



Finca
las Barrancas

Eventos Vitales: AGENCIAS Y GRUPOS SENIOR.



EXPERIENCIA "LA MATANZA"

COMENZAMOS:

Bienvenida, con LICOR EXTREMEÑO.

ORDEÑO Y ELABORACIÓN DE QUESOS:

- Ordeñaremos a mano una vaca lechera y elaboraremos queso fresco con leche pasteurizada.

LA MATANZA:

- Acompañados de un carnicero profesional, participaremos en la elaboración de embutidos con técnicas que heredamos de nuestros antepasados y que tienen que ver con la comida de aprovechamiento. Todo con la carne del cerdo ibérico.

CATA DE PRODUCTOS MEDITERRÁNEOS:

- Vino y Aceite.
- Paleta Ibérica al corte.
- Ensalada campera de nuestro huerto.
- Panydeo de morcilla ibérica de la matanza con huevos de nuestras gallinas.
- Cerveza, vinos, agua, refrescos a demanda.

ALMUERZO:

- Carnes Selectas de Cerdo a la Brasa.
- Postres artesanos propios de la casa.
- Café de puchero.
- Pan de Horno de leña de encina.
- Cerveza, vinos, agua, refrescos a demanda.

FIESTA CLAUSURA:

- Apertura de barra: Cerveza, vinos, agua, refrescos a demanda. Copas a coste.
- Música ambiente.
- Frutos Secos y Golosadas.

OPCIONAL:

- Doma Natural & Capea en la plaza de toros.

DURACIÓN: Entre 5 y 6 horas.

HORA DE COMIENZO RECOMENDADA: Entre 11h. y 12h.



Finca
las Barrancas

www.fincalasdarrancas.es
jesusperez@fincalasdarrancas.es