

*Cada ocasión es especial,
cada boda es diferente...*

Por eso, ponemos todo nuestro esfuerzo para que tu boda sea exactamente como tú deseas.

Con la experiencia adquirida a lo largo de todos estos años, puedes tener la tranquilidad de estar en buenas manos.

Nuestro principal objetivo es dar una respuesta óptima a todas y cada una de las necesidades que requiera el banquete de boda.

Nuestro asesoramiento en la confección del menú ideal para cada momento, te aportará confianza y seguridad, claves del éxito en la celebración.

A todo esto, se le suma nuestro equipo humano de cocina, así como nuestro personal de sala, los cuales garantizan el buen hacer y la profesionalidad en todos sus eventos.

La calidad en el servicio es nuestro mayor valor, por eso...

Juntos haremos el mejor de los recuerdos.

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Cóctel de bienvenida

Bodegón de vermut y sangría
con buffet de encurtidos y conos de patatas chips

Estación de quesos nacionales, panes y mermeladas

Mousse de queso con gambas y piña
Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Tosta de ibérico con cebolla caramelizada y frutos secos

Saquito de bacalao sobre crema de pimientos

Gyoza de pato con salsa Pedro Ximénez

Croquetas cremosas de jamón Ibérico

Calamares fritos

Brocheta de gambas y verduritas emparrilladas

Bebidas diversas

(Vinos, cervezas, refrescos, cava...)

Precio por persona ... 14 € IVA incluido

Opciones Especiales

Corte de jamón ibérico de bellota a la vista de los invitados

Estaciones gastro-temáticas

Show cooking



Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Menú 1

Langostinos blanqueados en agua de mar
con mahonesa y vinagreta de vegetales

Merluza rellena de centollo
con gambas y almeja fina en salsa verde

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Presa ibérica gratinada con queso curado
y boletus en salsa de frutos rojos

Postre, café, cava y licor

79€

IVA incluido

BPV

Menú 2

Ensalada de jamón ibérico y micuit de pato
con vinagreta de frutos secos y trufas

Lomos de merluza del Cantábrico
con gambas y almeja fina en salsa verde

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Lechazo asado en su jugo al estilo de Castilla
con panaderas y ensalada verde

Postre, café, cava y licor

82 €

IVA incluido

BPV

Menú 3

Milhojas de langostinos y carpaccio de pulpo
napado con salsa de erizos de mar y sus esferas

Lubina asada con pulpo
y vinagreta de trufas

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Escalopines de solomillo rellenos
de fricasé de setas y salsa de trufas

Postre, café, cava y licor

90 €

IVA incluido

BPV

Menú 4

Timbal de gambón rojo con aguacate,
piña y esferas de mango

Medallones de rape en salsa marinera
con langostinos y almejas

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Taco de solomillo braseado con gratén de patata y verduritas
salsas al gusto, queso de Tresviso y Borgoña

Postre, café, cava y licor

100€

IVA incluido

BPV

Menú 5

Ensalada de langosta y langostinos
con gel de piña y vinagreta de arándanos

Lomo de merluza emparrillada
sobre berenjena y centollo con salsa ligera de choricerros

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Lechazo asado en su jugo al estilo de Castilla
con panaderas y ensalada verde

Postre, café, cava y licor

101€

IVA incluido



Menú 6

Langostinos tigre braseados
con lascas de sal

Taco de rape asado con vieira
y reducción de vino de Rueda

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Bombón de rabo de buey
con verduritas y chutney caramelizado de mango

Postre, café, cava y licor

104 €

IVA incluido



Menú 7

1/2 Bogavante braseado con lascas de sal
acompañado de langostinos blanqueados en agua de mar
con mahonesa y vinagreta de vegetales

Merluza rellena de centollo
con gambas y almeja fina en salsa verde

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Paletilla de lechal confitada al aroma de tomillo
sobre patata panadera y verduritas naturales

Postre, café, cava y licor

104 €

IVA incluido

BPV

Menú 8

Salpicón de langosta, rape y langostinos
con vinagreta de erizos de mar

Rodaballo braseado con panaderas
y chutney de patata violeta

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Taco de solomillo con foie,
y salsa de trufas y verduritas

Postre, café, cava y licor

105 €

IVA incluido

BPV

Menú 9

Aperitivo

Estación de quesos, panes, mermeladas y frutos secos
(Cabra Baro, Mezcla Baro, ahumado Aliva, Picón Tresviso,
Flor Del Pas, Oro De Prases)

Estación de ibéricos con sus panes
(Jamón, lomo, salchichón, morcón y cecina de vacuno)

Mini cocktail de aguacate con piña y gambas

Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoas

Mousse de queso con gambas y piña

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Tosta de ibérico con cebolla caramelizada

Tronquito de queso Tresviso caramelizado

Tosta de sobao con foie y mermelada de tomate

Bao de pollo al Tikka Masala

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Calamares fritos

Brochetas de gambas y verduritas emparrilladas

Brocheta de secreto ibérico y tomatito cherry

Cazuelita de risotto de boletus con queso Divirín y virutas de jamón ibérico

BPV

En Mesa ...

Bogavante braseado
con lascas de sal

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Bombón de rabo de buey
con verduritas y chutney caramelizado de mango

Postre, café, cava y licor

127€
IVA incluido

BPV

Menú cocktail

Estación de quesos, panes, mermeladas y frutos secos
(Cabra Baro, Mezcla Baro, Ahumado Aliva, Picón Tresviso,
Flor Del Pas, Oro De Prases)

Estación de ibéricos con sus panes
(Jamón, lomo, salchichón, morcón y cecina de vacuno)

Mesa Cántabra

(Cocido montañés con su compagno y talos de chorizo y morcilla)

Mesa de asado de marisco en vivo

(Zamburiñas y berberechos)

Mousse de queso con gambas y piña

Tosta de ibérico con cebolla caramelizada

Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoa

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Tartaleta de gambas con salsa de erizos de mar

Tosta de sobao con queso de las Garmillas y anchoa



Cucharita de pulpo con espuma de patata

Crema de cigalitas

Gyoza de pato con salsa de Pedro Ximénez

Tosta de cecina y queso de cabra caramelizado

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Brocheta de tataki de atún con salsa de ostras

Brochetas de gambas y verduritas emparrilladas

Brocheta de secreto ibérico y tomatito cherry

Brocheta de solomillo con verduras

Degustación de postres

(Degustación de pastelitos, delicias caseras de arroz con leche, natillas con crujiente de canela, mini hojaldre de manzana y quesada pasiega)

Café, cava y licor

95 €
IVA incluido

A large, stylized logo consisting of the letters 'BPV' in a teal color. The letters are thick and have a slightly irregular, hand-drawn appearance. The 'B' and 'P' are connected at the top, and the 'V' is separate to the right.

Postres

Para el momento más dulce del día, puede elegir entre nuestra selección de tartas, como son la Tarta de Hojaldre, San Marcos, Turrón, Saint Honoré..., combinándolas con helados al gusto.

También disponemos de tartas personalizadas.

(Consulte opciones y presupuesto)

Bodega

Todos nuestros menús están valorados con las siguientes referencias, sin olvidar que los novios tienen la opción de elegir a su gusto.

Tinto D.O Rioja Cr.

Rosado D.O Navarra

Blanco D.O Rueda

Cava Brut Nature Reserva

Después del café, cada invitado podrá elegir su copa de licor, combinado, etc... para poner fin al menú y comenzar con la fiesta de baile.

BPV

Y además

- Noche de bodas en el Gran Hotel con desayuno buffet y acceso al circuito termal Templo del Agua (*a partir de 50 invitados adultos*).
- Autobús gratis (*más de 100 invitados adultos*).
- Descuento en tratamientos de belleza y antiestrés para los novios en nuestro balneario.
- Mantelería a escoger entre 45 modelos.
- Mesa de chuches incluida con la barra libre.
- Tarta de corte especial.
- Fin de semana en nuestro balneario en régimen de media pensión con acceso al Templo del Agua (*más de 100 invitados adultos*).
- Exclusividad de la sala Burbujas, para todas las bodas de viernes o domingo.
- Tarjetas de acceso 2x1 al templo del agua, personalizadas con el nombre de los novios para todos los invitados.
- Listado y minutas personalizados.
- Decoración flor natural en mesa.
- Posibilidad de boda civil o religiosa.
- Invitación a la prueba del menú para seis comensales (*a partir de 80 invitados adultos*).
- Platos adaptados para necesidades especiales (sin gluten, intolerancias...)

**Cualquiera de estos obsequios no serán canjeables por otros servicios*

BPV

Preguntas Frecuentes

-¿Cómo puedo realizar la reserva de salón y día para mi boda?

Se firmará un contrato de “Reserva de salón” y se efectuará una entrega a cuenta de 600 € en concepto de fianza. El día después del evento se facturará el total y será abonada en un plazo de 15 días después de ser emitida esta. En dicha factura estará reflejado los Derechos de Autor(140€)

¿Los precios de los menús son los mismos en cualquier época del año y para cualquier número de invitados?

Todos los precios de nuestros menús están valorados para eventos de 80 o más comensales adultos, menos consultar tarifas. Bodas en viernes, domingo y de invierno consultar promociones.

-¿Cómo funciona el servicio de Barra Libre?

En el salón del banquete:

- Precio fijo por persona
- Facturación detallada según consumo
- Precio cerrado por consumición (ticket)

Al finalizar la barra libre en el salón, se puede continuar la fiesta en nuestra Discoteca Burbujas.

-¿Puedo personalizar con decoración externa mi evento?

Cualquier profesional será bienvenido a nuestro hotel, pudiendo ejercer su trabajo. El hotel no se responsabilizará de este servicio.

-¿Puedo elaborar un menú a medida?

Si su idea es diferente y desea realizar algunos cambios o confeccionar otro tipo de menú, con mucho gusto se lo valoraremos. No está permitido que se traiga productos de consumo externo al evento.

-¿Cuándo debo confirmar el número de invitados?

7 días antes se confirmara el número de asistentes, permitiendo una variación de un 5% hasta el día antes del evento.