Nuestra cocina
DESDE 1891

MENÚS DE COMUNIÓN
2027

Venta de Aires
DESDE 1891
TOLEDO

DESDE 1891

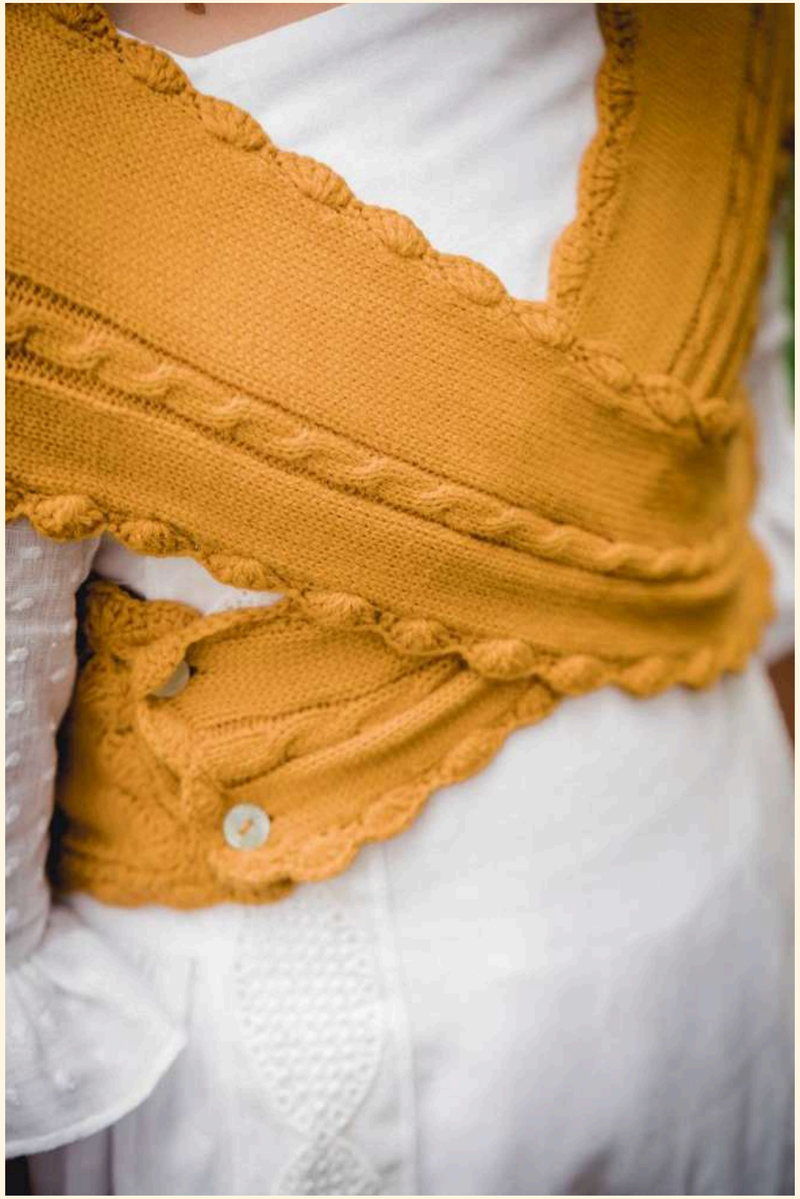
Hay días que se celebran una vez y se recuerdan toda la vida.
Venta de Aires es un espacio único en el centro de Toledo, pensado para reunir a quienes más quieres y celebrar juntos un día tan especial.

Cuidamos cada detalle para que vosotros solo tengáis que disfrutar: **un menú completo, con animación infantil incluida y todos los servicios en un único precio** para que los niños vivan su día con ilusión mientras los mayores disfrutan de nuestra gastronomía, nuestro servicio y el saber hacer de Venta de Aires.

Porque los mejores momentos son los que se comparten. En Venta de Aires, desde hace más de 135 años, formamos parte de los momentos más felices de la vida de vuestras familias.

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

Vicente Aleixandre



MENÚ 1

Nuestra cocina
DESDE 1891

Limonada de bienvenida

- De limones frescos, con un toque de hierbabuena

Primer plato (elegir uno)

- Crema fina de guisantes con langostinos templados, requesón y aceite de menta
- Gazpacho de cerezas con tartar de tomate, pistachos y aceite de hierbabuena

Entrantes (1/2 a compartir)

- Quesos manchegos artesanos con frutos secos y dulce de higo
- Paté artesano de perdiz “Venta de Aires” con gelatina de oloroso de Jerez, pepinillos, cebollitas, alcaparrones y pan tostado
- Croquetas cremosas de rabo de toro con su jugo reducido

Plato principal (elegir uno)

- Merluza asada sobre guiso marinero al albariño
- Carrillera con crema fina de patata, chalotas glaseadas con mantequilla y pimienta rosa
- Solomillo de vaca madurada con pimientos asados, patata gratinada y jugo ligero de Pedro Ximénez (+6€)

Postre (elegir uno)

- Nuestro famoso Soufflé Alaska de vainilla, merengue y Grand Marnier (flambeado a la vista de los invitados)
- Tarta especial primera comunión de yema tostada, chocolate intenso, chocolate blanco, tarta Sacher (elegir un gusto)

Bodega

- Vinos blanco, tinto y espumoso, refrescos y cerveza Mahou, café e infusión

PRECIO 62€

IVA no incluido

MENÚ 2

Limonada de bienvenida

- De limones frescos, con un toque de hierbabuena

Primer plato (elegir uno)

- Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de jamón ibérico
- Gazpacho de cerezas, con tartar de tomate, pistachos y aceite de hierbabuena

Entrantes (1/4 a compartir)

- Ibéricos y quesos manchegos artesanos con frutos secos y dulce de higo
- Burrata de tomate asado, pesto de albahaca, piñones y crujiente de jamón ibérico
- Pastel fino de puerro y gambas con salsa ligera de cava

Plato principal (elegir uno)

- Salmón con salsa ligera de mostaza antigua, patata confitada, tomates asados y tirabeques
- Ternera asada de Castilla con zanahorias glaseadas, judías verdes y su propio jugo de asado
- Solomillo de vaca madura con pimientos asados, patata gratinada y jugo ligero de Pedro Ximénez (+6€)

Postre (elegir uno)

- Nuestro famoso Soufflé Alaska de vainilla, merengue y Grand Marnier (flambeado a la vista de los invitados)
- Tarta especial primera comunión de yema tostada, chocolate intenso, chocolate blanco, tarta Sacher (elegir un gusto)

Bodega

- Vinos blanco, tinto y espumoso, refrescos y cerveza Mahou, café e infusión

Nuestra cocina
DESDE 1891

PRECIO 65€

IVA no incluido

MENÚ 3

Nuestra cocina
DESDE 1891

Limonada de bienvenida

- De limones frescos, con un toque de hierbabuena

Primer plato (elegir uno)

- Ajo blanco de almendras con tartar de melón y manzana verde crujiente de jamón ibérico y aceite de menta
- Gazpacho de cerezas con tartar de tomate, pistachos y aceite de hierbabuena

Entrantes (1/4 a compartir)

- Ibéricos y quesos manchegos artesanos con frutos secos y dulce de higo
- Ensaladilla marinera “Venta de Aires” con ventresca en escabeche suave, anchoa del Cantábrico, piparras y cebollino fresco
- Croquetas cremosas de carabinero con mayonesa suave de su coral

Plato principal (elegir uno)

- Lomo de corvina asado sobre crema de piquillo, patata morada y habitas baby
- Taco de cochinillo asado a la manera tradicional con patatas y pimientos asados en horno de leña
- Solomillo de vaca madurada con pimientos asados, patata gratinada y jugo ligero de Pedro Ximénez (+4€)

Postre (elegir uno)

- Nuestro famoso Soufflé Alaska de vainilla, merengue y Grand Marnier (flambeado a la vista de los invitados)
- Tarta especial primera comunión, de yema tostada, chocolate intenso, chocolate blanco, tarta Sacher (elegir un gusto)

Bodega

- Vinos blanco, tinto y espumoso, refrescos y cerveza Mahou, café e infusión

PRECIO 68€

IVA no incluido

Menú infantil

Nuestra cocina
DESDE 1891

Limonada de bienvenida

- De limones frescos y un delicado toque de hierbabuena

Primer plato

- Tacita de gazpacho suave

Entrantes (1/4 a compartir)

Surtido de ibéricos con quesos suaves
Croquetas de jamón

Plato principal (elegir uno)

- Escalope de ternera blanca a la vienesa con patatas fritas y verduritas al vapor
- Escalope de pollo crujiente con patatas fritas y verduritas al vapor
- Solomillo de ternera con patatas fritas y verduritas al vapor (+6€)

Postre

- *Tarta de primera comunión, cucurucho de chucherías*

Bodega

- Refrescos y zumos

Tarritos de chucherías y animación infantil

PRECIO 50€

IVA no incluido

Nuestra cocina
DESDE 1891

MENÚ COMUNIÓN CÓCTEL

Min. 50 adultos
Duración aprox. 2,5h

Córner de patatas fritas y aceitunas
Bodegón de quesos
Estación de arroces (arroz a banda, arroz con verduras y arroz meloso de presa ibérica)
Mesa de intolerancias
+ 15 bocados fríos o calientes a elegir
Mesa de postres (tarta de primera comunión y córner de chucherías)
Córner de limonada de limones frescos y un delicado toque de hierbabuena
Carro de cervezas Mahou
Barra de vinos

A los niños se les servirá el menú infantil en mesa

PRECIO 78€

IVA no incluido

Nuestra cocina
DESDE 1891

ELIGE TUS 15 BOCADOS:

Bocados fríos

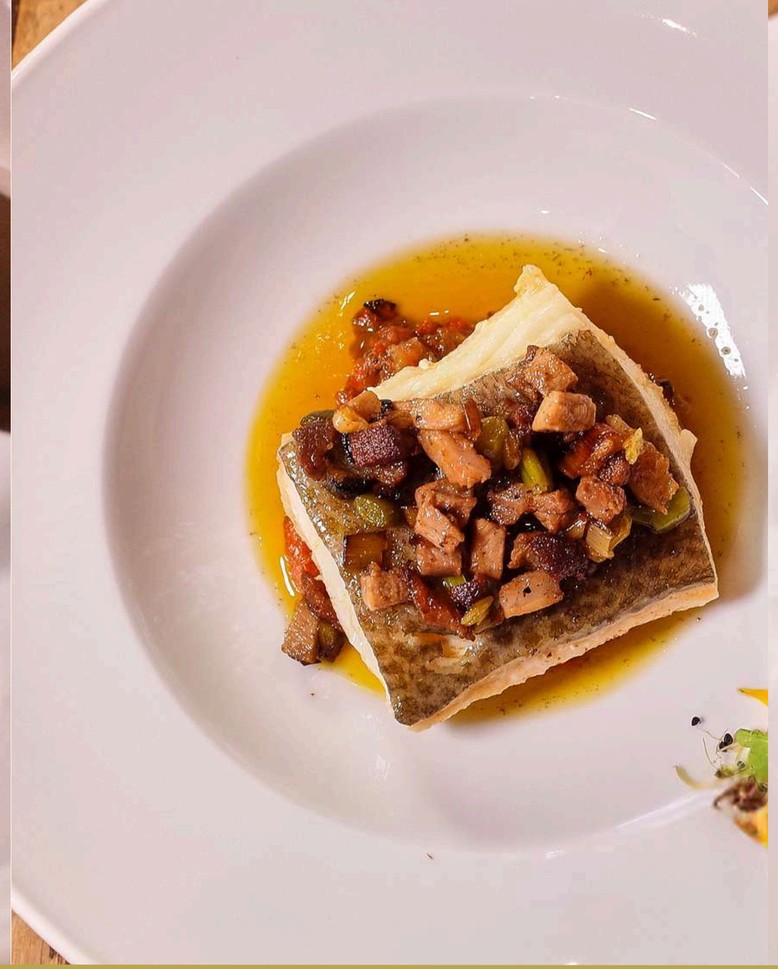
· Gazpacho de cerezas con tartar de tomate, pistachos y aceite de hierbabuena
· Ajo blanco de almendras con tartar de melón y manzana verde, crujiente de jamón ibérico y aceite de menta
· Gilda especial
· Anchoa de Santoña con tomate y alioli (+1,5€)
· Marinera con piparrita sobre rosquito de pan
· Bocabit 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 Rocher
· Langostino crujiente con mayonesa de soja y wasabi
· Makis, sashimi y niguiris (+ 2€)
· Conito de tartar de ciervo con esferas de trufa blanca

Bocados calientes

· Croquetas cremosas de queso manchego
·Croquetas cremosas de carabinero
·Croquetas cremosas de jamón ibérico
· Risotto de perdiz a la toledana
· Pulpo a feira sobre crema de patata
· Cucurucho de “pescaíto frito” con mahonesa de lima
· 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 perdiz
· Torrezno manchego con salsa agridulce
· Taco de carcamusas con guacamole de guisantes

PERSONALIZA TU CÓCTEL:

Disponemos de diferentes estaciones temáticas, bodegones y barras de bebida.
Consulta todas las opciones.



Nuestra cocina
DESDE 1891

BODEGA MARTÚE

FINCA LOS LAVADEROS DE ROJAS TOLEDO

Aires Catering
Nuestra cocina
DESDE 1891

CASA DEL ARMIÑO

Venta de Aires
DESDE 1891
TOLEDO
ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO DE CASTILLA-LA MANCHA

El catering de Venta de Aires, pídenos información

Un lienzo de piedra y naturaleza para bodas con alma de libertad. El encanto de lo rústico elevado a su máxima elegancia en un refugio exclusivo bajo el cielo de Toledo.

Lavadero de Rojas

Vuestro evento en la casa de la familia Greco entre muros cargados de arte y misterio. Un rincón secreto en la judería para eventos íntimos que buscan la sofisticación eterna de la casa del genio.

Casa Armiño

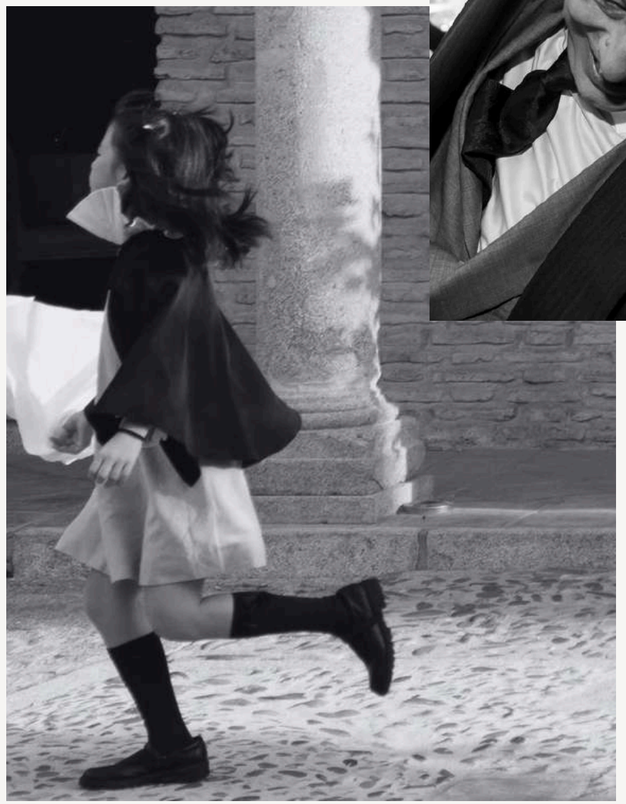
Un brindis infinito entre hileras de vides y atardeceres de oro. El lugar donde la fuerza de la tierra y el diseño moderno crean un escenario con carácter y denominación de origen.

Bodega Martúe

La maestría de nuestra trayectoria al servicio de vuestra historia. Creamos momentos de una belleza singular bajo un estándar de calidad que solo el tiempo y la pasión logran perfeccionar.

Venta de Aires

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



Nuestra cocina
DESDE 1891

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO

- Animación infantil (2.5 horas aprox.)
- Tarros de golosinas
- Adaptación del menú para intolerantes o alérgicos
- Minutas personalizadas
- Mesas vestidas con mantelería Prestige
- Centros decorativos en las mesas del banquete
- Acceso al espacio común con música o DJ

RESERVA Y CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La fecha quedará confirmada mediante la firma del contrato y el abono de una señal de 200€, cantidad que sería descontada de la factura final

A todos los precios indicados se añadirá el IVA vigente

La elección del primer plato y postre deberá ser la misma para todos los comensales. El plato principal podrá ser elegido individualmente.

Disposición de mesas para 8 a 12 comensales, cuidadosamente dispuestas para favorecer la comodidad de los invitados (los montajes especiales o personalizados pueden llevar un suplemento que será informado y presupuestado previamente)

La duración aproximada en mesa será de 3 horas desde la hora contratada, disponemos de otros espacios donde seguir disfrutando del evento

La validez del presupuesto será de 30 días

CONSULTE DISPONIBILIDAD DE FECHA AQUI

MENÚS COMUNIÓN 2027

RESERVE SU COMUNIÓN AQUÍ

Venta de Aires
DESDE 1891
TOLEDO

reservas@ventadeaires.com

925 22 05 45

CÓMO LLEGAR