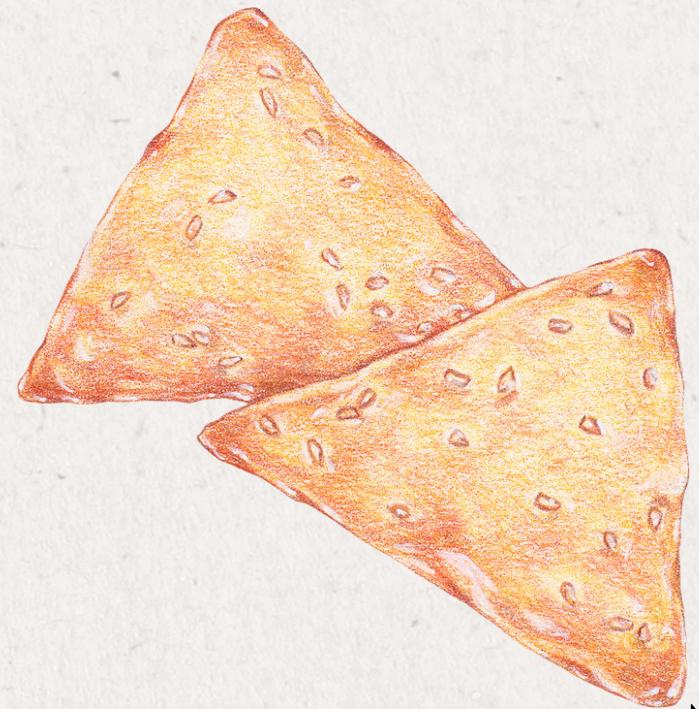
Taco mexicano de rabo de toro con cebollita encurtida

Brocheta de ciervo marinado con salsa de setas

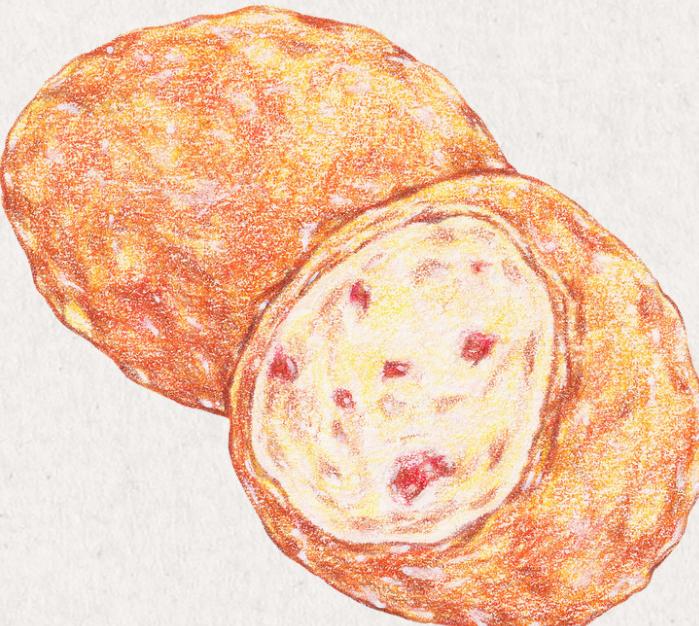
Cucuricho de pescadito al estilo de Cádiz

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, setassalteadas 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



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

A circular arrangement of wooden chairs with white fabric covers and greenery on a tiled floor.

CEREMONIA

CEREMONIA CIVIL

Celebración de ceremonia de boda civil hasta 100 pax **600€ (+ 100 pax 3€ por asiento)**

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

(Coordinación 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.*

***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



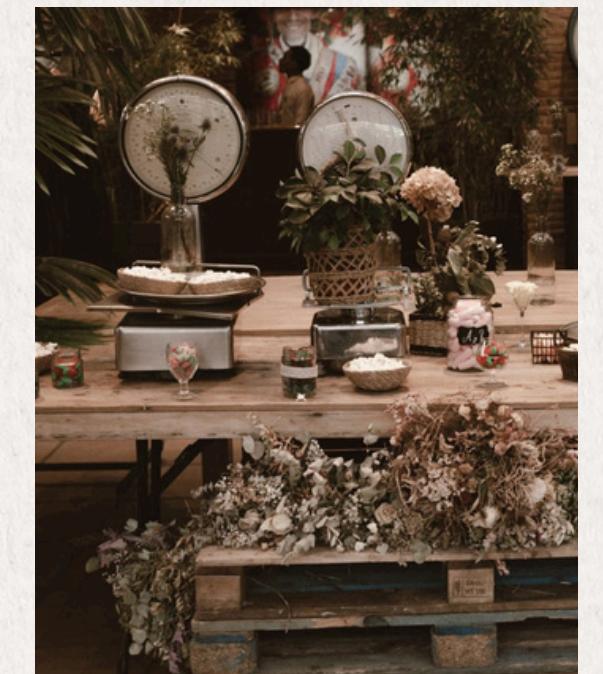
Decoración



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 Alires

DESDE 1891

TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA

