



Todo lo que necesitas para hacer que el día de la comunión de tu hijo sea especial e inolvidable

COMUNIONES //

CATÁLOGO DE EVENTOS DE COMUNIÓN /// HOTEL BALNEARIO VALLE DEL JERTE



HBVJ

IN/ÍNDICE

03

PRESENTACIÓN

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

08

CÓCTELES

Cóctel y diferentes propuestas de menús sanos y saludables.

10

MENÚS

Todas las propuestas posibles y todas las combinaciones posibles.

16

NIÑOS Y VEGANOS

Opciones variadas para los más pequeños y veganos

18

DULCES

Amplia variedad de tartas y postres todos ellos riquísimos.

20

BODEGA

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



22

DIVERSIÓN

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

24

RECENAS

Dulces y saladas. Complemento ideal para la barra libre.

28

ALOJAMIENTO

Opciones para vuestros invitados se alojen en nuestras instalaciones.

29

ANIMACIÓN

Hinchables, piscina... y otras cosillas

30

CONDICIONES

Todo lo que debes saber a la hora de contratar.



B

02/ ESPACIO

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

Nuestros salones están ubicados 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. Todos ellos equipados con todas las comodidades, tales como climatización, baños privados y cocina de elaboración y terminación propia.

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 vuestros invitados y familiares. También podréis disfrutar del Balneario con sus piscinas y demás servicios.

Todos aquellos que optéis por el Hotel Balneario Valle del Jerte habréis elegido un lugar diferente y exclusivo, no dejará indiferente y hará que la comunión de vuestro hijo sea recordada no sólo por vosotros, sino por todos vuestros invitados.

01/ BIENVENIDOS

Para un día tan especial nuestro equipo de cocina pone a vuestra disposición una elaborada variedad de menús para que podréis adaptarlos a vuestros gustos y necesidades.

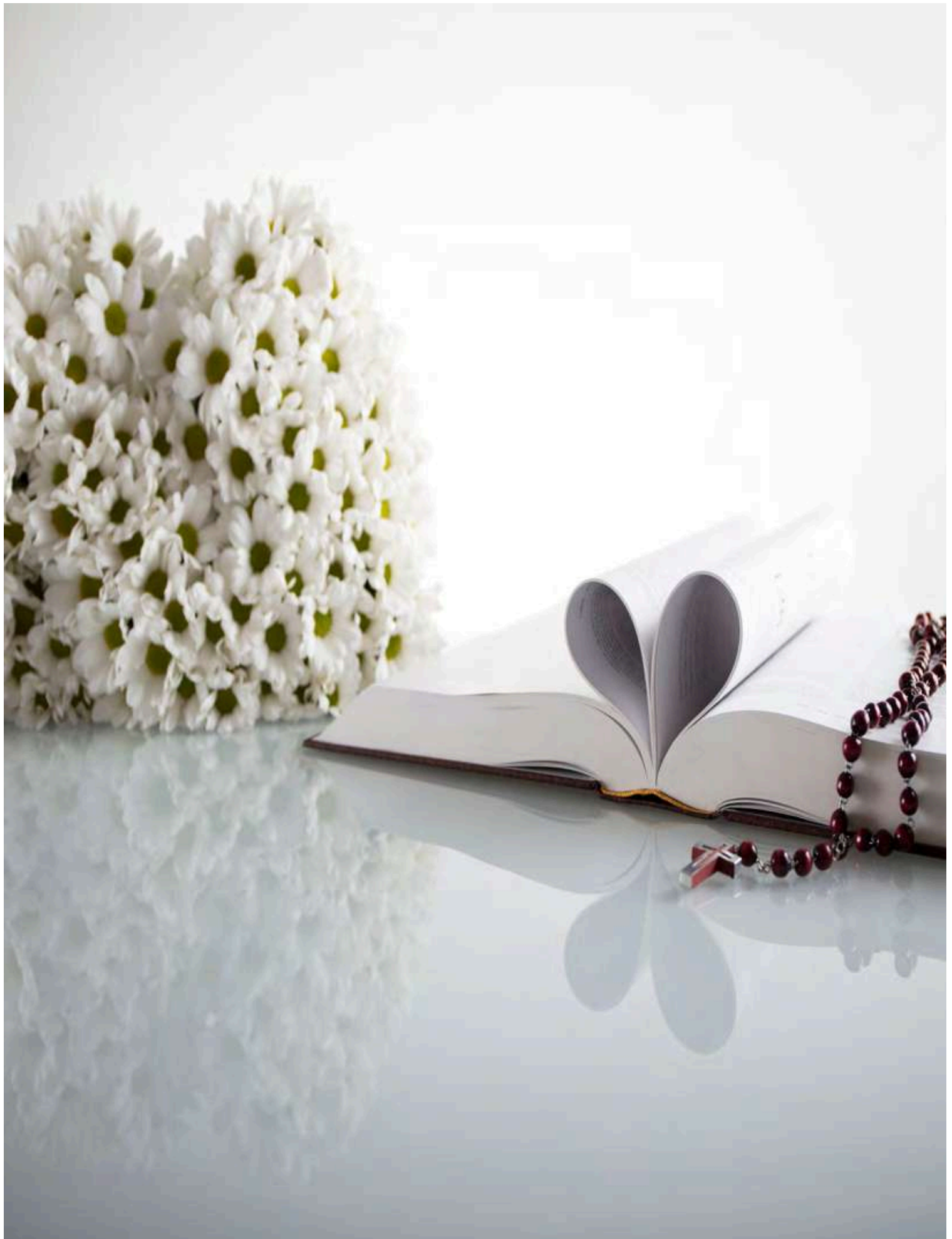
Todo los platos que presentamos están elaborados con productos de primera calidad en los que se mezcla la riqueza de la tradición culinaria de Extremadura con las nuevas tendencias gastronómicas para satisfacer todos los gustos y paladares.

Los platos de cada uno de los menús propuestos en esta carpeta son totalmente intercambiables, es decir que 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 nos lo podréis comentar e intentaremos satisfaceros en la medida de lo posible.

Todos los precios de los menús y extras de banquete que encontraréis en este dossier son por persona e incluyen el IVA.

E







04/ NUESTROS MENÚS

El precio de nuestros menús incluye:

- Servicio del Banquete.
- Minutas y protocolos de invitados.
- Menús adaptados a alergias, intolerancias y dietas especiales.
- Montaje mantelería "Estándar Balneario".
- Decoración centros de mesas de Banquetes "Estándar Balneario".
- Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores.
- Paquetes de alojamiento especiales para invitados que deseen hospedarse en el Hotel.
- Regalo Especial para los padres y sus hijos.
- Gestión personalizada de cada evento.

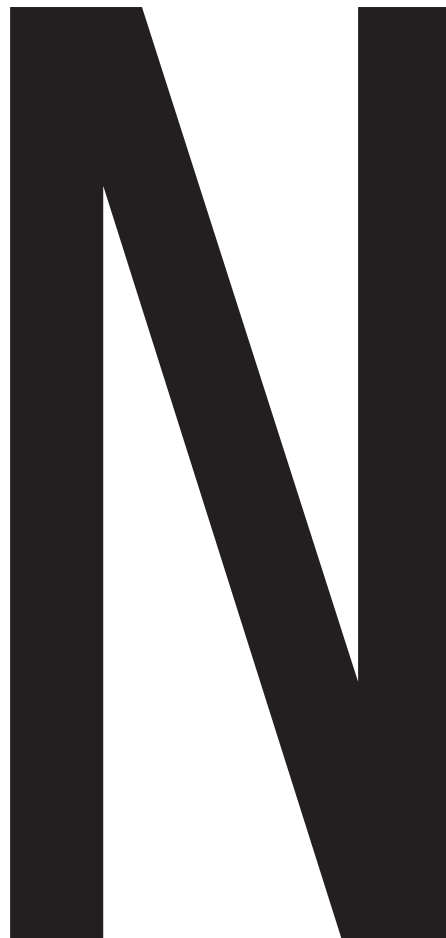
03/ CALIDAD

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

El equipo del Hotel Balneario Valle del Jerte se ha convertido en una pequeña familia donde cada elemento cuida del otro.

Podemos presumir del equipo del hotel, humano y profesional, con el que contamos y de ver como cada día compartimos muchas horas de intenso trabajo con un único objetivo, ser cada día mejor en todos los aspectos y ayudar al cliente en todas sus propuestas culinarias.

Gracias por confiar en nosotros.





[C01] CÓCTEL ESTÁNDAR

// Nuestros aperitivos fríos

Mini hojaldritos de pesto con albahaca
Mini pizzas al perejil
Mini lazos de queso
Mini conchas con mousse de jamón
Mini vol au vents de tártara de atún
Trufas de queso con rebozado de frutos secos
Tapitas de ensaladilla de mariscos
Pinchitos de milhoja de salmón ahumado y queso
Chupito de ricotta, compota de manzana verde y frutos secos
Chupito de salmorejo de cereza

//Nuestros aperitivos calientes

Steaks de pollo
Mini croquetas de jamón ibérico
Saquito de pulled pork

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

PRECIO//10€

[C02] CÓCTEL ESPECIAL

// 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
Bombón de foie con frutos secos
Brochetitas de queso fresco y anchoas
Mousse de trigueros y salmón ahumado
Mini vol au vents de mousse de pato
Cucharillas de zorongollo
Tartaleta de tomates asados y aceituna negra
Tartaleta de queso fondue
Chupitos de ricotta, compota de manzana verde y frutos secos
Vasito de Vichyssoise con crujiente de jamón
Gazpacho de remolacha

// Nuestros aperitivos calientes

Mini bao de papada de cerdo
Crujientes de langostino
Gyozas de fungus y pollo
Croquetas de rabo de toro

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

PRECIO//16€

[C03] COMPLEMENTOS CÓCTEL

// NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS EXTREMEÑOS

- Queso curado de oveja
- Queso semicurado de cabra
- Queso de Cabra a las finas hierbas
- Queso de los 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€

// 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 variados

PRECIO// 6€

/// NUESTRO RINCÓN DE EMPANADAS

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

PRECIO// 9€

// CORTADORES DE JAMÓN

PALETAS

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

- Cortador de jamón + paleta ibérica: 380€

// D.O. Guijuelo (25€/kg)

- Cortador de jamón + paleta ibérica: 295€

***Los precios son aproximados. Podrían variar según el peso del jamón.

Precios calculados para paletas de 5 kg

Cócteles unicamente combinables con menús. No válidos para servicio de recena.



TIPS/

¿Cuanto dura cada tipo de cóctel?

En ambas propuestas la duración aproximada es de 45 minutos,

Si el tiempo lo permite realizamos el servicio de cóctel en el exterior.

Si la climatología no acompaña, siempre se podrá efectuar el servicio del cóctel en vuestro propio salón.

¿ Qué hacer con el menú si opto por un cóctel?

Si os decidís a realizar cóctel de bienvenida os recomendamos que os planteéis eliminar algún plato del menú.

Nuestra sugerencia habitual es eliminar los entrantes y así pasar directamente al pescado y posteriormente la carne, aunque caben también otras posibilidades.



[M01] GRIMM

// Para compartir

Croquetas caseras de ibéricos y torrezno
Tartar de salmón con aliño de mango

// Del mar

Atún marinado en mostaza, parmentier de cebolla morada y salteado de piña especiada

// De la tierra

Magret de pato asado en su jugo con setas y gofre de boniato

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 39€

[M02] DUMAS

// Para compartir

Ensalada de frutas y colitas de gambas con salsa chantilly y glace balsámico
Pulpo a feira y pimentón de la Vera

// Del mar

Dorada asada en salsa de mantequilla y cítricos con rodaja de patata asada

// De la tierra

Carrillera de ternera estofada al vino tinto con chips de boniato

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 42€

[M03] ANDERSEN

// Para compartir

Ensalada de brotes tiernos y salmón ahumado , queso San Simón y vinagreta de cítricos
Langostinos asados en su jugo.

// Del mar

Pulpo braseado con puré de cítricos y mojo verde

// De la tierra

Carrillera de Ibérico al Px sobre puré trufado

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 44€

[M04] PETER PAN

// Para compartir

Ensalada de pulpo y langostinos con aliño de vinagreta marinera
Hojaldre relleno de vieiras y trigueros con salsa de puerros

// Del mar

Salmón relleno de mariscos y salsa de puerro

// De la tierra

Solomillo ibérico albardado con panceta, patatas al montón y salsa cítrica

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 46€



TIPS/

¿Qué incluye el precio del menú?

Todos los menús incluyen la bebida tanto del menú como del cóctel elegido (Agua vino, refrescos, cerveza, café y licores) En la página 20 encontraréis la carta de vinos. La bodega está compuesta por un vino blanco, un tinto y un cava a vuestra elección.

En cuanto al postre en la página 18 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 los entrantes del menú 1, el pescado del menú 5 y la carne del menú 8, os pasaremos presupuesto personalizado de esa configuración.



[M05] HANSEL Y GRETEL

// Para compartir

Torta del Casar gratinada
Foie caliente con confitura de temporada

// Del mar

Corvina a la Bilbaina sobre patatas a lo pobre

// De la tierra

Brocheta de presa ibérica con verduritas y salsa de miel y mostaza

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 47€

[M06] PULGARCITO

// Para compartir

Ceviche de vieira
Tabla de ibéricos D.O. y Quesos Extremeños

// Del mar

Milhojas de lubina, jamón ibérico y calabacín con setas de temporada y salsa de cava

// De la tierra

Entrecote de vaca con patatas al montón

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 50€

[M07] EL FLAUTISTA DE HAMELIN

// Para compartir

Ensalada de rulo de cabra, jamón ibérico y pipas de calabaza con vinagreta de nuez.
Selección de ibéricos D.O.

// Del mar

Suprema de merluza con salsa verde y mariscos

// De la tierra

Cochinillo confitado al estilo tradicional con patatas panadera

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 54€

[M08] PINOCHO

// Para compartir

Paquetito de confit de pato con salsa trufada de patata y puerro
Calamar a la plancha sobre piquillos al brandy

// Del mar

Lomo de rodaballo con patata guisada y aliño de limón

// De la tierra

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

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 58€



TIPS/

¿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,(en caso de realizarla) elegid platos de variedades diferente para tener alternativas. Por ejemplo: como entrantes probad una ensalada, y un plato caliente, en las carnes elegid una de cerdo, una de ternera...

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



[M09] EL GATO CON BOTAS

// Para compartir

Jamón Ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura

// Del mar

Taco de bacalao con fritada de tomate y marisco

// De la tierra

Solomillo de ternera y foie con nido de patata relleno de verduras

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 60€

[M10] CAPERUCITA ROJA

// Para empezar

Salmorejo cordobés con viruta de jamón y huevo de codorniz

// Del mar

Brocheta de rape y gambón con puré de patata ajado y aliño de sidra

// De la tierra

Lingote de cordero asado con patata trufada

// Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

// Bodega

A elegir de nuestra carta

PRECIO// 64€



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.

¿Cómo elegir menú vegano?

Lo que debéis saber es que es necesario elegir el mismo menú vegano para todos los invitados veganos (al igual que elegimos el mismo menú para todos los invitados)

¿Cómo elegir menú para los invitados con alergias?

Pués en este caso no tenéis que elegirlo. Solo necesitaremos que nos reseñéis que personas la tienen , en que mesa van. Procederemos a adaptar el menú en concreto y nos pondremos en contacto con estos invitados cuando lleguen para informarles de las adaptaciones que les hemos realizado. El dato de los invitados con alergia os lo solicitaremos 10 días antes del evento en el mismo momento que nos facilitéis el listado o el protocolo de invitados.

”



[M infantil]

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€

La elección del menú de niños o el menú vegano debe ser la misma para todas las personas para las que se contrate ese menú, excepto posibles alergias o intolerancias.

[Mvegano]

VERDE, QUE TE QUIERO VERDE

OPCIÓN 1

//Comencemos

Crema de calabaza al curry

// De primero

Hojaldre de escalibada y salsa romescu

// 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

// 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

// De segundo

Pizza vegana 3 quesos

// Dulce

Arroz con leche

PRECIO // 49€

TIPS/

¿ Cómo elegir postre?

Al igual que con el resto de platos del menú os sugerimos que en caso de que realicéis 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.

¿ Cómo elegir sorbete?

En el caso de que os apetezca incluir sorbete en vuestro menú, cualquier opción es ideal, solo tened en cuenta que los sabores más cítricos servirán mejor para la finalidad última de incluir el sorbete que es limpiar el paladar para poder saborear mejor el plato principal.



[T01]

// NUESTRAS TARTAS CLÁSICAS

Tartas celebración 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

[S01]

//SORBETES CLÁSICOS Y ÚNICOS

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

Suplemento: 2€

LOS CLÁSICOS

- Sorbete de Mango
- Sorbete de Manzana
- Sorbete de Cereza
- Sorbete de Mandarina
- Sorbete de chocolate negro y naranja
- Sorbete de Limón
- Sorbete de Piña
- Sorbete de Maracuyá
- Sorbete de Frambuesa

LOS ÚNICOS

- Sorbete de Horchata
- Sorbete de Limón y Genjibre
- 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
- Sorbete de Gin Tonic
- Sorbete de Mojito
- Sorbete de Piña Colada

[P01]

//SELECCIÓN DE POSTRES

Postres especiales incluidos en el precio de nuestros menús

Crepe de Ferrero sobre bizcocho de cacao
Tartín de galleta y kinder
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

[H01]

//NUESTROS HELADOS

Incluidos en el precio de nuestros menús con tartas clásicas. 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



dobe Stock | #85428425

TIPS/

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

En primer lugar vuestros gustos, así nunca fallaréis.

Si aún así necesitáis consejo tened en cuenta igual que con la elección del menú la época del año. En verano se demandan 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
Melior Sauvignon Blanc
Erre de Herrero Verdejo
Castelo de Medina Verdejo
Cuatro Rayas Verdejo
Marieta
Alma atlántica
Joaquín Rebolledo
3404 Blanco / Rosado
Yllera 5.5 Frizzante
Barbadillo VI Cool Frizzante
Carlos Plaza
Primavera Chardonnay
Tiara

D.O. Rueda
D.O. Rueda
D.O. Rueda
D.O. Rueda
D.O. Rueda
D.O. Rías Baixas
D.O. Rías Baixas
D.O. Valdeorras
D.O. Somontano
V.T. Castilla y León
V.T. Cádiz
V.T. Extremadura
V.T. Extremadura
V.T. Extremadura

//Tintos

Pradorey Roble Origen
Protos Roble
Finca Resalso
La Planta
Edulis de Altanza
Mitarte la Secreta
Artuke
Dehesa de la Granja
El Marciano
Laya
Señorío de Lazan
Gotas de Habla
Carlos Plaza
Palacio Quemado Crianza
Viña Puebla 12 meses en barrica

D.O. Ribera del Duero
D.O. Ribera del Duero
D.O. Ribera del Duero
D.O. Ribera del Duero
D.O.Ca Rioja
D.O.Ca Rioja
D.O.Ca Rioja
V.T. Castilla y León
V.T. Castilla y León
D.O. Almansa
D.O. Somontano
V.T. Extremadura
V.T. Extremadura
V.T. Extremadura
D.O. Ribera del Guadiana

//Cavas

Terra Eva Brut Nature
Terra Eva Semiseco
Viña Romale Brut Rosado

D.O. Cava
D.O. Cava
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
Terras Gaudas
Valdesil Godello sobre Lias

D.O. Rías Baixas
D.O. Rías Baixas
D.O. Valdeorras

//Tintos **Suplemento 8€**

Carmelo Rodero 9 meses
Emilio Moro
Pesquera
Muga crianza

D.O. Ribera del Duero
D.O. Ribera del Duero
D.O. Ribera del Duero
D.O. Ca Rioja

//Cavas y Champagnes

Juve y Camps **Suplemento 4€**
Moët & Chandon **Suplemento 8€**

D.O. Cava
A.O.C.

[BL1]

BARRA LIBRE

// OPCIÓN A

Abrimos una cuenta a su nombre y les entregamos varias tarjetas identificativas que cada comensal debe mostrar en el momento de pedir su consumición.

Estas consumiciones se cargan directamente a su cuenta.

Precio bebidas:

Combinados estándar // 5€

Refrescos // 2€

// OPCIÓN B:

Compre sus tickets y sepa con antelación cuanto se va a gastar.

Compra mínima 20 tickets combinados y 20 tickets de refrescos.

Precio tickets:

Combinados estándar // 5€

Refrescos // 2€

No se admiten devoluciones. En caso de contratar la opción B se podrá ampliar la compra de tickets de manera previa o durante el transcurso de la barra libre, siempre en tramos de 20 tickets de combinados o de 20 tickets de refrescos.

[S01]

SONIDO Y ANIMACIÓN

// ALQUILER DE EQUIPO DE SONIDO

Mesa de mezclas + altavoz. Reproductor de música y listado de reproducción aportado por el cliente.

Precio equipo 3 horas // 180€

// EQUIPO DE SONIDO + DJ

- Precio por 3 horas // 400€
- Precio por 4 horas // 480€

Este establecimiento cumple con los derechos de autores, artistas, intérpretes o ejecutantes y derechos Intelectuales (SGAE) de obligado cumplimiento.



[FIESTA]



TIPS/

¿Cómo elegir opciones de bebida?

Cómo habréis visto, el precio de las consumiciones tanto en la OPCIÓN 1 como en la OPCIÓN 2 es el mismo con lo cual la diferencia radica en el control que podéis tener sobre lo que se consume.

Con la opción de tickets vais a saber en cada momento lo que estáis gastando y con la opción de abrir cuenta dáis mayor libertad a la hora de consumir.

Solemos recomendar la opción de tickets en el caso de que el volumen de invitados sea elevado.



TIPS/

¿Por qué recena optamos?

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

Un detalle importante es saber si a la recena se sumarán un número de invitados mayor que al banquete. Si es así, siempre os vamos a recomendar que optéis por recenas más completas y contundentes, mientras que si los invitados son los mismos que han estado en el banquete siempre os podréis plantear opciones un poco más ligeras

Siempre tendréis la posibilidad de combinar recenas, respetando el número mínimo de personas para la contratación de cada una de ellas

[R01]

RECENAS CON BEBIDA INCLUIDA

TAPAS Y RACIONES

...comer...

Selección de Ibéricos
(Lomo, Salchichón y Chorizo)
Selección de Quesos
Bocaditos de Tortilla de Patata rellena
Palomas de Ensaladilla Rusa
Croqueta de rabo de toro
Magro estofado
Alitas de pollo
Choricillos en salsa de vino de pitarra

...dulce...

Minipastelitos surtidos

...para los más pequeños...

Pizzas caseras en horno pizzeria, patatas fritas y
Snacks variados

...bebida...

(Exclusivamente durante el servicio de recena Vino
blanco, vino tinto, cervezas, refrescos y agua.

Precio // 20€

TIPO CÓCTEL

// Picoteo

Selección de ibéricos
Selección de quesos

// Nuestros aperitivos fríos

Pastita de mouse de foie de pato
Tartaleta de pastel de Cabracho
Cucharita de tártara de anchoas
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
Vasito de pollo escabechado
Mini cucuruchos de carrillera ibérica y patata trufada
Tartaleta de humus de guacamole y queso feta
Tartaleta de bacalao
Chupito de Salmorejo Extremeño
Vasito de Humus tradicional con su regaña

// Nuestros aperitivos calientes

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

...bebida...

(Exclusivamente durante el servicio de recena Vino
blanco, vino tinto, cervezas, refrescos y agua.

Precio // 22€



[R02]

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// 9€

// 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€

MÍNIMO 40 COMENSALES

// ¡¡¡ 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€

MÍNIMO 40 COMENSALES

// 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€

// KEBAB EXPERIENCE

Kebabs de pollo acompañados de ricas salsas y guarniciones.

Salsas de yogurt, mostaza, curry etc

Pan de pita o durum

PRECIO// 9€

MÍNIMO 40 COMENSALES

// TIENDA DE BOCATAS

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

- Baguette de salmón ahumado, guacamole
- Chapata de jamón serrano, tumaca y queso brie
- Baguette 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€

MÍNIMO 40 COMENSALES



[R03]

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€

MÍNIMO 40 COMENSALES

// 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 20 comensales excepto en las que se especifica un mayor número de comensales..

Las recenas no incluyen la bebida, excepto aquellas en las que lo especifica.

No se admitirán recenas, ni productos alimenticios aportados por el cliente.





[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 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)

[AN01]

ANIMACIÓN

Para que los pequeños puedan disfrutar aún más de su día tan especial, como cortesía del Hotel les ofrecemos nuestro servicio de animación.

Queremos que se lo pasen genial con nosotros. Podrán jugar, saltar, reír...

Instalación de castillos hinchables por cortesía del establecimiento en temporada de comuniones (Abril y Mayo). Duración aproximada 2 horas y 30 minutos en horario de 16:30 a 19:00

Piscina exterior abierta y de uso gratuito para todos nuestros clientes. La utilización de la piscina exterior debe ser contratada previamente para un número determinado de personas. Los menores siempre deberán ir acompañados de al menos un adulto.

Fuera de temporada, solicite presupuesto.

En caso de estar interesados en algún otro tipo de animación consúltenos opciones.

EMPRESAS DE CONFIANZA

Os informamos de empresas relacionadas con la organización de vuestro día que han ofrecido sus servicios en nuestras instalaciones y que consideramos que os puede ayudar a la hora de contratar diferentes servicios.

En ningún caso existe compromiso de contratación y seréis vosotros siempre los que cerréis cualquier servicio con alguna de estas empresas sin interferencia alguna por parte del HBVJ.





Como confirmación de la reserva se solicitará un depósito de 200 euros que se descontará del precio final del banquete. 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 el caso de que el cliente quiera hacer una prueba del menú que ofrecerá a sus invitados se deberán abonar dichos cubiertos a precio del menú finalmente elegido, liquidándose el pago de estos cubiertos en la factura final del evento. En este caso la Dirección del Hotel junto con los clientes, acordarán la fecha de dicha degustación en función de la disponibilidad del establecimiento.

El número de invitados definitivo, menú elegido y resto de servicios contratados se deberá comunicar al Hotel 15 días antes de la celebración del evento. En ese momento se firmará un contrato donde se detallarán todas estas cuestiones (horario, número de comensales adultos y niños, menú elegido, salón en el que se realizará el evento y resto de servicios contratados). La firma del contrato no conllevará ninguna entrega más a cuenta por parte del cliente.

El Hotel Balneario Valle del Jerte preparará menús para 5 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 contrato. Cuando el número de asistentes sea menor al firmado, se cobrará por el número estipulado en dicho documento.

El pago del banquete se realizará según contrato, siendo siempre al contado, transferencia o tarjeta VISA o MASTER CARD.

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

Y recuerde... fumar está terminantemente prohibido en todas las salas y zonas interiores.

En caso de aportar decoración propia para el salón reservado debéis tener en cuenta:

- Siempre y cuando aportéis todos los elementos con antelación montados y preparados, nosotros nos encargaremos de su colocación en el lugar planteado.
- En el caso de que los elementos aportados requieran montaje o requiera una utilización excesiva de los recursos materiales o personales del Hotel puede suponer un cargo en la factura final del evento por "Servicios de Montaje"

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 - Valdestillas (Cáceres)
www.balneariovalledeljerte.com - eventos@balneariovalledeljerte.com