



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.

Finea
El Lebrel

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

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

www.fincalebrel.com





Menú INVIERNO

APERITIVOS

Chupito frío de carabineros, albahaca y lima
Anchoa cantábrica en su base de hojaldre y gorgonzola
Ostra Gillardeau en tempura con su alga nori
Langostino panko y salsa teriyaki
Cucharita de steak tartar
Cono crujiente de duxelle de boletus y trufa

PUESTOS BUFFET

Jamón Ibérico Castro González Selección con pan cristal y tomate
Fideuá del señorito con alioli de pimentón

PRIMER PLATO

Merluza de Pinxo vestida a 45° con suero de gallina campera y su caviar

SEGUNDO PLATO

Media paletilla de ternasco D.O. con patata panadera y verduritas

POSTRE

Media luna de chocolate con quenelle de menta

CAFE Y LICORES

BODEGA

Refrescos, agua y cervezas
Tinto Las Margas Garnacha
Blanco OXTE White Blend
Cava Caval de Ainzón

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU

Degustación del menú
Uso en exclusiva de la finca
Mobiliario y decoración exterior
Mobiliario interior y decoración floral
Barra libre 3 horas, Dj y SGAES
Entrevista telefónica con el Dj
Minutas personalizadas
Seating plan
Plano del salón
Photocall
Parking

Precio 166,70€
(10% IVA
no incluido)

Finca
El Lebré



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



Menú VERANO

APERITIVOS

Falso tartar de tomate seco
Tosta de sardina cantábrica, vinagreta de cebolleta, lima, cilantro y frambuesa
Ensaladilla de gamba del Mediterráneo y su caviar
Salmón marinado al eneldo
Cono crujiente relleno de brandada de bacalao ahumado
Chupito frío de carabinero, albahaca y lima
Palito crujiente de gamba y sésamo con mahonesa de wasabi
Flamenquín de cecina de vacuno y queso de tetilla
Huevo de codorniz en su huevera de morcilla y piquillos
Tosta de foie a la plancha con confitura de violetas
Mini mollete de hamburguesa y salsa especial

PUESTOS BUFFET

Jamón Ibérico Castro González selección con pan cristal y tomate

PLATO PRINCIPAL

Pastel de rabo de toro con demiglás y crujientes de boniato

POSTRE

Lingote de mango con quenelle de mango

CAFE Y LICORES

BODEGA

Refrescos, agua y cervezas
Tinto Varietales de Sommos
Blanco Varietales de Sommos
Cava Gran Ducy

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU

Degustación del menú
Uso en exclusiva de la finca
Mobiliario y decoración exterior
Mobiliario interior y decoración floral
Barra libre 3 horas, Dj y SGAES
Entrevista telefónica con el Dj
Minutas personalizadas
Seating plan
Plano del salón
Photocall
Parking

Precio 153€
(10% IVA
no incluido)

Finca
El Lebré



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



Menú PRIMAVERA

APERITIVOS

Crema de espárragos blancos de Navarra y berberechos
Pani puri de mejillón en escabeche
Vieira rellena de frutos de mar y gratinada
Brocheta de pulpo con parmentier y pimentón de la Vera
Croqueta de jamón ibérico
Crackers de pollo al curry
Mini blinis de roquefort y pera caramelizada
Pintxo de bacalao desalado en AOVE y piparra

PUESTOS BUFFET

Jamón Ibérico Castro González Selección con pan cristal y tomate

PRIMER PLATO

Ensalada de langostino crujiente sobre lecho de brotes tiernos

SEGUNDO PLATO

Bombón de carrillera con parmentier de boniato y ajetes tiernos

POSTRE

Tiramisú con su quenelle de Baileys

CAFE Y LICORES

BODEGA

Refrescos, agua y cervezas
Tinto Glarima de Sommos
Blanco Glarima de Sommos
Cava Caval de Ainzón

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU

Degustación del menú
Uso en exclusiva de la finca
Mobiliario y decoración exterior
Mobiliario interior y decoración floral
Barra libre 3 horas, Dj y SGAES
Entrevista telefónica con el Dj
Minutas personalizadas
Seating plan
Plano del salón
Photocall
Parking

Precio 159,20€
(10% IVA
no incluido)

Finca
El Lebre



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



Menú OTOÑO

APERITIVOS

Salmorejo de tomate rosa de Barbastro
Taquitos de atún rojo confitado a baja temperatura con AOVE
Nido de la huerta con tartar de salmón y salsa tártara
Mini focaccia de bacalao, confitura agridulce y muselina de manzana
Zamburiña a la plancha con papada ibérica
Macarons de foie e higos

PUESTOS BUFFET

Jamón Ibérico Castro González selección con pan cristal y tomate
Surtido de croquetas caseras

PRIMER PLATO

Bogavante en cocción con salsa chili crab y su mantou

SEGUNDO PLATO

Lingote de ternasco de Aragón con parmentier de patata y salteado de haricot

POSTRE

Rosa del Lebrél con quenelle de vainilla

CAFE Y LICORES

BODEGA

Refrescos, agua y cervezas
Tinto Legaris roble
Blanco Legaris verdejo
Cava Reyes de Aragón

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU

Degustación del menú
Uso en exclusiva de la finca
Mobiliario y decoración exterior
Mobiliario interior y decoración floral
Barra libre 3 horas, Dj y SGAES
Entrevista telefónica con el Dj
Minutas personalizadas
Seating plan
Plano del salón
Photocall
Parking

Precio 169€
(10% IVA
no incluido)

Finca
El Lebrél



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



Menús ESPECIALES

MENU INFANTIL 48 €

Aperitivos: croquetas, rabas de calamar, mini pizzas y jamón.
Costillas y chuletas de ternasco a la plancha.
Cajita sorpresa de helados.

MENUS STAFF

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

MENUS ALTERNATIVOS

Disponemos de menús para invitados con alergias, intolerancias alimentarias, celiaquía, opciones vegetarianas, veganas o cualquier otra necesidad dietética especial.

Nuestro equipo de cocina estudiará cada caso de forma individual y adaptará el menú seleccionado, ofreciendo una propuesta alternativa que mantenga, en la medida de lo posible, la misma calidad, presentación y nivel gastronómico que el menú elegido para la celebración.

Para garantizar la correcta elaboración y evitar posibles contaminaciones cruzadas, estos menús requieren un proceso de preparación específico e independiente.

Por este motivo, los menús especiales tendrán un suplemento de 10 € por persona.

Finea
El Lebre



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 30€ 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 30/04)

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

A la firma del contrato se pagarán 1500€ 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



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

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

www.fincalebrel.com

