



Muchas gracias
por el interés que mostráis en nuestro trabajo,
es un orgullo y una responsabilidad de la
cual llevamos disfrutando **desde 1987**

VARA
RESTAURANTE & EVENTOS
Desde 1987



1987

Poca experiencia pero muchas ganas...



2002

Esas ganas se volvieron pasión...



2018

Y 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 esta tarea!!



Nos chiflan las flores silvestres ...



Todo suma ...



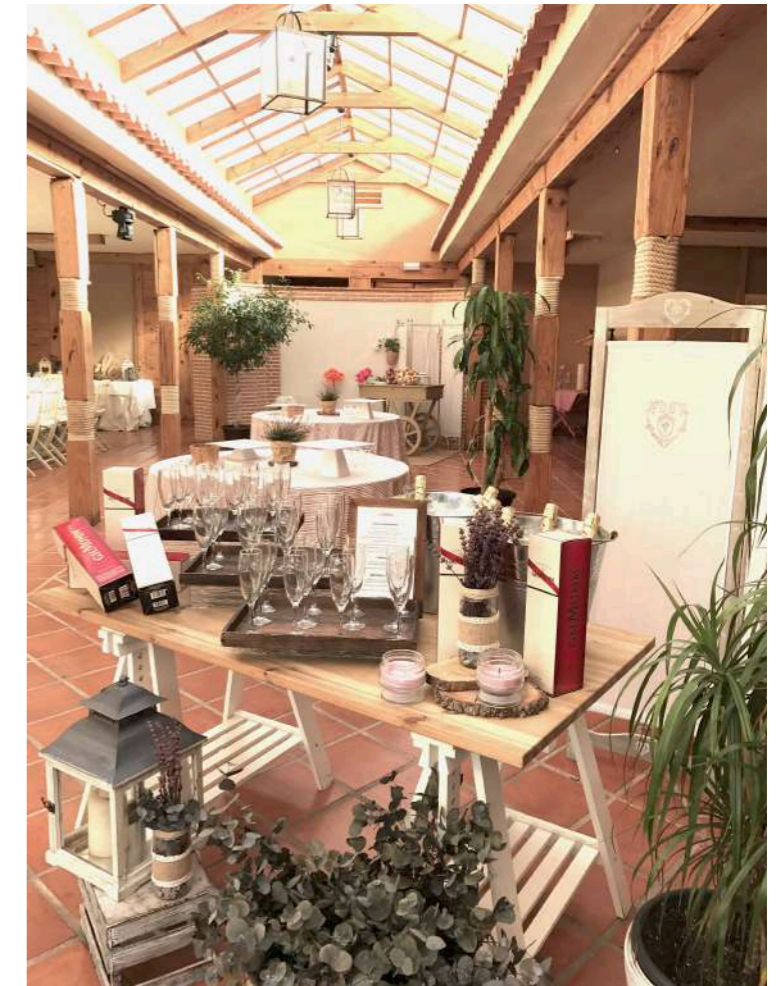
Mesas listas... que empiece la función !!



Y si hacemos de un seating plan un photocal?!



Nos encanta hacer de vuestras ideas realidades ...



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



NOS GUSTA NUESTRO OFICIO,
NOS GUSTA COCINAR ...



MENÚS

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN 6 HORAS DE BARRA LIBRE Y DJ' (4H CÓCTEL Y COMIDA / CENA + 2H BAILE)

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 TU GUSTO, DEL RESTO NOS OCUPAMOS NOSOTROS



Sin duda el formato más social y dinámico 2 horas de cóctel y show cooking, terminando con un servicio en mesa de dos horas (plato principal y postre)

OPCIÓN A

TEMPORADA BAJA
- €

TEMPORADA MEDIA
- €

TEMPORADA ALTA
- €

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 -€ al precio del córner seleccionado

+

1 PLATO PRINCIPAL Seleccionar 1 "PRINCIPAL" de su correspondiente carta

+

POSTRE

Seleccionar de la carta "POSTRE"



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

Un gran cóctel 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

TEMPORADA BAJA
- €

TEMPORADA MEDIA
- €

TEMPORADA ALTA
- €

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"



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

OPCIÓN C

TEMPORADA BAJA
- €

TEMPORADA MEDIA
- €

TEMPORADA ALTA
- €

CÓCTEL
10 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"

CÓCTEL BIENVENIDA

Incluido en bodas con mas de 60 menús adultos
Para menos comensales consultar tabla de precios

Referencias dispuestas en mesas

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 de nuestro obrador con tomate y AOVE
Roll de roast beef con parmentier de trufa blanca

Bebidas dispuestas en cubos de latón con hielo

Tercios de cerveza con limón, sin alcohol y clásica
Vino blanco seleccionado

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
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 yakitori

Corner - show cooking

Risotto de perdiz y boletus con trufa negra
Patatas revolconas con torreznos de Soria

Bebida paseadas y servidas en bandeja

Gran variedad de refrescos, cervezas y vinos

Algunas referencias pueden sustituirse por otras alternativas más idóneas en función de la época del año



“ CORNER ”

JAMÓN ibérico -€/pieza Y/O LOMITO ibérico -€/pax.

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (8-10kg.)

Lomito 100% ibérico cortado en fiambra manual

FIDEUÁ / TRIGUEROS BRASA -€/adulto

Melosa y picantona fideuá de marisco

Mini ensalada templada de trigueros a la brasa con mozzarella de búfala y tomate

VIEIRAS / SALMÓN -€/Adulto

Vieiras a la brasa con crema de marisco y fisotto trufado

Sashimi de salmon marinado

HUEVOS CODORNIZ / CREPES -€/adulto

Huevos de codorniz a la plancha sobre;

- Crema de boletus y foie
- Sobrasada y miel
- Migas extremeñas

Crepe de ricota y parmesano

PULPO / CARABINEROS -€/adulto

Pulpo gallega

Pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca

Mini ensalada templada de carabineros con burrata



¿ OS GUSTAN LAS BODAS TIPO CÓCTEL ?



Tenemos mil opciones e ideas (córner carnívoro, estofado...)

“ PRIMERO ”

A seleccionar uno (opciones B, C)

TIMBALES & ENSALADAS

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

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

Ensalada de jamón ibérico crujiente y queso de cabra, pasas, 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

Fisotto de queso trufado y vieira a la plancha con crema de marisco

Gambas de Huelva y langostinos cocidos (Carabinero plancha 9€ suplemento)

Carpaccio de champiñones y almendras con 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 PLATO 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

Napolitana de rabo de toro deshuesado con guiso de patata y hortalizas

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 madurado (entrecot 250gr.) 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





“ 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% artesanos, elaborados diariamente en nuestro obrador (Vara Origen)
- Tarta de zanahoria con crema de queso y helado de turrón
- Crepes en milhojas con mousse de limón y chocolate con helado de leche merengada
- Panchineta de hojaldre y crema pastelera con chocolate caliente y helado de vainilla
- Tarta de tres quesos al horno con helado de nata y frambuesa
- Tarta fina de manzana, pudín de chocolate blanco y biscuit de almendras
- Milhojas de merengue, brownie de chocolate y biscuit de almendras

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



MENÚ INFANTIL

Hamburguesa de ternera, mini salchichas y patatas fritas

Nuggets de pollo, mozzarella frita y patatas fritas

Escalope de ternera, croquetas de jamón y patatas fritas

POSTRE

Brownie con helado

Natillas con galleta

Helado de cucurucho

BEBIDA

Agua

Zumos

Refrescos



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



MINI GOLF
Ocho hoyos para matar el gusanillo



PARQUE INFANTIL
Columpios, toboganes, balancines...



CASTILLOS HINCHABLES
Consultar dossier animación



MAGIA - MALABARES - PINTA CARAS...
Consultar dossier animación



PONIS - CABALLOS
Bajo disponibilidad y en servicio de comida.

SERVICIOS INCLUIDOS

En el precio de cada menú

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 - semifrío, 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 (Menus adultos)	CÓCTEL BINEVENIDA	CORNER JAMÓN IBERICO	CANDY BAR	COCTELERÍA
60	✓	-	-	-
150	✓	✓	✓	-
200	✓	✓	✓	✓
250	✓	2 JAMONES	✓	✓



Corner de Jamón ibérico INCLUIDO para bodas de más de 150 comensales con menú adulto



Degustación para 6 personas (+100 comensales)



Opción gratuita de entrar a la finca en coche de caballos



Barra libre sin límite hora... Hasta que el cuerpo aguante ...

SERVICIOS EXTRAS

Consultar tabla de tarifas

- Ceremonia civil en nuestras instalaciones (30 minutos).
- Animación con grupos musicales de distintos estilos
- Profesionales de imagen y video (NO HAY EXCLUSIVIDAD)
- Cuidado y animación infantil
- Convenio con Hotel Route 42 (a 300metros de la finca)

SERVICIOS AUDIOVISUALES

Consulta el catalogo completo; Cabinas Dj, iluminaciones, efectos...

- Proyector y pantalla -€
- Fuego frio 2 máquinas -€
- Letras LOVE iluminadas -€
- Pistola y bombona CO2 -€
- Bengala de humo (colores) -€/ud.
- Maquina humo bajo -€



BARRA LIBRE Y DJ' SIN LÍMITE HORA



CANDY BAR



MUY GOLOSO -€/adulto

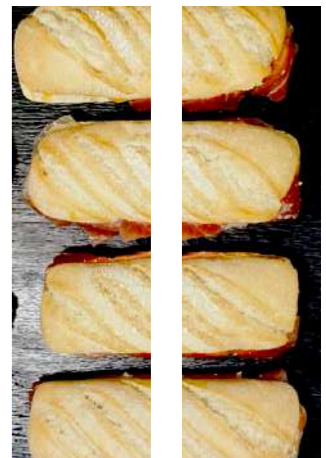
Fuente de chocolate con dulces y fruta
Cake pops de; chocolate, fresa, oreo
Cupcakes de; red velvet y zanahoria
Golosinas con y sin azúcar

GOLOSO -€/adulto

Cake pops de; chocolate, fresa, oreo
Cupcakes de; red velvet y zanahoria
Golosinas con y sin azúcar



RECENA



ESTANDAR

Incluida contratando 2h. extras de barra libre

Mini pizza de jamón dulce y tres quesos

Mini perritos con cebolla frita crujiente

Mini burger de ternera con queso y bacon crujiente

Consulta la carta de MERIENDA - CENA si tu boda es de comida.

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



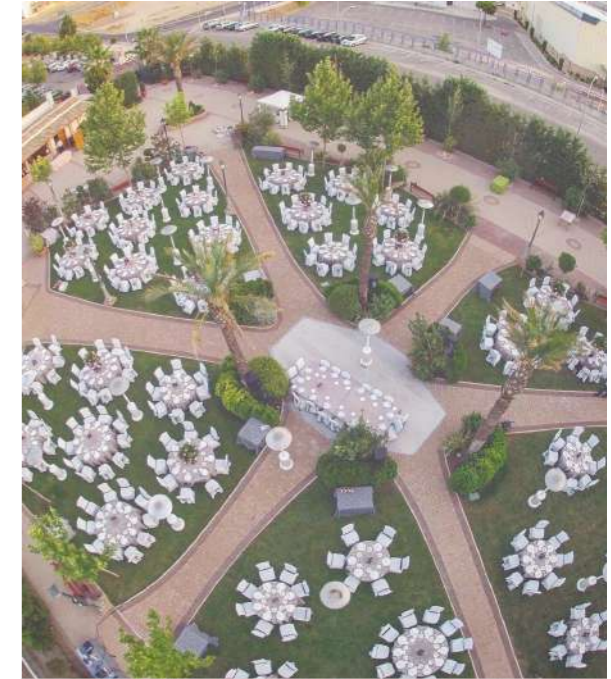
Espacio MINA (ENTRADA)



Espacio LONGUERA (SALÓN)



Espacio LONGUERA (JARDÍN)



Espacio AZALEA (JARDÍN)

ORIENTACIÓN DE COMENSALES EN LOS DISTINTOS ESPACIOS

CHOPERA	LONGUERA	MINA	AZALEA
60 a 100 COMENSALES	100 a 150 COMENSALES	120 a 170 COMENSALES	160 a 500 COMENSALES

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



Espacio CHOPERA (JARDÍN)



Espacio MINA (SALÓN)



Espacio AZALEA (SALÓN)



Espacio AZALEA (CEREMONIA CIVIL)

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

Estáis en buenas manos, estáis en Vara Restaurante & Eventos



SÍ QUIERO CASARME EN VARA

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

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

El total de las entregas a cuenta (-€) 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 mediante 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 entregará la documentación entregada el día del cierre del menú.

Facturación mínima para sábados de temporada alta noche 60 adultos.

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 las condiciones expuestas en dicho contrato y en este dossier.

CORNERS

Jamón Ibérico de bellota	-€ / pieza 8-10kg.
Jamón y Lomito ibérico	-€ / pieza + -€/pax
Fideuá / Trigueros Facturación mínima -€	-€/adulto
Vieiras / Salmón Facturación mínima -€	-€/adulto
Huevos codorniz / Crepes Facturación mínima -€	-€/adulto
Pulpo / Carabineros Facturación mínima -€	-€/adulto

EN CASO DE SELECCIONAR EL MENÚ OPCIÓN A - Restar -€/pax al corner elegido

TARIFAS 2024	TEMPORADA BAJA	TEMPORADA MEDIA	TEMPORADA ALTA
SÁBADOS	ENERO - FEBRERO NOVIEMBRE - DICIEMBRE	MARZO - ABRIL AGOSTO	MAYO - JUNIO - JULIO SEPTIEMBRE - OCTUBRE
VIERNES Y DOMINGO	ENERO - FEBRERO NOVIEMBRE - DICIEMBRE	DE MARZO A OCTUBRE	-
Menú OPCIÓN A	- €	- €	- €
Menú OPCIÓN B	- €	- €	- €
Menú OPCIÓN C	- €	- €	- €

MENÚ INFANTIL

- €

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(Bodas con menos de 60 menús adultos)

- €

por menú adulto

BARRA LIBRE Y DJ' (6 horas)

(Las dos primeras horas)

Incluido

3ª hora de barra libre y Dj

Facturación mín. -€ / Máx. -€

- €

por menú adulto

4ª hora y sucesivas

Facturación mín. -€ / Máx. -€

- €

por menú adulto

Recena incluida

Contratando
2h. Extra de B.Libre

Recena

- €

por menú adulto

Merienda - Cena

Para bodas de comida (2 opciones 3 o 6 referencias)

- / - €

por menú adulto

Ceremonia civil

Facturación mín. -€ / Máx. -€

- €

por menú adulto

NO ESTÁ PERMITIDO LA PIROTECNIA NI LA SUELTA DE FAROLILLOS BALINESES

IVA (10%)
NO INCLUIDO

En caso de ser modificado se aplicara el tipo vigente en el momento de la facturación

Esperando que sea de vuestro agrado
os facilitamos el **Dossier de Bodas** para la temporada 2024
y el horario en el que gustosamente podemos atenderos (cita previa)



Isabel - Lara - Jesús - Ana - Daniela

925 513 750

eventos@varaeventos.com

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