

Tú lo sueñas y nosotros lo hacemos realidad

**Ofrecemos todo lo que puedas necesitar
para que tu evento se convierta en una
experiencia inolvidable.**

Deja en nuestras manos la organización de tu evento
y vive la tranquilidad de saber que tu proyecto estará
respaldado por un equipo comprometido, profesional
y apasionado por convertir sueños en realidades.

LOS PÉREZ

arturōō
gonzález
eventos espacios



NUESTRO
ESPACIO

LOS PÉREZ

El espacio, situado en Boadilla del Monte a escasos 2 kms de Majadahonda, está totalmente equipado y dispone de todo lo necesario para personalizar tu evento y que te sientas como en casa. Nuestro equipo de profesionales te asesorarán hasta el mínimo detalle para que tu evento sea un éxito.



EVENTOS

CORPORATIVOS

- Cena de gala
- Comidas y cenas de empresa
- Conferencia
- Congresos y convenciones
- Eventos para empresas
- Fiesta de empresa
- Fiesta de Navidad
- Presentación de producto
- Producciones audiovisuales
- Sesión fotográfica
- Team Building

EVENTOS

SOCIALES

- Bautizo
- Boda íntima
- Bodas de oro y plata
- Comidas y cenas
- Comunión
- Cumpleaños
- Fiesta de graduación
- Fiesta pre-boda
- Fiesta privada
- Homenajes y jubilaciones
- Puesta de largo



NUESTRA
GASTRONOMÍA

el senescal.
eventos

En nuestra sala, la gastronomía es parte esencial de la experiencia. Ofrecemos una propuesta cuidada que combina tradición y modernidad, con menús diseñados para adaptarse a todo tipo de celebraciones. Desde aperitivos creativos hasta platos principales de autor, cada bocado está pensado para sorprender y agradar a todos los paladares. La calidad de los productos y la atención a los detalles convierten cada evento en un recorrido único por los sabores. Además, contamos con opciones personalizadas que se ajustan a las necesidades y gustos de cada grupo.



NUESTROS

MENÚS

1

MENÚ CÓCTEL

El menú de comida para cóctel ofrece cinco opciones entre las que se puede elegir. Podrás seleccionar la alternativa que más te apetezca dentro de estas cinco propuestas, diseñadas para adaptarse a diferentes gustos y preferencias.

2

MENÚ BODA SENTADOS

Comenzamos con un cóctel inicial, con la posibilidad de crear tu propio cóctel, añadiendo un toque personalizado a la celebración.

Está compuesto por un entrante, un segundo plato y un postre, permitiendo así disfrutar de una experiencia culinaria completa y equilibrada.

Para los más pequeños, existe la opción de un menú cóctel pensado para ellos, adaptando la oferta a sus gustos y necesidades.

3

MENÚ BODA CÓCTEL

Permite confeccionar tu propio cóctel, aportando así un toque personalizado a la celebración. Esta modalidad ofrece flexibilidad y variedad, adaptándose según gustos y preferencias.

Además, se incluye la opción de un menú cóctel especialmente diseñado para niños, pensado para satisfacer las necesidades y preferencias de los más pequeños durante el evento.

NUESTROS MENÚS

4

MENÚ

COMUNIÓN

El menú de comunión se caracteriza por ofrecer una amplia variedad de alternativas gastronómicas. En total, se presentan nueve opciones diferentes entre las que se puede elegir, permitiendo así personalizar la experiencia culinaria según preferencias.

Esta propuesta garantiza flexibilidad y variedad, facilitando la selección de la opción que más te apetezca dentro de un abanico de posibilidades cuidadosamente diseñadas.

5

MENÚ

NAVIDAD

El menú de Navidad se presenta con tres opciones diferentes entre las que elegir, permitiendo así adaptar la experiencia gastronómica según gustos y preferencias.

Esta modalidad facilita la personalización del evento navideño, asegurando una celebración culinaria completa y equilibrada en un ambiente festivo y acogedor.

NUESTROS MENÚS

6

MENÚ COFFEE BREAK

El menú Coffee Break está diseñado para ofrecer una pausa de calidad durante reuniones o eventos, adaptándose a diferentes necesidades y preferencias. Se presentan dos opciones distintas de desayuno. Además, se incluye la opción de brunch, ideal para quienes buscan una propuesta más completa y variada, combinando elementos de desayuno y almuerzo en una única experiencia gastronómica.

7

MENÚ RECENA

Para mantener el ambiente festivo y prolongar la celebración, se ofrece el menú recena. Esta propuesta incluye dos opciones entre las que elegir, variedades frías o variedades calientes.

8

MENÚ CORNERS

Contamos con una amplia selección de corners, cada uno especializado en diferentes propuestas gastronómicas. Esta variedad permite adaptar la oferta culinaria enriqueciendo la experiencia de cualquier evento con opciones personalizadas y especializadas.

BARRA LIBRE

(Barra libre para total de invitados)

Whisky: J&B, Ballantine's, Johnnie Walker...

Ron: Brugal, Cacique, Barceló...

Ginebra: Beefeater, Seagram's, Tanqueray...

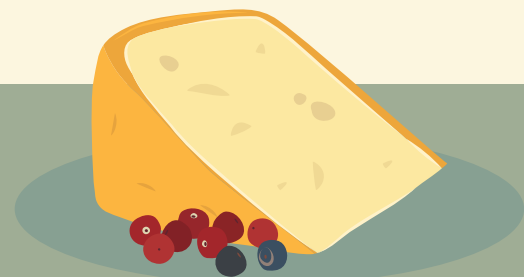
Vodka: Absolut, Smirnoff...

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola light y zero,
Schweppes (tónica, limón y naranja)...

Bebidas especiales o Premium se cobran aparte.

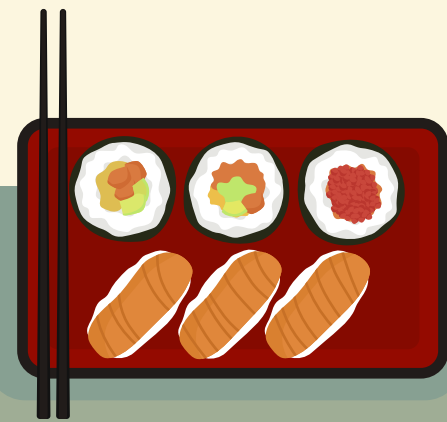


CORNERS



CORNER DE QUESOS

Torta del casar
Azul, Tetilla
Manchego, Cabra
Panecillos y
compota
de frutos secos.



CORNER ORIENTAL

Maki salmón,
Maki atún,
Nigiri salmón,
Nigiri pez mantequilla
con trufa,
Mini bao y rollitos
vietnamitas.



CORNER DE FOIE

Tostaditas de foie
con mermelada,
Bombones de foie y
sésamo y
Cucharitas de
mango y foie.



CORNER ANDALUZ

Chocos,
Bienmesabe,
Tortillitas de
camarones
y Gazpacho.



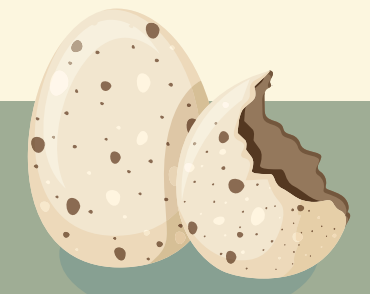
CORNER TEX-MEX

Fajitas,
Burritos con frijoles
y Totopos con
guacamole.



CORNER PERUANO

Ceviche,
Causa limeña,
Aji de gallina y
Pulpo a la oliva.



CORNER MIGAS

Migas de pastor y
Huevitos de codorniz.

CORNERS



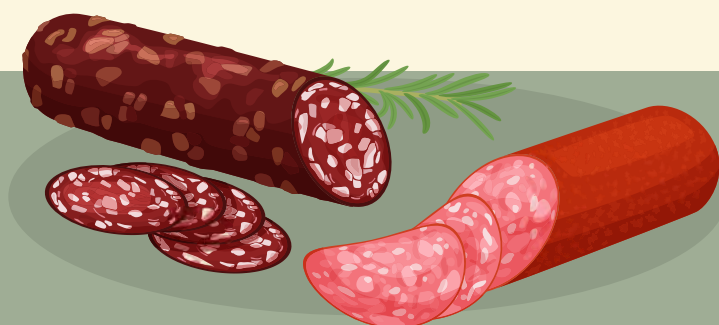
CROQUETERÍA

Jamón ibérico,
Roquefort y
Boletus edulis.



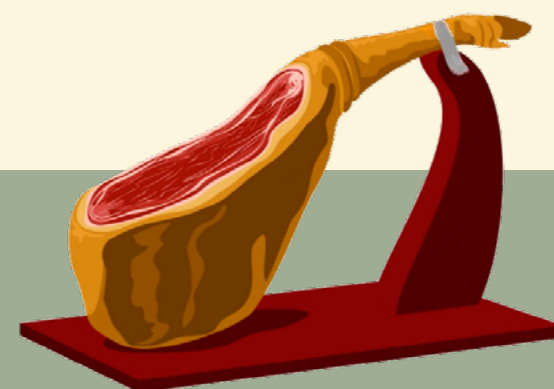
CORNER ENSALADAS

Waldorf,
Judias blancas,
Mixta,
y Pasta.



CORNER IBÉRICOS

Chorizo ibérico,
Salchichón ibérico,
Lomo ibérico y
Morcilla ibérica.



CORTADOR DE JAMÓN

Jamón ibérico 100%.



SHOW COOKING TORTILLAS BABY

Tortillas morcilla,
Tortillas queso
de cabra,
Tortillas con cebolla
y Tortillas con trufa.



CORNER CARNES

Brochetas de
solomillo y cherry,
Brochetas
de magret de pato
y Entrecotte
fileteado.



CORNER ARROCES

Arroz negro,
Fideua verduras
y Arroz mixto.

EXTRAS

Buffete de postres

Tarta árabe, tarta dos chocolates, crujiente de merengue con frutos rojos y cheese cake.

Sorbetes

Mojito, mandarina al vodka, limón, frambuesa o fresa al cava.

Salsas

Mostaza, Pedro Ximenez, pimienta verde, Oporto, roquefort, boletus, bordolesa, chimichurri, mahonesa de ají amarillo y mojo picón. Servidas en salseras.

Barra de cocktails

(Durante la barra libre 2h de duración) Mojitos, daikiris y San Francisco.

Beer corner

Estación de champagne

Barra de mojitos (durante coctel)

Chocolate con churros (en la recena)

Migas con huevos (en la recena)



OTROS SERVICIOS



OTROS SERVICIOS



Decoración especial mesas



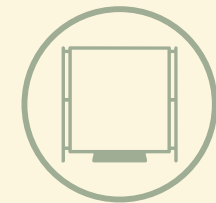
Decoración espacio



Decoración Floral



Diseño de invitaciones



Diseño y alquiler Photocall



Servicio de Guardarropa



Servicio de Seguridad



Servicio de Azafatas

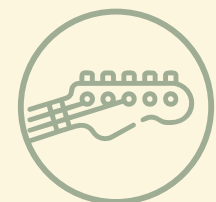


Servicio de Limpieza

OTROS SERVICIOS



Equipamiento Audiovisual



Equipamiento para actuaciones en directo



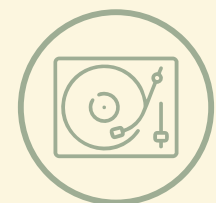
Técnico de sonido



Luces y Sonido



Servicio de Fotografía y video



Servicio de DJ



Karaoke



Escenario



LOS PÉREZ

arturōō
gonzález
eventos espacios

losperezfarm.com

arturoeventosyespacios.com



info@arturoeventosyespacios.com



669 29 60 10



@losperezfarm



@arturogon2025



Dirección

[C. Playa de la Concha, 2,
28660 Boadilla del Monte, Madrid](#)

