



MENA

CELEBRACIONES Y
EVENTOS
2024



Mena La Finca es el espacio ideal si tienes un evento que celebrar y quieres que sea un acierto seguro.

Contamos con diferentes zonas y creamos ambientes únicos que nos convierten en el sitio perfecto para celebrar cumpleaños, fiestas con amigos, reuniones privadas, desayunos corporativos, veladas afterwork y todo tipo de eventos de empresa y negocios, con la mejor propuesta gastronómica y un esmerado servicio y cuidada atención a los detalles.

CONTÁCTANOS

676 636 968 | reservas@menalafinca.com

APORTAMOS VALOR



ENTORNO EXCEPCIONAL

Un impresionante espacio de más de 1.500 m2 distribuido en dos plantas con espectaculares vistas al lago y el campo de golf, integrado en un escenario natural de excepción.



ESPACIO Y AMBIENTES

Diseñado para crear diferentes ambientes, con espacios para eventos privados, zonas VIP, presentaciones corporativas, veladas nocturnas o encuentros familiares con un encanto especial.



EXPERIENCIAS ÚNICAS

Contamos con un equipo artístico para diseñar shows, DJ sessions o la actuación que su evento necesite, a la medida y sobre todo pensando en la diversión y en crear buenos momentos.



GASTRONOMÍA

Nuestra cocina se caracteriza por un estilo tradicional con toques de sorpresa, donde el sabor manda. Un homenaje al origen con respeto absoluto por el producto y dominado por el fuego de las brasas y el horno de leña.



SERVICIO Y ATENCIÓN

Un gran equipo preparado para ofrecerle la mejor atención y esmerado servicio, cuidando cada detalle y siempre pendiente de sus necesidades.



PRIVACIDAD

Nuestra ubicación en La Finca garantiza la privacidad del evento y sus asistentes en todo momento.



PARKING

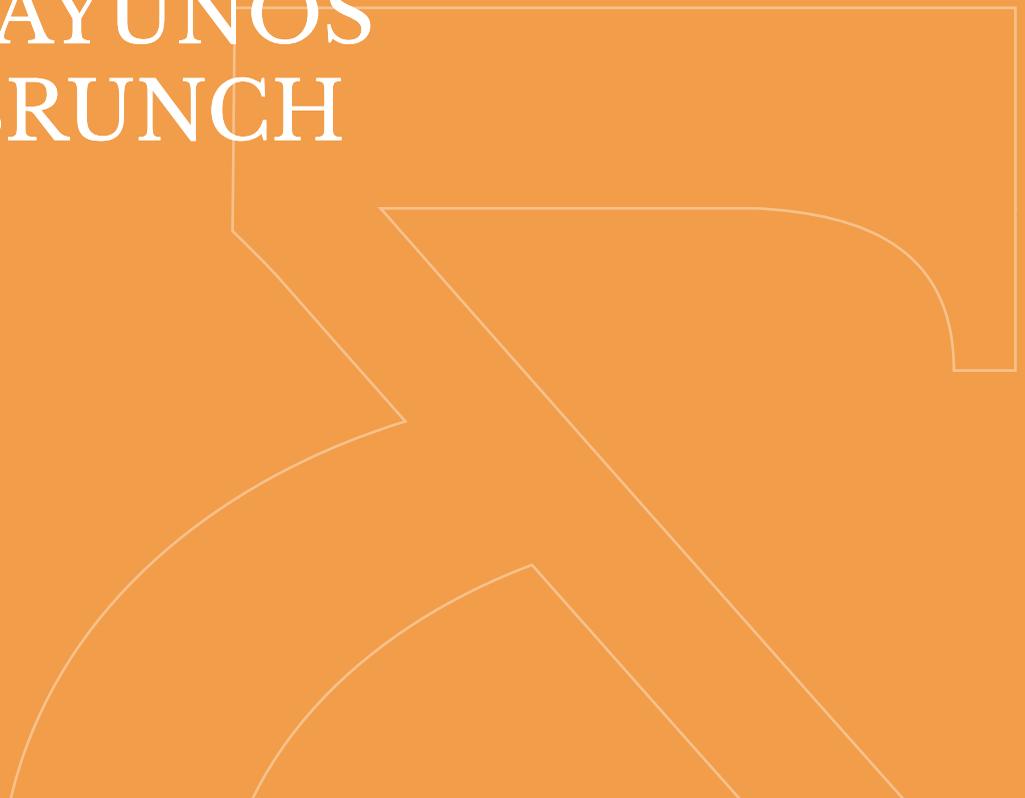
Servicio de aparcacoches y 3 horas gratuitas en el parking subterráneo del espacio comercial.



“Toda ocasión especial merece ser un acontecimiento inolvidable”



DESAYUNOS
Y BRUNCH





MENÚS
FORMATO CÓCTEL



MENÚS
EN SALA



“Creamos momentos únicos”





NUESTROS ESPACIOS

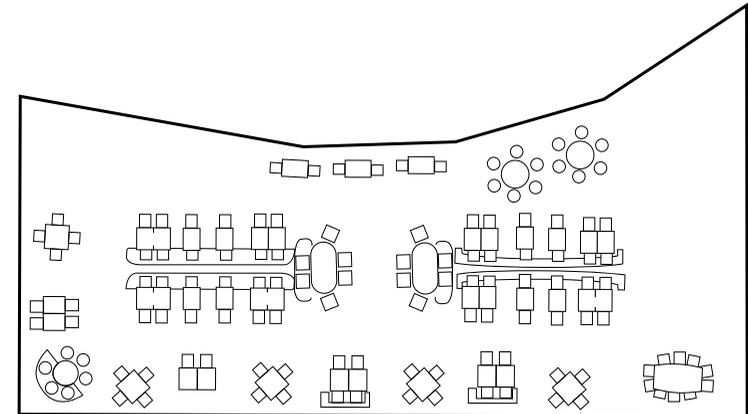




PÉRGOLA OASIS

Con las vistas más bonitas del lago y del campo de golf. Más de 300 m² de sala acristalada climatizada con servicio de barra y diferentes zonas y espacios para organizar comidas y cocktails.

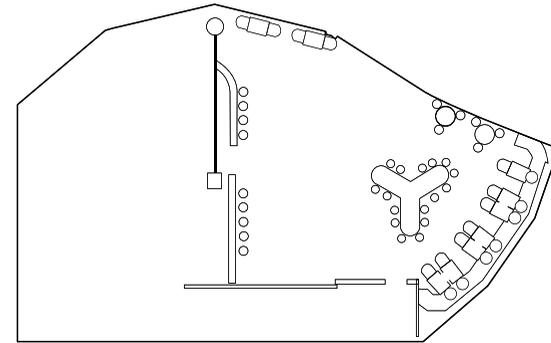
Capacidad: 180 personas sentadas | 300 personas cóctel



SALA MENA

Nuestro espacio más desenfadado con mesas altas y barras. Ideal para eventos informales y divertidos.

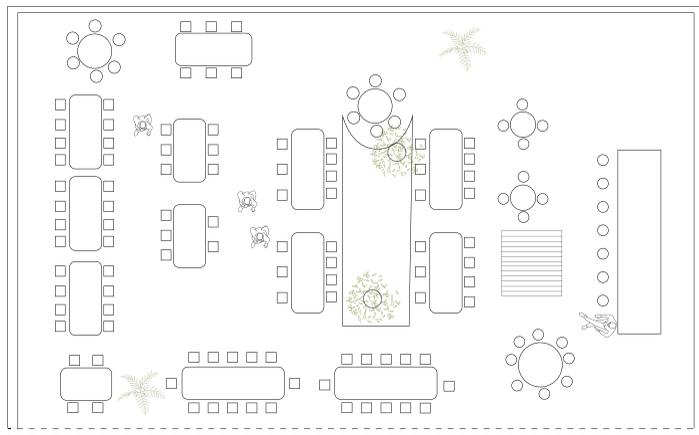
Capacidad: 50 personas sentadas | cóctel 150 personas



SALA NENÚFAR

Primera planta. Más de 300 m2 de sala con impresionantes vistas del lago, perfecto para hacer comidas/cena privadas y la posibilidad de actuaciones en directo y presentaciones corporativas. Con servicio de barra.

Capacidad: 140 personas sentadas
200 personas cóctel

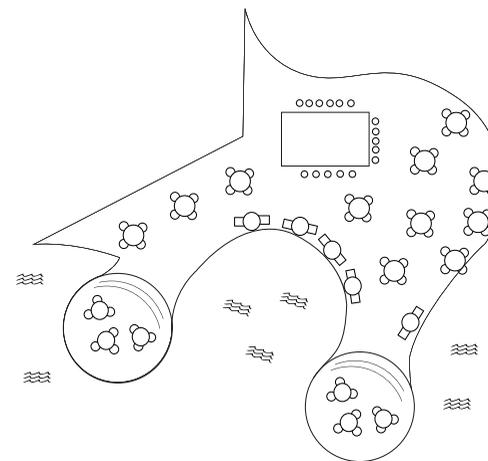


TERRAZA DEL LAGO

PRIMAVERA 2024

Imprescindibles sus terrazas con espectaculares vistas al lago y su barra de sushi en la planta baja. Especialmente recomendado para eventos & diversión.

Capacidad: 50 personas sentadas | cóctel 150 personas





INFORMACIÓN Y CONTACTO

676 636 968

reservas@menalafinca.com

eventos@menalafinca.com



POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIÓN

POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIÓN

- La reserva de cualquier fecha en nuestros espacios se formalizará con el pago del depósito del 30% correspondiente al presupuesto. La reserva solo quedará garantizada tras la comprobación de dicho depósito.
- Diez días antes de la fecha del evento, el cliente comunicará el número definitivo de comensales y llevará a cabo el pago del resto del presupuesto. Los servicios extraordinarios que puedan generarse el día del evento se deberán abonar en un plazo no superior a 48 horas después del mismo.
- Si la intención de la reserva se produjese con menos de 10 días de antelación a la fecha prevista para el evento, la reserva se formalizará con el pago completo del presupuesto y siempre con una antelación mínima de 72 h a la celebración del mismo.
- Una vez decidido el menú y bloqueada la fecha para el evento, se podrán hacer cambios de menú (solo hacia uno de mayor precio) hasta 10 días antes del evento.
- Cualquier modificación o anulación de la reserva deberá ser comunicada con una antelación mínima de 30 días a la fecha del evento, ya que después de esa fecha no se devolverá el depósito realizado. La modificación de fecha podrá realizarse siempre y cuando el establecimiento tenga disponibilidad para la nueva fecha que requiera el cliente.
- Si la confirmación de asistentes supusiera la asistencia de menor número de comensales al presupuestado inicialmente, se cobrará el precio anticipado de los comensales no asistentes. En caso contrario, si se plantea un aumento de comensales comunicados con menos de 10 días de antelación, el local no garantizará el acomodo de los mismos.
- Si existiese solicitud por parte del cliente que implicara un cambio de fecha, hora o espacio que no pudiera ser atendida, no se devolverá el pago anticipado.
- En caso de que haya comensales con alergias, intolerancias o cualquier tipo de dieta, éstas deberán notificarse hasta 10 días antes a la celebración del evento.
- En caso mala climatología, no nos responsabilizamos si no se pudiera llevar a cabo el evento. Igualmente, haremos todo lo posible por reubicar el evento en otra sala siempre y cuando sea factible.

PRUEBA DE MENÚ

La prueba del menú escogido será para un máximo de 4 personas siempre y cuando el evento presupuestado sea al menos de 100 personas, en caso contrario tendrá un coste de 55€ por persona.

COSTE AAVV

PROYECTOR: 50€/día

MICRÓFONO: 20€

SERVICIO DE AGUA: 2€/pers.

OFRECEMOS SERVICIO DE DISEÑO E IMPRESIÓN DE MINUTAS.

OFRECEMOS SERVICIO DE FOTÓGRAFO.