

LAVADEROS DE ROJAS

BODAS 2026 · 2027



Nuestra cocina
DESDE 1891




FINCA
LOS LAVADEROS
DE ROJAS
TOLEDO


Aires Catering
BY VENTA DE AIRES
SINCE 1891

Nuestra cocina
DESDE 1891



Nuestra cocina

DESDE 1891

En Aires Catering contamos con la experiencia gastronómica y de servicio desde 1891 donde la elegancia, la excelencia y los más de 135 años de historia se unen para crear bodas únicas e inolvidables

Contamos con un equipo creativo, innovador y apasionado que os acompañará en el diseño personalizado de vuestro gran día

"Todo lo que es hermoso tiene su instante, y después se convierte en recuerdo."

Vicente Aleixandre



MENÚ 1

Cóctel de bienvenida

- Bodegón de quesos
- Estación de arroces
- 15 bocados fríos o calientes (*a elegir*)
- Corner de patatas fritas y aceitunas
- Corner de intolerancias
- Corner de intolerancias
- Mesa de agua infusionada y limonada
- Carro de cervezas Mahou
- Barra de vinos

El banquete

- Ensalada de langostinos, caviar de tomate, brotes tiernos y mayonesa de mango o raviolis de txangurro, salsa de marisco y rábanos
- Carrillada ibérica sobre crema de patata y cebolla caramelizada
- Lingote de chocolate intenso con gelatina de frutos rojos
- Tejitas de almendra y rocas de chocolate
- Bodega (vinos blanco y tinto, refrescos y cerveza Mahou, café e infusión)

La fiesta

- 3 horas de barra libre
 - Cuarta hora de barra libre + recena
- (elegir 2 referencias) 12€ por persona



Nuestra cocina
DESDE 1891

PRECIO

Precio por persona IVA no incluido
188€





Nuestra cocina
DESDE 1891

PRECIO

Precio por persona IVA no incluido
195€

MENÚ 2

Cóctel de bienvenida

- Bodegón de quesos
- Estación de arroces
- 15 bocados fríos o calientes (a elegir)
- Corner de patatas fritas y aceitunas
 - Corner de intolerancias
- Mesa de agua infusionada y limonada
 - Carro de cervezas Mahou
 - Barra de vinos

El banquete

- Lomo de corvina, alboronía, ajetes y panceta ahumada
- Jarrete con patata morada, uvas y arena de almendras
 - Tarta árabe
- Tejitas de almendra y rocas de chocolate
- Bodega (vinos blanco y tinto, refrescos y cerveza Mahou, café e infusión)

La fiesta

3 horas de barra libre
Cuarta hora de barra libre + recena
(elegir 2 referencias) 12€ por persona

MENÚ CÓCTEL

Duración aprox. 2,5h

Corner de patatas fritas y aceitunas
Estación de Jamón de Bellota con maestro cortador
Bodegón de quesos
Estación de arroces
Mesa de intolerancias
Cocina de Brasas (BBQ en directo)
18 bocados fríos o calientes
Mesa de postres
Corner de agua infusionada y limonada
Carro de cervezas Mahou
Barra de vinos

Fiesta

3 horas de barra libre

*Cuarta hora de barra libre + recena
(elegir 2 referencias) 12€ por persona*



Nuestra cocina
DESDE 1891

PRECIO

Precio por persona IVA no incluido
190€



DISEÑA TU MENÚ
CÓCTEL DE BIENVENIDA

Elige tus bocados:
Bocados fríos

- Salmorejo con jamón ibérico
- Gilda especial
- Anchoa de Santoña con tomate y alioli (+1,5€)
- Marinera con piparrita sobre rosquito de pan
- Bocabit de ensaladilla rusa y lasca de ventresca
- Ceviche de corvina sobre lima (+1,5€)
- Taco de salmón marinado y mozzarella fresca
- Plato de jamón ibérico con regañás
- Cestón de queso con uvas
- Salmón marinado al eneldo
- Trampatojo de Ferrero Rochè
- Langostino crujiente con mayonesa de soja y wasabi
- Makis, sashimi y niguiris (+ 1,8€)
- Conito de tartar de ciervo con esferas de trufa blanca



Bocados calientes

- Caldo de puchero con hierbabuena
 - Mini croquetas variadas
 - Risotto de perdiz a la toledana
 - Pochas estofadas
- Pulpo a feira sobre crema de patata
- Cucurucho de “pescaíto frito” con mahonesa de limai
 - Muslitos de perdiz “Venta de Aires”
 - Couscous de pollo y azafrán
- Cazuelita de ragout de ternera estofada
 - Cazuelita de carcamusas
 - Pita de cordero especiado
 - Pastela de faisán
- Torrezno manchego con salsa agridulce
- Taco de carcamusas con guacamole de guisantes



AMPLIA TU CÓCTEL

Estaciones temáticas & bodegones

Estación de Jamón de Bellota con Maestro Cortador
Estación de arroces
Estación de huevito de codorniz con pistos y verduritas de la huerta (*en directo*)
Bodegón de quesos
Bodegón de ostras con shucker en directo
Bodegón de ibéricos, chacinas y longanizas
Mesa Castiza: Vermut, Gildas y Banderillas
Estación de encurtidos y salazones
Bodegón de migas, revolconas y torreznos
Cazuelitas de nuestra tierra
Bodegón de pulpo a feira
Bodegón mexicano: Tacos y tequila
Cocina de brasas, BBQ (*en directo*)
Bodegón oriental
Rincón gaditano: el “pescaíto frito” de la bahía
Córner de patatitas y aceitunas
Mesa de postres



Cócteles & barras

Córner especial de cócteles
Champagne Bar & fresas
Carrito de cervezas Mahou
La Vermutería
Barra de Vinos
Mesa de vinos de postre
Mesa de agua infusionada y limonada
Barra de bebidas premium



Nuestra cocina DESDE 1891



Entrantes

- Ensalada de langostinos, caviar de tomate, brotes tiernos y mayonesa de mango
- Quinoa, pulpo a la brasa, salpicón de verduras, guacamole y filamentos de chile (+2,5€)
- Ensalada de bogavante, hummus de garbanzos, mezclum y vinagreta de frambuesa (+10€)
- Burrata sobre taco de tomate y sopa de limón y AOVE.
- Quiche de cangrejo y salsa tártara
- Tatín de verduras asadas, foie caramelizado, pesto rojo y brotes de espinaca
- Crema de puerros, cigala crujiente y chantilly de ibérico (+1,5€)
- Bisqué de carabineros, rape alangostado y caviar en dos texturas (+2,5€)
- Salmorejo, tartar de tomate, gambas y aliño de hojas de mostaza
- Raviolis de txangurro, salsa de marisco y rábanos

Pescados

- Suprema de mero, hortalizas a la brasa y ajo tostado
- Lomo de bacalao, tapenade, verduras mediterráneas y patatas estofadas a la albahaca (+2,5€)
- Lubina a la brasa, ragú de habitas, boletus y salsa vermut (+3,5€)
- Rolls de lenguado, gambas y vieiras a la mantequilla, salsa de cava y crujiente de jamón (+5,5€)
- Lomo de corvina, alboronía, ajetes y panceta ahumada
- Merluza marinada en cítricos y champange, costra de chía y risotto de chipirón
- Rollitos de rodaballo rellenos de gamba, berberechos y muselina de azafrán (+4,5€)
- Atún rojo sobre torta de bonito y verduritas con salsa de asadillo manchego (+9€)





Nuestra cocina DESDE 1891



Carnes

- Carrillada ibérica sobre crema de patata y cebolla caramelizada
- Nuestra tradicional Perdiz estofada “Venta de Aires” (+4€)
- Cordero en dos coccciones, polenta de avellanas y setas (+7€)
- Tronco de rabo de toro, relleno de crema de castañas, con lamina de trufa (+6€)
- Canelones de carrillada ibérica estofada, bechamel ibérica, parmesano y portobello
- Solomillo de ternera gallega, bulgur al manchego viejo, jugo de cabernet y colmenillas (+9€)
- Presa ibérica al carbón, patata tierna, Idiazábal y mojo picón (+7€)
- Pintada rellena de foie y setas en pepitoria, tierra de patata violeta y mezcla de arroces (+3€)
- Manitas de cerdo ibérico, carabineros, pequeña fritada y salsa agridulce
- Lomo de ciervo asado, patatas gratén, salsa de moras, trompetas confitadas y pistacho crujiente (+7€)
- Jarrete de Ibérico, patatas, uvas y arena de almendra
- Solomillo Wellington con ciruelas (+9€)
- Taco de solomillo con fondo de carne y verduritas (+7€)

Sorbetes & frappès

- Limón
- Mandarina
- Cactus limón verde
- Maracuyá
- Yuzu y lima
- Frambuesa

Postres

- Tartita cremosa de queso
- Ópera de chocolate y toffee
- Tartita de mazapán con yema y chocolate
- Lingote de chocolate intenso con gelatina de frutos rojos
- Brownie de chocolate blanco y pistacho con mousse de turrón
- Soufflè Alaska al Grand Marnier
- Tarta árabe
- Vinos de postre (+1,5€)
- Mignardises (tejas, bombones, mazapán)

Bodega

A elegir de nuestra carta de vinos



Nuestra cocina
DESDE 1891

Recena

- Migas con huevo frito
- Perritos calientes
- Bocatines
- Hamburguesas
- Mediasnoches
- Chocolate con churros

Menú infantil

- Ibéricos con queso manchego
- Croquetas
- Escalope de ternera blanca o pollito empanado con patatas fritas
- Coulant con helado
- Mignardises de niños
- Bodega : refrescos y zumos

PRECIO

Precio por niño IVA no incluido
60€





Nuestra cocina
DESDE 1891

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO

- Alquiler de finca y parking privado
- Degustación del menú para 6 personas
- Cóctel de bienvenida
- Menú banquete
- Bodega seleccionada
- 3 horas de barra libre
- Córner de agua infusionada y golosinas
- Adaptación del menú para intolerantes o alérgicos, veganos, celíacos y otras necesidades dietéticas
- Ratio de servicio de un camarero por cada 10 personas + Maitre + asistente del evento
- Minutas, meseros y Sitting personalizado y distribución de mesas
- Mantelería Prestige
- Centros florales en mesas del banquete
- Decoración adicional en córners, bodegones y barras gastronómicas
- Percheros

En los menús 1 y 2 la duración máxima del evento será de 8 horas , contadas desde la hora programada de inicio del cóctel. La propuesta económica de los menús está calculada para un mínimo de 150 comensales adultos. Para bodas de menos de 150 personas, consultar precios y condiciones





Nuestra cocina
DESDE 1891

SERVICIOS ADICIONALES

Sonorización durante el coctel y 3 horas de DJ: 1.100€ + IVA

Ampliación DJ 100€ + IVA por hora adicional

Cuarta hora de barra libre + recena (elegir 2 referencias) 12€ + IVA por persona

Posibilidad de ampliar con bebidas Premium y coctelería durante la barra libre

Disponemos de equipamiento adicional :

- Estufas de fuego exterior
- Mobiliario auxiliar
- Elementos decorativos especiales

(Solicitar presupuesto personalizado)

CEREMONIA

- Montaje ceremonia civil
- Sonorización
- Mesa de agua infusiónada y limonada
- Mesa altar con decoración floral
- No incluido oficiante

1,400€ + IVA (Hasta 150 personas)

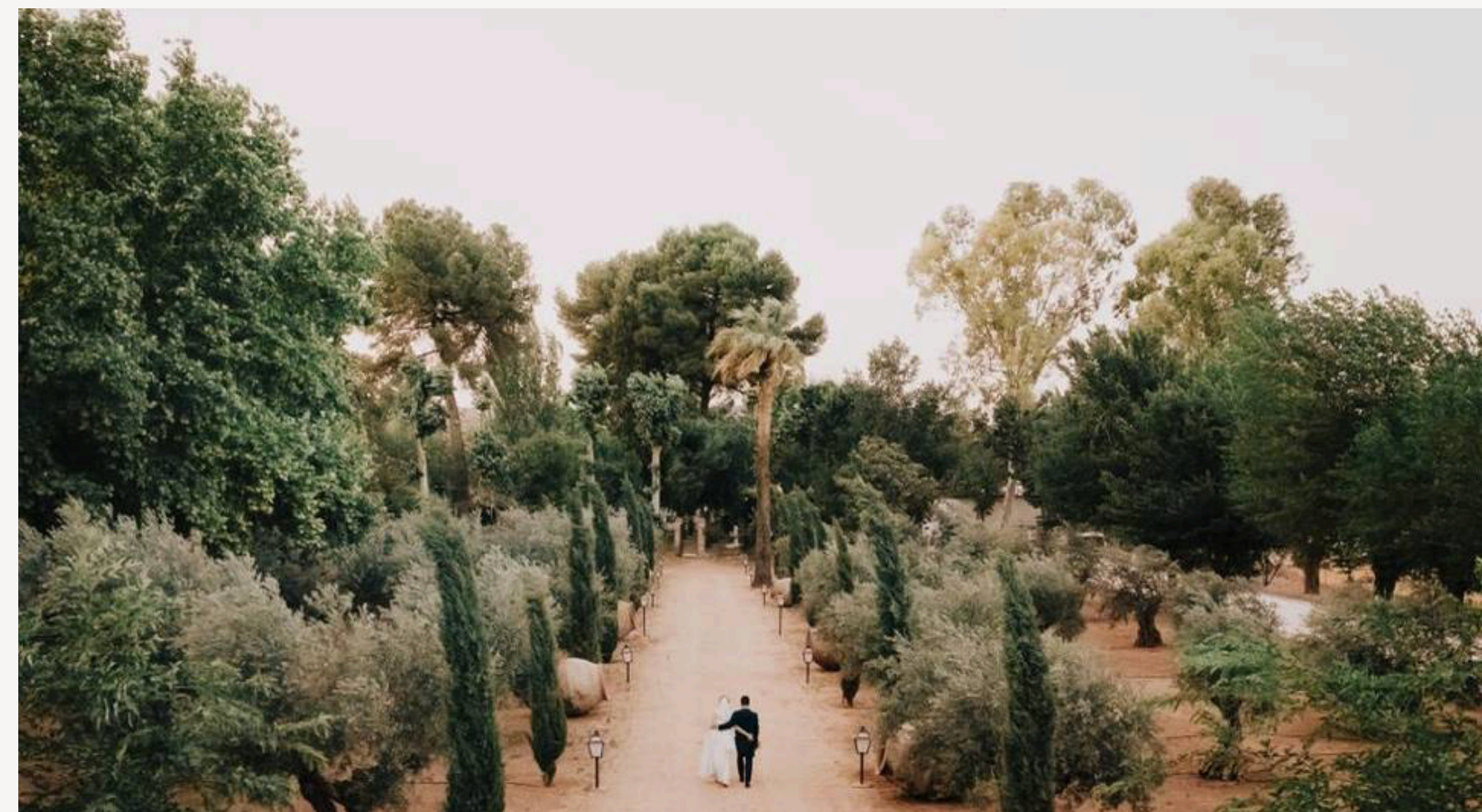
925 22 05 45

Reservas@ventadeaires.com

www.ventadeaires.com

Condiciones particulares: los precios contratados serán actualizados conforme a la variación acumulada del IPC general entre la fecha de firma del contrato y la fecha de celebración, tomando como referencia el índice oficial publicado correspondiente al mes anterior a la celebración.

Validez del presupuesto 30 días





Nuestra cocina
DESDE 1891



CONTRATACIÓN Y FORMA DE PAGO

Para formalizar la reserva será necesario realizar una señal de 3500€ (2000€ a la finca y 1500€ a Aires Catering, cantidad que sería descontada de la factura final.

El pago del evento se realizará del siguiente modo:

- 70% la semana anterior a la celebración.
- 30% restante, al finalizar.

A todos los precios indicados se añadirá el IVA vigente en la fecha de celebración.

Los precios de los menús ofertados están calculados para un mínimo de 150 personas adultas

925 22 05 45
Reservas@ventadeaires.com
www.ventadeaires.com



TOLEDO ES LA CIUDAD CON MÁS
LEYENDAS DEL MUNDO

¿Y SÍ COMENZAMOS A ESCRIBIR LA
NUESTRA JUNTOS?

SÍGUENOS EN RRSS
@VENTADEAIRES

CONTÁCTANOS
Lidia Lopez-Triviño Ibañez
925 22 05 45
Reservas@ventadeaires.com
www.ventadeaires.com

BODAS 2026 - 2027