



Finca las Barrancas

Eventos Vitales: JORNADA CAMPERA VIP.



EXPERIENCIA “EL SABOR DE LO NUESTRO”

RECEPCIÓN Y LLEGADA DE GRUPO.

TENTEMPÍE REFRIGERIO:

- Caldo Extremeño Natural.
- Cueros de Cerdo Ibérico.

LABORES DE ORDEÑO Y ELABORACIÓN DE QUESOS.

- Con leche cruda, ordeñada de la misma mañana, haremos quesos con nuestras propias manos. Quesos que probaremos en la comida.

LA MANTANZA.

- Breve descripción de las peculiaridades del cerdo ibérico y la elaboración de la Morcilla Patatera.

PINCHO DE LA TIERRA.

- Alitas Ibéricas con pimentón de la vera.
- Ensalada Campera.
- Panydeo de Morcilla Ibérica con Huevos de nuestras gallinas.
- Cerveza, vinos, agua, refrescos a demanda.

EXHIBICIÓN DE LABORES DE CAMPO.

- Disfrutaremos y participaremos directamente en tareas reales de trabajo de campo, con la colaboración del CABALLO VAQUERO.
- Doma vaquera, acoso y derribo, herradero a campo abierto.

ALMUERZO COMO ES DEBIDO.

- Alubias con Matanza.
- Carrilleras al Pedro Ximenez con Patatas Paja.
- Tartas Artesanas (hechas en nuestra cocina).
- Pan de Leña de Encina.
- Café de Puchero, Licor .
- Cerveza, vinos, agua, refrescos a demanda.

TENTADERO GUIADO EN PLAZA DE TOROS.

- Clases prácticas de Toreo de Salón & Toreo de Verdad.
- Todo desarrollado con participación del grupo.

FLAMENCO EN COLLERA.

- APERTURA DE BARRA: Cerveza, vinos, agua, refrescos y una copita.

MÚSICA AMBIENTE & CENA ACTIVA.

- Recena.
- Perrito Extremeño Completo: Salchicha Big, Cebolla Crujiente, Queso Chédar y Salsas al gusto.

CLAUSURA .

INCLUYE: Amplio equipo humano de apertura a cierre: camareros en mesa baja, reponedores, limpiadores, recogedores, Limpieza continua de aseos VIP, Presentación y Desarrollo Activo del evento, Buen acceso, a 2 km de autovía, a pie de carretera.

DESARROLLO DE ACTIVIDADES:

Todas las actividades de campo son de carácter proactivo, profundas y de atractivo visual, del mismo modo que lo serán las actividades gastronómicas.

El objetivo es disfrutar de un día que despierte de un modo cierto y preciso todos nuestros sentidos, a través de una participación directa por parte del cliente.



Finca
las Barrancas

www.fincalasbarrancas.es
jesusperez@fincalasbarrancas.es