



Colección 23-24

MINUTAS Y
PAPELERIA DE BODA

www.latiendadeolivia.com





MOD "INICIALES"



Maria y Francisco
12 de octubre

Meno

Falso risotto de papada ibérica
rustida en su jugo

Sorbete de limón

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

Pastro

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

Bodega

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

Finca
MONTEVEJO
finca@montevejo.com
latienda@latienda.com



Maria Castañeda
casca de la Vega
14 de Octubre

Meno

Labacín, Bacalao confitado,
setas y Puerros

Sorbete de Mango al Cava

Solomillo con Salsa de Naranja y
Patata y Boletus

Pastro

Vasitos de Tiramisú, Vasitos con Cheese
& de tartas variadas

Bodega

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

Finca
URBA
finca@urba.com
latienda@urba.com



Mesa

Dori y Vicente
Conchin y José
Daniela
Patricia y Pepe
Inma
Fernando
Nacho
Fina



Mesa

MOD "LA FINCA"

www.latiendadeolivia.com



Patric y Jari
28 de febrero de 2024

Menú

Primer Plato

Empanada de jamón de pato, queso de cabra
caramelizado y vinagreta de frambuesa
Sorbetes de limón con vodka y albahaca

Plato Principal

Solomillo de ternero "a la sal"

Postre

Tortita de horchata con helado de leche merengada y
caprese de fresas & fresa de brownie con
helado de vainilla Bourbon y sopa de chocolate caliente

Cafés, infusiones y licores acompañados de catavinos

Bodega

Vino Blanca Nebáiz, Verdejo D.O. Utiel-Requena
Vino Tinto Cuna, D.O. Rioja
Cava Alegria Brut Nature

Mega Siete

María José Barrachina

Paco Marco

Isabel Marco

Félix Romero

Félix Romero

Vera Romero

Pili Marco

Toni Pérez

Vicente Albiach

Dori Esteban

Jose Antonio Viñ

Fina Portero

Mega Siete

7

Patric y Jari
28 de febrero de 2024

MOD "PERSONALIZADO ACUARELA"

www.latiendadeolivia.com



MENÚ
Condanza y Bruno

12
oct
24

Para empezar

Ensalada de jamón de pata y queso de cabra
caramelizado con coulis de frambuesa
Bacalao crujiente en tempura, pimientos glaseados

A continuación

Sorbete de mojito
Solomillo de ternero sobre patata panadera,
sateado de verduras & setas shiitake

Para terminar

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

Bodega

"Vna Doña Raquel" Verdejo D.O. Rueda
"Maztu" Tempranillo D.O. Rioja
Aguas Minerales, Refrescos, Cerveza
Café o Infusión
Licor

5

Asun i David
Patricia i Àlex
Isabel i Natxo
Fina
José Vicente
Merche i Rala
Manolo
Pili i Agustín
Dolores i Javi
Mª Jesús i Vicen

MOD "CONSTANZA"



MOD "ALEGRIA"

www.latiendadeolivia.com



MOD "URSULA"

www.latiendadeolivia.com



Jose y Bego
14 de agosto de 2022



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

Pineta
Castel

Belletta Gran Reserva Josello
con mousse de bonito y
salsa de tomate
Caramelizado de quesos
con manzana y gelatina PX
Marinado al eneldo con
cebolla y aguacate
de jamón ibérico
Cacahuete empanado
Papas fritas con panceta adobada
Chorizo con tomate confitado
Pasta rellena de morisco
Gamba frita
Cebolla con cebolla
en su jugo

mi
Pastinos con escarola frita,
magretita de sidra
Fondo de pisto y su pl
ma
al horno en
panadera

de crema de
de chocolate,
cocolate con leche.

Cosecha 2021
to en Barica
Cosecha 20
serva

Mesa 10



Sergio
Joana
Miguel
Lorena
Mari Carmen
Immaculada
Rubén

Mesa
10



MOD "FAMILIA"

www.latiendadeolivia.com



MOD "ACEBO"



Entrante
Crujiente de queso caramelizado,
con brotes verdes y vinagreta

Principal
Bacalao crujiente en tempura, pimientos glaseados
sorbete de mojito
Confit lacado en su jugo y asado con cebolla glaseada
y miel de romero

Postre
Bizcocho melindro soufflé de caramelo a la sal

Bodega
"Abregal" Albariño D.O. Rias Baixas
"Avantum Roble" D.O. Ribera del Duero



Carlos
Sara
Mercedes
Ruth
Iker
Hugo



MOD "JULIETA"

www.latiendadeolivia.com



Marta y Nacho

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

Sal de Bienvenida

Menú

Queso caramelizado, salsas verdes y vinagreta

Salada de mango y langostinos, salsa de frambuesa

Filete de mojito

Cerdo ibérico rostido, patatas en su jugo

Dessert

Chocolate caliente, helada de avellana

Bebida

Verdejo D.O. Rioja, Tempranillo D.O. Rioja, Refrescos, Cerveza

Mesa 50

Alberto y María
Gonzalo y Helena
Joaquín y Ana
Carolina y Eric
Mari Carmen

Mesa 50

MOD "RAYAS"



MOD "VERBENA"



MOD "ANABELA"



MOD "MANUELA"



MOD "BURDEOS"



Marta
y
Nachó
— 12.10.2024 —

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

Finca
MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Minuta
del de recepción
Menú
de jamón de pato, queso
abra caramelizado y
tarta de frambuesa
tortita al horno
tortita de mojito
ensaladas de solomillo
de Monte Viejo
postre
con migas de galleta
de frambuesa
degustación
Verdejo D.O. Rueda
Crianza D.O. Rioja
Refrescos, Cerveza
Infusión
Cafés

Mesa
45

DAVID
ADELA
JESÚS
MILA
JUAN
LOLI
Mª CARMEN

Mesa
45

MOD "MALVA"

Cayetana
Javier

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

Calientes
 Croquetas cremosas de chipirón
 Bocadillos de rejos con alioli de lima
 Mini hamburguesas de rubia gallega
 Tacos de solomillo ibérico flameados al brandy
 Crujiente de bacalao con arope de pimiento
 Risoto de boletus

Estaciones
 Estación de quesos del país

Primer Plato
 Salmonejo con jamón de pato

Segundo Plato
 Solomillo a la parilla de leña,
 patata del morico y salsa perigord

Pastre
 Creme brûlée, cremoso de vainilla,
 Mijha de crema ó nata

12 octubre 2020

Cayetana
Javier

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

Calientes
 Croquetas cremosas de chipirón
 Bocadillos de rejos con alioli de lima
 Mini hamburguesas de rubia gallega
 Tacos de solomillo ibérico flameados al brandy
 Crujiente de bacalao con arope de pimiento
 Risoto de boletus

Estaciones
 Estación de quesos del país

Primer Plato
 Salmonejo con jamón de pato

Segundo Plato
 Solomillo a la parilla de leña,
 patata del morico y salsa perigord

Pastre
 Creme brûlée, cremoso de vainilla,
 Mijha de crema ó nata

12 octubre 2020

Mesa

44

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

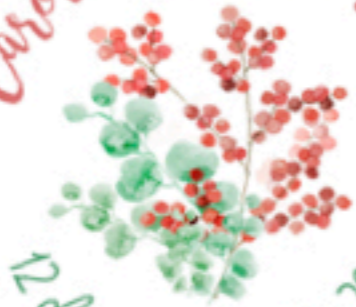
Mesa

44

MOD "CAYETANA"



Carolina y Javier



17 de octubre de 2020

¡Gracias!!

POR ACOMPAÑARNOS EN ESTE DÍA
TAN MÁGICO

MASIA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Minuta

Cocktail

Carne Marinated con Wakame y Salsa de Chile
Carpas de Jamón Ibérico y Boletus
Ensaladilla Rusa y Caviar de Trucha
Dip de Queso de Cabra, Miel,
Nueces Secas y Remolacha
Carpas con Vineta de Jamón Ibérico
Carpas de Miel y Manzana Caramelizada
Carpas con Albahaca y Aceitunas de
Español y Parmesano
Carpas con Piñones y Salsa Romesco
Carpas Masía Durba
Carpas de Toro en su Jugo
Carpas de Pollo Yakitori
Carpas de la Alto Palencia con
Carpas de Tomate

Menú

Carpas y Espinacas con Crema
Carpas seco y Polvo de Aceitunas
Carpas natural al Cava
Carpas Aragón cocinada a baja
Carpas Pastel de Patata

Dessert

Carpas Helado de Canela

Beverage

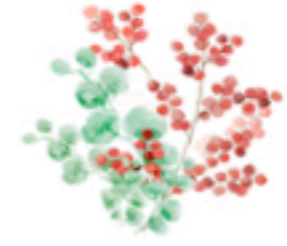
Carpas
Alicante (Ecológico)
Carpas D.O. R
Carpas, Macabeo, D.O.
Carpas, Cerveza
Carpas



Mesa

43

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



43

MOD "CAROLINA"



Macarena
y Ángel

12.10.24

Gracias

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

Linea
MONTEVIEJO
esastilodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Recepción

Entrada

Jamón de Pato y
Cura Caramelizado
de Frambuesa
Cura en Salsa Verde,
Cebollinos y Gambas
Cura de manzana
Cura de alcapurro al Punto
Cura de Cordero, Champiñón,
Cura de Mandarinas

Tronco

Tronco de Cerdo y Crocante

Plato

Plato de Rias Baixas
Plato de Cordero del Duero
Plato de Cerveza
Plato de Naranja

42

Marina y Ale
Berta y Borja
Anna e Iago
Laia y Jaume
Álvaro y Víctor
María y Andrés
Mónica y Jorge

42

MOD "MACARENA"



CARMEN
RAFA

DIEZ DE MARZO DE 2019

gracias
POR VENIR,
POR LA COMPAÑIA,
POR PONERTE TAN CUAP@
Y REGALAROS UN
DÍA INOLVIDABLE

MASIA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

APERITIVOS FRIOS

WAKATE Y SALSA DE CULI
Y NARANJA CARAMELIZADA
DE FRESAS
MORCILLA Y QUESO PARMESANO
MORCILLA Y QUESO PARMESANO

APERITIVOS CALIENTES

OSTIUM Y ALBARACA
Y JAJON HERICO
MORCILLA Y QUESO PARMESANO
MORCILLA Y QUESO PARMESANO
MORCILLA Y QUESO PARMESANO

EMULSION DE PIQUILLO

AL CALDO DE NARANJA

CHOCOLATE BLANCO

AL

ROSA
DE ORO
SERVA D.O. E
CERVEZA

41

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

41

MOD "CAMPESTRE"

www.latiendadeolivia.com



MOD "ATRAPASUEÑOS"



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

Linca
MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

ritivos
nado con Wakame y Salsa de Chili
y Manzana Caramelizada
o de Fresas
aca y Queso Parmesano
ine de Puerros
ostiro y Albahaca
us y Jamón Ibérico
esia Durbi
ehaca y Parmesano
Chirinos
salsa Yakitori

ni
Tempura con
Piquillo
rural al Cava
Salsa de Setas y
ata
te
ado de Canela

encia
ga
D. Rueda
illo D.O. Rio
eva" D.O.
erveza.



Laura y Ma
Ana y Serg
Cristina y Pas
Inma y José A
Ana
Aitana
Daniela



MOD "BOHO"

www.latiendadeolivia.com



Oliver
y Cris
20 SEPTIEMBRE 2018

Gracias
POR VENIR

MASIA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

minuta

ocul

nado con Wakame y Salsa de Chili
za, Miel, Frutos Secos y Remolacha
n Polvo de Jamón Ibérico
y Manzana Caramelizada
ra Espadán con Pan de Cristal
liao con Piñones
Langostino y Albahaca
Masía Durba

mi

tino y Vieira con
maveral

Tempura con
Piquillo

ural al Cava
Salsa de Setas y
sta

e

nja

cial

0. Rueda
llo D.O. Rioja
erva" D.O. C
erveza,



PILAR
MANOLO
PEPA
MINGO
MIGUEL
MAR
MARISA
SALVA
MA CARMEN
SALVI
AVELINO
FRANCISCA



MOD "TUCÁN"

www.latiendadeolivia.com



MOD "ROMÁNTICO"



Marta y Nacho
12 OCTUBRE 2024

Gracias

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

tienda
MONTEVIEJO
estillosedemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

inuta

Cocktail

ado con Wakame y Salsa de Chili
za, Miel, Frutos Secos y Remolacha
elón con Polvo de Jamón ibérico
Micuit y Manzana Caramelizada
erra Espadín con Pan de Cristal
Delicia de Bacalao con Piñones
ente de Langostino y Albahaca
Patatitas Mas'la Durbá

Menú

de Langostino y Vieira con
Vinagreta Primavera
e Bacalao en Tempura con
Emulsión de Piquillo
de Pita Natural al Cae
era con Salsa de Setas
Rosti de Pata

Postre

on Chocolate Blanco
ado de Yogur Búlg

Nupcias

Bodega

Verdejo D.O. P
mpañillo D.O.
Reserva" D.O.
efrescos, Ce
Café o i

36

Maite i Pepe
Vicen
Paqui i Pascual
Maribel
Pili
Conxin
Fatima
Toni

36

MOD "BOTÁNICA"

www.latiendadeolivia.com



Oliver y Claudia
12.10.24

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

finca MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Minuta

Coctel

Animado con Wakame y Salsa de Chile
Cura, Miel, Frutas Secas y Ronolacha
Polón con Polvo de Jambón Negro
Mojito y Manzana Caramelizada
Salsa Española con Pan de Cristal
Delicia de Bacalao con Pimientos
Crisp de Langostino y Albahaca
Palatitas Masita Dorada

Menú

de Langostino y Vieira con
Vinagreta Primavera
de Bacalao en Tempura con
Emulsión de Pipi
de Pata Natural al Caca
nara con Salsa de Setas
Rosti de Pata

Postre

Emulsion de Te Verde

a Nupcias

Bodega

Verdejo D.O. R
Manillo D.O.
Castro D.O.
Refresco, C
Café o J

35



Ma Jesús y M
Ana
Silvia
Pilar y Dav
Julia y Dav
Tomás
Ana

35



MOD "FLORATERAPIA"

www.latiendadeolivia.com



MOD "NUBES"



12 de octubre de 2011

Gracias
Por compartir con nosotros
la magia de este día

tienda
MONTEVIEJO
estilodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

uta

Coctel
amén Ibérico y Ecléctico
de Rusia y Caviar de Turcha
sala de Jamón Ibérico
y Mezclada Conomelegada
de México
Agostino y Albedano
Fines y Soba Remesca
Agua Doble
de Toro en su Jugo
de Chipotle
de Jolote
de Cebra y Espinaca
del Año Valencia con
de Tenete

u
y gavela con Fregio
dual al Cava
de Verduras
de Cereales
cial

Micela Ecología
de Ecología
sidos, D.O. Cava
Café e hpsia



Mª Jesús y Mía
Ana
Silvia
Pilar y Dan
Julia y David
Tomás
Ana



MOD "MARIPOSAS"

www.latiendadeolivia.com



Rebeca & Salva

10*3*19

Gracias por estar a nuestro lado

MASÍA DURBÁ
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

32

AMPARO Y PEPE
TERESA Y JESÚS
CARMEN Y SALVAD
LOLA CRUZ Y PEPE
PILAR Y ANDRÉS

32

MOD "WATERCOLOR"

www.latiendadeolivia.com

Pau &
Carolina



24 de septiembre de 2024

Gracias
por compartir
con nosotros
la magia
de este día.



inuta
Cóctel

AM CORNER
NDO CON WAKATE Y SALSA DE CHILI
ÓN BÉNICO Y BOLETOS
LA ROSA Y CAVAR DE TROCHA
EL MEL, FRUTOS SECOS Y BERRANCHA
Y NARANJA CARAMELIZADA
ORAS DE LA SIERRA ESPAÑA Y TARTESANO
SOMES Y SALSA ROSCO
MASIA DURBA
TORD EN SU JUDO
ELO TAKITODI
LANCIA CON CONFITURA DE TOMATE
DE CARBA Y ESPINACAS
PONES

ETA PRIMAVERAL CREM
NATURAL AL CAVA
Y DE VERDURAS

SUZETTE DE NARANJA

ial

LOCANTE CECOL
COCOLÓKCOI
NEARSO AD CAV

31



Ma Carmen
Pau
Carmen e wa
Martina
Pipo
Eladio y Edi
Nadir
Toni

31



MOD "SEPTIEMBRE"

www.latiendadeolivia.com



Martina
y Angel

12 de Octubre de 2025

Gracias por
estar a nuestro
lado

Linca
MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

minuta

Cóctel

hecho con Vodka y Salsa de Chili
Verde, Níel, Frijoles Secos y Remolacha
en Falso de Jemón Ibérico
y Maizana. Coronado con
Español con Foa de Cristal
y Salsa con Finos
de Ajonjolino y Albahaca
y Salsa Dura.

hecho con Vinagreta Financiera
y con Emulsión de Piquillo
y Salsa al Cava
de Seta y Vaso de Polola.

Salsa
de Naranja y Fresa

D.E. Rueda
D.E. Rieja
D.E. Cava
Cerveza



30

Teto y Raí
Pau
Alba y Onof
Elisa y Ale
Bárbara



30

Teto y Raí
Pau
Alba y Onof
Elisa y Ale
Bárbara

MOD "CACTUS"

www.latiendadeolivia.com



MOD "RANÚNCULAS"



Olivia
& Pablo

10 de marzo

Gracias

Por venir y hacer de hoy
un día inolvidable

MASIA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Minuta

Cebolla

Elaborado con: Videna y Salsa de Chik
Cebolla, Miel, Fruites Secas y Remolacha
con Fruto de Jambú Bérico
Miel y Manzana, Caramelo
Miel de la Sierra, Espinaca con
Cajeta
Bacalao con Fideos
Lechuga y Albaca
Masa Dura

Menú

Miel con Miel de la Sierra
Miel con Miel de la Sierra
Miel con Miel de la Sierra
Miel con Miel de la Sierra

Postre

Miel de la Sierra

Miel de la Sierra

Miel de la Sierra

Miel de la Sierra
Miel de la Sierra
Miel de la Sierra
Miel de la Sierra

27

Juan
Mari Carmen
Santa
Marisa y Tom
Vanessa
Hugo
Andrés

27

MOD "OLIVIA"

www.latiendadeolivia.com



MOD "PLUMA"



Raquel
&
Pedro

25 de Març de 2018

Gracias
por compartir
con nosotros la
magia de este dia

MASIA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Antuta

Cóctel
amb un Whisky y Saba de Chila
de Mel, Fruits Secs y Tzatziki
Melon con Fideu de Jamon Iberico
Santitas y Manzana Carbonizada
per Espuma con Pin de Cistall
de Bacallan con Paines
de Longostino y Albahaca
Patatas Masia Durba

Menu
con Ungreta Primavera
con Emulsió de Pequi
de Fideu Natural al Carro
de Sotas y Fideu de Patata

Postres
deletis de Narany
Marta Nupcia

Bodes
Bodega D.O. B
panillo D.O.
Bodega D.O.
Bodega D.O.
Cafè i Te

25

Laura i Vicenç
Dolors i Gemma
Victor i Mònica
Mèria i Jaume
Tere
Jaume

25

MOD "LAUREL"

www.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
casillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

MENÚ

Cócal
CUBADO CON WAKAMÉ Y SALSA DE CHILI
CAJAL, MIEL, FRUTOS SECOS Y BROTADA
CON POLVO DE JAMÓN IBÉRICO
Y MANZANA CARAMELIZADA
CROQUETES DE PATATA
CROQUETES DE PATATA
CROQUETES DE PATATA
CROQUETES DE PATATA

Sal
CON VINAGRETA PRIMAVERAL
CON EMULSIÓN DE PIMIENTO
ROJO AL CAVA
CROQUETES DE PATATA

VERDE
CROQUETES DE PATATA

ROQUERON
CROQUETES DE PATATA
CROQUETES DE PATATA
CROQUETES DE PATATA



24

LYDIA Y GUILLERMO
REBECA Y SHERIDAN
JORGE Y PILAR
IVANA Y JOSÉ
NORMA
ROBERTO Y ARANZACU



24



MOD "BOHEMIAM"

www.latiendadeolivia.com



I don't want a professional wedding but only those who love me when I love and to them I wish to look and be my friends self
Louise May O'Call
 Muchas gracias por compartir este día tan especial con nosotros y haber hecho nuestros deseos realidad



MINUTA COCTEL
 VINO CON WHISKEY Y SALSA DE CHILI
 MIEL, FRITOS SECOS Y REMOLACHA
 Jugo de FRESAS
 Salsa CHAMPOLLERA Y KETCHUP JAPONES
 QUESOS DE LA SIERRA ESPAÑA CON
 DE CRISTAL
 QUESO CON PIONES
 DE LANGOSTINO Y ALBAHACA
 MASA DURA
 PASTEL DE TORO
 PASTEL Y CAVAR DE TRUCHA
 BLANCA CON CONFITURA DE TOMATE
 BLOQUE YACHTER
 U
 TIRAR AL CAVA
 SOBRE PESTO VALENCIANO
 COCINA A BAJA TEMPERATURA
 VENTA
Y PAPILLÓN
 OTROS, D.O. RIBERA
 TREL, D.O. VALENCIA
 RIBERA DEL DUERO
 NOR, D.O. CHAMPAGNE
 CAFE O INFUSION



SR. MARTÉ
 SRA. CASTELL
 PACO
 PAQUITA
 LORETO
 OLEGARIO
 VINCENT
 MÓNICA
 NOE



MOD "CIUDADES"



MOD "VIAJEROS"

www.latiendadeolivia.com



MOD "FURGO BEACH"



MOD "TROPICAL"



MOD "HOJA DE OLIVO"



Marta
12 Octubre 2024
Nacho

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

Gracias por venir

MASÍA DURBÁ
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Pineta

Cóctel

Marinado con Wakame y
de Chili
ra, Miel, Frutos Secos y Remolacha
n Polvo de Jamón Ibérico
t y Manzana Caramelizada
sanos de la Sierra Espadán
de Cristal
llo con Piñones
Langostino y Albahaca
Masía Durba

nú

con Vinagreta Primavera
con Emulsión de Fígulio
atural al Cava
de Setas y Rosti de Patata

es

verde

pecial

D.O. Rueda

ranillo D.O. Bijo

eserva" D.O. Carr

za, Café o Infu



Mesa
18

MIGUEL Y LU
FRAN Y NUN
DANIELA
NACHO PER
JORDI
JOAQUIN
AMPARO Y JU



Mesa

18



MOD "CESTA DE FLORES"

www.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



CARLOS
MARTA
JORGE
JOANNA
NORMA
MARIA
ALVARO
LUCIA



MOD "ALOHA"

www.latiendadeolivia.com



CARLA & OLIVER
12 de Octubre de 2024

Gracias

Por venir,
por la compañía,
por ponerte tan guapa
y hacer de hoy
un día inolvidable

MASIA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Menú
Coctel

non bérco
Robo de Toro
non bérco y Boletus
no de Fresas
y Manzana Caramelizada
Español con Pan de Cristal
plao con Piñones
Langostino y Olbahaca
Masía Durba

Verdintas

Verdintas crujientes
Verdintas al vapor
natural al Cava
de Qorfo y Pastel de Paño

Postre
Special

O Rueda
era del Duero
acobe y otros
a. Café o Infu

16

Maribel y Jesu
Javi y Susana
Catalina
Antonio
Jose y Rocío
Rober y Catalina
María
Helena

16

MOD "NATURE"

www.latiendadeolivia.com



MERCHE & VICENT

DOCE DE OCTUBRE DE 2024



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

Gracias por venir

MASÍA DURBÁ
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

MINUTA



Cóctel

MARINADO CON WINKAMEY SALSAS DE CHILE, CABRA, MIEL, FRUTOS SECOS Y REMOLACHA. VINOS CON POLVO DE JAMÓN SEBETEO, TILLET Y MANZANA CARAMELIZADA. SIERRA ESPADÁN CON VINO DE CRISTAL. MARCALAD CON PIÑONES, MIELE DE LANGOSTINO Y ALUBANCA. MASÍA DURBÁ

Menú

SIERRA CON VINAGRETA PRIMARIA. SALSA CON EMULSIÓN DE PIQUILLO. NATURAL AL CAJÓN. SALSA DE SETAS Y ROSTÍ DE PATO.

Postre

CON CHOCOLATE BLANCO.

Special

ROD. O. RUEDA. MANTELL. O. R. M. MARCADO Y OTRO. SALSA, CAFÉ INDIANO.

15

ALEJANDRA
EMMA
ISRAEL
MATEO
AITANA
CANDELA
SOFÍA
CAYETANA
DANIEL

MESA
15



MOD "MARSALA"

www.latiendadeolivia.com



MOD "PRIMAVERA"

www.latiendadeolivia.com



MOD "ORNAMENTAL"



MOD "COLORES"



10 de Octubre 2024

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

Linca
MONTEVIEJO
saatillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

Minuta <<<<<<

Aperitivos fríos

Artrado con Wakame y Salsa de Chili
Sal y Manzana Caramelizada
Cura, Miel, Frutos Secos y Remolacha
Bho de Prensas
Almón Ahumado y Aguacate
Paine de Puerros
Rusa con caviar de trucha
Sanco de la Sierra Espedán en
Cristal

Aperitivos Calientes

Langoetino y Albahaca
lebo de Toro
Ello y Ketchup Japonés
ao con Piñones
on Salsa Yakitori
y Jamón Ibérico
sisa Durba
pa Codorniz y Parmesano

de Arrocea

Valenciana, Fideuá

s
ocoelste Belga
Nueces
s Variados
de Limón

cial

U. Rués
alillo D.O. Rioja
eserva* D.O. D
on, Cerveza



6

Lydia y Gui
Rebeca y She
Jorge y Pi
Ivana y Jo
Norma
Roberto y Ara



6

MOD "SELLO AZUL"

www.latiendadeolivia.com



MOD "KRAFT SOBRE BLANCO"

www.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

MASIA DURBA
masiadurba.com
latiendadeolivia.com

Menu

Aperitivos Frios

BOQUILLO CON WAKAME Y SALSA DE CHILE
MAYONESA DE WAKABI Y CAVIAR DE TRUCHA
MIEL Y MANZANA CARAMELIZADA
MIEL, FRUTOS SECOS Y REMOLACHA
POLVO DE JAMÓN IBÉRICO
MAYONÉS AHUMADO Y AGUICATE
MOLLEJO DE PUERROS
MAYONESA SIERRA ESPADÁN CON PAN DE CRISTAL

Aperitivos Calientes

BRUSQUETINO Y ALBARRACA
BUEY EN SU JUGO
CROQUETES DE PULGONES
SALSA TANDOORI
MAYONÉS DE JAMÓN IBÉRICO
LA DUBÁ
MAYONESA DE CODORNÍZ Y PARMESANO

MAYONESA VARIADA
MAYONÉS BELGA
MAYONÉS DE CHOCOLATE
MAYONÉS DE JAMÓN
MAYONÉS DE LIMÓN

Beverages y frías

CAJETA O RUEDA
MAYONÉS D.O. RIBERA
MAYONÉS Y OTRAS
CAFÉ O INFUSIÓN

Mesa

3

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



Mesa

3



MOD "VESPA AZUL"



marta nacho

gracias
12 OCTUBRE 2024

MONTEVIEJO
castillodemonteviejo.com
latiendadeolivia.com

minuta
de aperitivos
ado con Wakame y Salsa de Chili
Cátricos, Mahonesa de Wasabi y
de Trucha
y Manzana Caramelizada
la Mel, Frutos Secos y Remolacha
Polvo de Jamón Ibérico
on Ahumado y Aguacate
ne de Puerros
ná
ritasta de Col
natural al Cava
Dragón cocinada a
us-Cous y Verduras
e
al Caramelizada
Coco
cial
O Rueda
nito D.O. Rioja
eserva D.O. Ca
Cerveza

2

JOURDES JOS

LYDIA Y GUILL
REGA Y SHEIL
JORGE Y PILA
IVANA Y JOS
NORMA
ROBERTO Y ARA

MESA
2

MOD "FLORAL"

www.latiendadeolivia.com



MOD "BANDERINES"

COMPLEMENTOS EXTRAS
CONSULTAR EN LA
TIENDA ONLINE

[Aqui tienes los complementos](#)



MESEROS PARA MESA DE LOS NOVIOS
O MESA DE LOS NIÑOS



CARTEL PARA LAS SILLAS
DE LOS NOVIOS



LÁGRIMAS DE FELICIDAD



PAI-PAIS



PORTA BENGALAS

Opiniones de nuestros novios en Google:

Ines [oculto]
8 reseñas

★★★★★ Hace 4 meses

Positivos: Calidad, Capacidad de respuesta, Profesionalidad, Valor

Son geniales! Así, sin más. Hacen un trabajo precioso y siempre se adaptan a lo que necesitas, cuando lo necesitas y dónde lo necesitas. Yo vivo en Tenerife y no he tenido ningún problema en que me enviaran muestras y, posteriormente, las invitaciones para mi boda. La calidad es increíble. Si estás dudando, déjalo y apuesta por La Tienda de Olivia porque, francamente, merece la pena. Muchas gracias por el trabajo tan genial!!!!

 Me gusta

Esther [oculto]
1 reseña

★★★★★ Hace 7 meses

Hemos encargado las invitaciones de nuestra boda con ellos y no podemos estar más contentos. Cuidan hasta el último detalle, se adaptan a las propuestas que se hacen y el resultado es perfecto. A nuestros invitados les encantaron.

Pablo [oculto]
5 reseñas

★★★★★ Hace un año

Hoy nos han llegado nuestras invitaciones de boda y estamos encantados, nos llegó en una caja con un montón de detalles muy chulos, se lo curran un montón! Además hicimos varios cambios en el diseño y Pilar respondía enseguida! 100% recomendables!

 1



Marta [oculto]

★★★★★ Hace 8 horas

Ha sido un verdadero placer contactar con Pilar para diseñar la papelería de mi boda. Absolutamente encantadora y súper profesional desde el primer día. Sin lugar a dudas volveré a contactar con ella en un futuro! 100% recomendable!



Maria Jose [oculto]

★★★★★ Hace 28 semanas

Contacté con ellos para mi boda y... ¡Espectacular! La calidad de los trabajos son excelentes. Trato humano y muy cercanos en todo momento. Gran creatividad, eficiencia y eficacia. Se adaptaron a mis gustos al 100%. Formales durante todo el proceso. Para mí... ¡Los volveré a elegir siempre! ¡Recomendables 100%! (Translated by Google) I contacted them for my wedding and ... Spectacular! The quality of the work is excellent. Human treatment and very close at all times. Great creativity, efficiency and effectiveness. 100% adapted to my tastes. Formal throughout the process. For me ... I will always choose them again! 100% recommended!

Cristina [oculto]
5 reseñas

★★★★★ Hace 9 meses

Son geniales. Formales, trabajan rapidísimo, perfectos para mí. Os los recomiendo a todos sin dudar. Atendieron nuestras necesidades sin un pero .y eso que necesitábamos algo diferente. Un 10 porque no les puedo valorar más.

 1



Alejandro [oculto]

2 reseñas

★★★★★ Hace 8 meses

Las invitaciones son preciosas

Teníamos una idea para las invitaciones: algo divertido y que reflejara nuestra forma de ser y lo entendieron enseguida. Nos diseñaron el formato de invitación que queríamos y gustó muchísimo a nuestros invitados. Además la caja llegó con todos los complementos para que nos quedaran perfectas y un montón de detalles para nosotros. Gracias!

 1

Opiniones de nuestros novios en bodas.net:

<https://www.bodas.net/invitaciones-de-boda/la-tienda-de-olivia--e74540>

S

Sandra Esquivel Mán, se casó el 03/10/2020

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Un trato de 10

Trato muy profesional y personalizado. Están en todo momento conectados con nosotros. Experiencia y resultado mejor de lo esperado. Lo recomendaría 100%. A los invitados les han encantado las invitaciones.

E

Esther D., se casó el 01/09/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

¡Simplemente brillantes!

¡Se encargaron de hacer las invitaciones de nuestra boda y nos gustaron tanto que les encargamos el seating plan! ¡El tema de nuestra boda era sobre la ruta 66 y quedó todo genial! ¡Tienen unos diseños increíbles y se adaptan a todo! ¡La facilidad con la que nos hicieron llegar todo a tiempo da mucha tranquilidad! ¡Los recomiendo cien por cien!

A

Alberto, se casó el 04/04/2020

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Muy satisfechos

Estamos muy contentos del resultado. Nos lo han puesto muy fácil y nos dieron ideas. A los invitados les encanta la invitación. Lo recomiendo.

Mónica Carrasco Basso, se casó el 11/04/2020

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Encantados con las invitaciones

Muy buena calidad y atención. ¡Nos ha encantado el diseño! Las recomendamos 100%.

S

Susana Basso, se casó el 09/06/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Invitaciones preciosas

Pedimos unas muestras que nos encantaron. Cuando hicimos el pedido solicitamos un modelo diferente y algunos cambios en el texto, por su parte toda amabilidad y respuestas inmediatas. Nos llegaron en poco tiempo (una semana aproximadamente) y eran aún mejores. Muy recomendable.

Alicia Rodríguez, se casó el 25/04/2020

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Recomendable 100%

Encontramos justo lo que buscábamos. El trato de Pilar inmejorable y a nuestros invitados les han encantado las invitaciones. ¡Volveríamos a elegirla sin duda!



L

Lorena Rincón, se casó el 05/05/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Profesionalidad y magnífico resultado

Fue todo un acierto. El resultado fue mejor de lo esperado y todo lo que yo deseaba. Lo recomiendo mucho, gran calidad a buen precio.

H

Ana Chico Mayorga, se casó el 03/04/2020

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

¡Todo perfecto!

100% recomendable, atención personalizada para que todo esté tal como quieres. Envío rápido y sin ningún tipo de problemas.

L

Laura L, se casó el 28/07/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Encantados

Maravillosa experiencia. Responden rapidísimo, son muy amables y el trabajo que realizan es de 10. A nuestros invitados y en especial a nosotros nos encantaron las invitaciones. Gracias por hacernos esa parte de los preparativos tan fácil.

La tienda de *Olivia*

Invitaciones de boda online

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES



WhatsApp 630506824



@latiendadeolivia



latiendadeolivia.invitaciones



latiendadeolivia_invitaciones

www.latiendadeolivia.com | hola@latiendadeolivia.com