



EVENTOS EN LUZ DEL FLUMEN

BRAND BOOK/2026
LUZ DEL FLUMEN

Comuniones, Bautizos, Bodas de Plata y Oro, eventos familiares.





UN ESPACIO ÚNICO PARA EVENTOS Y CELEBRACIONES

Luz de Flumen es una Finca privada de 5000m² de extensión situada en Sariñena, en el corazón de Monegros. A 30minutos de Huesca capital y al lado de la Laguna de Sariñena; una amplia extensión de agua situada entre las cuencas de los ríos Alcanadre y Flumen, con un variado número de aves migratorias que encuentran el hábitat idóneo para descansar.

La familia Serrate Valdovinos, propietaria de la finca y dedicada a la restauración desde 1978, lidera a un equipo de grandes profesionales aportando profesionalidad y cercanía. Consiguiendo eventos con vivencias extraordinarias en Aragón.



ESPACIOS

Olivos centenarios forman parte de la finca originando experiencias inéditas. Cada zona está preparada para crear distintos ambientes y disfrutar de la magia del lugar. Ceremonia civil, aperitivo, banquete y fiesta. Permítete soñar y disfrutar tus sueños.

- Terraza
- Jardín
- Salón

GASTRONOMÍA

Fusión entre tradición y vanguardia. La cocina de Luz del Flumen rebosa sabores que exaltan el paladar. Productos de cercanía, desde nuestro huerto a la mesa, en la que el producto de temporada es el rey y estimula los sentidos.

Combina sabores auténticos, presentaciones elegantes y productos de la mejor calidad, diseñado para hacer de tu boda un evento inolvidable. Nuestro catering ofrece una experiencia gastronómica que deleitará a todos, desde los amantes de la cocina tradicional hasta los que buscan un toque vanguardista.





Menú 1: tipo cóctel

- Jamón ibérico al corte
- Pan tomate
- 6 aperitivos servidos a concretar
- Corner de quesos y encurtidos
- Plancha de Marisco: Berberecho, Mejillón, Navajas, Gambitas, Cigalas, Zamburiña
- Showcooking de Brasa: Brochetas de solomillo de vaca, Pinchos de pollo, Brocheta Aragonesa, Secreto ibérico, Picaña de ternera, Patatas asadas
- Mesa Dulce

BODEGA

- Barra libre de Refrescos
- Agua y Vino
- Cava Brut Nature

Menú 2



APERITIVO

Recibimiento de invitados

- Refrescos Agua y Cerveza
- Snacks
- Olivas
- Selección de Croquetas

EN MESA

Entrante individual Luz del Flumen

- Jamón ibérico
- Pan tomate
- Yema de espárrago salsa tártara y salmón ahumado
- Lingote de foie micuit cecina y mango
- Hojaldre invertido con filete de anchoa de la escala y asadillo de pimiento confitado
- Tataky de tomate rosa atún rojo y piñones
- Salpicón de Zamburiña y salsa ponzu
- Canelón crujiente de brandada y miel de Monegros
- Pulpo y patata rota al pimentón
- 2 langostinos cocidos

A ELEGIR

Pescado

- Corvina marinada en cama de vegetales y All i oli de cítricos
- Bacalao al pil pil con sus kokochas
- Merluza gratinada con almejas y jugo de carabinero
- Rape con Zamburiñas en salsa suquet (Splm 8€)
- Rodaballo con espárragos silvestres y gambones (Splm 10€)

Carne

- Xuleta de Ávila con seta de temporada y patatas a la antigua
- Solomillo Rossini al café paris (Splm 6€)
- Paletilla de ternasco al horno con patatas a lo pobre
- Cochinchillo crujiente al asado al estilo tradicional y compota de manzana (Splm 8€)
- Lechal al horno o Cabrito al horno (Splm 12€)

POSTRE

- Pastel de celebración con su helado

BODEGA

- Vino Tinto y Blanco DO Somontano
- Cava Brut Nature
- Agua mineral, café y licor



Menú 3

APERITIVO

- 6 Aperitivos entre fríos y calientes a concretar
- Corner de Quesos y Encurtidos

EN MESA

- Canelón de marisco con gele de Cigalitas y rizas d Chipirón
- Pupietas de lenguado con Gambones a la crema Fina de almendras
- Tournedó de Ternasco de Aragón al aroma de menta y miel de Monegros

POSTRE

- Pastel de celebración con su helado

BODEGA

- Vino Tinto y Blanco DO Somontano
- Cava Brut Nature
- Agua mineral
- Café y Licor



Menú 4

APERITIVO

- 8 Aperitivos fríos y calientes a concretar
- Bufet de jamón ibérico
- Pan tomate

EN MESA

- Rodaballo con espárragos silvestres y gambones
- Solomillo de ternera con salsa Demi glace y Milhojas de patata

POSTRE

- Pastel de celebración con su helado

BODEGA

- Vino Tinto Y Blanco DO Somontano
- Cava Brut Nature
- Agua mineral
- Café



Aperitivos

CÒRNERS

- Còrner de quesos, Confituras y frutos secos (Spl)
- Còrner de encurtidos (Spl)
- Còrner oriental (Spl)
- Còrner infantil: Jamón, Chips, Croquetas, Mini pozas, Fingers de pollo (Spl)

APERITIVOS FRÍOS

- Nuestra ensaladilla rusa con huevo frito
- Bonito del norte cebolla de Fuentes caramelizada y asadillo de pimiento
- Steak tartar de vaca madurada y aguacate
- Crema de almendras con tartar de gamba y dátil
- Gazpacho de cereza y mejillón escabechado
- Tartar de atún rojo y trufa de temporada
- Mini ensaladita se rape langosta do y boletus edulis
- Blinis trucha del Pirineo marinada con sus huevas
- Farinoso con foie micuit y confitura de naranja
- Escalivada sardina ahumada y Romesco
- Cherry, Mozarella y pesto de pistacho

APERITIVOS CALIENTES

- Pincho de púlpitos y Romesco
- Croquetitas caseras de : jamón ibérico Chipirones Boletus y Trufa Sobrasada y miel
- Langostino en tempura de cereales
- Canelón crujiente de kimchy
- Mejillón tigre en crujiente de tinta
- Freiduría de pescado
- Fideuà de marisco
- Arroz del señorito
- Saquito de pollo de corral trufado
- Ferrero Rocher de morcilla
- Bomba de roya pirenaica y Shiracha
- Tosta de foie micuit a la plancha (Spl)
- Dados de solomillo de buey (Splm)
- Tacos Mexicanos
- Cochinita pibil
- Tinga de pollo
- Barbacoa
- Ternasco mechado

MENÚS ESPECIALES

Una vez escogido el menú troncal, lo adaptamos a cualquier tipo de intolerancias alimenticias y alergias que podáis tener entre vuestros invitados, garantizando una experiencia segura y deliciosa para todos. Nuestro equipo trabaja cuidadosamente para crear opciones que se ajusten a cada necesidad, sin sacrificar sabor ni calidad. Así, podrás disfrutar de tu celebración con la tranquilidad de que cada detalle está pensado para el bienestar de todos.



Menú Infantil

OPCIÓN 1

Combinado

- Croquetas con calamares
- Mini pizza, Burguer y patatas Deluxe
- Brownie de chocolate con helado de huevo Kinder
- Refrescos y Agua

OPCIÓN 2

A elegir todos igual

Entrante

- Macarrones con tomate
- Canelones gratinados
- Entremeses

Principal

- Escalope de pollo
- Muslo de pollo con patatas fritas
- San Jacobos York y Queso con patatas fritas
- Refrescos y Agua

Cajita sorpresa con Helado

OPCIÓN 3

Aperitivo

- Córner infantil

En mesa:

- Costillar de Ternasco al horno con patatas panacotta

Cajita sorpresa con helado



Merienda Infantil

- Snacks
- HotDog
- Donuts (3ui)

Merienda Adultos

- Surtido de Molletes Ibéricos
- Migas a la Pastora con yema trufada y torrezno
- Brocheta de frutas bañadas en chocolate
- Pinxo Aragonés

Mix de:

- Miniflautines variados
- Tortilla de patata
- Surtido de croquetas





SERVICIOS

incluso

- Confección de menú personalizado
- Decoración floral
- Minutas personalizadas con menú seleccionado
- Seating plan
- Condiciones especiales de barra libre
- Condiciones especiales para Discomóvil con Dj's

OTROS SERVICIOS

a presupuestar

- Monitores con vigilancia para menores
- Monitores con actividades musicales
- Karaoke
- Animación
- Espectáculo de magia
- Hinchables tradicionales
- Autos de choque



COTIZACIÓN

Estos precios están estipulados para celebraciones con más de **120 invitados**. Para un número inferior de asistentes, consultad.

- **El bloqueo y reserva de la finca será del 10% del importe inicial**, en el momento de la aceptación y firma del contrato.
- **Se efectuará un segundo pago por valor del 70% del importe final**, una semana antes del evento, una vez confirmados los asistentes.
- **El 30% restante** (restando la reserva), al finalizar el banquete

La confirmación del número final de invitados será **7 días antes del evento**.

En el caso que hubiera cambios 5d antes del banquete, se abonará un **80% del menú**.

GRACIAS

por confiar en nosotros

* AL PRECIO FINAL SE LE SUMA UN 10% de IVA

