



Situada en la localidad zaragozana de Pedrola, en el llamado “Corredor del Ebro”, nuestra finca se convierte en el espacio ideal enmarcando una combinación de jardines, fuentes, esculturas y pasarelas.

3.000 m² de jardines, salones, terraza, piscina, parque infantil, habitaciones... que hacen de esta finca un lugar muy especial para celebrar vuestro evento.

El lugar idóneo para que vuestra celebración se convierta en algo inolvidable.

El día más hermoso*



www.fincalebrel.com ✨



Todos nuestros espacios en exclusiva, totalmente acondicionados para que cualquier celebración se convierta en algo inolvidable.





Menú INVIERNO

APERITIVOS

Tosta de tartar de salmón con toques cítricos
Ensaladilla de gamba y cangrejo
Salmón marinado al eneldo, crema de queso y su caviar
Pulpo salteado con parmentier de patata al pimentón de la Vera
Crema de espárragos blancos de Navarra y berberechos
Mini Blini de roquefort y pera caramelizada
Mini vieira gratinada con merluza y gambas
Zamburiña a la plancha con papada ibérica

PUESTOS BUFFET

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

SORBETE AL GUSTO

PRIMER PLATO

Corvina al Orio con verduritas de la huerta

SEGUNDO PLATO

Suprema de cochinillo, jugo agrídulce a la pimienta rosa y piña al cardamomo

POSTRE

Pastel Sacher con helado de albahaca

CAFE Y LICORES

BODEGA

Refrescos, agua y cervezas
Vino Blanco Oxte White Blend
Tinto Las Margas Garnacha
Cava Particular Brut nature

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU

Degustación del menú para 6 personas
Uso en exclusiva de la finca
Mobiliario y decoración exterior
Mobiliario interior y decoración floral
Barra libre 4 horas, Dj y SGAES
Minutas y setting plan
Servicio de guardarropa
Photocall
Mantelería
Mesa para candy bar
Ayudante de protocolo
Parking

Precio 162€
(10% IVA
no incluido)

Finca
El Lebré



Si quieres hacer el Menú a tu gusto solicita
nuestros aperitivos, platos, entrantes, vinos...



Menú VERANO

APERITIVOS

Salmorejo de tomate rosa de Barbastro
 Palito crujiente de gamba y sésamo con mayonesa de wasabi
 Tosta de sardina cantábrica, vinagreta de cebolleta, lima, cilantro y frambuesa
 Mini blini de roquefort y pera caramelizada
 Cono crujiente relleno de duxelle de boletus y trufa
 Salmón marinado al eneldo crema de queso y su caviar
 Mini vieira gratinada con merluza y gamba
 Mini foccacia de bacalao, confitura agridulce y muselina de manzana
 Pinchito de oveja con salsa barbacoa y polvo de pistacho
 Brocheta de cochinillo con salsa agridulce
 Tosta de foie a la plancha con confitura de violetas

PUESTOS BUFFET

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
 Arroz negro de mejillones y sepia con muselina de su tinta

SORBETE AL GUSTO

PLATO PRINCIPAL

Milhojas de ternasco con patatas panadera al romero

POSTRE

Pirámide dos chocolates con helado de frutos del bosque

CAFE Y LICORES

BODEGA

Refrescos, agua y cervezas
 Blanco Goleta (Verdejo)
 Tinto Montelciego
 Cava Reyes de Aragón

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU

Degustación del menú para 6 personas
 Uso en exclusiva de la finca
 Mobiliario y decoración exterior
 Mobiliario interior y decoración floral
 Barra libre 4 horas, Dj y SGAES
 Minutas y setting plan
 Servicio de guardarropa
 Photocall
 Mantelería
 Mesa para candy bar
 Ayudante de protocolo
 Parking

Precio 149€
 (10% IVA
 no incluido)

Finca
El Lebré



Si quieres hacer el Menú a tu gusto solicita
 nuestros aperitivos, platos, entrantes, vinos...



Menú PRIMAVERA

APERITIVOS

Chupito de *melonjito*

Cazuelita de patatas revolconas

Calamar a la andaluza con salsa brava

Ensaladilla de gamba y cangrejo

Pulpo salteado con parmentier de patata al pimentón de la Vera

Mini focaccia de bacalao, confitura agridulce y muselina de manzana

Langostino panko y salsa teriyaki

Cono crujiente con brandada de bacalao

Zamburiña plancha con papada ibérica

PUESTOS BUFFET

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Fidegua del señorito con alioli de pimentón

PRIMER PLATO

Timbal hojaldrado de burrata con naranja, tomates secos y pistachos con gazpacho de aguacate

SEGUNDO PLATO

1/2 paletilla de ternasco al estilo tradicional asada al momento con patata panadera

POSTRE

Pirámide marina con helado de vainilla

CAFE Y LICORES

BODEGA

Refrescos, agua y cervezas

Vino blanco Glarima Chardonnay de Sommos

Vino tinto Glarima de Sommos

Cava Brut Nature Cabal

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU

Degustación del menú para 6 personas

Uso en exclusiva de la finca

Mobiliario y decoración exterior

Mobiliario interior y decoración floral

Barra libre 4 horas, Dj y SGAES

Minutas y setting plan

Servicio de guardarropa

Photocall

Mantelería

Mesa para candy bar

Ayudante de protocolo

Parking

Precio 159€

(10% IVA
no incluido)

Finca
El Lebré



Si quieres hacer el Menú a tu gusto solicita
nuestros aperitivos, platos, entrantes, vinos...



Menú OTOÑO

APERITIVOS

Tosta de sardina con vinagreta de cebolleta, lima, cilantro y frambuesa
Mini blini de salmón y salsa tártara
Cono crujiente relleno de brandada de bacalao ahumado
Ensaladilla de gamba y cangrejo
Langostino con panko y salsa teriyaki
Zamburiña a la plancha con papada ibérica
Mini bao relleno de carrillera al vino tinto
Tosta de foie a la plancha con confitura de violetas

PUESTOS BUFFET

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Buffet de quesos, panes y mermeladas

PRIMER PLATO

Crujiente de saquito de puerros y gambas, veloute de piquillos y salsa de ostras

SEGUNDO PLATO

Medallón de ternera con salsa de foie y parmentier trufada

POSTRE

Lingote de dos chocolates con helado de crema al whisky

CAFE Y LICORES

BODEGA

Refrescos, agua y cervezas
Blanco Camino de Castilla vVrdejo
Tinto 828 Rioja
Cava Gran Ducay

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU

Degustación del menú para 6 personas
Uso en exclusiva de la finca
Mobiliario y decoración exterior
Mobiliario interior y decoración floral
Barra libre 4 horas, Dj y SGAES
Minutas y setting plan
Servicio de guardarropa
Photocall
Mantelería
Mesa para candy bar
Ayudante de protocolo
Parking

Precio 159€
(10% IVA
no incluido)

Finca
El Lebré



Si quieres hacer el Menú a tu gusto solicita
nuestros aperitivos, platos, entrantes, vinos...



OTRA INFORMACIÓN

El mínimo de finca será de 120 personas
(las bodas de menos invitados deberán pagar 20€ por invitado que falte)

Bodas en viernes, domingos o temporada baja se les hará un 2%
de descuento aplicado al precio del menú
(T.Baja del 01/11 al 31/03)

En la ceremonia civil queda prohibido tirar arroz, confeti...
Sólo pétalo de flor natural

A la firma del contrato se pagarán 1200€ que se descontarán
del total del evento

El martes anterior a la celebración se abonará el resto del dinero
5 días antes del evento habrá que informar del número
exacto de comensales

Los arrendatarios, en representación de sus invitados, se hacen
responsables de los daños o desperfectos que éstos pudieran
ocasionar el día del evento

Los novios podrán acudir el día anterior al evento de 10.00h a
12.00h y de 16.00 a 19.00 para montar y
traer lo que fuera necesario

Los menús para fotógrafos, vídeo, chóferes... tendrán un coste
equivalente al 50% del menú elegido



Avda. Virgen del Pilar 32
50690, Pedrola (Zaragoza)
España

976 619 137 - 645 694 035
info@fincalebrel.com

www.fincalebrel.com

