

Tu boda maravillosa 2026





Haremos de tu boda el día más especial

CREAMOS EXPERIENCIAS ÚNICAS

FuenteArcos es una finca maravillosa en Madrid con espacios únicos y singulares donde tus sueños se harán realidad.

Nuestros luminosos salones, románticos jardines y especial gastronomía, son la clave para hacer de tu boda un día completo de felicidad.

Contamos con más de 30 años de experiencia y con un equipo de profesionales que complacerá los gustos de cada uno de tus invitados para que vivan la magia de un día inolvidable.

Nos anticipamos a tus deseos, cuidando cada detalle para que **tu boda sea única y memorable.**



Dejános mimarte

Los precios indicados en este catálogo no incluyen IVA



TU BODA EN UN JARDÍN

En FuenteArcos encontrarás el escenario perfecto para celebrar tu boda al aire libre.

Nuestros preciosos jardines decorados con mimo y detalle, el sonido del agua de las fuentes, la frondosa vegetación y el cielo lleno de estrellas arroparán la noche de tu boda.



Nuestros hermosos y mágicos jardines son el escenario perfecto para hacer realidad la boda que siempre has soñado

ESPACIOS QUE ENAMORAN

Un complejo de 20.000 m² a sólo 10 km. del centro de Madrid
con espacios maravillosos pensados para sorprenderte

Salones independientes de cuidada decoración
rodeados de jardines de ensueño



ARCOS - Amor Cristalino

Capacidad máxima 350 invitados
Salón + Jardín



TRÉBOL - Amor Puro

Capacidad máxima 220 invitados
Salón + Jardín



COLUMNAS - Amor Verdadero

Capacidad máxima 140 invitados
Salón + Jardín

* El aforo máximo de cada espacio dependerá del tipo de montaje

Mimamos la presentación y elaboración
de cada uno de nuestros platos

GASTRONOMÍA

Ponemos a tu disposición
gran variedad de platos para confeccionar
tu menú personalizado de acuerdo
a tus gustos y necesidades



Degustación del menú

Para 2 comensales
entre 50 y 75 invitados

Para 4 comensales
entre 76 y 100 invitados

Para 6 comensales
superior a 100 invitados

Para degustaciones adicionales, consúltenos



Disponemos de menús especiales para celíacos, alérgicos, vegetarianos...





ELABORACIÓN DEL MENÚ

OPCIÓN 1

- Cóctel de bienvenida (1:15 horas de duración)
- Entrante: ensalada o crema
- Primer plato: pescado
- Sorbete
- Segundo plato: carne
- Postre
- Bebidas y bodega

OPCIÓN 2

- Cóctel de bienvenida (1:45 horas de duración)
- Selección de 3 corners (mínimo) durante el cóctel
- Entrante: ensalada o crema
- Sorbete
- Plato principal: pescado o carne
(igual para todos los invitados)
- Postre
- Bebidas y bodega

Existe la opción de menú de boda tipo cóctel (consúltenos)

CÓCTEL

FRÍOS

- Cucharita de tartar de salmón
- Vasito de soja con frutos del mar y brotes tiernos
- Chupachups de bacalao y pimiento de Piquillo
- Chupito de crema de temporada (*)
- Cornete de crema de atún con chips vegetales
- Cono de crema de queso con liofilizado de mango
- Helado de sobrasada con crujiente de kikos
- Esfera de queso con membrillo y mango
- Spanish sushi, nigiri de salmón y nigiri de langostinos

CALIENTES

- Bombón de morcilla con ali-oli de manzana
- Langostino empanado en pan de gambas
- Croquetita casera de Ibérico
- Crujiente de setas y langostino
- Croquetita de cecina con queso azul
- Hamburguesita de solomillo con cebolla caramelizada
- Sorpresa crujiente de queso con frambuesa
- Mini rollito primavera con salsa agri dulce
- Canutillo de patata con chistorra
- Pan bao con pulled pork

(*) CREMAS

- Gazpacho de remolacha y crema de manzana (verano)
- Caldito de ave y crema vichyssoise (invierno)

CORNERS

Si desean otro tipo de corners, consúltenos
(precios por invitado adulto y adolescente,
para un mínimo de 60)

CORNER DE CREMAS FRÍAS: 7 €

Salmorejo cordobés, crema de melón,
gazpacho de melocotón y gazpacho de
remolacha

(*) CORNER DE ARROCES: 8 €

Cocina en vivo: arroz a banda y fideuá negra

CORNER AMERICANO: 8 €

Mini burgers, perritos calientes, nuggets
de pollo, nachos y ensalada César

CORNER DE SUSHI: 8 €

Isla con diferentes tipos de sushi y nigiri

(*) CORNER DE TOSTAS: 8 €

Cocina en vivo: tostas de huevos de
codorniz con pisto manchego y sobrasada

CORNER LATINO: 9 €

Deliciosos tequeños, arepas, empanadas,
chicharrón pelón y ensalada de aguacate
y palmito

CORNER DE QUESOS: 9 €

Mesa preparada con diferentes tipos de
quesos, frutos secos, confituras y panes
para acompañarlos



CORNER DE CERVEZAS PREMIUM: 9 €

Para los invitados más exigentes

CORNER DE MOJITOS Y CAIPIRINHAS: 9 €

Barra de mojitos y caipirinhas con bartender

(*) si las circunstancias meteorológicas no permiten
hacer cocina en vivo, los arroces y las tostas saldrán
directamente preparados de cocina.

CORNER ADICIONAL

CORNER DE JAMÓN

Jamón Ibérico de bellota + cortador

750 € por jamón

Jamón del cliente + cortador

210 € por jamón



EJEMPLOS DE MENÚS

MENÚ JAZMÍN

120 €

Entrante

Gazpacho de melocotón con liofilizado de frutas tropicales

Primer plato

Mero relleno de marisco en emulsión de Piquillo

Sorbete

Segundo plato

Carrillera Ibérica sobre cama ligera de patatas y setas con matices dulces

Postre

Bebidas y bodega

Tinto Crianza (D.O. Ribera o D.O. Rioja), Blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cafés, infusiones
Cava, licores

MENÚ AMAPOLA

125 €

Entrante

Salmorejo cordobés con láminas de Ibérico, huevo picado y helado de aceite de oliva

Primer plato

Salmón en papillote al aroma de lima y eneldo

Sorbete

Segundo plato

Solomillo Ibérico en emulsión de naranja, soja y jengibre con patata rústica

Postre

Bebidas y bodega

Tinto Crianza (D.O. Ribera o D.O. Rioja), Blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cafés, infusiones
Cava, licores



MENÚ LAVANDA

133 €

Entrante

Ensalada de langostinos y crujiente de almendras
con casse de tomate

Primer plato

Bacalao con verduritas y pil-pil de calabaza y mango

Sorbete

Segundo plato

Tournedó de solomillo de vaca Premium a la pimienta verde
con brocheta de patatas a la crema

Postre

Bebidas y bodega

Tinto Crianza (D.O. Ribera o D.O. Rioja), Blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cafés, infusiones
Cava, licores

MENÚ TULIPÁN

142 €

Entrante

Gazpacho de cereza con helado de Mascarpone

Primer plato

Ensalada de bogavante y tartar de tomate
con mayonesa de aguacate

Sorbete

Segundo plato

Asado castellano: cochinillo y corderito Lechal asado
con patatas panadera

Postre

Bebidas y bodega

Tinto Crianza (D.O. Ribera o D.O. Rioja), Blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cafés, infusiones
Cava, licores

OPCIONES PARA CONFECCIONAR EL MENÚ

ENTRANTES

- Gazpacho de melocotón con liofilizado de frutas tropicales
- Salmorejo cordobés con láminas de Ibérico
huevo picado y helado de aceite de oliva
- Gazpacho de cereza con helado de Mascarpone
- Crema de boletus con crujiente de trufa y sésamo negro
- Crema de calabaza en texturas (crujiente, confitada y cremosa)
- Crema reina de faisán al aceite de trufa
con galleta de queso de cabra
- Ensalada de langostinos y crujiente de almendras
con casse de tomate
- Ensalada de bogavante y tartar de tomate
con mayonesa de aguacate
- Ensalada de foie y jamón de pato con vinagreta
de Cabernet Sauvignon
- Ensalada de salmón y gambas con vinagreta de nueces
y salsa de yogur
- Ensalada de brotes tiernos con crujiente de queso de cabra
y nueces garrapiñadas
- Ensalada de vieiras con langostinos, fresas y cremoso de mango
- Vieira gratinada con rape y langostinos en muselina

Acompañamiento de la carne:

- Milhoja de patatas a la crema
- Brocheta de verduras
- Patata rústica y ratatouille
- Patatas panadera
- Tagliatelle de zanahoria y perlas de calabacín

PRIMEROS

- Mero relleno de marisco en emulsión de Piquillo
- Bacalao con verduras y pil-pil de calabaza y mango
- Rollito de lubina gratinada en salsa holandesa
sobre cama de patatas
- Milhoja de lubina y verduras en emulsión de cítricos
- Salmón en papillote al aroma de lima y eneldo
- Rodaballo al azafrán con kataifi de mejillón
- Lomo de merluza con mejillones y gambas
en emulsión de carabineros
- Merluza rellena de marisco en salsa de cava
- Canelón de dorada relleno de setas y marisco
sobre fondo ligero de galera
- Ensalada de bogavante y tartar de tomate
con mayonesa de aguacate

SEGUNDOS

- Carrillera Ibérica sobre cama ligera de patatas
y setas con matices dulces
- Solomillo Ibérico en emulsión de naranja, soja y jengibre
- Medallón de solomillo de Vaca Premium al foie
en salsa de Martini
- Asado castellano: cochinillo y corderito Lechal asado
- Presa Ibérica con frutos rojos y crujiente de queso de cabra
sobre crema de zanahoria
- Cochinillo confitado al aroma de romero sobre revolconas
- Tourné de solomillo de vaca Premium a la pimienta verde
- Paletilla de corderito Lechal asada

SORBETE

- Mojito a la hierbabuena, limón al cava o mandarina a la sidra

POSTRE

- Fantasía de chocolates belgas
- Bomba de chocolate blanco con frambuesa
- Delicia de crema irlandesa
- Esfera de violeta
- Tatín de queso con cerezas
- Té grey con crujiente de avellana
- Mousse de cuatro chocolates

ACOMPAÑADO DE...

- Cestita de chocolate con helado de vainilla, nube o violeta
- Sorbet de manzana verde o de mango



MENÚ INFANTIL (HASTA 12 AÑOS) 59 €

Hamburguesitas de ternera, delicias de pollo, croquetas de Ibérico mini empanadillas, macarrones con tomate, patatas fritas y huevo de chocolate con sorpresa

Postre: Tarta de chocolate con helado de nube

Bebidas: Refrescos, agua mineral

MENÚ ADOLESCENTE (HASTA 18 AÑOS) 69 €

Delicias de pollo, croquetas de Ibérico, mini empanadillas macarrones con tomate, patatas fritas + **elegir previamente:**

- Solomillo de vaca o hamburguesa Gourmet

Postre: Tarta de chocolate con helado de nube

Bebidas: Refrescos, agua mineral



SERVICIOS INCLUIDOS

Coordinamos cada detalle para hacer de tu día una boda maravillosa

- Equipo de profesionales, dirigidos y supervisados por un maître cualificado
- Espacios mágicos e independientes (jardín, salón, cocina, aseos, zona de ceremonia y zona de baile)
- Cóctel de bienvenida
- Degustación del menú de boda (a partir de 50 invitados)
- Menús especiales (celiacos, alérgicos, vegetarianos...)
- Servicio de asesoramiento y protocolo
- Aparcamiento privado para todos los invitados
- Planos de localización
- Decoración y taller floral
- Minutas impresas
- Rincón de bienvenida (cartel de bienvenida, cestos, cajas, flores y decoración vintage)
- Photocall para amenizar la discoteca
- Zona Infantil
- Zona para el reportaje fotográfico (Pasaje del Amor)

MENÚ PARA PROVEEDORES EXTERNOS A FUENTEARCOS

- Cuidadores, wedding planner, fotógrafos... 59 €



MUSIC
& DRINK

DISFRUTA DE LA FIESTA POSTERIOR

Duración	Precio DJ	Precio Barra Libre (adultos y adolescentes)	
1 h.	700 €	17 €	
2 h.	850 €	20 €	
3 h.	1.000 €	22 €	(incluye recena)
4 h.	1.150 €	24 €	(incluye recena)
5 h.	1.300 €	26 €	(incluye recena)

En bodas de comida los horarios de la fiesta posterior serán acordes a la disponibilidad según temporada.

¡ A BAILAR !

La barra libre cuenta con primeras marcas nacionales y de importación. Si además quieres darle un toque diferente y divertido a tu fiesta, puedes incluir la barra de mojitos, el rincón de gin-tonics, o la coctelería creativa con bartenders.



COCTELERÍA

(2 horas durante la barra libre)

8 € (adultos y adolescentes / mínimo 60)

Servicios incluidos

- Bartender
- Barra de coctelería
- 4 o 5 cócteles con alcohol
- 1 o 2 cócteles sin alcohol
- Carta de cócteles



CEREMONIA "SÍ QUIERO"

Realizar la ceremonia
en nuestras instalaciones
también es posible

Con nuestro maestro de cermonia: 800 €

Si la pareja trae el maestro de ceremonia: 600 €

En ambos casos la ceremonia incluye:

- Decoración floral
- Alfombra roja
- Altar
- Sillones para la pareja
- Sillas para los invitados (80 máximo)

* Consulte la opción de alfombra beige
o pasillo de pétalos para la ceremonia

En caso de no contratar ninguna hora de discoteca,
el precio del técnico y el equipo de sonido
durante la ceremonia es de 120 €



Jardines mágicos y románticos
donde pronunciar el "sí quiero"



SERVICIOS ADICIONALES



WEDDING PLANNER

Planificar una boda es algo que requiere dedicación y puede que no siempre dispongas del tiempo necesario para cubrir todos los detalles. Por eso ponemos a tu disposición el servicio de Wedding Planner, para que el día de la boda tu única preocupación sea disfrutar en compañía de tus familiares y amigos.



TALLER FLORAL

Te presentamos las últimas tendencias en decoración floral. Variedad de estilos para ambientar tu boda, desde el top vintage, hasta el estilo romántico.



MESAS DULCES

El candy bar se impone con fuerza en todo tipo de bodas, por lo que será una de las principales atracciones de tu banquete nupcial. Cake pops, merengues, pastelitos fondant, galletas y chuches, son buen ejemplo para endulzar a tus invitados más golosos.



CUIDADO INFANTIL

Porque los papás también tienen derecho a divertirse, disponemos de personal cualificado para el cuidado de los más pequeños. Consúltanos.



SERVICIO AUDIOVISUAL: 70 €

Técnico, proyector, pantalla y sonido



DESCUENTOS Y PROMOCIONES

DESCUENTOS ACUMULABLES

- 8% Viernes cena
- 10% Viernes comida
- 15% Domingo a jueves (comida o cena)

-
- 10% Enero
 - 10% Febrero
 - 10% Marzo
 - 10% Noviembre
 - 10% Diciembre
 - 5% Abril
 - 5% Mayo
 - 5% Agosto
 - 5% Octubre

5% de descuento de fidelización

Se aplicará al total de la boda contratando los 20 días posteriores a la primera visita

Descuento aplicable hasta _____



FOTOGRAFÍA Y VÍDEO

- FuenteArcos colabora directamente con varios profesionales del sector audiovisual para poder ofrecerte el mejor servicio.
- El reportaje fotográfico conlleva el cuidado y mantenimiento de nuestras instalaciones (decoración, elementos florales, iluminación...). Por tanto, el desarrollo de la actividad comercial lucrativa por parte de fotógrafos externos a nuestros colaboradores, obliga a FuenteArcos a establecer una tarifa de 250 €, por el aprovechamiento de lo anteriormente descrito.
- En caso de contratar un fotógrafo externo a nuestros colaboradores, se deberá aportar la documentación que certifique su profesionalidad (alta en seguridad social y seguro de responsabilidad civil) y comprometerse a asumir las normas de FuenteArcos.
- El grado de amistad o relación de parentesco entre el cliente y el fotógrafo elegido, así como el hecho de que el trabajo realizado suponga o no coste alguno, no le exime del pago de la cantidad establecida.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Los precios indicados en este documento no incluyen el impuesto sobre el valor añadido (IVA). El tipo aplicable a la factura final será el vigente al momento de la celebración de la boda.

- Para efectuar la reserva en firme, habrá que efectuar una entrega de 900 €, que se descontará del importe del evento. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. Resto de pagos a detallar en la contratación.

- Podemos ofrecerte el servicio de entidades bancarias colaboradoras en caso de necesitar financiación para la boda.

- 15 días antes de la fecha de la celebración mantendremos una reunión para realizar la distribución de las mesas y 10 días antes se cerrará el número definitivo de comensales para la correcta planificación del servicio.

- Las plazas que no sean ocupadas del número de invitados confirmados (10 días antes) abonarán el importe del menú.

- En caso de que las circunstancias meteorológicas sean desfavorables, existe la posibilidad de que los horarios puedan sufrir leves modificaciones.

- No está permitido introducir alimentos o bebidas ajenas a FuenteArcos.

- Bajo ningún concepto se alterará la decoración de las salas sin el consentimiento de la empresa, ni se retirará ningún ornamento de las mismas. Por lo que no se pueden utilizar elementos como adhesivos, chinchetas, clavos, imperdibles o alfileres para decorar paredes, manteles o fundas de sillas.

- El cliente se compromete a indemnizar a FuenteArcos por cuantos daños se hayan podido ocasionar directamente por proveedores o invitados del cliente durante la celebración del evento.

- FuenteArcos se reserva el derecho a autorizar la contratación de grupos musicales, espectáculos o cualquier tipo de entretenimiento.

- En caso de contratar directamente algún proveedor externo, el cliente debe informar previamente a FuenteArcos. Éste se compromete a asumir las normas de FuenteArcos, así como a aportar la documentación que certifique su profesionalidad (alta en seguridad social y seguro de responsabilidad civil). De igual modo deberá traer todo el material necesario para realizar su trabajo.

- Existe una normativa sobre el uso de efectos pirotécnicos, por lo que éstos no podrán ser disparados en ningún caso. De igual modo no está permitido el lanzamiento de diferentes objetos voladores como: farolillos, globos o globos led. Serán los novios los responsables de cualquier desperfecto ocasionado por el incumplimiento de dicha normativa.

- A la salida de la ceremonia, los invitados podrán tirar pétalos de flores (tanto naturales como artificiales) o pompas de jabón en el lugar indicado previamente por el maître. No está permitido tirar arroz ni confetti.

- En caso de que el cliente desee traer elementos de decoración adicional, podrá traerlos a lo largo de la semana de la boda (con cita previa). Únicamente podrá colocarlos durante las 2 horas previas al comienzo del evento, ya que es posible que tengamos eventos por la mañana o el día anterior. Por lo que os recomendamos contar con la ayuda de nuestras wedding planners. Los trabajadores de FuenteArcos no colocarán ningún elemento de decoración adicional proporcionado por el cliente, ni montarán las mesas dulces (el montaje correrá a cargo de una persona proporcionada por los novios o a través de el servicio de wedding planners).

- Todos los elementos de decoración adicional que traigáis los podéis dejar en FuenteArcos y retirarlos a lo largo de la siguiente semana. Si pasado un mes no habéis acudido a por vuestras pertenencias, FuenteArcos se deshará de ellas. FuenteArcos no se hace cargo de los objetos perdidos.

- En el acto de realizar la reserva en firme, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente recibo, ambas partes asumen el conocimiento y la aceptación de todas las normas, condiciones generales e información de este documento.

PREPARATIVOS

1 AÑO ANTES

Decidir la fecha, hora y tipo de ceremonia (civil o religiosa).

Hacer una primera lista de invitad@s.

Buscar el lugar ideal para celebrar vuestra boda maravillosa (FuenteArcos).

Empezar a mirar vestuario... ¡Estilo romántico, moderno, vintage!

6 MESES ANTES

Elegir el diseño de las invitaciones según el tipo de boda que queráis.

Realizar los trámites necesarios y escoger a padrinos, madrinas y testig@s.

Solicitar presupuesto para fotografía y vídeo.

Buscar peluquería y maquillaje e ir pidiendo cita para las pruebas.

3 MESES ANTES

Enviar las invitaciones.

Primera prueba del vestuario.

No olvidéis los accesorios: zapatos, tocado, joyas, ropa interior...

Tener en cuenta los trajes o vestidos para pajes y damitas de honor.

Acudir a la degustación de platos en FuenteArcos para confeccionar el menú de vuestra boda.

Comenzar a elegir destino para la luna de miel.

Escoger las alianzas y encargar las inscripciones.

Seleccionar el servicio de fotografía y vídeo y cerrar una reunión con ell@s para acordar el estilo de las fotos.

2 MESES ANTES

Elegir el traje o conjunto que llevará cada persona y hacer los ajustes necesarios para estar cómod@s.

Decidir los detalles y regalos para los invitados.

Prueba de peinado y maquillaje. También podéis empezar un tratamiento facial para lucir un cutis radiante.

Buscar las arras (podéis usar las de vuestros padres, monedas antiguas o de algún viaje especial).

Pensar en la música que sonará durante la boda. ¡Incluid alguna canción significativa para vosotr@s!

Ensayar el baile nupcial.

Facilitar a los familiares que vienen de fuera una lista de hoteles cercanos al FuenteArcos.

1 MES ANTES

Revisar los detalles finales con los profesionales contratados.

Acudir a FuenteArcos con la lista definitiva de invitados para realizar la distribución de mesas y cerrar los últimos detalles.

15 DÍAS ANTES

Revisar los detalles finales con los profesionales contratados.

Acudir a FuenteArcos con la lista definitiva de invitados para realizar la distribución de mesas y cerrar los últimos detalles.

1 SEMANA ANTES

Prueba definitiva del vestuario, peluquería y maquillaje.

Recoger todos los detalles pendientes: ropa, zapatos, tocados, regalitos para l@s invitad@s...

1 DÍA ANTES

Colocar todos los accesorios en un lugar específico y entregar a una persona de confianza un kit de retoque.

Realizar manicura y pedicura.

Dormir prontito... ¡Os espera un gran día!

EL GRAN DÍA

Ante todo, tranquilidad para disfrutar de este día tan especial.

Recepción del ramo o arreglo floral.

Peinado y maquillaje.

Aseguraos de estar preparad@s con tiempo para tomar fotos con familiares y amig@s antes de salir hacia la ceremonia.

¡Qué seáis muy felices!





C/ Rivas, s/n • Madrid 28052
Ctra. de Vicálvaro a Rivas del Jarama, km.2

www.tubodamaravillosa.com
fuentearcos@tubodamaravillosa.com

Tel. 91 776 55 17

tu boda maravillosa