



Colección 2025

MINUTAS Y PAPELERÍA DE BODAS HECHAS A MANO CON EL CORAZÓN.

Mi finalidad es tu emoción





Olivia LTD
by Pilar Prada



Marta y Nacho
12 de octubre

Menú

Gazpacho tomate,
tatar de melón y langostinos

Sorbete de manzana verde

Solomillo de ganado mayor,
jugo de hongos confitados y
setas salteadas

Postre

TARTA DE MANZANA
con canela, dulce de leche y
helado de vainilla

SOUFFLÉ DE CARAMELO A LA SAL
sobre dulce de leche y guarnición de mango

Bodega
Abregal Albariño D.O. Rias Baixas
Montequinto Crianza D.O. Rioja

Que aproveche!!

**Meja de
Los novios**

Marta y Nacho
Omar
Chema
Enrique
Jose Vicente
Rubén y Tamara
Carlos y Sandra
Carlos
Sandra y Jose
Javier y Elena
Salvador
Jordi
Eva

Marta y Nacho
12 de octubre

**Meja
de Los
novios**

MODELO "MINUTA DEL CHEF"

©latiendadeolivia.com

©latiendadeolivia.com

Alejandra y César

13-09-24

¡Gracias!
 Por venir,
 por la compañía,
 por ponerte tan guap@
 y regalarnos un
 día inolvidable

Ogrelo
 vinos
 fincaogrelo.com
 latiendadeolivia.com

Menú

Primer Plato
 o de tomate rosa con tartar
 gambas y perlas AOVE
 Sorbete de limón

Segundo Plato
 a la parrilla de leña con
 moso de patata

Postre
 brioché con sopa
 vainilla y frutos rojos

Bodega
 D.O. Albariño
 cuesta D.O. Rioja
 llada D.O. Cava

Mesa

10

Jenni
 Lucía
 Vero
 Bea
 Silvia
 Jaime
 Cuca
 Carlos
 Elsa
 Marcos

Mesa

10

MODELO "MAPAMUNDI"

©latiendadeolivia.com



Lola y Simón
9 de marzo de 2024

Gracias
Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guap@
y regalarnos un
día inolvidable.



Misura
Cóctel

Boquerón Marinado con Wakame y Salsa de Chili
Queso de Cabra, Miel, Frutos Secos y Remolacha
Verrine de Melón con Polvo de Jamón Ibérico
Tabla de Foie Micuit y Manzana Caramelizada
Artesanos de la Sierra Espadín con Pan de Cristal
Delicia de Bacalao con Piñones
Brocheta Crujiente de Langostino y Albahaca
Patatitas Masía Durba

Menú

Ensalada de Langostino y Vieira con
Vinagreta Primavera
Lomo de Bacalao en Tempura con
Emulsión de Piquillo
Sorbete de Piña Natural al Cava

Filete de Ternera con Salsa de Setas y
Rostí de Patata

Postre

Tarta de Horchata con Helado de Cava

Tarta Nupcial

Bodega

Chateau de Blancos Verdejo D.O. Rueda
Crianza Tempranillo D.O. Rioja
Nature Gran Reserva D.O. Ribera del Duero
Agua Mineral, Refrescos, Cerveza
Café o Infusiones

Mesa
25

Cati y José
Lorena y Julián
Ana y Francisco José
Miguel Ángel
Ana Carmen y Antonio
Isabel y Francisco
Benita
María y Francisco
Pilu y Alberto

25

MODELO "CASCADA"

©latiadadeolivia.com



Tarta y Nacho

12 de Octubre de 2024

Gracias
Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guapo
y regalarnos un
día inolvidable.



Misuta

Cóctel

Boquerón Marinado con Wakame y Salsa de Chili
Queso de Cabra, Miel, Frutos Secos y Remolacha
Verrine de Melón con Polvo de Jamón Ibérico
Tartaleta de Foie Micuit y Manzana Caramelizada
Artesanos de la Sierra Espadán con Pan de Cristal
Delicia de Bacalao con Piñones
Brocheta Crujiente de Langostino y Albahaca
Patatitas Masía Durba

Menú

Ensalada de Langostino y Vieira con
Vinagreta Primavera
Lomo de Bacalao en Tempura con
Emulsión de Piquillo
Sorbete de Piña Natural al Cava

Filete de Ternera con Salsa de Setas y
Rostif de Patata

Postre

Tarta de Horchata con Helado de Cava

Tarta Nupcial

Bodega

Monte Blanco® Verdejo D.O. Rueda
Crianza® Tempranillo D.O. Rioja
Nature Gran Reserva® D.O. Rioja
Agua Mineral, Refrescos, Cava
Café o Infusiones



Mesa

30

Vitalie Jecu
Svetlana Gurea
Sebastián Jecu
Viorel Butuc
Liuba Butuc
Cristian Butuc
Leo Butuc



Mesa

30

MODELO "LIMONES"

©latiadadeolivia.com



MODELO "VICHY"

©latiendadeolivia.com



MODELO "PASAPORTE"

©latiendadeolivia.com



María y Francisco
12 de octubre

Menú

Falso risotto de papada ibérica
rustida en su jugo

Sorbete de limón

Solomillo de ternera sobre patata panadera,
salteado de verduras & setas shiitake

Postre

Soufflé de caramelo a la sal sobre dulce de leche,
quenelle de mango

Bodega

"Viña Doña Raquel" Verdejo D.O. Rueda
"Maeztu" Tempranillo D.O. Rioja
Aguas Minerales, Refrescos, Cerveza
Café o Infusión
Licores

finca
MONTEVIEJO
finesmonteviejo.com
latiendadeolivia.com



María Custodia
Francisco de la Vega
12 de Octubre

Menú

Balabacín, Bacalao confitado,
Setas y Puerros

Sorbete de Mango al Cava

Solomillo con Salsa de Naranja y
de Patata y Boletus

Postre

Soufflé de Caramelo, Vasitos de Tiramisù, Va-
sitos con Cheese Cake &
Mango de tartas variadas

Bodega

"Viña Doña Raquel" Verdejo D.O. Rueda
"Maeztu" Tempranillo D.O. Rioja
"Gran Reserva" D.O. Rioja
Refrescos, Cerveza
Infusión

finca
DURBA
finesdurban.com
latiendadeolivia.com



Mesa

Dori y Vicente

Conchin y José

Daniela

Patricia y Pepe

Inma

Fernando

Nacho

Fina



Mesa

MODELO "LA FINCA"

@latiendadeolivia.com



Patri y Javi
26 de febrero de 2024

Menú

Primer Plato

Ensalada de jamón de pato, queso de cabra caramelizado y vinagreta de frambuesa
Sorbete de limón con vodka y albahaca

Plato Principal

Solomillo de ternera "a la sai"

Postre

Torrijas de horchata con helado de leche merengada y capresse de fresas & Tierra de brownie con helado de vainilla Bourbon y sopa de chocolate caliente

Cafés, infusiones y licores acompañados de catanias

Bodega

Vino Blanco Nebja, Verdejo D.O. Utiel-Requena
Vino Tinto Cune, D.O. Rioja
Cava Aleganza Brut Nature

Menú

Sazpacho tomate, tartar de melón y angostinos con virutas de frambuesa

Calao crujiente en tempura, pimientos glaseados

Helado de mojito

Arroz de ternera sobre patata parmentada de verduras & setas shiitake

Postre

Helado de chocolate de la abuela, dulce de leche y quenelle de vainilla

Bodega

D.O. Rias Baixas
Albariño D.O. Rias Baixas
Cava Aleganza Brut Nature, Refrescos, Cerveza

Mesa Siete

María José Barrachina

Paco Marco

Isabel Marco

Félix Romero

Félix Romero

Vera Romero

Pili Marco

Toni Pérez

Vicente Albiach

Dori Esteban

Jose Antonio Viñe

Fina Portero

Patri y Javi
26 de febrero de 2024

Mesa Siete

7

MODELO "PERSONALIZADO ACUARELA"

©latiendadeolivia.com



MENÚ

Constanza y Bruno

12 oct 24

Para empezar

Ensalada de Langostino y Vieira con Vinagreta Primavera

Lomo de Bacalao en Tempura con Emulsión de Piquillo

A continuación

Sorbete de Piña Natural al Cava

Solomillo de Ternera con Salsa de Setas y Rosti de Patata

Para terminar

Torrija de Horchata con Helado de Canela

Bodega

"Monte Blanco" Verdejo D.O. Rueda
"Ramón Bilbao Crianza" Tempranillo D.O. Rioja
"Juve y Camps Brut Nature Gran Reserva" D.O. Cava
Aguas Minerales, Refrescos, Cerveza
Café o Infusión



MENÚ

Bruno

12 oct 24

Para empezar

da de jamón de pato y queso de cabra caramelizado con coulis de frambuesa

ente en tempura, pimientos glaseados

A continuación

Sorbete de mojito

de ternera sobre patata panadera, fteado de verduras & setas shiitake

Para terminar

Soufflé de caramelo a la sal sobre dulce de leche, quenelle de mango

Bodega

ña Raquel" Verdejo D.O. Rueda
"Maestu" Tempranillo D.O. Rio
s Minerales, Refrescos, Cerveza
Café o Infusión
Lico

5

Asun i David

Patricia i Àlex

Isabel i Natxo

Fina

José Vicente

Merche i Rafa

Manolo

Pili i Agustín

Dolores i Javi

Mª Jesús i Vicen

5

mesa

MODELO "CONSTANZA"

©latiendadeolivia.com



Marta Nacho
12 de octubre de 2024

Menú

da de jamón de pato y queso
cabra caramelizado con
coulis de frambuesa
do crujiente en tempura,
mientos glaseados
Sorbete de mojito
nillo de ternera sobre
panadera, salteado de
uras & setas shiitake

Postre

aramelo a la sal sobre
e, quenelle de mango

Bodega

1º Verdejo D.O. Rueda
branillo D.O. Rioja
Refrescos, Cerveza
Infusión
ores

fincamonteveijo.com
latiendadeolivia.com

29

Asun i David
Patricia i Àle
Isabel i Natx
Fina
José Vicent
Merche i Ra
Manolo
Pili i Agustín
Dolores i Ja
Mª Jesús i Vice

29

MODELO "ALEGRIA"

©latiendadeolivia.com



MODELO "URSULA"

©latiendadeolivia.com

Jose y Bego

14 de agosto de 2022

Gracias
y Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guap@
y regalarnos un
día inolvidable.

inuita
Cóctel

bellota Gran Reserva Joselito
liz con mousse de bonito y
ota de tomate
caramelizado de quesos
ado con manzana y gelatina PX
narnado al eneldo con
ebolleta y aguacate
de jamón ibérico
acabao empanado
es fritos con panceta adobada
charilla con tomate confitado
isca relleno de marisco
gamba frita
esa con cebolla
a en su jugo

nú

stinos con escarola frisé,
magreta de sidra
e fondo de pisto y su pil-
lima
al horno en
panadera

de crema de
de chocolate,
colate con leche

osecha 2021
o en Barrica
Cosecha 20
serva

Mesa 10

Sergio
Ioana
Miguel
Lorena
Mari Carmen
Inmaculada
Rubén

Mesa 10

MODELO "FAMILIA"



Gracias
Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guap@
y regalarnos un
día inolvidable

Carmen y María


MASÍA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Minuta

Carta de Bienvenida

Menú

*PA DE LANGOSTINO Y VIEIRA
VINAGRETA PRIMAVERAL*

*BACALAO EN TEMPURA CON
SALSA DE PULSION DE PIQUILLO*

Pina Natural al Cava

*FILET DE TERNERA CON SALSA
DE PATATA Y ROSTÍ DE PATATA*

Postre

*POSTRE DE HORCHATA CON
CANELA*

Botella Nupcial

Botella

*VERDEJO D.O. RUEDA
TEMPRANILLO D.O. RIOJA
GRAN RESERVA D.O. CAVA
REFRESCOS, CERVEZA
INFUSIÓN*



*Carlos
Sara
Mercede
Ruth
Iker
Hugo*



MODELO "JULIETA"

©latiendadeolivia.com



Marta y
Nachos

12.10.2024

Gracias

Por venir, por la compañía,
por ponerte tan guap@
y regalarnos un
día inolvidable

Finca
MONTEVEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Minuta

de Bienvenida

Menú

Queso caramelizado,
verduras frescas y vinagreta

Mango y langostinos
salsa de frambuesa

Cocktail de mojito

Cerdo ibérico rustido,
salsa en su jugo

Dulces

Chocolate caliente
Tarta de avellana

Bebidas

Vino Verdejo D.O. Rueda
Crianza de 12 años
Crianza de 18 años
Crianza de 25 años
Crianza de 30 años
Crianza de 35 años
Crianza de 40 años
Crianza de 45 años
Crianza de 50 años
Crianza de 55 años
Crianza de 60 años
Crianza de 65 años
Crianza de 70 años
Crianza de 75 años
Crianza de 80 años
Crianza de 85 años
Crianza de 90 años
Crianza de 95 años
Crianza de 100 años
Crianza de 105 años
Crianza de 110 años
Crianza de 115 años
Crianza de 120 años
Crianza de 125 años
Crianza de 130 años
Crianza de 135 años
Crianza de 140 años
Crianza de 145 años
Crianza de 150 años
Crianza de 155 años
Crianza de 160 años
Crianza de 165 años
Crianza de 170 años
Crianza de 175 años
Crianza de 180 años
Crianza de 185 años
Crianza de 190 años
Crianza de 195 años
Crianza de 200 años
Crianza de 205 años
Crianza de 210 años
Crianza de 215 años
Crianza de 220 años
Crianza de 225 años
Crianza de 230 años
Crianza de 235 años
Crianza de 240 años
Crianza de 245 años
Crianza de 250 años
Crianza de 255 años
Crianza de 260 años
Crianza de 265 años
Crianza de 270 años
Crianza de 275 años
Crianza de 280 años
Crianza de 285 años
Crianza de 290 años
Crianza de 295 años
Crianza de 300 años
Crianza de 305 años
Crianza de 310 años
Crianza de 315 años
Crianza de 320 años
Crianza de 325 años
Crianza de 330 años
Crianza de 335 años
Crianza de 340 años
Crianza de 345 años
Crianza de 350 años
Crianza de 355 años
Crianza de 360 años
Crianza de 365 años
Crianza de 370 años
Crianza de 375 años
Crianza de 380 años
Crianza de 385 años
Crianza de 390 años
Crianza de 395 años
Crianza de 400 años
Crianza de 405 años
Crianza de 410 años
Crianza de 415 años
Crianza de 420 años
Crianza de 425 años
Crianza de 430 años
Crianza de 435 años
Crianza de 440 años
Crianza de 445 años
Crianza de 450 años
Crianza de 455 años
Crianza de 460 años
Crianza de 465 años
Crianza de 470 años
Crianza de 475 años
Crianza de 480 años
Crianza de 485 años
Crianza de 490 años
Crianza de 495 años
Crianza de 500 años
Crianza de 505 años
Crianza de 510 años
Crianza de 515 años
Crianza de 520 años
Crianza de 525 años
Crianza de 530 años
Crianza de 535 años
Crianza de 540 años
Crianza de 545 años
Crianza de 550 años
Crianza de 555 años
Crianza de 560 años
Crianza de 565 años
Crianza de 570 años
Crianza de 575 años
Crianza de 580 años
Crianza de 585 años
Crianza de 590 años
Crianza de 595 años
Crianza de 600 años
Crianza de 605 años
Crianza de 610 años
Crianza de 615 años
Crianza de 620 años
Crianza de 625 años
Crianza de 630 años
Crianza de 635 años
Crianza de 640 años
Crianza de 645 años
Crianza de 650 años
Crianza de 655 años
Crianza de 660 años
Crianza de 665 años
Crianza de 670 años
Crianza de 675 años
Crianza de 680 años
Crianza de 685 años
Crianza de 690 años
Crianza de 695 años
Crianza de 700 años
Crianza de 705 años
Crianza de 710 años
Crianza de 715 años
Crianza de 720 años
Crianza de 725 años
Crianza de 730 años
Crianza de 735 años
Crianza de 740 años
Crianza de 745 años
Crianza de 750 años
Crianza de 755 años
Crianza de 760 años
Crianza de 765 años
Crianza de 770 años
Crianza de 775 años
Crianza de 780 años
Crianza de 785 años
Crianza de 790 años
Crianza de 795 años
Crianza de 800 años
Crianza de 805 años
Crianza de 810 años
Crianza de 815 años
Crianza de 820 años
Crianza de 825 años
Crianza de 830 años
Crianza de 835 años
Crianza de 840 años
Crianza de 845 años
Crianza de 850 años
Crianza de 855 años
Crianza de 860 años
Crianza de 865 años
Crianza de 870 años
Crianza de 875 años
Crianza de 880 años
Crianza de 885 años
Crianza de 890 años
Crianza de 895 años
Crianza de 900 años
Crianza de 905 años
Crianza de 910 años
Crianza de 915 años
Crianza de 920 años
Crianza de 925 años
Crianza de 930 años
Crianza de 935 años
Crianza de 940 años
Crianza de 945 años
Crianza de 950 años
Crianza de 955 años
Crianza de 960 años
Crianza de 965 años
Crianza de 970 años
Crianza de 975 años
Crianza de 980 años
Crianza de 985 años
Crianza de 990 años
Crianza de 995 años
Crianza de 1000 años

Mesa
50

Alberto y Marta
Gonzalo y Hugo
Joaquín y Ana
Carolina y Eric
Mari Carmen

Mesa
50

MODELO "RAYAS"

©latiendadeolivia.com



ESTEFI
&
ANTONIO

12 de Octubre de 2024

Gracias

Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guap@
y regalarnos un
día inolvidable

Finca
MONTEVEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Minuta

de Recepción

Menú

DE QUESO CARAMELIZADO,
OTES VERDES Y VINAGRETA

CRUJIENTE EN TEMPURA,
IENTOS GLASEADOS

RBETE DE MOJITO

DO EN SU JUGO Y ASADO CON
SEADA Y MIEL DE ROMERO

Postre

ELO HELADO Y CROCANTE

dega

VERDEJO D.O. RUEDA

NILO D.O. RIBERA DEL DUERO

REFRESCOS, CERVEZA

INFUSIÓN

DRES

Mesa
49

Salva y Ángel
Vicenta
Elisa y Eli
Salva
Marian
José Vicente
Rubén y Noel

Mesa
49

MODELO "VERBENA"

©latiendadeolivia.com



MODELO "ANABELA"

©latiendadeolivia.com



MODELO "MANUELA"

©latiendadeolivia.com



Marta
y Nacho
12-10-2028

Gracias
Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guapo
y regalarnos un día
inolvidable

fincas MONTEVIEJO
fincamonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Menú
del Bienvenida

Salada de jamón de pato y
de cabra caramelizado con
magreta de frambuesa

Jamón rustido al horno,
guisantes con toques de
ajos, quinoa & vegetales

Filete de ganado mayor,
hongos confitados y
setas salteadas

Desserte

CHOCOLATE PRALINÉ
sobre galleta

Vinificada

El Verdejo D.O. Rueda
Doble Tempranillo
Cava del Duero

Mesa 46

ESTEFANIA
JOSE
AURA
GERMAN
ROSA
JOSE
AURORA
RAMÓN
CARLOS
CARMEN
ÁLVARO
CARLITOS
ÁLEX

Mesa
46

MODELO "BURDEOS"

©latiendadeolivia.com



Marta y Nacho

12.10.2024

Gracias

Por venir, por la compañía,
por ponerte tan guap@
y regalarnos un día inolvidable

Finca MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

15 minutos

del de recepción

Menú

de jamón de pato, queso
abra caramelizado y
greta de frambuesa

ubina al horno

rbete de mojito

ones de solomillo
ilo Monte Viejo

ostre

con migas de galleta
da de frambuesa

dega

Verdejo D.O. Rueda
pranillo D.O. Rioja
Refrescos, Cerveza
nfusión
ores

Mesa

45

DAVID
ADELA
JESÚS
MILA
JUAN
LOLI
Mª CARMEN

Mesa

45

MODELO "MALVA"

©latiendadeolivia.com

*Cayetana
y Javier*

Frios
 Steak tartar de de ternera gallega
 Empanadas recién hechas bonito
 Bocaditos de foie y pera confitada
 Ensaladilla de pulpo con ajada de pimentón
 Mini pita de queso do Cebreiro con salmón ahumado
 Tataki de bonito con reducción de soja

Calientes
 Croquetitas cremosas de chipirón
 Bocaditos de rejas con alioli de lima
 Mini hamburguesas de rubia gallega
 Tacos de solomillo ibérico flambeados al brandy
 Crujiente de bacalao con arroz de pimiento
 Risotto de boletus

Estaciones
 Estación de quesos del país

Primer Plato
 Salmorejo con jamón de pato

Segundo Plato
 Solomillo a la parrilla de leña,
 patata del monico y salsa perigord

Pastre
 Creme broulee, cremoso de vainilla.
 Milojha de crema ó nata

12 octubre 2020

*Cayetana
y Javier*

Frios
 Steak tartar de de ternera gallega
 Empanadas recién hechas bonito
 Bocaditos de foie y pera confitada
 Ensaladilla de pulpo con ajada de pimentón
 Mini pita de queso do Cebreiro con salmón ahumado
 Tataki de bonito con reducción de soja

Calientes
 Croquetitas cremosas de chipirón
 Bocaditos de rejas con alioli de lima
 Mini hamburguesas de rubia gallega
 Tacos de solomillo ibérico flambeados al brandy
 Crujiente de bacalao con arroz de pimiento
 Risotto de boletus

Estaciones
 Estación de quesos del país

Primer Plato
 Salmorejo con jamón de pato

Segundo Plato
 Solomillo a la parrilla de leña,
 patata del monico y salsa perigord

Pastre
 Creme broulee, cremoso de vainilla.
 Milojha de crema ó nata

12 octubre 2020

Mesa

44

Nereida & Salv
 Pablo
 Amanda & Miguel A
 Marta
 Eva
 Carlos
 Lourdes
 Pablo & Nieves
 Felipe

Mesa

44

MODELO "CAYETANA"

©latiendadeolivia.com



Carolina y Javier



12 de Octubre de 2020

¡Gracias!!
POR ACOMPAÑARNOS EN ESTE DÍA
TAN MÁGICO

MASÍA DURBÁ
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Minuta

Cóctel
Querón Marinado con Wakame y Salsa de Chili
Tartaleta de Jamón Ibérico y Boletus
Ensaladilla Rusa y Caviar de Trucha
Pachup de Queso de Cabra, Miel,
Frutos Secos y Remolacha
Pescado con Viruta de Jamón Ibérico
Foie Micuit y Manzana Caramelizada
Salmón con Albahaca y Aceitunas de
Pera Espadán y Parmesano
Cajalao con Piñones y Salsa Romesco
Patatas Masía Durba
Cabeza de Toro en su Jugo
Tostada de Pollo Yakitori
Morcilla del Alto Palancia con
Confitura de Tomate

Menú

Queso Feta y Espinacas con Crema
Tomate seco y Polvo de Aceituna
Mango natural al Cava
Cocido de Aragón cocinado a baja
presión con Pastel de Patata

Postre

Tarta con Helado de Canela

Nupcial

Bodega

D.O. Alicante (Ecológico)
Tempranillo D.O. Rioja
Cava, Macabeo, D.O. Cava
Cervezas frescas, Cerveza
de autor



Mesa

43

Nereida & Salv
Pablo
Amanda & Miguel
Marta
Eva
Carlos
Lourdes
Pablo & Nieve
Felipe



43

MODELO "CAROLINA"

©latiendadeolivia.com



Macarena
y Ángel

12.10.24

Gracias

Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guap@
y regalarnos un
día inolvidable

Finca
MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

de Recepción

Menú

de Jamón de Pato y
Cabra Caramelizado
Tarta de Frambuesa

Arroz en Salsa Verde,
Pimientos Blancos y Gambas

Tarta de manzana

Solomillo al Punto
Cordero, Champiñón,
Almendras

Tarta

Helado y Crocante

Bebida

U.V. O. Rias Baixas
Ribera del Duero
Vinos blancos, Cerveza
Española



42

Marina y Alex
Berta y Borja
Anna e Iago
Laia y Jaume
Álvaro y Vicki
María y Ande
Mónica y Joro



42

MODELO "MACARENA"

©latiendadeolivia.com



CARMEN
RAFA

DIEZ DE MARZO DE 2019

gracias
POR VENIR,
POR LA COMPAÑIA,
POR PONERTE TAN GUAP@
Y REGALARNOS UN
DÍA INOLVIDABLE


MASÍA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

DE APERITIVOS FRIOS

PARINADO CON WAKAME Y SALSA DE CHILI
PIQUIT Y MANZANA CARAMELIZADA
MACEDONIA DE FRESAS
ALBACA Y QUESO PARMESANO
ARRAINE DE PUERROS

APERITIVOS CALIENTES

ANGOSTINO Y ALBACA
SETOS Y JAMON IBERICO
MASIA DURBA
ALBACA Y PARMESANO
DE CRIPIONES
O SALSA YAKITORI

YÚ

CON EMULSIÓN DE PIQUILLO
TURAL AL CAVA
SALSA DE NARANJA
E
W CHOCOLATE BLANCO

ECIAL

D.O. RUEDA
WILLO D.O. RIOJA
RESERVA D.O. CAVA
S. CERVEZA,

41

MAITE I PEPE
VICEN
PAQUI I PASCUA
MARIBEL
PILI
CONXIN
FÁTIMA
TONI

41

MODELO "CAMPESTRE"

©latiendadeolivia.com



peritivos
Almedija, Tronchón, Teñilla Gallega,
ano, Cheddar con Panes variados
&
mo Ibérico, Salchichón y Chorizo Ibéricos
acompañados de Panecillos Especiales

arinado con Wakame y Salsa de Chili
cuit y Manzana Caramelizada
tacho de Fresas
ahaca y Queso Parmesano
rraine de Puerros
angosino y Albahaca
aletus y Jamón Ibérico
Masía Durba
lbahaca y Parmesano
de Chipirones
pollo salsa Yakitori

ni
ostino y Vieira con
Primaveral

en Tempura con
e Piquillo

atural al Cava

n Salsa de Setas y
tata

e
elado de Canela

pecial

D.O. Rueda
anillo D.O. Rioja
eserva" D.O. Cava
Cerveza,



MODELO "ATRAPASUENOS"

©latiendadeolivia.com



Martina
y Hugo
12.10.22

Gracias
Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guap@
y regalarnos un
día inolvidable

Finca
MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com



critivos
Marinado con Wakame y Salsa de Chili
Cacahuete y Manzana Caramelizada
Bacalao de Fresas
Albahaca y Queso Parmesano
Carrillón de Puerros
Langostino y Albahaca
Cajetas y Jamón Ibérico
Masía Durbá
Albahaca y Parmesano
de Chipirones
Pollo salsa Yakitori

enú
en Tempura con
le Piquillo
Natural al Cava
con Salsa de Setas y
patata

tic
Helado de Canela

upcial

ega
D.O. Rueda
Vanillo D.O. Rioja
Reserva" D.O. Cav
s, Cerveza,



39

Laura y María
Ana y Sergio
Cristina y Pasca
Inma y José An
Ana
Aitana
Daniela



39

MODELO "BOHO"

©latiendadeolivia.com



Vinuta

Cóctel

Marinado con Wakame y Salsa de Chili
 Tabaca, Miel, Frutos Secos y Remolacha
 con Polvo de Jamón Ibérico
 Cuit y Manzana Caramelizada
 Tierra Espadán con Pan de Cristal
 Macalao con Piñones
 de Langostino y Albahaca
 Masía Durba

Envi

Langostino y Vieira con
 Primavera
 en Tempura con
 de Piquillo
 Natural al Cava
 en Salsa de Setas y
 patata

re

Aranja

ocial

D.O. Rueda
 Manillo D.O. Rioja
 Reserva* D.O. Cava
 , Cerveza,



MODELO "TUCÁN"

©latiendadeolivia.com



Javier & Marta
gracias
POR VENIR
12 DE OCTUBRE DE 2024

Finca MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Entrada

Selección de Aperitivos Fríos

Querón Marinado con Wakame y Salsa de Chili
Leta de Foie Micuit y Manzana Caramelizada
Gaspacho de Fresas
de Tomate, Albahaca y Queso Parmesano
Quiché Lorraine de Puerros

Selección de Aperitivos Calientes

Crujiente de Langostino y Albahaca
Croqueta de Boletus y Jamón Ibérico
Patatas Masia Durbá
Tatin de Tomate, Albahaca y Parmesano
Croqueta de Chipirones
Brocheta de Pollo salsa Yakitori

Menú

en Tempura con Emulsión de Piquillo
Sorbete de Piña natural al Cava
Confit de Pato con Salsa de Naranja

Postre

rojitos con Chocolate Blanco

Tarta Nupcial

Bodega

Blanco* Verdejo D.O. Rueda
Crianza* Tempranillo D.O. Rioja
Gran Reserva* D.O. Cava
rales, Refrescos, Cerveza
Café o Infusión

37



Amparo y Pepe
Teresa y Jesús
Carmen y Salvador
Lola
Cruz y Pepe
Pilar y Andrés

37



MODELO "ROMÁNTICO"

©latiendadeolivia.com

Marta y Nacho
12 OCTUBRE 2024

Gracias
por venir, por la compañía,
por ponerte tan guap@ y
regalarnos un día inolvidable

Finca
MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Minuta

Cóctel
Marinado con Wakame y Salsa de Chili
Cabrera, Miel, Frutos Secos y Remolacha
Melón con Polvo de Jamón Ibérico
Ceviche de Micuit y Manzana Caramelizada
Ceviche de Sierra Espadán con Pan de Cristal
Delicia de Bacalao con Piñones
Ceviche de Langostino y Albahaca
Patatitas Masia Durbá

Menú
Ceviche de Langostino y Vieira con
Vinagreta Primavera
Ceviche de Bacalao en Tempura con
Emulsión de Piquillo
Ceviche de Piña Natural al Cava
Ceviche de Ternera con Salsa de Setas y
Rosti de Patata

Postre
Ceviche con Chocolate Blanco y
Helado de Yogur Búlgaro

Botella Nupcial

Bodega
Cava "Verdejo D.O. Rueda
Tempranillo D.O. Rioja
Cava "Reserva" D.O. Cava
Refrescos, Cerveza
Café o Infusión

36

Maité i Pepe
Vicen
Paqui i Pascua
Maribel
Pili
Conxin
Fátima
Toni

36

MODELO "BOTÁNICA"

©latiendadeolivia.com



Gracias
Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guap@
y regalarnos un
día inolvidable.

finca
MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Minuta
Cóctel
Marinado con Wakame y Salsa de Chili
Cabra, Miel, Frutos Secos y Remolacha
Melón con Polvo de Jamón Ibérico
Ceviche de Miso y Manzana Caramelizada
Carpas de la Sierra Espadán con Pan de Cristal
Delicia de Bacalao con Piñones
Cajeta y Salsicilla de Langostino y Albahaca
Patatitas Masía Durba

Menú
Cajeta de Langostino y Veiira con
Vinagreta Primavera
Cajeta de Bacalao en Tempura con
Emulsión de Piquillo
Cajeta de Piña Natural al Cava
Cajeta de Ternera con Salsa de Setas y
Rosti de Patata

Postre
Emoción de Té Verde
Carta Nupcial

Bodega
Cajeta Verdejo D.O. Rueda
Cajeta Tempranillo D.O. Rioja
Cajeta Reserva D.O. Cava
Cajeta Refrescos, Cerveza
Cajeta Café o Infusión



Carmen Eugenia y M
Cueva y Pablo
Carmen y Pablo
Nuria y David
María y Gabi
Vero y Paco
Verónica y Fran
Bea
Irene
Lourdes
Lydia



MODELO "FLORATERAPIA"

©latiendadeolivia.com



MODELO "NUBES"

©latiendadeolivia.com



**Belén
& Edu**

12 de octubre de 2022

Gracias
 Por compartir con nosotros
 la magia de este día

Finca **MONTEVIEJO**
 castillodemonteviejo.com
 latiadadeolivia.com

Wine

Cóctel
 Jamón Ibérico y Boletus
 Salsa Rusa y Caviar de Fucha
 Viruta de Jamón Ibérico
 Miel y Manzana Caramelizada
 Salsa de Marisco
 Pimentón y Albahaca
 Salsa de Pimientos y Salsa Romesco
 Miel y Miel
 de Toro en su Jugo
 de Chipirón
 Pollo Yakitori
 Pesto de Cebra y Espinacas
 Salsa del Alto Palancia con
 de Tomate

Entrada
 Mozzarella con Pesto
 natural al Cava
 Salsas de Verduras

Postre
 Helado de Canela

Bebidas
 Social
 & Alicante (Ecológico)
 Verde (Ecológico)
 Macabeo, D.O. Cava
 Café e Infusión



33

M^a Jesús y Miguel
 Ana
 Silvia
 Pilar y Daniel
 Julia y David
 Tomás
 Ana



33

MODELO "MARIPOSAS"

©latiadadeolivia.com



MODELO "WATERCOLOR"

©latiendadeolivia.com

Pau &
Carolina



24 de septiembre de 2024

Gracias
por compartir
con nosotros
la magia
de este día.


MASÍA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Ninuta

Cóctel

MEXICAN CORNER

CHILE MARINADO CON WAKAME Y SALSA DE CHILI
DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS
SALADILLA RUSA Y CAVIAR DE TRUCHA
DE CABRA, MIEL, FRUTOS SECOS Y RENDIACIA
DE MICUIT Y MANZANA CARAMELIZADA
Y ACEITUNAS DE LA SIERRA ESPAÑA Y PARMESANO
CON PIÑONES Y SALSA ROMESCU
PATITAS MASÍA DURBA
CABO DE TORO EN SU JUGO
DE POLLO YAKITORI
ALTO PALANCA CON CONFITURA DE TOMATE
DE QUESO DE CABRA Y ESPINACAS
RITO JAPONÉS

Menú

VINAGRETA PRIMAVERAL (MENÚ N°3)
VERDE NATURAL AL CAVA
WOP-SUEY DE VERDURAS

Entre

ESAS Y SUZETTE DE NARANJA

Principal

Pa

D.O ALICANTE (ECOLÓGICO)
ALICANTE (ECOLÓGICO)
CAVA, MACABEO, D.O CAVA
BOS, CERVEZA,

31



M^a Carmen
Pau
Carmen e Iv
Martina
Pipo
Eladio y Edi
Nadir
Toni

31



MODELO "SEPTIEMBRE"

©latiendadeolivia.com



Martina
& Angel

12 de Octubre de 2025

Gracias por
estar a nuestro
lado

Finca
MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

inuta

Cóctel

Preparado con Wakame y Salsa de Chili
Verde, Miel, Frutos Secos y Remolacha
con Polvo de Jamón Ibérico
y Manzana Caramelizada
con Espadán con Pan de Cristal
con Alcaparras con Piñones
Langostino y Albahaca
con Salsa Durbá

Preparado
con Vinagreta Primavera
con Emulsión de Piquillo
con Cava
con Setas y Posti de Patata

Carja
con Fresa

Preparado
con Rueda
de Queso D.O. Rioja
con Salsa de Queso
de Serrano D.O. Cava
con Cerveza



30

Teto y Raúl
Pau
Alba y Onofre
Elisa y Ale
Bárbara



30

MODELO "CACTUS"

©latiendadeolivia.com



Daniela & Marco
12 de octubre de 2024

Gracias
por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guape
y regalarnos un
día inolvidable

Finca
MONTEVEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Minuta

Cóctel

...ado con Vitame y Jalea de Chili
...a. Miel, Frutos Secos y Femenucha
...a con Polvo de Jardín Botánico
...uit y Manzana Caramelizada
...a Espadín con Pan de Cristal
...icia de Bacalao con Frijoles
...e de Langostino y Albahaca
...Patatitas Masia Dunké

Menú

Langostino y Vieira con
Vinagreta Primavera
Bacalao en Tempura con
Emulsión de Piquillo
Piña Natural al Cava
con Salsa de Jetas
Postre de Patatitas

Postre

...moción de Té Ver
...ta Nupcia

Bodega

...endego D.O. Fu
...ranillo D.O. P
...eserva D.O.
...frescos. Cen
...Café o Sufi

28

Amparo y Pe
Teresa y Jes
Carmen y Salvo
Lola
Cruz y Pep
Pilar y And

28

MODELO "RANÚNCULAS"

©latiendadeolivia.com



Olivia
& Pablo

10 de marzo

Gracias

Por venir y hacer de hoy
un día inolvidable

MASÍA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

27 minutos

Cóctel

Marinado con Wakame y Salsa de Chili
Cabra, Miel, Frutos Secos y Remolacha
con Poho de Jamón Ibérico
Picuit y Manzana Caramelizada
Quesos de la Sierra Espadán con
Pan de Cristal
Bacalao con Piñones
de Langostino y Albahaca
Masía Durba

Menú

Sierra con Vinagreta Primavera
Cura con Emulsión de Piquillo
Natural al Cava
Salsa de Setas y Resto de Patata

Postre

Helado de Canela

Special

Beva

D.O. Rueda
Crianillo D.O. Rioja
Reserva D.O. Cava
Cerveza

27

Juan
Mari Carmen
Santa
Marisa y Ton
Vanessa
Hugo
Andrés

27

MODELO "OLIVIA"

©latiendadeolivia.com

Marta y Nacho
Madrid, 12 de octubre de 2028



Menú

- Langostino kataifi con crema de marisco
- Costilla de ternera asada a baja temperatura con crema de calabaza y cabollata glassada
- Cremoso de cheesecake con coulis de frutos rojos y tierra de frutos secos... para unos
- Tarta de hojaldre de manzana reineta recién horneada con helado de vainilla de Chinantla... para otros

Bodega

Abregal Albariño D.O. Rias Baixas
Montequinto Crianza D.O. Rioja

Marta y Nacho
Madrid, 12 de octubre de 2028



Menú

- Langostino kataifi con crema de marisco
- Costilla de ternera asada a baja temperatura con crema de calabaza y cabollata glassada
- Cremoso de cheesecake con coulis de frutos rojos y tierra de frutos secos... para unos
- Tarta de hojaldre de manzana reineta recién horneada con helado de vainilla de Chinantla... para otros

Bodega

Abregal D.O. Rias Baixas
Montequinto Crianza D.O. Rioja

Mesa 26

Luis y Mayra
Omar
Chema
Enrique
Jose Vicente
Rubén y Tania
Carlos y Sara
Carlos
Sandra y Jo
Javier y Elena
Salvador
Jordi
Eva



Mesa

26



MODELO "PLUMA"

©latiendadeolivia.com



Raquel
&
Pedro

25 de Marzo de 2018

Gracias
por compartir
con nosotros la
magia de este día

MASÍA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

...nuta

Cóctel
...inado con Wakame y Salsa de Chili
...ra, Miel, Frutos Secos y Ronelacha
...melón con Polvo de Jamón Ibérico
...cuit y Manzana Caramelizada
...ra Española con Pan de Cristal
...cia de Bacalao con Piñones
...de Langostino y Albahaca
...Patañitas Masía Durba

Menú
... con Vinagreta Primavera
... con Emulsión de Piquillo
... de Piña Natural al Cara
... Setas y Rosti de Patata

Pastre
...scletà de Narany
...eta Nupcia

Bodegas
...verdejo D.O. R
...anilla D.O. P
...erra" D.O. C
...frescas, Cer
...Café o Inp

25

Laura i Vic
Dolors i Jes
Victor i Ma
Núria i Ja
Tere
Jairo

25

MODELO "LAUREL"

©latiendadeolivia.com



M + A

MARTINA ♥ ANGELO
Doce de Octubre de 2024

Hay momentos en la vida
que son especiales por sí solos.
Compartidos con las personas
que quieres los convierte
en momentos inolvidables.

Gracias
por venir

Finca
MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

MENÚ

Cóctel
WADO CON WAKAME Y SALSA DE CHILI
A, MIEL, FRUTOS SECOS Y REMOLACHA
M POLVO DE JAMÓN IBÉRICO
T Y MANZANA CARAMELIZADA
RA ESPADÁN CON PAN DE CRISTAL
LLO CON PIÑONES
LANGOSTINO Y ALBAHACA
ASIA DURRÁ

Entrada
CON VINAGRETA PRIMAVERAL
ON EMULSIÓN DE PIQUILLO
RAL AL CAVA
SETAS Y ROSTÍ DE PATATA

Tronco
ción y Fresca
RUEDA
LLO D.O. RIOJA
ABEO Y OTRAS D
ERVEZA,

24

24

LYDIA Y GUILLERMO
REBECA Y SHEILA
JORGE Y PILAR
IVANA Y JOSÉ
NORMA
ROBERTO Y ARAUCO

MODELO "BOHEMIAM"

©latiendadeolivia.com



E&A
12.10.28

Muchas gracias
por compartir
este día tan especial
con nosotros
y haber hecho
nuestro deseo realidad.

MASÍA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

CÓCTEL

SET DE SUSHI:
DE BACALAO Y MAKI CALIFORNIA
UNADO CON WAKAME Y SALSA DE CHILI
JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS
LA RUSA Y CAVIAR DE TRUCHA
MIEL, FRUTOS SECOS Y REMOLACHA
CUTA DE JAMÓN IBÉRICO
TORTA Y MANZANA CARAMELIZADA
ALBAHACA Y ACEITUNAS DE
PARMESANO
SALSAS ROMESCU
MASTIA DURBA
TORO EN SU JUGO
CHIPIRÓN
TOKORO YAKITORI
ALTO PALANCA CON
TOMATE

URITAS Y LANGOSTINOS
AL CAVA
DE NARANJA
TUS

CHOCOLATE BLANCO
GARO
IAL

RUEDA
D.O. RIOJA
D.O. CAVA
CAFE O INFUSION

**Mesa
de los
novios**

José
Pau-Julia
Carlitos-Ini
Vicente-Do
Migue-Luis
Lucas

**Mesa
de los
novios**

MODELO "CIUDADES"

©latiendadeolivia.com



MODELO "VIAJEROS"

©latiendadeolivia.com



MARTA + NACHO
12 de octubre 2024

GRACIAS
POR VENIR Y HACER
DE HOY UN DÍA
INOLVIDABLE

finca
MONTEVEIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

MINUTA

de recepción

menú

Y TARTAR DE LANGOSTINOS

EN SALSA VERDE Y
SPÁRRAGOS

MANZANA

RE PATATA PANADERA
TEMPORADA

CARAMELO A LA SAL

D.O. RUEDA
D.O. RIOJA
CERVEZA



MARTA + NACHO

MESA

21

Lydia
Reca
Jorge
Ivana
Norma
Roberto
Carolina
Isabel



MARTA + NACHO

MESA

21

MODELO "FURGO BEACH"

©latiendadeolivia.com



Marta
& Nacho
12 de octubre de 2024

Hay momentos en la vida que son especiales por sí solos.
Compartirlos con las personas que quieres los convierte en momentos inolvidables.
Gracias por venir



Minuta

critivos

MINADO CON WAKAME Y SALSA DE CHILI
TRICOS, MAHONESA DE WASABI Y CAVIAR
UIT Y MANZANA CARAMELIZADA
A, MIEL, FRUTOS SECOS Y REMOLACHA
N POLVO DE JAMÓN IBÉRICO
MÓN AHUMADO Y AGUACATE
NINE DE PUERROS
E LANGOSTINO Y ALBAHACA
ILLO Y KETCHUP JAPONÉS
AD CON PIÑONES
CON SALSA TANDOORI
S Y JAMÓN IBÉRICO
SÍA DURBÁ
D DE CODORNÍZ Y PARMESANO

ncipal

VALENCIANA, FIDEUÀ

s

RAL VARIADA
PLATE BELCA
VECES
ARIADOS

ial

RUEDA
D D.O. RIOJA
RYA" D.O. CAVA
CAFÉ O INFUSIÓ



LAURA Y VICEN
DOLORES Y JES
VÍCTOR Y MARI
NÚRIA Y JAIR
MARINA
PABLO Y LEIR



19



MODELO "HOJA DE OLIVO"

©latiendadeolivia.com



Marta

12 Octubre 2024

Nacho

Hay momentos en la vida que son especiales por sí solos. Compartirlos con las personas que quieres los convierte en momentos inolvidables.

Gracias por venir

MASÍA DURBÁ
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

vinuta

Cóctel

ón Marinado con Wakame y
sa de Chili
ra, Miel, Frutos Secos y Remolacha
n Polvo de Jamón Ibérico
t y Manzana Caramelizada
sanos de la Sierra Espadán
de Cristal
lao con Piñones
Langostino y Albahaca
asia Durbá

nú

a con Vinagreta Primavera
con Emulsión de Piquillo
tural al Cava
e Setas y Rosti de Patata

es

verde

pecial

D.O. Rueda
panillo D.O. Rioja
serva" D.O. Cava
sa, Café o Infu



Mesa

18

MIGUEL Y LU
FRAN Y NU
DANIELA
NACHO PER
JORDI
JOAQUIN
AMPARO Y J



Mesa

18

MOD "CESTA DE FLORES"

©latiendadeolivia.com



12-10-22

Hay momentos en la vida que son especiales por sí solos. Compartirlos con las personas que quieres los convierte en momentos inolvidables

Gracias por venir

MASÍA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

minuta

de aperitivos

ón Marinado con Wakame
Citricos, Mahonesa de Wasabi
t y Manzana Caramelizada
a, Miel, Frutos Secos y Remolacha
Polvo de Jamón Ibérico
ón Ahumado y Aguacate
ne de Puerros

nú

ntasia de Col

natural al Cava

Aragón cocinada a
s-Cous y Verduritas

al Caramelizada
Coco

al

D.O. Rueda
anillo D.O. Rioja
eserva* D.O. C
Cerveza



CARLOS
MARTA
JORGE
JOANNA
NORMA
MARIA
ÁLVARO
LUCÍA



MODELO "ALOHA"

©latiendadeolivia.com



CARLA
&
OLIVER
12*10*2025

Gracias
Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guap@
y hacer de hoy
un día inolvidable

finca
MONTEVEIEJO
fincamonteveijo.com
latiendadeolivia.com

inuta

ogavante con
tientes
polda con
por
ngo natural al Cava
a al foie con Salsa de
Patata
anja
jo D.O. Rueda
D.O. Ribera del Duero

12


Sol
Vanessa
Paula
Paula
Hannah
Maria
Repo
Samuel y Ximo
Ewin y Carlota
ny y Alexei

12

MODELO "NATURE"


©latiendadeolivia.com

MERCHE & VICENT
DOCE DE OCTUBRE DE 2024




Hay momentos en la vida
que son especiales por sí solos.
Compartirlos con las personas
que quieres les convierte
en momentos inolvidables.

Gracias por venir



MASÍA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

MINUTA



Cóctel
MARTINADO CON WAKAME Y SALSA DE CHIL
LABRA, MIEL, FRUTOS SECOS Y REMOLACHA
CON POLVO DE JAMÓN IBÉRICO
CUCUT Y MANZANA CARAMELIZADA
SIERRA ESPADÁN CON PAN DE CRISTAL
MACALAO CON PIÑONES
DE LANGOSTINO Y ALBAHACA
NS MASÍA DURBA

Pená
ETRA CON VINAGRETA PRIMA
LA CON EMULSIÓN DE PIQUILL
NATURAL AL CAVA
LSA DE SETAS Y ROSTÍ DE PATI

re
ON CHOCOLATE BL

pcial

ra
D.O. RUEDA
RANILLO D.O. RE
MACABED Y OTRA
A, CAFÉ INFU



15



ALEJANDRA
EMMA
ISRAEL
MATEO
AITANA
CANDELA
SOFÍA
CAYETANA
DANIEL

MESA

15



MODELO "MARSALA"

©latiendadeolivia.com



MODELO "PRIMAVERA"

©latiendadeolivia.com



MODELO "ORNAMENTAL"

©latiendadeolivia.com



Marta
Nachó

CATORCE DE MARZO DE 2028

Gracias
por venir
y hacer de
hoy un día
inolvidable

MASÍA DURBÁ
masiadurba.com
latiendadeolivia.com



gostino y Vieira con
Primavera
Espalda y
al Vapor
Natural al Cava
rnera con
osti de Patata
ranja
ncial
D.O. Rueda
anillo D.O. Rioja
eserva D.O. Cava
Cerveza



11

Vicente
Rosa
Berna
Jesús
Pili
Patricia
Álex
Pepa



11

MODELO "COLORES"

©latiendadeolivia.com



BEA ♥♥ JOSE
12 ♥♥ 10 ♥♥ 20



Hay momentos en la vida que son especiales por sí solos. Compartirlos con las personas que quieres los convierte en momentos inolvidables.

Gracias por venir

MASÍA DURBÁ
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Menú

Aperitivos Fríos

...INADO CON WAKAME Y SALSA DE CHILI
... MARONESA DE WASABI Y CAVIAR DE TRUCHA
... ET Y MANZANA CARAMELIZADA
... MIEL, FRUTOS SECOS Y REMOLACHA
... N POLVO DE JAMÓN IBÉRICO
... LMÓN AHUMADO Y AGUACATE
... RINE DE PUERROS
... A SIERRA ESPADÁN CON PAN DE CRISTAL

Aperitivos Calientes

...ANGOSTINO Y ALBAHACA
... BUEY EN SU JUGO
... CON PIÑONES
... SALSA TANDOORI
... JAMÓN IBÉRICO
... A DURBÁ
... DE CODORNIZ Y PARMESANO

...RAL VARIADA
... PLATE BELGA
... HOCOLATE
... VARIADOS
... LIMÓN

...cuyá y fre

...O. RUEDA
... VILLO D.O. RIO
... CABEO Y OTRAS D
... CAFÉ D INFI

Mesa

3



LYDIA Y GUIL
RECA Y SHE
JORGE Y PIL
IVANA Y JO
NORMA
ROBERTO Y ARA

Mesa

3



MODELO "VESPA AZUL"

©latiendadeolivia.com



MODELO "FLORAL"

©latiendadeolivia.com




Estrella & Tony
12 de octubre de 2024

Gracias
POR
VENIR
.....
por la compañía
POR PONERTE TAN GUAP@
y HACER DE HOY UN
dia inolvidable


MASIA JURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

inuta

aperitivos fríos
VINADO CON WAKAME Y SALSA DE CHILI
CITRICOS Y MAHONESA DE WASABI
ZIT Y MANZANA CARAMELIZADA
M. MIEL, FRUTOS SECOS Y REMOLACHA
POLVO DE JAMÓN IBÉRICO
JAMÓN AHUMADO Y AGUACATE
PINE DE PUERROS

aperitivos Calientes
ANGOSTINO Y ALBAHACA
ELLO Y KETCHUP JAPONÉS
CON PIÑONES
SALSA TANDOORI
Y JAMÓN IBÉRICO
LA DURBÁ
DE CODORNÉZ Y PARMESANO

Arroces
VALENCIANA, FIDEUÀ

AL VARTADA
VECES
ARIADOS
IMÓN
ial

RUEDA
D.D.O. RIOJA
"D.O. CAVA
É O INFUSIÓN



I

LYDIA Y GUIL
RECA Y SHEI
JORGE Y PIL
IVANA Y JO
NORMA
ROBERTO Y A



I

MODELO "BANDERINES"

©latiendadeolivia.com



Firma de testigos



Misales de boda



Libro de votos

COMPLEMENTOS EXTRAS PARA EL DÍA DE LA BODA A JUEGO CON TU PAPELERÍA



Lágrimas de felicidad



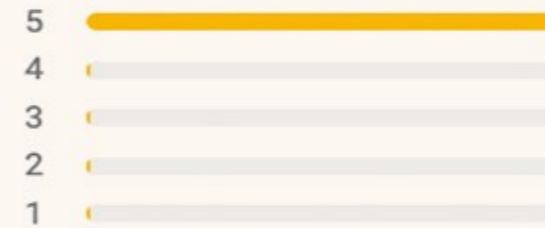
Pai-pais



Porta bengalas



Resumen de reseñas



5,0
★★★★★
50 reseñas

Las reseñas no se verifican ⓘ

- N** "Los **diseños** son preciosos y el **envío** muy rápido y todo cuidado con mucho mimo."
- I** "Quedaron preciosas y el **envío** fue muy rápido, todo un **acierto**."
- a** "Muy flexibles y muy rápidos en gestionarlo."



bodas.net

Opiniones de La Tienda de Olivia

5.0 Fantástico



116 opiniones

El 99% lo recomienda

Escribe una opinión

Calidad del servicio	5.0
Tiempo de respuesta	5.0
Profesionalidad	5.0
Relación calidad/precio	4.9
Flexibilidad	4.9



Invitaciones de boda originales online - La Tienda de Olivia

Opiniones 10 • Excelente



EMPRESA VERIFICADA



Check Trustpilot

Opiniones ★ 4,4

10 en total




by Pilar Prada



hola@latiendadeolivia.com



WhatsApp 630506824



[@latiendadeolivia](https://www.instagram.com/latiendadeolivia)



[oliviabodas](https://www.pinterest.com/oliviabodas)



Pilar Prada

www.latiendadeolivia.com