



1987 Poca experiencia pero muchas ganas



2002
Esas ganas se volvieron pasión...



2018Y esa pasión es nuestro estilo de vida...

Desde 1987 tenemos que daros las gracias,

gracias por acompañarnos en el camino...



Jesús Vara, fundador de Vara Restaurante & Eventos

La confianza de todos nuestros clientes-amigos y el amor a nuestro trabajo nos han permitido consolidarnos en el sector, agradecidos de que muchas familias sientan VARA como su casa.



Jesús y Lara, segunda generación.

Una "deco" muy molona y toda incluida

Como locos de la decoración y conscientes de la importancia que tiene, nos esmeramos por cuidar cada detalle y que nuestras decoraciones os encanten. Nuestro objetivo es que os desentendáis de estas tarea!!





Y si hacemos de un setaing plan un phototcall?



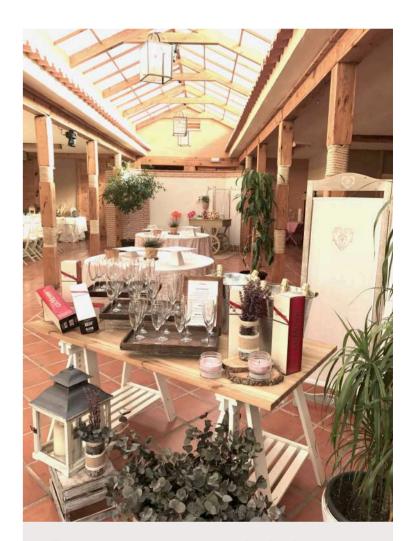
Todo suma ...



Nos encanta hacer de vuestras ideas realidades ...



Mesas listas... que empiece la función!!



Porque nos gusta mimaros desde el principio

GASTRONOMIA

Un restaurante al servicio de tu Boda

Qué tranquilidad poder repetir o cambiar cualquier plato del menú el mismo día de la boda.

Qué rico sabe lo recién hecho, y más aún cuando utilizas productos de primera calidad manipulados por excelentes profesionales.

Porque elaborar en casa todas y cada una de nuestras recetas, nos permite adaptarnos a cualquier restricción medica o preferencia alimenticia, tanto en el coctel como en el menú.

El buen comer es nuestra filosofía, nuestra manera de entender y nuestro origen, y por eso seguimos apostando por la calidad y la cantidad... Que aproveche !!!

Puedes visitar el restaurante y disfrutar de nuestra cocina cualquier día del año.













DOS LOS MENÚS INCLUYEN 6 HORAS DE BARRA LIBRE Y DJ´ (4

Tres opciones (A, B, C) = múltiples combinaciones

Con el objetivo de ajustarnos a las necesidades de cada evento, ofrecemos tres opciones de menús que detallamos a continuación

ELIGE LA OPCIÓN DE MENÚ QUE MÁS SE AJUSTE A TUS GUSTOS, DEL RESTO NOS OCUPAMOS NOSOTROS





MENÚS

Sin duda el formato mas social y dinámico, 2 horas de cóctel y show cooking, terminando con un servicio en mesa de hora y media.

OPCIÓN - A CONSULTAR PRECIO

CÓCTEL 15 REFERENCIAS	Servidas en mesas de cóctel, paseadas y córners - show cooking
+	
1 CORNER SHOW COOKING	Seleccionar 1 "CORNER" de su correspondiente carta y restar 4€ al precio del córner seccionado
+	
1 PLATO PRINCIPAL	Seleccionar 1 "PRINCIPAL" de su correspondiente carta
+	
POSTRE	Seleccionar de la carta "POSTRE" la combinación que más os guste

Además, se puede ir ampliando horas de barra libre sobre la marcha, ¡la FIESTA TERMINA CUANDO TÚ DECIDAS! *Bodas de mañana consultar



Un gran coctel de hora y media seguido de un servicio en mesa de dos horas y media, es el equilibrio perfecto que garantiza el disfrute de todos los invitados

OPCIÓN - B CONSULTAR PRECIO

CÓCTEL 15 REFERENCIAS	Servidas en mesas de cóctel, paseadas y córners - show cooking
+	
2 PLATOS PRIMERO + PRINCIPAL	Seleccionar 1 "PRIMERO" y 1 "PRINCIPAL" de su correspondiente carta
+	
POSTRE	Seleccionar de la carta "POSTRE" la combinación que mas os guste



Para los que prefieren un coctel más escueto y dan más importancia al servicio de mesa esta es su opción; una hora de coctel y tres de servicio en mesa

OPCIÓN - C CONSULTAR PRECIO

CÓCTEL 15 REFERENCIAS	Servidas en mesas de cóctel, paseadas y córners - show cooking
+	
1 ENTRANTE	Seleccionar 1 "ENTRANTE " de dicha carta
+	
2 PLATOS PRIMERO + PRINCIPAL	Seleccionar 1 "PRIMERO" y 1 "PRINCIPAL" de su correspondiente carta
+	
POSTRE Seleccionar de la carta "POSTRE" la combinación que mas os guste	

CTEL BIENVEI

Todo incluido; siendo más de 100 comensales Menos de 100 comensales; consultar tabla de precios

Servicio en mesa y paseado de 15 referencias y dos córners - show cooking junto con una gran variedad de bebidas, teniendo una duración aproximada de hora y media.



Referencias servidas - paseadas

- Tartar de salmón con crema de aguacate y eneldo
- Turrón de foie con mermelada de frambuesa y lima
- Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Croquetas cremosas de boletus
- Tempura de gambón con crema de kimuchi
- Cucuruchos de cazón en adobo
- Brochetas de solomillo de pollo de corral yakitori

Referencias dispuestas en mesa

- Mousse de melón con sal de jamón
- Crema de salmorejo con chips de verduras
- Ibéricos de bellota (Jamón, lomo, chorizo y salchichón)
- Quesos nacionales (Manchego, Mahón y Payoyo)
- Tosta crujiente de ensaladilla rusa con gambas
- Pan de masa madre con tomate y AOVE (by Levadura Madre)

Bebidas dispuestas en cubos de latón con hielo

- Tercios de cerveza con limón, sin alcohol y clásica

Bebida paseadas y servidas en bandeja

- Vinos, refrescos, cerveza, aguas...

Corner - show cooking

- Risotto de perdiz y boletus con trufa negra
- Roll de roast beef con parmentier de trufa blanca















"CORNER"

JAMÓN ibérico Y/O LOMITO ibérico CONSULTAR PRECIO

- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (8-10kg.)
- Lomito 100% ibérico cortado en fiambrera manual

FIDEUÁ / TRIGUEROS BRASA - CONSULTAR PRECIO

- Melosa y picantona fideuá de marisco
- Mini ensalada templada de trigueros a la brasa con mozzarella de búfala y tomate

VIEIRAS / SALMÓN - CONSULTAR PRECIO

- Vieiras a la brasa con crema de marisco y fisotto trufado
- Sashimi de salmon marinado

HUEVOS CODORNIZ / CREPES - CONSULTAR PRECIO

- Huevos de codorniz a la plancha sobre;
 - Blini de crema de boletus y foie
 - Tosta de trigo con sobrasada y miel
 - Cazuelitas de migas extremeñas
- Degustación de sashimi de salmón marinado

PULPO / CARABINEROS - CONSULTAR PRECIO

- Pulpo gallega y a la brasa con parmentier de trufa blanca
- Mini ensalada templada de carabineros con burrata













TIMBALES & ENSALADAS

Timbal de gambón en tempura con tomate rosa, frisee y wakame en crema de kimuchi

Timbal de langostinos y patata con lechuga morada con vinagreta de cebollino

Ensalada crujiente de jamón ibérico y pasas con tomate raf y vinagreta de mostaza

Ensalada de perdiz con foie gras y manzana con mermelada de zanahoria

Trío de marisco; carabinero, bogavante y langostinos con mezlum en vinagreta de mango

Timbal de bogavante y germinado de soja con pimientos en vinagreta de Módena

MARISCOS & CREMAS & CARPACCIOS

Tartar de tomate y bogavante con crema de ajo blanco (fría)

Brochetas de langostinos con pez espada y cherry a la plancha en crema de yogur y curry

Vieira rellena de marisco, rebozada en sémola y frita en oliva picú

Vieiras a la plancha y fisotto de queso trufado con crema de marisco

Gambas de Huelva y langostinos cocidos

Carpaccio de champiñones y almendras con boletus brasa y parmentier trufada de castañas

Carpaccio de gamba roja con crema de aguacate y tartar de tomate rosa

PESCADOS

Canutillos de pez espada rellenos de bechamel de marisco y crema de Champagne Bacalao desalado con mejillones y gambas en concentrado de azafrán tostado al ajo Merluza rellena de txangurro con tallarines de calamar

Filetes de lenguado con gratén de parmesano y crema de carabineros

Lubina salvaje al horno con tomillo y compota de tomate de pera

NUESTRA SATISFACCIÓN ES QUE VUESTROS INVITADOS
REPITAN DE CUALQUIER PLATOS TANTAS VECES COMO QUIERAN

"PRINCIPAL"

A seleccionar uno (opciones A, B, C)

CARNES

Paletilla de cordero lechal deshuesada a la miel de tomillo, asada en horno de leña con glaseado de verduras y patata

Solomillo ibérico relleno de paté con crema de boletus y puré de manzana

Panchineta melosa de rabo de toro deshuesado con guiso de patata y hortaliza

Milhoja de solomillo de ternera, foie y queso de cabra dos gustos; P. Ximenez y crema de naranja

Cochinillo meloso y crujiente asado en horno de leña estilo Vara con gratén de patata

Solomillo de ternera al carbón en salsa de miel y mostaza con atadito de trigueros

Lomo bajo de vaca vieja (entrecot 250g) a la parrilla con patatas panaderas

Medallones de ternera gallega estofada a la carbonada con patata al oporto

Medallones de solomillo de ternera al foie en con reducción de P. Ximenez y manzana agridulce

Confit de pato en crema de naranja con mini patatitas torneadas al horno

Solomillo turnedor con reducción de vino tinto con patata asada y chips de puerros

Carrilleras ibéricas estofadas con parmentier de trufa blanca

Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña al estilo tradicional con patatas panaderas

Pluma ibérica macerada en teriyaki con puré de mango y miga de patata

GESTIONAMOS EN VIVO Y EN DIRECTO CUALQUIER CAMBIO DE PLATO, TODA NUESTRA CARTA DE RESTAURANTE A VUESTRA DISPOSICIÓN







4 ENTRANTE " A seleccionar uno (opción C)

Pastel de setas y gambas con crema de nata

Milhojas de berenjena y morcilla con tomate confitado y crema de queso

Pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca

Ravioli de vieiras con crema de marisco trufada

Risotto meloso de carabineros

Tosta de queso crujiente con caballa ahumada y alioli de azafrán

Salmorejo tradicional con berenjenas en dos texturas y sal de jamón (fría)

Gazpacho tradicional con tempura de verduras (fría)

Crema de marisco con tosta de bogavante (caliente)

"POSTRE"

A seleccionar uno (opciones A, B, C)

Postres ricos y 100% artesanales, elaborados diariamente en nuestras cocinas. Os ofrecemos dos formatos de postre ambos en formato individual;

UN POSTRE + HELADO

Tarta de zanahoria con crema de queso y helado de turrón

Crepes en milhojas con mousse de limón y chocolate con helado de nata y frambuesa Panchineta de hojaldre y crema pastelera con chocolate caliente y helado de vainilla Tiramisú con helado de leche merengada

DOS POSTRES + HELADO

Tarta cremosa de queso con pudin de chocolate blanco y biscuit de almendras Milhojas de merengue con brownie y biscuit de almendras

SI QUISIERAIS PARTIR TARTA, OS OBSEQUIAMOS CON ESPADA, MUÑECO Y TARTA FONDANT







MENÚ INFANTIL

consultar precio Seleccionar una combinación

- Hamburguesa de ternera con patatas fritas y mini salchichas
- Nuggets de pollo con palitos de mozzarella y patatitas paja
- Escalope de ternera con croquetas de jamón y patatas fritas

BEBIDA

Agua Zumos Refrescos

POSTRE

Brownie con helado Natillas con galleta Helado de cucurucho









Gracias a la elaboración totalmente casera de todos nuestros platos, podemos adaptar a cualquier tipo de restricción medica o alergia.



Ocho hoyos de mini golf para matar el gusanillo



Castillos hinchables de varios tamaños



Columpios, toboganes, balancines...



Magia, malabares, globoflexia, pintacaras...



¡ Caballos y ponis para que los enanos disfruten como merecen!

SERVICIOS INCLUIDOS

En el precio de cada menú

TODO O CASI TODO INCLUIDO PARA QUE TU BODA SEA DE 10

- Instalaciones independientes y exclusivas para cada evento con zonas específicas para las distintas fases del mismo; ceremonia civil, cóctel, comida o cena, baile y barra libre TANTO EN INTERIOR COMO EN EXTERIOR.
- Entrada opcional a la finca en "Coche de caballos"
- Todos nuestros menús incluyen; sorbete, café, licores, cervezas, refrescos, vino y agua ¡¡ TODO INCLUIDO!!
- **SERVICIO DE REPETICIÓN Y/O CAMBIO** en todos los platos y bebidas que compongan el menú
- BARRA LIBRE Y DJ´ durante 6 horas (4h. cóctel y comida + 2h. baile)
- Tarritos con muchas, muchas golosinas durante toda la barra libre.
- Degustación para seis personas. Bodas de menos de 100 comensales la invitación será para 2 personas

COMENSALES	CÓCTEL BINEVENIDA	CORNER JAMÓN IBERICO	CANDY BAR COCTELERÍA	DESCUENTO BARRA LIBRE y C.CIVIL
100	✓	-	-	-
150	✓	✓	/	-
200	✓	✓	/	20 %
250	/	/	/	30 %





Corner de Jamón iberico INCLUIDO para bodas de más de 150 comensales





Opción gratuita de entrar a la finca en coche de caballos



SERVICIOS EXTRAS

Consultar la tabla de precios y condiciones

- Ceremonia civil en nuestras instalaciones
- Menos de 100 invitados; coctel de bienvenida NO incluido
- Animacion con grupos musicales de distintos estilos
- Servicios audiovisuales (proyector, fuego frío, juego de luces...)
- Transporte; coches para novios, servicio de taxi, autobuses...
- Profesionales de imagen y video (NO TENEMOS EXCLUSIVIDAD)
- Búsqueda y convenio con hoteles cercanos
- Cuidado y animación infantil
- Convenio con Hotel Route 42 (a 300metros de la finca)

















RECENA - Incluida contratando 2h. extras de barra libre

- Chapatita de jamón ibérico con tomate y aceite
- Mini burguer de ternera con queso
- Mini pizza de york, con tres quesos
- Mini perritos con cebolla frita y bacon crujiente





SÓLO TENEMOS EXCLUSIVIDAD EN COMIDA Y BEBIDA

20.000m² - 4 FINCAS - 4 ESPACIOS

Instalaciones totalmente independientes y en exclusiva para las distintas fases de la boda

CEREMONIA CIVIL - CÓCTEL - COMIDA / CENA - BAILE

tanto en interior como en exterior; valorando la previsión meteorológica el mismo día de la boda



Espacio MINA (Entrada)



Espacio CHOPERA (Jardín)



Espacio LONGUERA (SALÓN)



Espacio LONGUERA (JARDÍN)

ORIENTACIÓN DE COMENSALES EN LOS DISTINTOS ESPACIO

CHOPERA	LONGUERA	MINA	AZALEA
60 a 110 COMENSALES	100 a 150 COMENSALES	120 a 160 COMENSALES	160 a 500 COMENSALES

Consultar los mínimos a facturar en función de la época del año.



Espacio MINA (SALÓN)



Espacio AZALEA (SALÓN)



Espacio AZALEA (JARDÍN)



Espacio AZALEA (CEREMONIA CIVIL)

Profesionales que trabajamos muy duro todos los días para que TÚ día salga, tal y como lo hemos planeado...

Estáis en las mejores manos, estáis en Vara Restaurante & Eventos





















SÍ QUIERO CASRME EN VARA

Para la formalización de la reserva es imprescindible la entrega de 500€ en concepto de señal.

En el mes de diciembre del año anterior a la boda, hay que realizar una entrega a cuenta de 1.000€, siendo éste el último pago hasta el día siguiente de la misma.

El total de las entregas a cuenta (1500€) se considerará "exclusivamente" para descontar del importe total del evento. En caso de cancelación no se devolverá el importe entregado.

La liquidación se efectuará el día siguiente al evento, haciéndose efectivo, transferencia bancaria o cheque conformado y nominativo a nombre de Servicios Hosteleros Vara S.L.

Los invitados a facturar serán en base al número facilitado el mismo lunes de la semana del evento, en cuyo momento se enviará vía mail el esqueleto de las mesas.

Este dossier no tiene carácter contractual (es informativo). La relación contractual comienza cuando se confirma la disponibilidad del ESPACIO seguida del pago de 500€ en concepto de señal.

Al hacer efectiva la reserva junto con la firma del contrato, se dan por aceptadas todas estas condiciones expuestas en este dossier.

CORNERS

Jamón Ibérico de bellota	CONSULTAR PRECIO
Jamón y Lomito ibérico	CONSULTAR PRECIO
Fideuá / Trigueros Facturación mínima 400€	CONSULTAR PRECIO
Vieiras / Salmón Facturación mínima 540€	CONSULTAR PRECIO
Huevos codorniz / Crepes Facturación mínima 560€	CONSULTAR PRECIO
Pulpo / Carabineros Facturación mínima 600€	CONSULTAR PRECIO

IVA (10%) NO INCLUIDO

TARIFAS

2021

TEMPORADA BAJA

VIERNES y DOMINGOS - TODOS SÁBADOS - DEL 16 DE OCTUBRE A ABRIL

TEMPORADA **ALTA**

SÁBADOS DE MAYO AL 15 DE OCTUBRE

Menú OPCIÓN A	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú OPCIÓN B	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú OPCIÓN C	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú infantil	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Cóctel de bienvenida (Bodas con menos de 100 comensales)	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
BARRA LIBRE Y DJ´ (Las dos primeras horas)	Incluido	Incluido
3ª hora de barra libre y Dj Facturación mínima 630€	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
4ª hora y sucesivas Facturación mínima 420€	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Recena incluida	Contratando 2h. Extra de B.Libre	Contratando 2h. Extra de B.Libre
Recena	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Ceremonia civil Facturación mínima 450€	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO

SERVICIOS AUDIVISUALES

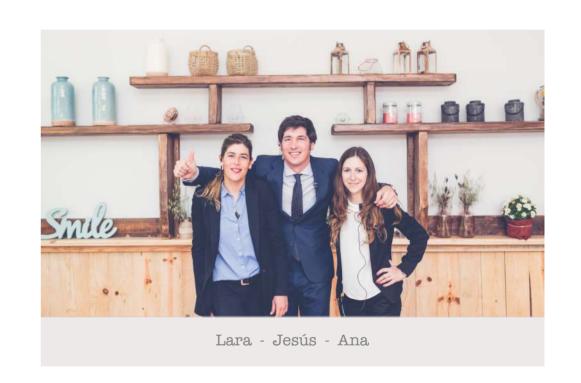
Proyector	CONSULTAR PRECIO
Fuego frío (2 maquinas)	CONSULTAR PRECIO
Fuego frío (4 maquinas)	CONSULTAR PRECIO
Fuego frío (6 maquinas)	CONSULTAR PRECIO
Pistola CO2	CONSULTAR PRECIO
Vengalas de humo (4 unidades)	CONSULTAR PRECIO

NO ESTÁ PERMITIDO TIRAR PETARDOS, COHETES, FAROLILLOS BALINESES...

EN CASO DE SELCCIONAR EL MENÚ OCPIÓN A - Restar 4€/pax al corner elegido

Esperando que sea de vuestro agrado os facilitamos el **Dossier de Bodas** para la temporada 2021 y el horario en el que gustosamente podemos atenderos (cita previa).

HORARIO	OTOÑO & INVIERNO	PRIMAVERA & VERANO	
	L - M - X - J de 10,00h. a 19h.	L-M-X-J de 10,00h. a 21h.	
OFICINA	Viernes de 10h a 20h.	Viernes de 10h a 21h.	
INFORMACIÓN EVENTOS	Sábado de 12h a 20h.	Sábado de 12h a 21h.	
	Domingo de 12h a 19h.	Domingo de 12h a 19h.	
RESTAURANTE	L-M-X-J-D de 12h. a 19h.	L-M-X-J-D de 12h. a 19h.	
BAR & CAFETRERÍA	V - S de 12h a 19h.	V - S de 12h a 00,30h.	



925 513 750

eventos@varaeventos.com

A.42 km 31, Illescas (Toledo), 45200