



Todo lo que necesitas para hacer que el día de tu boda sea especial e inolvidable. Desde la decoración y la preparación del lugar, a la comida y celebración.

BODAS //

CATÁLOGO DE EVENTOS Y BODAS /// HOTEL BALNEARIO VALLE DEL JERTE



HBVJ

IN/ÍNDICE

04

PRESENTACIÓN

Quiénes somos, qué te ofrecemos, nuestro compromiso de calidad y muchas cosas más.

08

CÓCTELES

Diferentes propuestas para empezar el evento con buen sabor de boca

18

VEGANOS

Cóctel y diferentes propuestas de menús sanos y saludables.

20

MENÚS

Todas las propuestas posibles y todas las combinaciones posibles.

26

ZONA NIÑOS

Opciones variadas para los más peques.

28

DULCES

Amplia variedad de tartas y postres todos ellos riquísimos.

30

BODEGA

Vinos blancos, tintos y cavas. En nuestra bodega encontrará la mejor selección de vinos.

32

DIVERSIÓN

Barra libre, cócteles, alegría y fiesta! Se acabó la seriedad! A bailar, beber y brindar!



34

EXTRAS CÓCTEL

Rincones y buffets. Todo tipo de complementos para la hora del cóctel.

36

JAMONEROS

Todas las opciones que no pueden faltar en nuestra tierra.

38

RECENAS

Dulces y saladas. Complemento ideal para la barra libre.

40

ESPACIO DECO

Ceremonia civil. Banquetes en exterior...

42

MI PEQUEÑA BODA

Especialmente para ti que quieres un evento familiar e íntimo.

44

ALOJAMIENTO

Opciones para vuestros invitados se alojen en nuestras instalaciones.

46

PROMOCIONES

Bodas en temporada baja, gran número de invitados...

47

CONDICIONES

Todo lo que debes saber a la hora de contratar.





01/

AMOR

Estimados amigos,

En primer lugar, me gustaría daros la enhorabuena por vuestro próximo enlace y, así mismo, agradeceros la confianza depositada en el Hotel Balneario Valle del Jerte.

A continuación, os presentamos una serie de propuestas para que la celebración de vuestra boda con nosotros sea un día inolvidable y perdure en vuestra memoria para siempre.

En el Hotel Balneario Valle del Jerte pretendemos que vuestra capacidad de decisión no se reduzca a la elección del menú, sino que podáis personalizar al máximo el que seguro será el día más feliz de vuestra vida.

Tened en consideración que todo el equipo de profesionales del Hotel Balneario Valle del Jerte está a vuestra disposición para cualquier tipo de información o consulta que nos queráis realizar. Gracias, una vez más, por confiar en nosotros.

Atentamente,
Juan J. Piñeiro
Director Hotel Balneario Valle del Jerte

02/

ESPACIO

En el Hotel Balneario Valle del Jerte contamos con unas instalaciones ideales para la realización de un evento de estas características.

El Salón de Banquetes tiene capacidad para 450 comensales, ubicado en un magnífico jardín en el cual podréis disfrutar con vuestros invitados del contacto con la naturaleza y de los bellísimos paisajes que el Valle del Jerte nos ofrece. Además está equipada con todas las comodidades, tales como climatización, baños privados, medios audiovisuales y cocina de elaboración y terminación propia.

También disponemos de un salón anexo donde llevar a cabo el servicio de Barra Libre de Bodas planteadas en horario de mediodía, muy atractivo y acogedor con posibilidad directa de poder disfrutar del exterior y seguir en contacto directo con la naturaleza que nuestro entorno ofrece.

El resto de instalaciones del Hotel Balneario Valle del Jerte también estarán a vuestra entera disposición. Contamos con 75 habitaciones en las que se podrán alojar todos vuestros invitados y familiares y también podréis disfrutar del Spa y Balneario, con sus piscinas y demás servicios.

Todos aquellos que decidáis casaros en el Hotel Balneario Valle del Jerte habréis elegido un lugar diferente y exclusivo, no deja indiferente, hará que vuestra boda sea recordada no sólo por vosotros, sino por todos vuestros invitados.







C

04/ NUESTROS MENÚS

El precio de nuestros menús incluye:

- Degustación de menús para su elección (gratuidad para 6 personas).
- Cóctel de Bienvenida Estándar.
- Servicio del Banquete.
- Menús vegetarianos y dietas especiales.
- Minutas y protocolos de invitados.
- Montaje mantelería "Estándar Balneario".
- Decoración floral de mesas de Banquetes "Estándar Balneario".
- Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores.
- La posibilidad de celebrar vuestra ceremonia civil en nuestras instalaciones.
- 1 Viaje de autobús ida y vuelta (53 plazas).
- Paquetes de alojamiento especiales para invitados que deseen hospedarse en el Hotel.
- Regalo Especial para los novios.
- Gestión personalizada de cada pareja.
- Estancia en Suite Nupcial la noche de boda con nuestras mejores atenciones: Late Check Out, Fruta elaborada, Botella de Cava
- Circuito Spa para dos personas en nuestro Balneario, a disfrutar después del evento.

Los eventos de menos de 100 comensales adultos firmados en contrato tienen excepciones en las gratuidades. Consultanos

03/ CALIDAD

Nuestro equipo de cocina pone a vuestra disposición una elaborada variedad de menús para que podáis adaptarlos a vuestros gustos y necesidades.

Todos los platos que presentamos están elaborados con productos de primera calidad en los que se mezcla la riqueza de la tradición culinaria de Extremadura con las nuevas tendencias gastronómicas para satisfacer todos los gustos y paladares.

Los platos de cada uno de los menús propuestos en esta carpeta son totalmente intercambiables, es decir, podréis realizar tantas combinaciones de menú como platos haya disponibles.

Si por cualquier motivo os interesa que en el menú se ofrezca algún plato que nosotros no os presentamos, siempre podéis comentarlo con nosotros e intentaremos satisfaceros en la medida de lo posible.

Todos los precios de los menús y extras de banquete que encontrareis en esta carpeta son por persona e incluyen el IVA actual del 10%. En caso de modificación del IVA se aplicará el que esté en vigor en el momento de la facturación.

Todas las tarifas publicadas podrán sufrir modificaciones puntuales debido a fluctuaciones derivadas de incrementos de precios de materias primas y suministros (IPC)

N



[C01]

CÓCTEL ESTÁNDAR

// Picoteo

Selección de ibéricos
Selección de quesos

// Nuestros aperitivos fríos

Mini hojaldritos de pesto con albahaca
Mini pizzas al perejil
Mini lazos de queso
Mini concha con mousse de jamón
Tapita de ensaladilla de langostino
Bombón de foie con frutos secos
Pinchito de milhoja de salmón ahumado y queso
Trufa de queso con rebozado de frutos secos
Brocheta de langostino y vieira
Brocheta de pollo marinado
Chupito de salmorejo de cereza
Chupito de ricotta, compota de manzana verde y cacahuete
Tartaleta de carrillera ibérica
Tartaleta de humus de guacamole y queso feta

// Nuestros aperitivos calientes

Torpedo de gamba y coco
Sticks de pollo
Saquito de cebolla caramelizada
Crujiente de pollo y yuzu
Bolsita de pulled pork
Mini croqueta de jamón

(Agua, vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos incluidos)

[C02]

CÓCTEL ESPECIAL

Cortador de jamón + Jamón ibérico D.O. Guijuelo

// Picoteo

Selección de ibéricos
Selección de quesos

// Nuestros aperitivos fríos

Mini brioche salado de foie y cebolla confitada
Mini brioche de salmón ahumado y queso
Mini brioche de queso de cabra con nueces y miel
Mini brioche de pesto y tomate seco
Cucharita de ceviche de merluza con cebolla roja
Brochetitas de queso fresco y anchoas
Mousse de trigueros y salmón ahumado
Brandadas de bacalao con aceituna negra
Cake pops de pollo y chocolate blanco
Mini volovanes de mousse de pato
Cucharillas de zorongollo
Chupitos de Gazpacho de setas
Vasito de Vichyssoise con crujiente de jamón
Mini cucurucho de pudín de calabacín, queso y gambas
Tartaleta de humus de guacamole y queso feta
Tartaleta de tomates asados y aceituna negra
Tartaleta de queso fondue
Tartaleta de bacalao

// Nuestros aperitivos calientes

Giozas de fungus y pollo
Crujientes de langostino
Crujientes de pollo al curry
Brocheta de codorniz
Croquetas de rabo de toro
Wonton de bogavante y kimchi

// LA HORA DEL VERMUT

Elaboramos ricos vermouths mientras disfrutas de un agradable cóctel en el jardín, Blancos y tintos, bien fresquitos y aderezados a tu gusto.

(Agua, vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos incluidos)

PRECIO//14€

Cócteles únicamente combinables con menús de 3 platos y postre.

Nº de jamones incluidos en cócteles especial y temáticos

* La cantidad de Cortadores de Jamón y Jamones variará en función del número de invitados

De 101 a 150 invitados adultos queda incluido en el precio del cóctel de bienvenida extra 1 cortador de jamón y 1 jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura.

De 151 invitados adultos a 250 invitados adultos queda incluido en el precio del cóctel de bienvenida extra 2 cortadores de jamón y 2 jamones Ibéricos D.O.

Dehesa de Extremadura.

De 251 invitados adultos en adelante queda incluido en el precio del cóctel de bienvenida extra 2 cortadores de jamón y 3 jamones Ibéricos D.O. Dehesa de

Extremadura

* Para bodas inferiores a 100 comensales adultos bajo presupuesto.

[ME01]

MENÚ ESPECIAL 1

CÓCTEL TEMÁTICO “LO MEJOR DE EXTREMADURA”

// Jamón de Bellota D.O. Dehesa de Extremadura (corte en directo)

// Nuestra selección de ibéricos D.O. Dehesa de extremadura

- Salchichón
- Chorizo
- Lomo

// Nuestra selección de quesos extremeños (buffet demostración)

- Queso curado de oveja
- Queso semicurado de cabra
- Queso de cabra a las finas hierbas
- Queso de los Iboreos Queso Torta del Casar

Todos ellos acompañados por Mermeladas del Valle del Jerte y amplia selección de Panecillos y Frutos secos

// Nuestra parrilla de ibéricos (show cooking)

- Delicias de secreto ibérico con pimientos
- Brochetitas de presa ibérica con champiñones
- Hamburguesita ibérica con cherry

Todas estas carnes irán acompañadas de Salsa Chimichurri, Mostaza y Miel, y Mojo Picón más selección de Panecillos variados

// Aperitivos fríos

De bocado

Cucharitas de zorongollo
Bocaditos de Trucha del Jerte en escabeche
Tartaleta de mouse de trigueros del valle del Alagón con salmón ahumado
Pastita de mouse de foie de pato
Cake pops de pollo tikka masala
Trufas de Queso de la Serena

De trago

Chupito de Gazpacho de Cereza
Chupito de Salmorejo Extremeño
Vasito de Humus tradicional con su regaña

// Aperitivos calientes

Cazuelita de bacalao a la dorada
Cazuelita de Patata revolcona
Cazuelita de migas extremeñas
Minicroquetas de boletus del Jerte
Bolsita de carrillera de vaca
Minicroquetas de torta del casar
Steaks de morcilla de Kiko y manzana reineta
Saquito de jamón ibérico

(Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza y Refrescos incluidos)

EN MESA

// Comencemos

Lasaña de bacalao con pesto de verduras asadas

// Cambio de sabor

Sorbete de coco

// De la tierra

Pluma ibérica con salsa de cerveza y miel con gratén de patata

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 104€

10 // CÓCTELES

[ME02]

MENÚ ESPECIAL 2

CÓCTEL TEMÁTICO “LO MEJOR DE ESPAÑA”

// Jamón de Bellota D.O. Guijuelo (corte en directo)

// Nuestra selección de ibéricos D.O. Dehesa de extremadura

- Salchichón
- Chorizo
- Lomo

// Lo mejor de la ría (show cooking)

- Pulpo a feira
- Mejillones al vapor
- Langostinos en su punto de sal

Todo ello acompañado por salsas vinagreta, tártara y rosa.

// Cocina mediterránea (show cooking)

- Arroz con Trigueros y Setas
- Arroz meloso de pescado del Jerte y frutos del mar
- Paella de Carne Ibérica

// Aperitivos fríos

De bocado

Tartaleta de pastel de Cabracho
Cucharita de tártara de anchoas
Parmentier de cebolla caramelizada y torrezno
Bocadito de lomo de atún de Huelva y pimientos del piquillo
Cucharita de taquito de bacalao al pil pil
Cake pops de foie y chocolate blanco
Trufas de Cabrales
Vasito de pollo escabechado

De trago

Chupito de Gazpacho
Chupito de Ajo blanco

// Aperitivos calientes

Cazuelita de alubias de Barco de Ávila
Cazuelita de patatas a la Riojana
Cazuelita de papas arrugás con mojo
Minicroquetas de cecina y piquillos
Minicroquetas de queso Ideazabal
Masclat de chipirones
Steaks de morcilla de Burgos y manzana reineta
Piruletas de codorniz de campo

(Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza y Refrescos incluidos)

EN MESA

// Comencemos

Ensalada de escarola, pimientos asados y bacalao con vinagreta de albahaca

// Cambio de sabor

Sorbete de maracuyá

// De la tierra

Solomillo de ternera y foie con salsa de whisky y patata con mantequilla de ajo

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 106€



TIPS/

¿Cuanto dura cada tipo de cóctel?

Los cócteles estándar y especial tiene una duración aproximada de 1 hora y 15 minutos. Los cócteles temáticos se alargan un poco más y la duración aproximada es de 1 hora y 45 minutos. Si optáis por bodas tipo cóctel la duración total de este servicios suele ser de unas 3 horas y 30 minutos.

¿Qué tipo de cóctel o boda es mejor?

Por supuesto, eso es una decisión que solo depende de vuestros gustos. Las bodas con cóctel estándar o especial que llevan 3 platos en banquete se adaptan a todo tipo de necesidades. Las bodas con cócteles temáticos ofrecen más tiempo en el jardín, más posibilidad de interacción entre invitados...

Las bodas tipo cóctel se disfrutan más en eventos que no superen los 180 comensales, en los que todos puedan disfrutar de los diferentes espacios y rincones que os ofrecemos en la zona de cóctel





[ME03]

MENÚ ESPECIAL 3

CÓCTEL TEMÁTICO “LO MEJOR DE LA TRADICIÓN”

Jamón de Bellota D.O. Dehesa de Extremadura (corte en directo)

// Rincón de mariscos (show cooking)

- Zamburiñas
- Navajas
- Langostinos en su punto de sal
- Brochetas de chipirón

// Rincón de carnes gourmet (show cooking)

- Trinchado de Entrecot de vaca madurada
- Chuletilla de cordero de Extremadura
- Dados de pluma ibérica

Todas estas carnes irán acompañadas de Salsa Chimichurri, Mostaza y Miel, y Mojo Picón más selección de Panecillos variados

// Nuestra selección de Tapitas

Las frías

La de Ensaladilla
La de patatas ali oli
La de empanada
La de tortilla

Las de trago

Chupito de Gazpacho
Chupito de Ajo blanco

Las calientes

La de revolconas
La de migas
La de pulpo a feira
La de calamares
La de croquetas de cocido

(Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza y Refrescos incluidos)

EN MESA

// Comencemos

Pastel de pulpo y langostinos al pimentón de la vera

// Cambio de sabor

Sorbete de limón y jengibre

// Del mar

Lubina rellena de langostino y cebolla caramelizada con salsa de hongos

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 102€

[ME04]

MENÚ ESPECIAL 4

CÓCTEL TEMÁTICO “LO MEJOR DEL MUNDO”

Jamón de Bellota D.O. Guijuelo (corte en directo)

// Selección de Conservas y ahumados

Las más ricas conservas variadas:

- Del mar: mejillones de la ría en escabeche, sardinas en aceite de oliva, zamburiñas a la gallega, gildas de anchoa, salmón y bacalao ahumados.
- De la tierra: perdiz escabechada, bloc de foie de pato. Todos ellos acompañados de picos y regañás.

Buffet demostración.

// Show cooking de fritura Andaluza

Un picoteo ideal para sorprender a tus invitados durante el cóctel.

- Boquerones
- Rabas
- Cazón

Fritos, todos cocinados al momento y en directo. Acompañados con ricas salsas: mahonesa, tártara y vinagreta.

// Aperitivos fríos

De bocado

Tartaleta de pastel de Cabracho
Parmentier de cebolla caramelizada y torreznito
Bocadito de lomo de atún de Huelva y pimientos del piquillo
Cake pops de foie y chocolate blanco
Trufas de Cabrales
Bocadito de guacamole con su nacho
Pastita de mousse de foie de pato
Taqitos de quiche loreine

De trago

Chupito de Gazpacho de remolacha
Vasito de Humus tradicional con su regaña

// Aperitivos calientes

Cazuelita de arroz con trigueros y setas
Cazuelita de bacalao a la Dorada
Cazuelita de pulpo a feira
Minicroquetas de cecina y piquillos
Saquito de pulled pork
Mini baos de papada de cerdo
Gyoza de fungus y pollo

(Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza y Refrescos incluidos)

EN MESA

// Comencemos

Rollitos de salmón, aguacate y langostinos con vinagreta de miel y mostaza

// Cambio de sabor

Sorbete de fresa

// Del mar

Lomo de rodaballo con patata guisadas y aliño de limón

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 106€

TIPS/

¿Cuales son los horarios de una boda habitualmente?

Si os casáis por la mañana sea la ceremonia religiosa o civil suele empezar en torno a las 12:30 o 13:00, Esto supone que estemos planificando el cóctel en torno a las 14:00 o 14:30.

Dependiendo del cóctel que elijamos podremos estar entrando al salón en torno a las 16:00 o 16:30.

La barra libre, en condiciones normales estaría empezando sobre las 18:30 o 19:00.

Si optáis por una boda de tarde la ceremonia puede estar entre las 19:00 o 19:30 aproximadamente.

El cóctel podría empezar en torno a las 20:00 o 20:30 y pasaríamos a cenar sobre las 21:30 o 22:00 dependiendo del cóctel elegido.

La barra libre en bodas cena suele empezar frecuentemente entre las 12:30 y la 1:00.

Recordad que en bodas cena podríais optar por realizar el banquete también en el exterior.

Si habéis optado por una boda tipo cóctel los horarios de comienzo de la barra van a ser muy similares que con las otras opciones de boda.

// Jamón de Bellota D.O. Guijuelo (corte en directo)

// Nuestra selección de quesos extremeños (buffet demostración)

- o Queso curado de oveja
- o semicurado de cabra
- o de cabra a las finas hierbas
- o Queso de los Ibores
- o Torta del Casar

Todos ellos acompañados por Mermeladas del Valle del Jerte y amplia selección de Panecillos y Frutos secos

// Nuestra parrilla de ibéricos (show cooking)

- o Delicias de secreto ibérico con pimientos
- o Brochetitas de presa ibérica con champiñones
- o Hamburguesita ibérica con cherry

Todas estas carnes irán acompañadas de Salsa Chimichurri, Mostaza y Miel y Mojo Picón más selección de Panecillos variados

// Nuestro puesto de tortilla de patata

- o La clásica (por supuesto con cebolla)
- o La paisana / Con setas / Con bacalao
- o La rellena de jamón y queso

Acompañadas de selección de Panecillos variados

// Lo mejor de la ría (show cooking)

- o Pulpo a feira
- o Mejillones al vapor
- o Langostinos en su punto de sal

Todo ello acompañado por salsas vinagreta, tártara y rosa.

// Cocina mediterránea (show cooking)

- o Arroz con Trigueros y Setas
- o Arroz meloso de pescado del Jerte y frutos del mar
- o Paella de Carne Ibérica

// Aperitivos fríos

De bocado

Cucharitas de zorongollo

Bocaditos de Trucha del Jerte en escabeche

Tartaleta de mousse de trigueros del valle del Alagón con salmón ahumado

Pastita de mousse de foie de pato

Redondito de foie y chocolate negro

Trufas de Queso de la Serena

De trago

Chupito de Gazpacho de Cereza

Vasito de Hummus tradicional con su regaña

// Aperitivos calientes

Cazuelita de bacalao a la dorada

Cazuelita de patata revolcona

Cazuelita de migas extremeñas

Minicroquetas de cocido Maragato

Taquitos de queso Samosa de Centolla

Steaks de morcilla de Burgos y manzana reineta

Piruletas de codorniz de campo

// Nuestra selección de postres

Esfera de Ferrero sobre bizcocho de cacao

Tarrito de tres chocolates

// Nuestro carrito de helados artesanos

- o cookies and cream,
- o yogurt con frutos del bosque,
- o nata con nueces,
- o brownie,
- o tiramisú.

Todos ellos acompañados de divertidas coberturas y siropes.

// Nuestro coffee bar

Selección de cafés del mundo:

- o Colombia,
- o Etiopía,
- o Nicaragua.

Selección de té aromas intensos:

- o miel y caramelo,
- o negro con frambuesa,
- o verde tropical.

...y para acompañar os ofrecemos una selección de pastas de té, tartas caseras de zanahoria y doble chocolate y mini pastelitos surtidos.

(Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza y Refrescos incluidos)

PRECIO// 94€

// Jamón de Bellota D.O. Guijuelo (corte en directo)

// Nuestra selección de quesos del mundo (buffet demostración)

- o Queso Gouda
- o Queso Roquefort
- o Queso Brie Queso Emmental
- o Queso Cheddar
- o Queso Mascarpone

Todos ellos acompañados por Mermeladas del Valle del Jerte y amplia selección de Panecillos y Frutos secos

// Nuestra parrilla de cortes argentinos (show cooking)

- o Tiras de asado
- o Brochetitas de vacío con champiñones
- o Choripán

Todas estas carnes irán acompañadas de Salsa Chimichurri, Criolla, Barbacoa y agridulce

// Nuestro puesto de pizzas y risottos

- o Risotto de setas y espárragos
- o Risotto de gambas y tomate
- o Risotto ibérico
- o Pizza margarita
- o Pizza 4 quesos
- o Pizza de jamón y setas

Acompañadas de selección de Panecillos variados

// Lo mejor de los mares del mundo (show cooking)

- o Brocheta de gambas New Orleans
- o Mejillones a la belga
- o Ceviche de pulpo

// Barra de sushi

- o Futomaki de salmón, pepino y zanahoria
- o Futomaki de surimi y pepino
- o Futomaki vegetal California roll de salmón y sésamo blanco
- o California de verdura y surimi con sésamo negro
- o Nigiri de salmón
- o Nigiri de gambas

// Nuestro Rincón de tapitas del mundo

De bocado

Mini brioches foie gras y cebollas confitadas

Mini brioches salmón ahumado y queso

Mini brioches queso de cabra con nueces y miel

Mini brioches pesto y tomate seco

Bocadito de guacamole con su nacho

Pastita de mousse de foie de pato

Taquitos de quiche loreine

De trago

Chupito de Crema fría de calabaza y naranja (Marruecos)

Vichyssoise (Francia)

Vasito de Hummus con su regaña

// Aperitivos calientes

Mini brochetas yakitori

Pollo al estilo cajún crujiente

Samosas de calamar

Cigarritos de pollo al estilo thai

Tequeños rellenos de queso

Gyoza de gambas

// Nuestra selección de postres American Style

Pecan pie

Apple pie Carrot cake

Red velvet cake

Cheese cake

Fudge cake

// Nuestro carrito de paletinas mexicanas

- o cookies and cream
- o yogurt con frutos del bosque
- o nata con nueces
- o brownie
- o tiramisú

Todos ellos acompañados de divertidas coberturas y siropes.

// Nuestro coffee bar

Selección de cafés del mundo:

- o Colombia
- o Etiopía
- o Nicaragua

Selección de té aromas intensos:

- o miel y caramelo
- o negro con frambuesa
- o verde tropical

...y para acompañar os ofrecemos una selección de pastas de té y deliciosos pasteles árabes.

(Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza y Refrescos incluidos)

PRECIO// 98€

TIPS/

¿Qué complementos incluir en el cóctel?

Si habéis elegido un cóctel temático o la opción sólo cóctel no os recomendamos añadir nada más. Lo que si podríais hacer es sustituir algún rincón que os guste más o algún canapé en particular que os parezca que os encaje mejor. Por ejemplo: he elegido cóctel Lo mejor de Extremadura pero el lugar del buffet de quesos me gusta más el rincón de tortillas...

Si optais por la opción de cóctel estándar muchas veces os planteais la opción de añadir algún rincón. Es muy buena opción. Lo que más suelen elegir la mayoría de parejas en añadir cortador de jamón + jamón o buffet de quesos, aunque podríais elegir cualquiera de las opciones que os planteamos más adelante (pág. 34)

Si añadís jamón con corte en directo os recomendamos que hasta 150 comensales aproximadamente contrateis 1 jamón y a partir de 150 comensales contrateis 2 jamones. Como norma, de un jamón se obtienen unos 40 platos y con esa proporción saldría un plato de jamón por cada 3 invitados.

”



[Mvegano]

CÓCTEL VEGANO

//NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS EXTREMEÑOS (BUFFET DEMOSTRACIÓN)

Feta vegano CE, CT, SC
Mozarella vegano, CT, SC
Finas hierbas vegano CE, CT, SC
Loncheado variado. CE, CT, SC
Sobrasada vegetal, CT, SC
Falso salami, CT, SC
Falsa mortadela CE, CT, SC

//NUESTRO RINCÓN DE TORTILLAS (SC)

La clásica
La paisana
Con setas

// NUESTRA PARRILLA DE VERDURAS (CT, SC)

Brochetas de champiñón
Mini hamburguesas chicken style
Salteado Siciliano

//NUESTRO RINCÓN DE ARROCES (SC)

Arroz con trigueros y setas
Paella de verduras .

//NUESTRO RINCÓN DE PIZZAS (SC)

Pizza de tomate y mozarella
Pizza de berenjena y pimientos
Pizza de rúcula

//APERITIVOS FRÍOS

De bocado

Cucharita de zorongollo CE, CT, SC
Bocadito de berenjena en escabeche CE, CT, SC
Tartaleta de mousse de trigueros CE, CT, SC

De trago

Chupito de gazpacho de cereza CE, CT, SC
Vasito de humus tradicional con bastoncito de zanahoria CE, CT, SC

//APERITIVOS CALIENTES

Cazuelita de noodles chinos, CT, SC
Cazuelita de chili vegano, CT, SC
Cazuelita de Tajín con higos, CT, SC
Falafel, CT, SC
Samosa de cebolla caramelizada CE, CT, SC
Bastoncitos de berenjena a la miel CE, CT, SC
Tempura de verduritas CE, CT, SC

//DULCES (SC)

Tarta de chocolate
Apple pie

//NUESTROS HELADOS ARTESANOS (SC)

Helado vegetal de caramelo con cookies y trocitos de chocolate
Helado de chocolate elaborado con leche de almendras y trocitos de brownie

//CANAPÉS INCLUIDOS EN CADA OPCIÓN DE CÓCTEL

CE: cóctel estándar o especial
CT cóctel temático
SC solo cóctel

VERDE, QUE TE QUIERO VERDE

OPCIÓN 1

//Comencemos

Crema de calabaza al curry

// De primero

Hojaldre de escalibada y salsa romescu

// Cambio de sabor

Sorbete

// De segundo

Guiso de albóndigas veganas con puré trufado y setas.

// Dulce

Tarta de manzana

OPCIÓN 2

//Comencemos

Salmorejo tradicional con verduritas encurtidas

// De primero

Lasaña de pisto extremeño

// Cambio de sabor

Sorbete

// De segundo

Salteado de verduras teriyaki y arroz jazmín

// Dulce

Fondant de chocolate

OPCIÓN 3

//Comencemos

Ensalada de cítricos y dados de tofu fritos

// De primero

Tabulé de quinoa

// Cambio de sabor

Sorbete

// De segundo

Pizza vegana 3 quesos

// Dulce

Arroz con leche

**Todos los menús veganos solicitados deberán ser iguales

PRECIO CON CÓCTEL ESTÁNDAR// 49€ (IVA incluido)

PRECIO CON CÓCTEL TEMÁTICO// 69€ (IVA incluido)

PRECIO SOLO CÓCTEL // 89€ (IVA incluido).



TIPS/

¿Cómo elegir cóctel y menú vegano?

Con respecto al cóctel es muy fácil, no tenéis que hacer nada. Si vuestra boda es con cóctel estándar o especial a los invitados veganos les serviremos los canapés marcados con CE. Si la boda es con cóctel temático se les servirán los canapés marcados con CT, y si la boda es solo cóctel se le servirá el cóctel vegano completo.

Con respecto al menú lo que debéis saber es que tenéis que elegir el mismo menú vegano para todos los invitados veganos (al igual que elegimos el mismo menú para todos los invitados)

En el caso de que la boda sea con cóctel estándar se servirán los menús completos y en el caso de que sea con cóctel temáticos se sirven el **Comencemos + Cambio de Sabor + Segundo plato + Dulce**

¿Cómo elegir cóctel y menú para los invitados con alergias?

Pués en este caso no tenéis que elegirlo. Solo necesitaremos que nos reseñéis que personas tienen alergias, en que mesa van y a que tienen alergia.

Procederemos a adaptar el menú y el cóctel a esas alergias en concreto y nos pondremos en contacto con estos invitados durante el cóctel para informarles de las adaptaciones que les hemos realizado.

El dato de los invitados con alergia os lo solicitaremos 15 días antes del evento en el mismo momento que nos facilitéis el protocolo de invitados.



TIPS/

¿Qué incluye el precio del menú?

Todos los menús incluyen la bebida tanto del menú como del cóctel elegido (Agua vino, cerveza, refrescos, café y licores) En la página 38 encontraréis la carta de vinos. La bodega está compuesta por un vino blanco, un tinto y un cava a vuestra elección.

También tenéis la opción de elegir sin incremento de precio el sorbete del sabor que queráis.

En cuanto al postre en la página 28 encontraréis todas las opciones posibles, todas ellas incluidas en el precio del menú que hayáis elegido.

¿Qué cambios puedo hacer en el menú?

Todos los que queráis, podéis sustituir unos platos por otros, unas guarniciones por otras, etc. Por ejemplo el menú finalmente elegido puede estar formado por el entrante del menú 1, el pescado del menú 5 y la carne del menú 8, os pasaremos presupuesto personalizado de esa configuración.

¿Cómo acertar a la hora de elegir el menú?

Partiendo de la base de que siempre acertaréis ahí van unos pequeños consejos.

Elegid siempre en función de vuestros gustos sin pensar en lo que creéis que a otros les pueda gustar. Seguro que acertaréis.

En la prueba de menú, elegid platos de variedades diferente para tener alternativas. Por ejemplo: como entrantes probad una ensalada, una crema y un plato caliente, en las carnes elegid una de cerdo, una de ternera y un ave...

También está bien tener en cuenta la fecha del año en la que celebraremos la boda a la hora de elegir un menú más contundente o menos.



[M01] AMISTAD

// Comencemos

Gazpacho de espárrago blanco, picada de gambas y encurtidos

// Del mar

Salmón con salsa de vino y tomates secos salteados

// Cambio de sabor

Sorbete de limón

// De la tierra

Magret de pato asado con panadera de boniato y salsa de naranja y chocolate

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 76€

[M02] CUPIDO

// Comencemos

Ceviche de corvina y mango

// Del mar

Lomo de atún con parmentier de calabaza y salsa de cereza

// Cambio de sabor

Sorbete de mango

// De la tierra

Carrillera ibérica agridulce con polenta cremosa

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 79€

[M03] PASIÓN

// Comencemos

Ensalada de rulo de cabra, almendra garrapiñada y tomate seco con vinagreta de albahaca

// Del mar

Lomo de dorada en salsa de cava Extremeño y espárragos verdes

// Cambio de sabor

Sorbete de manzana

// De la tierra

Solomillo ibérico albardado en panceta, salsa de setas y patatas a lo pobre

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 81€

[M04] CARIÑO

// Comencemos

Crema de marisco y rape salteado en mantequilla de eneldo

// Del mar

Taco de bacalao sobre guiso de chipirón y coulis de piquillos

// Cambio de sabor

Sorbete de frambuesa

// De la tierra

Confit de pato, salteado de verduras y jengibre y salsa de pera con PX

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 84€

[M05] COMPAÑIA

// Comencemos

Tartar de presa ibérica y mayonesa de pimentón de la Vera.

// Del mar

Lomo de rodaballo con panadera de hongos y aliño de tomillo y limón

// Cambio de sabor

Sorbete de mandarina

// De la tierra

Taco de carrillera de ternera sobre crema de boniato y crujiente de puerro

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 85€

[M06] ATRACCIÓN

// Comencemos

Crema de boletus y foie con taquitos de jamón y picatostes

// Del mar

Corvina al horno con boniato asado y mojo suave

// Cambio de sabor

Sorbete de mojito

// De la tierra

Secreto de ibérico con salsa de naranja y patata gajo

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 88€

[M07] CERCANO

// Comencemos

Ensalada de frutas y colitas con salsa chantilly y glace balsámico

// Del mar

Lomo de lubina al gratén de marisco y crema fina de guisantes

// Cambio de sabor

Sorbete de cereza

// De la tierra

Entrecot de vaca madurada con rodaja de patata, pimienta frito y salsa de vino

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 89€

[M08] TERNURA

// Comencemos

Canelón de brick de pato y boletus con chutney de piña y boletus

// Del mar

Lomo de merluza con piperrada y bilbaína de ajos tiernos

// Cambio de sabor

Sorbete de naranja

// De la tierra

Cochinillo confitado al estilo tradicional con patatas panadera

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 92€



[M09] CARICIA

// Comencemos

Taquito de atún en escabeche cítrico y crema tibia de calabaza

// Del mar

Pulpo braseado con rodaja de patata al mojo verde y aceite de pimentón de la Vera

// Cambio de sabor

Sorbete de piña

// De la tierra

Lomo de ibérico a baja temperatura sobre puré de panaderas y salsa de limón

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 93€

[M10] SEDUCCIÓN

// Comencemos

Ensalada de bacalao al pimentón de la Vera y tártara de gambas

// Del mar

Brocheta de rape y langostino sobre puré de apionabo y salsa de lima

// Cambio de sabor

Sorbete de Gin Tonic

// De la tierra

Lingote de rabo de vaca sobre crema de guisante con patata ibérica y salsa de piquillos

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 95€

[M11] COMPRENSIÓN

// Comencemos

Gazpacho de cereza

// Del mar

Mero en salsa de espárragos y salteado de setas

// Cambio de sabor

Sorbete de piña colada

// De la tierra

Taco de presa ibérica asada con salsa de cítricos y verduras al wok

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 96€

[M12] COMPAÑÍA

// Comencemos

Ensalada de pulpo y langostinos con aliño de vinagreta marinera

// Del mar

Rape sobre cama de judía verde y refrito de jamón ibérico

// Cambio de sabor

Sorbete de mora

// De la tierra

Solomillo de retinta, gratén de setas y salsa de vino de Oporto

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 98€



[M13] SERENIDAD

// Comencemos

Ensalada de solomillo ibérico escabechado con aliño de frutos rojos

// Del mar

Bogavante gratinado con bechamel de marisco y parmesano

// Cambio de sabor

Sorbete de melocotón

// De la tierra

Taco de cordero deshuesado, parmentier violeta y salsa de café

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 99€

[M14] A TU GUSTO

Si vuestro plato favorito no se encuentra entre todos los que te ofrecemos, no te quedes con las ganas y háznoslo saber.

Estaremos encantados de adaptarnos a vuestras necesidades y convertir vuestras sugerencias y peticiones en realidad.

Nuestro equipo de cocina se pondrá manos a la obra para que vuestro menú sea perfecto e inolvidable.





TIPS/

¿Cómo elegir barra libre?

Para la elección de la barra libre os sugerimos que os baséis en el número de comensales.

Para bodas hasta 180 comensales os recomendamos siempre optar por la opción de barra libre por persona. os facilitará el trabajo, estaréis totalmente cubierto ya que no os tenéis que preocupar porque falte bebida y el presupuesto va a resultar muy similar al de la barra libre por botellas.

Si el número de comensales de vuestro enlace es elevado, más de 200 podéis valorar la opción por botellas ya que os permitirá ahorrar un poco en presupuesto y si os habéis quedado cortos podréis ampliar sobre la marcha el número de botellas o sustituir una tipología por otra.

En todo caso, siempre que nos lo solicitéis os plantearemos presupuesto de ambas opciones para que podáis compararlas.

¿Cuál es la duración de la barra libre?

La decisión final es siempre vuestra. Cómo sugerencias.

Bodas comida: tendencia habitual suele ser contratar en torno a 5 ó 6 horas.

Bodas cena: la media suele ser un poco menor. La media de contratación suelen ser 4 horas.

Debéis saber que el servicio de barra libre no se puede ampliar sobre la marcha y se realizará por el número de horas firmado en contrato previamente.



TIPS/

¿Cómo funciona el menú de niños?

Para configurar el menú de niños debéis elegir los PLATOS DEL 1 AL 4 y combinarlos con cualquiera de las opciones planteadas como principales. Por ejemplo: Entremeses fríos y calientes con pechuga empanada y patatas fritas. El postre es el mismo que el que hayáis elegido para los adultos. Tened en cuenta que debéis elegir un único menú para todos los niños.

¿Qué debo saber con respecto al menú de staff?

Es el menú que os ofrecemos para los profesionales que vienen a trabajar a vuestro enlace y necesitáis ofrecerles comida ya que deben estar presentes durante el evento. No es necesario contratar menú staff, también podéis ofrecerles menú de niño o menú de adulto. Es vuestra elección. El menú de staff debe ser el mismo para todos los staff contratados..





TE QUIERO, PEQUEÑ@

// PLATO ÚNICO = PLATO + PRINCIPAL

// Plato 1

Combinado de entremeses fríos y calientes, y patatas fritas +

// Plato 2

Combinado de pizza y patatas fritas +

// Plato 3

Combinado de nuggets de pollo y patatas fritas +

// Plato 4

Combinado de ensalada y arroz +

+ PRINCIPAL

- Pechuga de pollo empanada o a la plancha
- Lomo de ibérico a la plancha
- Solomillo de ibérico a la plancha
- Hamburguesa de ternera con queso
- Palitos de merluza
- Escalopes de ternera empanados
- Salmón a la plancha

// Dulce

Tarta Nupcial con helado o postre especial

(Agua, Refrescos y Zumos incluidos)

PRECIO// 22€



MENÚ 1

//Comencemos

Ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado, queso san simón y vinagreta de cítricos

//Principal

Medallón de pluma ibérica con salsa de manzana y gratén de patata

//Dulce

Tarta nupcial o postre especial

Precio: 38€

MENÚ 2

//Comencemos

Salmorejo Cordobés

//Principal

Entrecote de vaca con patatas al montón

//Dulce

Tarta nupcial o postre especial

Precio: 38€

MENÚ 3

//Comencemos

Ensalada de rulo de cabra, jamón ibérico y pipas de calabaza con vinagreta de nuez

//Principal

Suprema de merluza en salsa de espárragos y azafrán con colitas de langostinos

//Dulce

Tarta nupcial o postre especial

Precio: 38€

TIPS/

¿ Cómo elegir postre?

Al igual que con el resto de platos del menú os sugerimos que en la prueba de menú os abráis a probar variedades distintas para así tener más clara la elección.

Debéis saber que las tartas clásicas van acompañadas de helado y los postres especiales no (excepto los que lo indican en su denominación, aunque nos lo podéis solicitar bajo presupuesto.

¿ Corte de tarta SI o NO?

Aunque es una decisión muy personal lo que debéis saber es que lo teneis incluido. Os ofrecemos la opción de corte de tarta gratuita. (la tarta ofrecida tiene única altura).

También podéis preguntarnos por opciones de tartas para el corte más elaboradas, os pondremos en contacto con empresas con las que ya hemos colaborado..

”



[T01]

// NUESTRAS TARTAS CLÁSICAS

Tartas nupciales incluidas en el precio de nuestros menús

Tarta San Marcos
Tarta Selva Negra
Tarta de hojaldre con almendras
Tarta de hojaldre con frutos del bosque
Tarta de chocolate blanco
Tarta de queso y frutos rojos
Tarta Muerte por Chocolate
Tarta de Oreo
Tarta Red Velvet
Carrot cake

[H01]

//NUESTROS HELADOS

Incluidos en el precio de nuestros menús con tarta nupcial.
En caso de desear acompañar su postre especial con nuestros helados supone un suplemento bajo presupuesto.

Helado de crema de mandarina
Helado de crema de yogur con frutos del bosque
Helado de crema de higo con chocolate
Helado de crema de chocolate con bizcocho brownie
Helado de piña y coco
Helado de crema de nueces

[P01]

//SELECCIÓN DE POSTRES

Postres especiales incluidos en el precio de nuestros menús

Crepe de Ferrero sobre bizcocho de cacao
Tartín de galleta y kínder
Tarrito de chocolate en tres texturas
Tarrito de helado de tocino de cielo, nata y nueces
Sable de limón y merengue
Pastel Capuccino
Pionono de dulce de leche
Tartaleta de galleta con lemon curd, merengue tostado y limonchelo
Bomba de merengue con chocolate
Corona de suflé de limón
Torrija con crema inglesa y bola helada de vainilla
Cheese cake con frutos rojos
Coulant relleno de chocolate blanco y bola helada
Delicia de albahaca y lima

[S01]

//SORBETES ÚNICOS

Amplia variedad de sorbetes de sabores especiales y características variadas. Nuevos sabores y opciones con características muy particulares.

Sorbete de Horchata
Sorbete de Yuzu
Sorbete de pera
Sorbete de plátano de Canarias
Sorbete de chocolate negro y naranja
Sorbete de cactus cítricos
Sorbete de frambuesa lichi rosa
Sorbete de Sidra



TIPS/

¿Qué tener en cuenta a la hora de elegir la bodega?

En primer lugar vuestros gustos, así nunca fallareis.

Si aún así necesitáis consejo tened en cuenta igual que con la elección del menú la época del año. En verano se demandan más vinos más frescos, con menos acentuación alcohólica y más fáciles de beber.

También debéis tener en cuenta que casen bien con los platos que habéis elegido en el menú.

También os sugerimos que si os gusta algún vino que no está entre nuestras referencias, nos lo hagáis saber ya que si existe la posibilidad de ofrecérselo, lo haremos. Os informaremos de si supone algún incremento en el precio del menú o estaría incluido.



[B1bodega]

Nuestros vinos incluidos en precio de menú

En caso de rotura de stock, podrá ser sustituida cualquier referencia por otra de similares características

//Blancos

Melior Verdejo	D.O. Rueda
Melior Sauvignon Blanc	D.O. Rueda
Erre de Herrero Verdejo	D.O. Rueda
Castelo de Medina Verdejo	D.O. Rueda
Cuatro Rayas Verdejo	D.O. Rueda
Polvorete	D.O. Bierzo
Capela de Axis Albariño	D.O. Rías Baixas
Marieta	D.O. Rías Baixas
Alma atlántica	D.O. Rías Baixas
Joaquín Rebolledo	D.O. Valdeorras
El novio perfecto	D.O. Valencia
3404 Blanco / Rosado	D.O. Somontano
Yllera 5.5 Frizzante	V.T. Castilla y León
Barbadillo VI Cool Frizzante	V.T. Cadiz
Carlos Plaza	V.T. Extremadura
Primavera Chardonnay	V.T. Extremadura
Tiara	V.T. Extremadura

//Tintos

Pradorey Roble Origen	D.O. Ribera del Duero
Protos Roble	D.O. Ribera del Duero
Ricardo Dumas Roble	D.O. Ribera del Duero
Sitio de Valdehermoso	D.O. Ribera del Duero
Tamiz de Teófilo Reyes	D.O. Ribera del Duero
Finca Resalso	D.O. Ribera del Duero
La Planta	D.O. Ribera del Duero
Edulis de Altanza	D.O. Ca Rioja
Mitarte la Secreta	D.O. Ca Rioja
Artuke	D.O. Ca Rioja
Honoro Vera	D.O. Ca Rioja
Dehesa de la Granja	V.T. Castilla y León
El Marciano	V.T. Castilla y León
Laya	D.O. Almansa
Señorío de Lazan	D.O. Somontano
Habla del Silencio	V.T. Extremadura
Gotas de Habla	V.T. Extremadura
Carlos Plaza	V.T. Extremadura
Palacio Quemado Crianza	V.T. Extremadura
Viña Puebla 12 meses en barrica	D.O. Ribera del Guadiana

//Cavas

Terra Eva Brut Nature	D.O. Cava
Terra Eva Semiseco	D.O. Cava
Viña Romale Brut Rosado	D.O. Cava

Nuevos vinos con suplemento.

En caso de plantear realizar prueba de alguno de los vinos con suplemento se abonará el PVP de la botella solicitada

//Blancos **Suplemento 7€**

Mar de Frades	D.O. Rías Baixas
Terras Gaudas	D.O. Rías Baixas
Valdesil Godello sobre Lias	D.O. Valdeorras

//Tintos **Suplemento 8€**

Carmelo Rodero 9 meses	D.O. Ribera del Duero
Emilio Moro	D.O. Ribera del Duero
Pesquera	D.O. Ribera del Duero
Muga crianza	D.O. Ca Rioja

// Cavas y Champagnes

Juve y Camps Suplemento 4€	D.O. Cava
Moet & Chandon Suplemento 8€	A.O.C.

[BL1]

BARRA LIBRE

Ponemos a vuestra disposición dos formas de organizar la barra y el baile para que podáis pasar un final de banquete inolvidable. En ambas opciones establecemos como base un mínimo de tres horas. En cualquiera de las dos opciones incluye como cortesía del establecimiento el servicio de dj

// Opción A:

- Servicio de barra libre 3 horas.18 € por persona
- Suplemento de 1,2 y 3 horas o más bajo presupuesto.

// Opción B:

Servicio de barra por botellas. Se calculará un presupuesto en función de los invitados adultos y las horas establecidas de barra con una serie de botellas que podrán combinarse.

* Podemos ofrecer posibilidad de bebidas premium en cualquiera de las opciones de barra. Consultadnos.

[BL2]

BARRA LIBRE BEBIDAS PREMIUM

Selección de bebidas Premium servidas en copa y acompañadas de sus guarniciones

- Ginebras: Hendrix, Nordes, Gvine, Citadelle
- Ronas: Santa Teresa 1796, Matusalen 23 años,
- Whiskys: Chivas Regal 12 años, Mcalkam seven oak

Suplemento por persona 12€ para 3 horas de barra libre.

Precio para suplemento de 1, 2, 3 o mas horas bajo presupuesto.

[SC1]

SERVICIO DE COCTELERÍA

Disfruta de un servicio diferente, una forma distinta de tomar unas copas, más divertida y refrescante. Prueba la selección de cócteles que preparamos para ti;

// Con alcohol

- Mojito clásico
- Mojito de cereza
- Acapulco o Sunrise
- Daiquiri
- Piña colada
- Caipirinha clásica o Caipiroska

// Sin alcohol

- San Francisco
- Piña colada sin
- Paradise (frutal)

Puedes elegir 5 combinados distintos dentro de nuestra selección. Suplemento por persona 10 € para 3 horas de barra libre.

Precio para suplemento de 1, 2, 3 o mas horas bajo presupuesto.

**Si quieren incluir sólo coctelería sin alcohol a barra libre precio 4 euros por persona.

**Tienes la posibilidad de realización de servicio de coctelería durante el servicio de cóctel de bienvenida, pidenos información y precios.



[FIESTA]





[EC1]

EXTRAS PARA TU CÓCTEL DE BIENVENIDA

// NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS EXTREMEÑOS

- Queso curado de oveja
- Queso semicurado de cabra
- Queso de Cabra a las finas hiervas
- Queso de lo Ibores
- Queso Torta del Casar

Buffet demostración

Todos ellos acompañados por Mermeladas del Valle del Jerte y amplia selección de Panecillos y Frutos secos

PRECIO// 8€

// NUESTRA PARRILLADA DE IBÉRICOS

- Delicias de secreto ibérico con pimientos
- Brochetitas de presa ibérica con champiñones
- Hamburguesita ibérica

Show cooking

Todas estas carnes irán acompañadas de Salsa Chimichurri, Mojo Picón y Mostaza y Miel más selección de Panecillos variados

PRECIO// 9€

// RINCÓN DE REFRESCOS HECHOS EN CASA

- Limonada
- Naranjada
- Refresco de Piña
- Refresco de Manzana

PRECIO// 5€

// LA HORA DEL VERMUT

Elaboramos ricos vermouths mientras disfrutas de un agradable cóctel en el jardín, Blancos y tintos, bien fresquitos y aderezados a tu gusto.

También puede ser un momento ideal la espera de la ceremonia civil.

PRECIO// 7€

// SERVICIO DE BEBIDAS ESPERA CEREMONIA

Haz que la espera de tus invitados sea más llevadera. Agua, cerveza, refrescos y vino durante los momentos previos de la ceremonia hasta vuestra llegada.

PRECIO// 5€

// BARRA DE CERVEZAS DE EXTREMADURA

- Cerex Pilsen
- Cerex Ibérica de Bellota
- Cerex Castaña
- Cerex Cereza

PRECIO// 7€

// BARRA DE SUSHI

- Futomaki de salmón, pepino y zanahoria
- Futomaki de surimi y pepino
- Futomaki vegetal
- California roll de salmón y sésamo blanco
- California de verdura y surimi con sésamo negro
- Nigiri de salmón
- Nigiri de gambas

PRECIO// 10€

// NUESTRO PUESTO DE TORTILLA DE PATATAS

- La clásica (por supuesto con cebolla)
- La paisana
- Con setas
- Con bacalao
- La rellena de jamón y queso

Acompañadas de selección de Panecillos variado

PRECIO// 6€

// NUESTRO RINCÓN DE EMPANADAS

- De carne
- De bacalao
- De pulpo
- De atún

PRECIO// 9€

// SHOW COOKING DE FRITURA ANDALUZA

Un picoteo ideal para sorprender a tus invitados durante el cóctel.

- Boquerones
- Rabas
- Cazón

Fritos, todos cocinados al momento y en directo.

Acompañados con ricas salsas: mahonesa, tártara y vinagreta.

PRECIO// 9€

// BUFFET DE CONSERVAS Y AHUMADOS

Las más ricas conservas variadas:

- Del mar: mejillones de la ría en escabeche, sardinas en aceite de oliva, zamburiñas a la gallega, gildas de anchoa, salmón y bacalao ahumados.
- De la tierra: perdiz escabechada, bloc de foie de pato. Todos ellos acompañados de picos y regañás.

PRECIO// 14€

[CJ1]

CORTADORES DE JAMÓN

Cabe la posibilidad de completar el cóctel de bienvenida con cortadores de jamón. Éstos son profesionales y productores de jamón con lo que la calidad está asegurada.

Un toque elegante para dar la bienvenida a vuestros invitados por todo lo alto. Darás la oportunidad de degustar el producto estrella de la tierra a todos aquellos invitados que vengan de otros lugares.

JAMONES

// D.O. Dehesa de Extremadura (50€/kg)

- Cortador de jamón + jamón ibérico: 725€
- Cortador de jamón + 2 jamones ibéricos: 1400€
- Cortador de jamón + 3 jamones ibéricos: 2300€

// D.O. Guijuelo (40€/kg)

- Cortador de jamón + jamón ibérico: 490€
- Cortador de jamón + 2 jamones ibéricos: 960€
- Cortador de jamón + 3 jamones ibéricos: 2100€

PALETAS

// D.O. Dehesa de Extremadura (35€/kg)

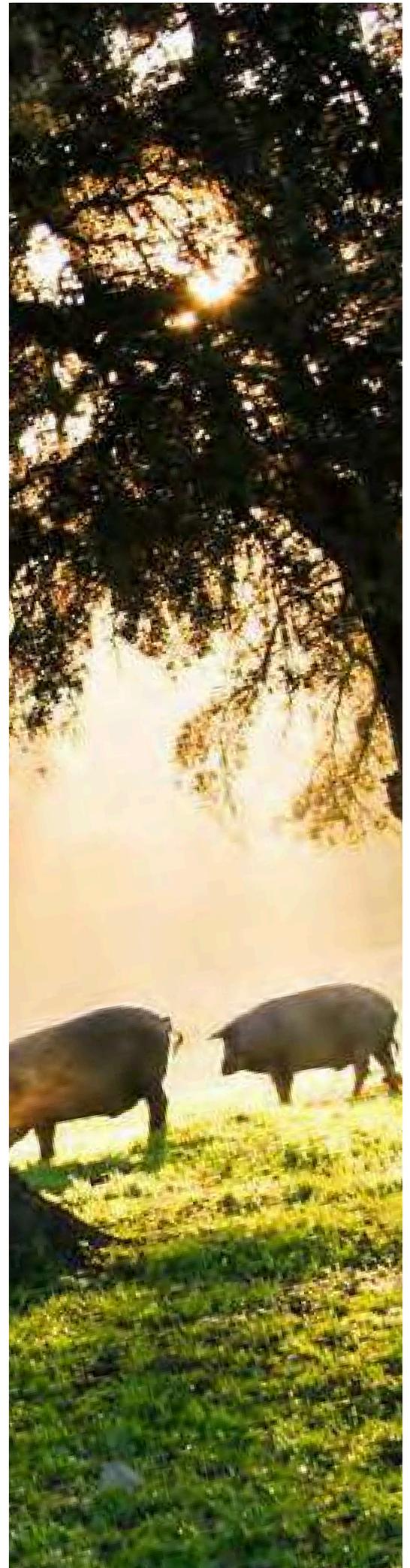
- Cortador de jamón + paleta ibérica: 350€ €

// D.O. Guijuelo (25€/kg)

- Cortador de jamón + paleta ibérica: 275€

***Los precios son aproximados. Podrían variar según el peso del jamón. Precios calculados para jamones de 9 kg y paletas de 5 kg

**Existe posibilidad de otras opciones de jamón. Os informamos.





TIPS/

¿Por qué recena optamos?

Una vez más os vamos a sugerir que confiéis en vuestros gustos.

Además la época del año es importante. Seguro que en octubre os apetecerán más una migas y chocolate con churros que un carrito de helados.

También la hora del día es importante. En bodas comida en las que se suele alargar más la barra libre suelen contratarse recenas más abundantes y más del tipo salado. En bodas cena en las que la barra no suele durar tanto la tendencia suele ser contratar opciones dulces.

¿Puedo combinar recenas?

La respuesta es si. Podéis combinar dos recenas entre sí en partes iguales. Por ejemplo: mitad de recena Burguer Extreme + mitad de recena Hot Dog. Entre las dos deben sumar el 70% de los comensales adultos contratados.

La única excepción son los Candy Bar, ya que al ofrecerse desde el principio de la barra libre debe contratarse siempre por el 70% de los comensales adultos.

“

[R01]

RECENAS SALADAS

// RECENA MINI SALADOS VARIADOS

- Mini hamburguesas de presa ibérica con queso gouda
- Mini panecillos de rabo de toro con mayonesa de su jugo
- Mini wrap de pollo al curry
- Mini wrap de salmón y alcaparras
- Mini sandwiches de tomate fresco, col lombarda y huevo cocido.

Acompañados de patatas fritas y encurtidos

PRECIO// 8€

// BURGUER EXTREME

Hamburguesa de ternera, de pollo, e ibérica acompañadas de queso cheddar o emmental.

Con guarniciones variadas: cebolla crujiente, bacon ahumado, mix de lechugas, pepinillo.

Con salsas variadas: barbacoa, mostaza y miel, tomate natural...

Con panes variados:

- Pan burger clásico natural
- Burger cereales sin gluten
- Burger black (opción de hamburguesa vegana)

PRECIO// 9€

// SELECCIÓN DE PIZZAS ARTESANAS

- Piccolo: jamón york, bacon y extra de queso
- Barbacoa: salsa barbacoa, pollo marinado y cebolla
- Campera: pollo, champiñón, maíz y aceituna verde
- Bambino: salchichas, ternera y extra de queso

PRECIO// 8€

// ¡¡¡ VIVA MÉJICO !!!

En nuestro carrito de delicias mejicanas encontrarás los platos más ricos y representativos de su gastronomía... Tacos de pollo, de ternera y fajitas de cerdo, aderezados con las salsas más picantes.

PRECIO// 8€

// KEBAB EXPERIENCE

Kebabs de pollo acompañados de ricas salsas y guarniciones.

Salsas de yogurt, mostaza, curry etc

Pan de pita o durum

PRECIO// 9€

// TIENDA DE BOCATAS

Amplia variedad de bocatas deliciosos aptos para cualquier momento y hora.

- Baguett de salmón ahumado, guacamole,
- Chapata de jamón serrano, tumaca y queso brie
- Baguett de pulled pork y queso cheddar.
- Pan de cereales con mozzarella y pesto (vegano)

PRECIO// 8€

// HOT DOG TRUCK

Sorprende a tus invitados con un carro de perritos calientes acompañado de multitud de opciones y sabores.

PRECIO// 8€



[R02]

RECENAS DULCES

// FUENTE DE CHOCOLATE

“Realza tu boda con la dulzura del chocolate” El más rico chocolate fundido, frutas frescas, divertidas golosinas y deliciosos bocaditos que endulzarán e impactarán a cada uno de tus invitados haciendo de tu boda distinta a las demás.

PRECIO// 8€

// RINCÓN DE TARTAS

- La de chocolate
- La de zanahoria
- La de manzana

PRECIO// 8€

// CARRITO DE HELADOS ARTESANOS

Sorprende a tus invitados con el producto más dulce y fresco para los días más calurosos del año. Nuestros sabores: Cookies and cream, yogurt con frutos del bosque, nata con nueces, brownie y tiramisú.

Todos ellos acompañados de divertidas coberturas y siropes.

PRECIO// 5€

// RECENA TRADICIONAL

Migas extremeñas y chocolate con churros

PRECIO// 6€

// RECENA CASERA

Rosetas con miel, huesillos, perrunillas, vino dulce... Haz un guiño a tus raíces y endulza a tus invitados con los sabores más tradicionales

PRECIO// 4€

// RINCÓN DE DONUTS Y COOKIES

- Donuts de chocolate con avellanas; glaseado de fresa y perlas de azúcar; blanco relleno; azucarado relleno de chocolate; con perlas de avellana y chocolate con leche.
- Cookies doble chocolate; con perlas de chocolate con leche; de frambuesa con chocolate blanco.

PRECIO// 8€

// CANDY BAR

Disfruta de un buffet con una gran variedad de gomitas, chocolates, snacks, galletas y caramelos, que darán a tu día un toque de color y dulzura durante toda la barra libre.

PRECIO// 4€

// CANDY BAR SELECTO

- Selección de mini bollería
- Surtido de trufas variadas
- Mix de gominolas de frutas
- Cup cakes y cake pops
- Selección de petit choux, macarons y minipostres.

PRECIO// 9€

Para el servicio de todas nuestras recenas se requiere de una contratación mínima de un 70% del total de comensales adultos firmados en contrato. Se podrá combinar los diferentes tipos de recena entre si. No se admitirán recenas, ni productos aportados por el cliente.



[CC1]

CEREMONIA CIVIL

Nuestro jardín es el emplazamiento ideal para celebrar vuestro enlace civil. Rodeados de naturaleza disfrutaréis con vuestra familia y amigos de una ceremonia inolvidable, personalizada y totalmente adaptada a vuestro gusto.

La ceremonia se celebrará en los jardines exteriores en caso de que la climatología lo permita. De no ser así se adaptará una sala interior para la celebración.

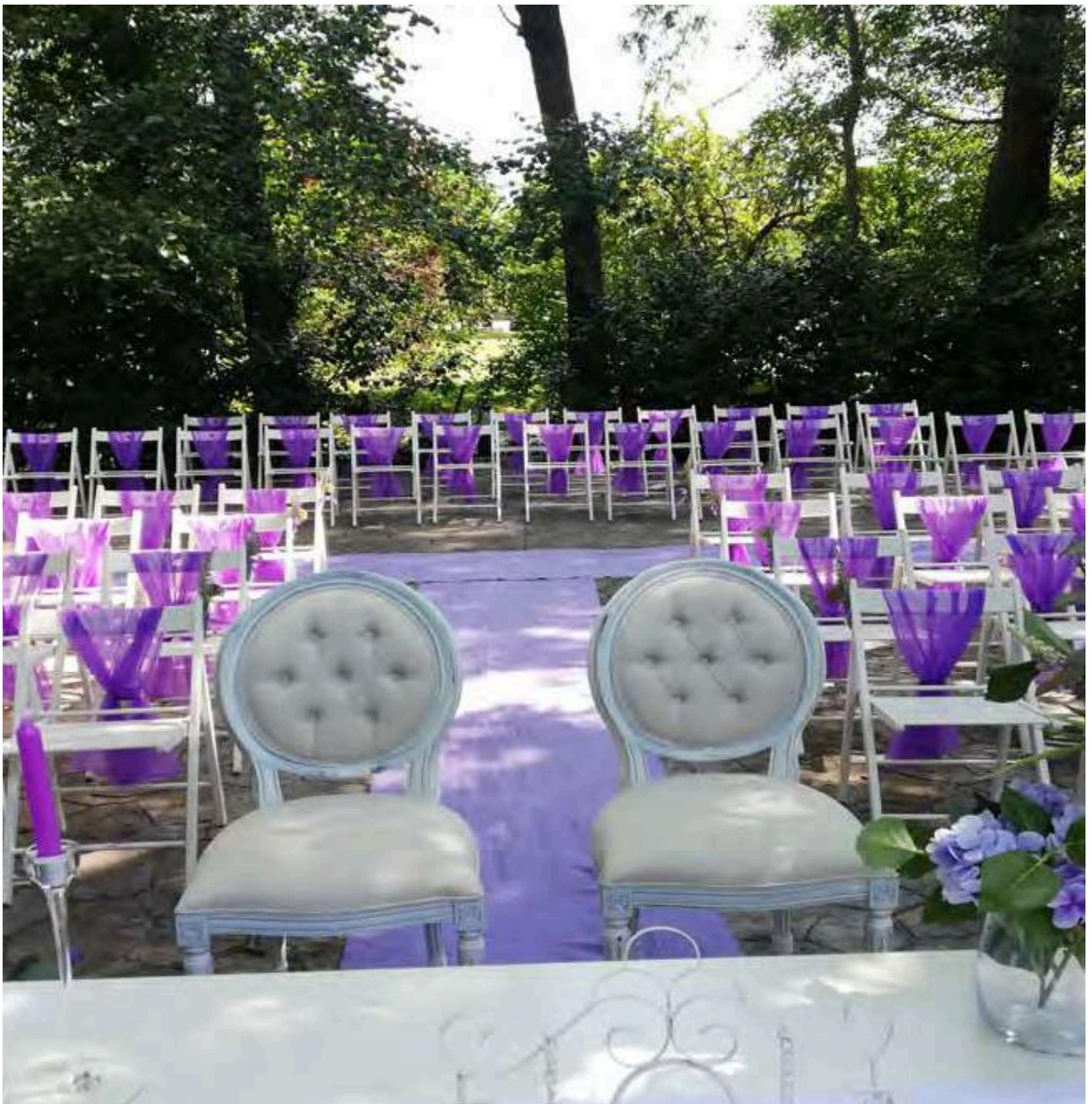
Además, para la celebración del evento, os proponemos la siguiente decoración sin coste adicional para vosotros.

- 50 sillas.
- Mesa presidencial.
- Atril de lectura.
- Alfombra de ceremonia.
- Equipo de microfonía con dos micrófonos.
- Equipo de sonido.

Para cualquier otra decoración o necesidad de personalización contamos con un amplio catálogo de combinaciones especiales.

**La fotografía inferior es un ejemplo de decoración exterior en nuestros jardines.

**Servicio incluido en bodas de más de 80 comensales adultos.



[DC1]

DECORACIÓN

Los detalles florales son bellos, alegres y dan un colorido especial a tu celebración.. En el Hotel Balneario Valle del Jerte queremos plantearos diversas opciones decorativas, para dar ese toque y detalle final que define y realza cada una de las mesas de vuestros invitados.

Para personalizar la decoración floral contamos con un amplio dossier de centros de mesa florales, incluidos todos en el precio de nuestros menús. Además, como opciones extras, disponemos de un amplio abanico de combinaciones de decoración cargados de ideas que seguro se adaptarán a vuestras necesidades. No dudes en solicitaros nuestro catálogo DECO y deja que trabajemos por ti.

- Decoración estándar (incluida en el precio del menú)
- Decoración superior (bajo presupuesto). Pídenos nuestro catálogo DECO

[BJ1]

BANQUETES EN EL JARDÍN

Disfruta de nuestros jardines al completo y realiza tu banquete totalmente en el exterior.

Exclusivamente para bodas en horario de cena en los meses entre mayo y septiembre ambos incluidos.

Capacidad máxima en exterior de 250 comensales.

Suplemento de 10€ sobre el precio del menú adulto finalmente elegido.

Pregúntanos sin compromiso.





[BP01]

MI PEQUEÑA BODA, MENOS DE 80 ADULTOS

Para todos aquellos que queréis celebrar vuestro día especial de una manera más íntima, con menos invitados, con la gente más allegada pero sin renunciar a todas las características de un enlace con más invitados.

En nuestras instalaciones tendréis la posibilidad de hacer vuestros sueños realidad.

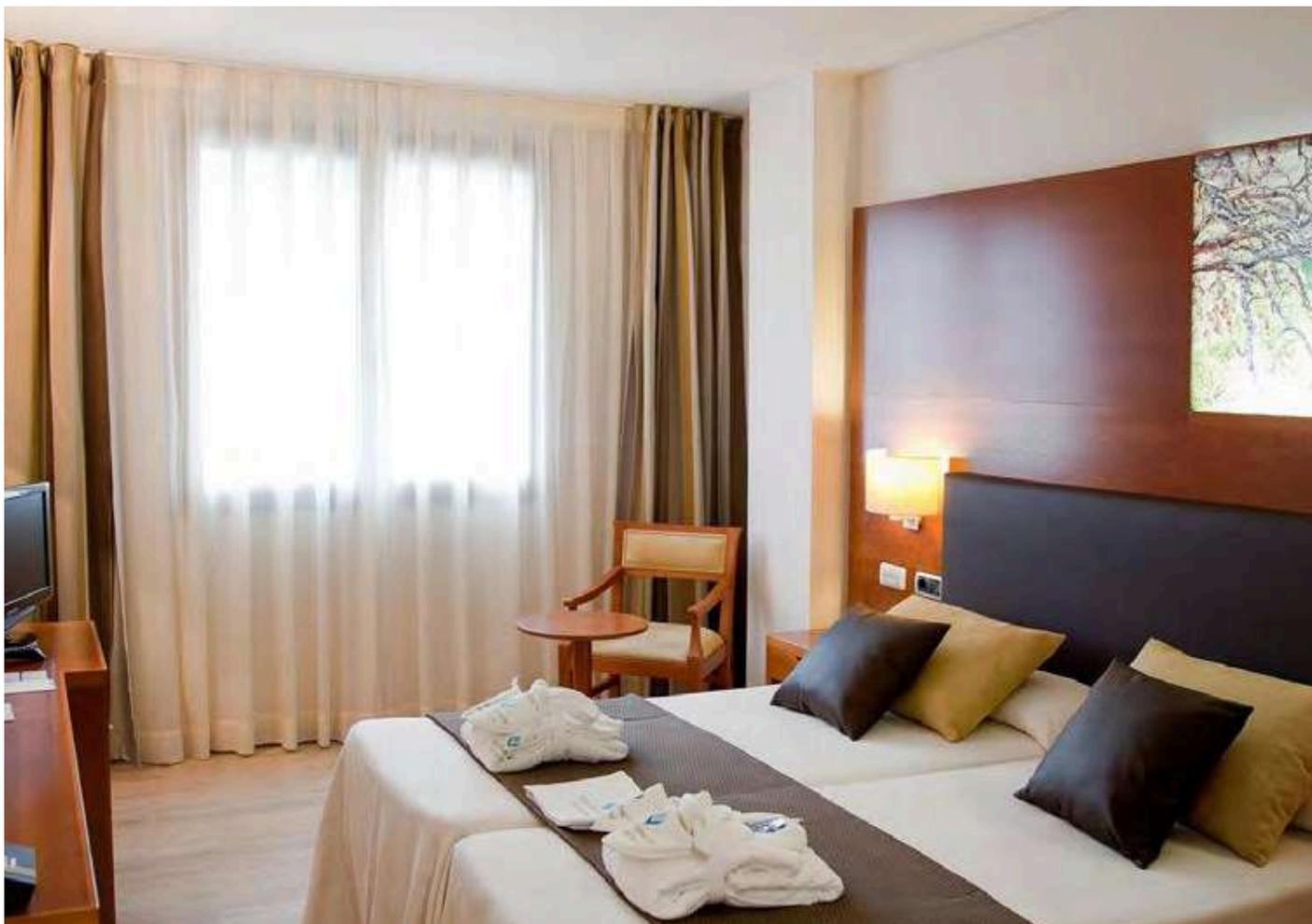
// SERVICIOS INCLUIDOS

- Salón de Banquetes o Restaurante Piconegro. Uso exclusivo
- Servicio de montaje completo mantelería y menaje estándar
- Mismos precios en todos los menús exceptuando servicios con cortador de jamón incluido.
- Mismos precios en barra libre excepto servicio de DJ y camareros
- Mismos precios en DECORACIONES ESPECIALES ceremonia civil
- Posibilidad de elección entre las diferentes zonas de ceremonias civiles en caso de disponibilidad.
- Mismas condiciones de tarifas en contratación de habitaciones para invitados
- Posibilidad de realización de banquete exterior en el jardín sin coste adicional siempre que el salón elegido sea el Restaurante Piconegro.

// SERVICIOS NO INCLUIDO

- Noche en la suite nupcial
- Prueba de menú. En caso de querer realizarla el coste se cobra en la factura final de evento con el valor del menú finalmente elegido.
- Montaje básico de ceremonia civil.
- Servicio de autobuses
- Cortador de jamón + jamón en cóctel en los que lo incluyan
- Servicio de DJ y equipo de sonido en barra libre
- Promociones y descuentos especiales.





[PE02]

PAQUETES ESPECIALES DE ALOJAMIENTO

Ponemos a vuestra disposición las habitaciones del Hotel para que podáis alojar en ellas a los invitados que así lo deseen. Podrán disfrutar de todas las comodidades y la calidad que proporciona la estancia en un Hotel Balneario de 4 estrellas.

// Oferta especial 1 noche

Habitación doble estándar (2 camas) +Desayuno tipo buffet + Acceso gratuito a nuestro Patio de Aguas durante 30 minutos

- Temporada Alta: 134 € por habitación y día - / - 96€ Uso individual
- Temporada Media: 112€ por habitación y día - / - 85€ Uso individual
- Temporada Baja: 100€ por habitación y día / - 79€ Uso individual

// Oferta especial 2 noches

Habitación doble estándar (2 camas) +Desayuno tipo buffet + Acceso gratuito a nuestro Patio de Aguas durante 30 minutos diarios

- Temporada Alta: 116€ por habitación y día - / - 87€ Uso individual
- Temporada Media: 92€ por habitación y día - / - 75€ Uso individual
- Temporada Baja: 84€ por habitación y día - / - 71€ Uso individual

Las temporadas varían según la fecha elegida de alojamiento. Para más información al respecto, consultar con el Departamento de Eventos o Recepción de Hotel.

El Hotel balneario Valle del Jerte recomienda a sus clientes, en caso de necesitar habitaciones para sus invitados, realizar un bloqueo previo de éstas, sin compromiso alguno, en el momento de formalizar la reserva del evento. En caso de no realizar este bloqueo previo el Hotel Balneario Valle del Jerte no garantizará la disponibilidad de habitaciones para la fecha del evento.

Las habitaciones o tratamientos bloqueados para los invitados al evento se mantendrán hasta un mes antes de la fecha del evento. En caso de no confirmarse las reservas, las habitaciones y tratamientos quedarán a disposición del Hotel.

Todas las reservas de habitaciones para invitados de boda deben realizarse a través del departamento de reservas llamando al teléfono 927 633 000. Si se realizan a través de otro medio o página web alternativa no se aplicarán las tarifas especiales para invitados de boda.

Las reservas en firme para invitados de boda se pueden realizar a partir del 1 de Enero del año en el que se celebra el evento.

En caso de necesidades especiales (habitaciones triples o cuádruples, contratación de tratamientos o pensiones alimenticias, etc, consultar con el departamento de reservas teléfono 927 633 000 o info@balneariovalledeljerte.com

Horarios de Check in: a partir de las 14:00 del día de entrada. Horario de Check out: antes de las 12:00 del día de salida.

Todas las tarifas publicadas podrán sufrir modificaciones puntuales debido a fluctuaciones derivadas de incrementos de precios de materias primas y suministros (IPC)

Condiciones y suplementos para la estancia de invitados alojados:

Política de Cancelación: hasta 48 horas antes de la fecha de entrada sin coste. A partir de esa fecha 100% de la primera noche.

Confirmación de reserva en firme se requieren los siguientes datos. Un nombre por habitación, un mail., un teléfono de contacto y un número de tarjeta de crédito o débito como garantía.

Política de alojamiento con niños:

- Se consideran menores todos los niños entre 0 y 11 años. De 12 en adelante se consideran adultos.
- Un niño menor de 11 años gratuito en habitación estándar (1 cama supletoria).
- Segundo niño menor de 11 años en habitación estándar suplemento 25€ (1 cama supletoria compartida)

[PM01]

PROMOCIONES

// Grandes banquetes

“No dejes de compartir tu día con todos tus seres queridos, cuantos más mejor...”

Si reservas tu boda en el Hotel Balneario Valle del Jerte y tus invitados adultos superan los 250, os aplicaremos un 10% de descuento en el precio establecido del menú para cualquier mes y día del año. Este descuento no afecta al resto de servicios como la barra libre o recena.

// Cualquier día puede ser especial

Si tu banquete se realiza de Domingo a Viernes, a excepción de días festivos o vísperas, cualquier mes del año el Hotel aplicará un 10 % de descuento en el precio establecido del menú. Este descuento no afecta al resto de servicios como la barra libre o recena.

// Aún hay más

Si has decidido casarte cualquier día de la semana de los meses de Noviembre a Febrero, incluido festivos, te aplicamos un 15% de descuento en el precio establecido del menú.

*Las ofertas presentadas no son acumulables en ningún caso.

*No aplicables en caso de no haber contratado servicio de barra libre en nuestro establecimiento.

*No se aplican en caso de que la boda sea inferior a 80 comensales adultos.



CO/ CONDICIONES

Como confirmación de la reserva se solicitará un depósito de 600 euros.

En caso de anulación posterior a la reserva y no realización del banquete, el depósito quedará en poder del Hotel Balneario Valle del Jerte en concepto de daños y perjuicios por haber tenido bloqueada la fecha.

En cuanto a la prueba del menú, el hotel invita a un número máximo de 6 personas para su degustación; en el caso de que acudan a dicha prueba más personas de las invitadas, se deberán abonar dichos cubiertos a precio del menú finalmente elegido. Dado el carácter gratuito de la prueba de menú, la Dirección del Hotel junto con los clientes, acordarán la fecha de dicha degustación en función de la disponibilidad del establecimiento.

Una vez realizada la prueba del menú, la aceptación del presupuesto se efectuará en los 20 días posteriores. En ese plazo se firmará el Contrato de Boda, donde se detallarán el menú elegido, sistema de barra libre, hora de comienzo y precio del servicio. La firma del contrato no conllevará ninguna entrega a cuenta por parte del cliente.

El número de invitados definitivo se firmará en un documento anexo al contrato de boda 15 días antes de la celebración del evento. El protocolo de mesas se deberá hacer llegar al hotel 7 días antes de la celebración del evento.

En caso de cancelación de la reserva una vez firmado el presente contrato, el cliente deberá abonar el 50% del total de los servicios firmados en este contrato.

El pago del banquete se realizará al contado o mediante transferencia bancaria en un plazo no superior a 48 horas hábiles posteriores a la celebración del evento.

El Hotel Balneario Valle del Jerte preparará menús para 10 comensales más de los fijados 15 días antes de la celebración del evento. En caso de asistir, se cobrarán junto con los invitados acordados en el documento anexo al contrato. Cuando el número de asistentes sea menor al firmado, se cobrará por el número estipulado en dicho documento.

En la Junta de Extremadura existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser utilizados en ningún caso.

Todos los precios de los menús y extras de banquete que encontraréis en esta carpeta son por persona e incluyen el IVA actual del 10%. En caso de modificación del IVA se aplicará el que esté en vigor en el momento de la facturación.

Todas las tarifas publicadas podrán sufrir modificaciones puntuales debido a fluctuaciones derivadas de incrementos de precios de materias primas y suministros (IPC)



Teléfono de Reservas: 927 633 000 - Carretera Nacional 110, Km 383 - Valdeastillas (Cáceres)
www.balneariovalledeljerte.com - eventos@balneariovalledeljerte.com