FONDICA EVENTS

CREAMOS DÍAS GENIALES

- LA FONDA DE LA ESTACIÓN -

LA FONDA DE LA ESTACIÓN

Situada a 700 metros de la A-23, y a tan solo 15 minutos de la ciudad de Teruel, les ofrecemos nuestras instalaciones de más de 20.000 metros cuadrados con espacios exclusivos que decoramos con esmero para hacer de vuestra boda un día de ensueño. El hotel se encuentra en un edificio recuperado de finales del siglo XIX destinado a fonda para los viajeros que llegaban en tren a pasar su vacaciones en este lugar por los innumerables beneficios que el clima fresco y seco ofrecía para su salud.

En el año 2005 empezamos las obras de reforma para reabrir sus puertas al público en el 2007, recibiendo desde entonces valoraciones muy positivas de los viajeros desde las diferentes plataformas, recibiendo galardones como el Premio a la excelencia turística de la Diputación de Teruel.
Además, desde 2013 celebramos eventos en el complejo, ampliando cada año nuestras instalaciones instalaciones para dotar de un mejor servicio a nuestros clientes clientes.









LOS JARDINES

Nuestro amplio jardín de césped natural, con vegetación abundante y estructurada, ha sido diseñado minuciosamente para que la celebración de vuestra boda quede en el recuerdo de todos los invitados.

Las posibilidades que nos ofrecen para la decoración son infinitas y el servicio de coordinación hace que vuestro día sea único y podáis disfrutar de él sin complicaciones. Decoramos espacios a medida con flor natural .









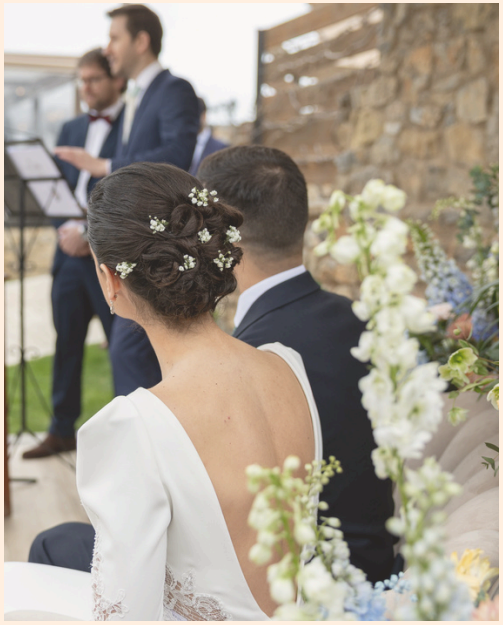
La ceremonia

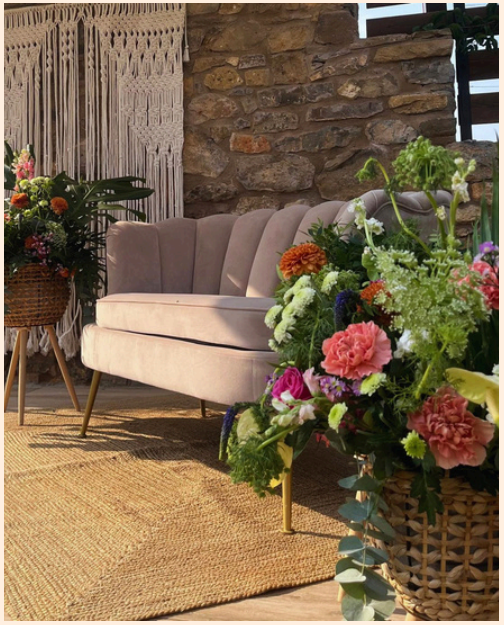
Disponemos de un servicio completo de celebración de Ceremonia Civil. incluyendo el montaje de toda la infraestructura necesaria:

- Mesa altar, atril y atrezo.
- Asientos para los novios.
- Sillas para los invitados.
- Reserva de asientos especiales para la familia.
- Sonido y megafonía.
- Decoración floral natural.
- Recepción de bebidas para los invitados (no alcoholicas)
- Coordinación de entradas, música y maestro de ceremonia.
- Servicio de protocolo y ensayo.
- Acompañamiento novia (colocación vestido)











El salón

Un espacio diáfano de 400 metros cuadrados con enormes cristaleras con vistas a los jardines, cortinas de luces led en el techo ensalzando de esta forma la mesa presidencial, gran variedad de mantelería, cristalería y cubertería a tu gusto. Y una acústica perfecta gracias al sistema de sonido e iluminación, para acompañar el banquete con todos los sentidos

También contamos con cocina totalmente equipada dentro del salón, para que los platos mantengan el mejor sabor, temperatura y presentación.







Nuestra cocina



Eduardo Marco.
Jefe de Cocina







Nuestra cocina es el corazón de cada celebración, donde todo se elabora de manera artesanal en nuestras propias instalaciones. No trabajamos con catering externo, lo que nos permite cuidar cada detalle del proceso y garantizar la máxima calidad en cada plato.

Apostamos por una cocina basada en producto fresco y de proximidad, seleccionando cuidadosamente ingredientes de temporada que respetan el sabor y la esencia de nuestra tierra. Esta filosofía no solo asegura una experiencia gastronómica auténtica, sino también un compromiso con el entorno y los productores locales.

Cada propuesta culinaria se diseña con mimo, combinando tradición y creatividad para ofrecer platos que sorprenden y emocionan. El resultado es una experiencia única, personalizada y coherente con el entorno natural en el que se celebra vuestro gran día.

Siendo siete años establecimiento recomendado en la prestigiosa Guía Michelín y Guia Repsol 2026, otorgándonos en varias ocasiones el galardón Bib Gourmand.

Cóctel de bienvenida

OPCION 1
(2 Estaciones y 6 Aperitivos)



Estaciones
Zona de bebidas self- servicie
Estación de jamón D.O Teruel al corte

Aperitivos
Steak tartar de buey con mayonesa de yema trufada.
Esfera rellena de berenjena asada con mousse y salmón curado.
Ceviche de gambas, aguacate y boniato asado
Crujiente de bogavante con crema de su coral
Macaron de foie, kikos crujientes y gel de mango.
Croqueta de chuletón.



OPCION 2
(4 Estaciones y 6 Aperitivos)





Estaciones
Zona de bebidas self- servicie
Estación de jamón D.O Teruel al corte
Estación de quesos artesanos de la provincia
Show Cooking de Zamburiñas

Aperitivos
Tartar de quisquilla sobre ajoblanco de hortxata.
Arroz meloso de secreto de cerdo de Teruel y ajos tiernos.
Tosta de anchoa Cantábrico con matequilla trufada.
Canelón de ave con bechamel de boletus y foie.
Mini burguer de ternasco, brie, cebolla pochada y ajomiel.
Cornetto de atún rojo de almadraba , chalota cremosa y salsa teriyaki



*Nuestros aperitivos son de libre elección, ofreciendo una experiencia de personalización y adaptación a cualquier necesidad, alergia o intolerancia, con asesoramiento gastronómico en todo momento.

Esta opciones son orientativas. Dispondrán de un exclusivo listado de aperitivos y estaciones para crear una propuesta gastronómica personalizada.

SHOW COOKING

Ofrecemos un novedoso concepto en el mundo de la restauración: cocinar en vivo.
Con la emoción de ver cómo se preparan exquisitos manjares justo en frente de ti.
Ya sea que estés organizando una boda íntima o un gran evento, nuestro servicio de cocina en vivo agregará un toque de sofisticación y elegancia a tu celebración.

ALGUNAS DE NUESTRAS PROPUESTAS

Foie plancha (con sus tostadas y diferentes confituras)
Tartares y ceviches.
Zamburiñas a la plancha.
Migas de pastor con huevo de codorniz.
Arroces y fideuás.





NUESTRAS OPCIONES DE ESTACIONES

Vermutería (gildas, encurtidos, diferentes vermuts..)
Estación de quesos Nacionales.
Trufa Negra (según temporada)
Antxoas con Mantequilla Trufada
Delicias de ahumados: salmón, bacalao y sardina con salsa tártara.





MENÚS

MENU 1

Crema marinera de marisco con langostino y aceite de cebollino
Salmón marinado en cítricos sobre verduritas salteadasl al wok.

Secreto de Teruel, duxelle de setas, polenta suave de parmesano y jugo de carne al tomillo.
Panceta de cerdo de Teruel al a brasa, patata fondant y jugo de pedro ximenez.

Tarta nupcial

MENU 2

Suprema de merluza de pincho al gratén de ajo negro sobre verduras al kamado.
Lomo de bacalao al pil pil con piquillos caramelizados.

Sorbete

Carrillada de cerdo de Teruel puré de boniato y sobrasada, cebolla crujiente y salsa de oloroso.
Terrina de cordero sobre toffe de setas y zanahorias glaseadas

BODEGA

Agua de Lunares
Viñas del Vero Blanco D.O Somontano
(Macabeo, Chardonnay)
Viñas del Vero Tinto D.O. Somontano
(Merlot, Cabernet Sauvignon)
Cava de Reyes de Aragón
Café tueste natural

Esta opciones son orientativas. Dispondrán de diferentes elaboraciones culinarias para crear una propuesta gastronómica personalizada.

*Nuestros aperitivos son de libre elección, ofreciendo una experiencia de personalización y adaptación a cualquier necesidad, alergia o intolerancia, con asesoramiento gastronómico en todo momento.

MENÚS

MENU 3

Corvina asada con berurre blanc de chalota ahumada y bimi.
Tataki templado de atún rojo de Almadraba sobre cremoso de apinabo, katsobushi y cebolleta encurtida.

Sorbete

Meloso de ternera al vino tinto, velouté de calabaza asada y jugo de su cocción.
Paletilla ternasco asada a baja temperatura con milhojas de patata.

Tarta nupcial

MENU 4

Rodaballo sobre salteado de judias verdes a la brasa y holandesa cítrica.
Tartar de gambas sobre crema sedosa de guisantes, brotes de mandarina y esferas de lima.

Sorbete

Lingote de cochinillo sobre crema de manzana asada y crumble.
Solomillo de vaca sobre parmentier de patata trufado y salsa de boletus y foie

Tarta nupcial

BODEGA

Agua de Lunares
Viñas del Vero Blanco D.O Somontano (Macabeo, Chardonnay)
Viñas del Vero Tinto D.O. Somontano (Merlot, Cabernet Sauvignon)
Cava de Reyes de Aragón
Café tueste natural

Esta opciones son orientativas. Dispondrán de diferentes elaboraciones culinarias para crear una propuesta gastronómica personalizada.

*Nuestros aperitivos son de libre elección, ofreciendo una experiencia de personalización y adaptación a cualquier necesidad, alergia o intolerancia, con asesoramiento gastronómico en todo momento.

BAILEMOS TODA LA NOCHE

Después del banquete, empieza el baile.
La barra libre cuenta con primeras marcas nacionales y de importación:
BODAS MEDIODÍA Y NOCHE

INCLUYE:
Variedad de primeras marcas ilimitada en el transcurso de las horas contratadas.
Variedad de chupitos.
Camareros profesionales y maître
Servicio de Limpieza
Coordinador transporte
Acomodador huéspedes hotel.
Menaje: Copas Balón de cristal.

MÚSICA Y DJ

Nuestra zona de fiesta cuenta con los sistemas de sonido más avanzados, 4500 watios de potencia, (altavoces profesionales, mesa de mezclas, mesa de iluminación, luces led, cañones de humo, cabezas móviles, zona exterior para la fiesta y Dj profesional.)

RECENA

Para que vuestros invitados no se queden con hambre durante la fiesta os ofrecemos diferentes opciones. Se servirá en la mesa más próximas a la zona de baile para que la fiesta no pare.
Precio por el 80% de invitados adultos finales.



Salada (pizzas, empanadas, frivolidades y tortillas de patata)
Barbacoa (panecillos rellenos con embutidos asados)
Fast-Food Corner (Smash Burger de vacuno Premium)
Mixta (Salada + Barbacoa)

HOTEL

Tendréis a disposición de vuestros invitados 12 habitaciones, todas ellas con desayuno buffet incluido, baño completo, TV y climatización. Cada una con su propia personalidad... sus nombres, sus colores, y sus muebles, harán que la estancia sea inolvidable. Además, con un precio exclusivo para la noche del evento.









Disponemos de diferentes tipos

Habitaciónes individual
Habitación doble
Habitación triple
Habitación cuádruple
Cuna

DECORACION Y COORDINACION

Desde el primer momento y hasta el día del evento os asesoramos y guiamos en todo lo necesario. Olvidad compaginar el trabajo con la organización de la boda, nosotros os lo ponemos muy fácil; tenemos ideas, experiencia, sugerencias y soluciones para todo lo que necesitéis.

El diseño de la decoración de vuestra boda no se puede dejar de lado, hoy en día la mayoría de las parejas tienen muy poco tiempo para preparar todo lo que conlleva, así que nosotros te facilitamos la tarea.
Queremos que vuestra boda sea recordada siempre por bonita y especial. Para ello, contamos con todo el material necesario para hacer que cada rincón brille con vuestra esencia.

Hay muchos detalles que controlar en vuestra boda, dejad que nosotros nos encarguemos de la coordinación de todos los momentos especiales de vuestro día Para que así podáis disfrutar al máximo de cada uno de ellos.
Además contaréis con nuestra ayuda para que el proceso sea especial e inolvidable.













INCLUIDO EN NUESTROS MENUS *(a partir de 100 comensales adultos finales)

Ofrecemos un servicio “todo incluido” ya que nuestro principal objetivo es que tengáis la boda de vuestros sueños, diferente y única.

Uso de las instalaciones en exclusividad. Parking gratuito.
Rincón de bienvenida personalizado.
Atrezo y mobiliario necesario para el evento.
Decoración de las estaciones elegidas y espacios exteriores con flor natural.
Mantelería exclusiva a elegir entre mas de 60 referencias.
Minutas y cartelería personalizados (diseño e impresión).
Diseño y decoración del Seating Plan - a elegir entre varias opciones
Centros de mesa de flor natural personalizado.
Sonido e iluminación de todo el evento.
Servicio de proyector.
Menús especiales para restricciones alimenticias:
vegetariano, vegano, celiaco, sin lactosa y alergias varias.
Baño con llave exclusivo para la novia.
Prueba de menú gratuita para 6 personas (Platos principales)

Servicio Organización y coordinación

- Guías con información útil para temas relacionados con el evento.
- Plataforma exclusiva con formularios y documentos para la pareja.
- Coordinación momentos especiales (preparación y ensayo)
- Coordinación proveedores (fotógrafos, grupos de música, transporte, ilustrador..)
- Asesoramiento y acompañamiento con consultoría vía WhatsApp.
- Personalización de elementos para hacer vuestra boda única.
- Montaje de rincones especiales.

Precios especiales de las habitaciones la noche del evento.
Habitación Junior Suite para la pareja la noche del evento

TERMINOS DE CONTRATACION

- Las pre-reservas tendrán una validez de SIETE días. Si durante ese periodo, otro cliente estuviera interesado en la misma fecha, se le comunicará al primero para que tome una decisión. Pasados los SIETE días, la pre-reserva se anulará automáticamente.

- Para efectuar la reserva en firme, se deberá realizar una entrega cuenta de mil euros (1.000€), que se descontará del importe final del evento y la firma de un contrato. Dicha cantidad no será reembolsable en caso de anulación por parte del cliente.

- Una vez realizada la prueba de menú y seleccionados los platos que se servirán el día del evento, se deberá firmar un documento de conformidad de éste y realizar una segunda entrega a cuenta de dos mil euros (2.000€) en un plazo no superior a 15 días desde dicha prueba.
- Los siguientes pagos se realizaran el 50% de la factura un mes antes del evento, el resto dos dias antes de la fecha.

- Si desean beneficiarse de promociones por cantidad de invitados o fechas, podrán hacerlo abonando la diferencia de invitados necesaria para llegar a ese número de menús. Las promociones se aplicarán conforme a los comensales adultos finales.

- Este dosier tiene carácter informativo y no contractual, por lo que la empresa se reserva el derecho de cambio de información y precios dando por no válida cuanta información exista (antes del pago de la señal)

OTROS SERVICIOS

CORTE DE TARTA:

- Tarta de corte en dos alturas, decorada con flor natural y topper de madera con nombres.

MONITOR/A

- Servicio monitor de tiempo libre

CANDY BAR

- EXPECIAL: Donuts, palomitas, golosinas
- BASICO: Variedad de golosinas





OTROS SERVICIOS EXTERNOS

SERVICIO DE TRANSPORTE

- Autobuses Navarro 978 60 26 80
- Taxi La Puebla de Valverde 619 62 98 20

FOTOMATON/ VIDEOMATON

- 3.2.1 Smile (Mariano y Charo 608 49 65 50) @321smilefotomaton

ESTETICA/ MAQUILLAJE

- Aqua Fisio 978 62 20 24 @aquafisioteruel

FOTOGRAFOS

- Sala visual bodas (David 609 31 50 17) @salavisual.bodas
- Mónica Paredes Fotografía (Mónica 687 66 90 94) @monicaparedes
- Patxi Diaz Fotografía (Patxi 627 90 21 11) @patxidiazfotografia

ARTE EN VIVO

Pintura en acuarela

- Pio Lazaro (615 58 15 44) @las_acuarelas_de_pio



CONTACTO

- FONDICA EVENTS: 617 643 141
- HOTEL: 978 67 04 67
- WEB: www.lafondadelaestacion.com
- EMAIL: fondicaevents@gmail.com
- INSTAGRAM: @lafondadelaestacion


- LA FONDA DE LA ESTACIÓN -
* * *