

*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 patatas chip y encurtidos

Bodegón de quesos de Cantabria, 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

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Croquetas cremosas de jamón Ibérico

Calamares fritos

Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoas

Bebidas diversas

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

Precio por persona ... 17 € 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

Lomo de merluza emparrillada sobre berenjena y centollo
con salsa de pimientos choriceros

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Solomillo de Ibérico fileteado con salsa de vino dulce y Micuit

Postre, café, cava y licor

85€

IVA incluido

BPV

Menú 2

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

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

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Taco de solomillo a la plancha con fricasé de setas sobre
base de hojaldre, sus verduritas y salsas al gusto (queso y borgoña)

Postre, café, cava y licor

94 €

IVA incluido

BPV

Menú 3

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

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

Postre, café, cava y licor

98€

IVA incluido

BPV

Menú 4

Láminas de Jamón Ibérico con Micuit
y vinagreta de frutos secos

Lomo de rodaballo braseado con salteado de verduras en Wok

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Corderito lechal asado al horno
con patata panadera y ensalada verde

Postre, café, cava y licor

102€

IVA incluido



Menú 5

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

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

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Solomillo al foie con salsa de trufas

Postre, café, cava y licor

106€

IVA incluido



Menú 6

Mézclum de langosta, rape y langostinos
con su vinagreta hecha en casa

Lubina asada con pulpo emparrillado
y salsa de trufas

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

108 €

IVA incluido

BPV

Menú 7

Ensalada de Langosta con mahonesa de mar
y su salpicón

Lomo de merluza con gambas
y almeja fina en salsa verde

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

110 €

IVA incluido

BPV

Menú 8

Bogavante (600 gr) braseado con sal de mar

Medallones de rape en salsa marinera
con almejas y gambas

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

120 €

IVA incluido

BPV

Menú 9

Aperitivo

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

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

Mini cóctel 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

En Mesa ...

Medallones de Bogavante (700gr)
con confitura de ciruelas y salsa de erizos

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Corderito lechal asado al horno
con patata panadera y ensalada verde

Postre, café, cava y licor

139€
IVA incluido

BPV

Menú Cóctel

Bodegón de quesos de Cantabria, panes, mermelada de tomate y frutos secos
(Cabra Baro, Mezcla Baro, Ahumado Aliva, Picón Tresviso,
Flor Del Pas, Oro De Prases)

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

Mesa Cántabra

(Cocido montañés con su compango y tacos de chorizo y morcilla)

Show cooking 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

103 €
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. The logo is positioned in the lower right quadrant of the page.

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 Campillo Cr.
- Rosado D.O Rioja Campillo
- Blanco Barbadillo
- Cava Vintage Brut Nature Freixenet

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

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 más de 40 modelos.
- Panel de donuts incluido 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*).
- Tarjetas de acceso 2x1 al templo del agua, personalizadas con el nombre de los novios para todos los invitados.
- Seating plan y minutas personalizados.
- Decoración de flor natural en mesa.
- Invitación a la prueba del menú para 6 comensales (*a partir de 80 invitados adultos*).
- Platos adaptados para necesidades especiales (sin gluten, intolerancias...)
- Os ayudamos con la preparación de la boda civil dentro de nuestras instalaciones. Coste: 150€ (IVA Incluido).

**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 y gastos de organización, la cual solamente se devolverá después de la realización efectiva del evento.

El día después del evento se facturará el total y será abonado en un plazo de 15 días después de la emisión de la factura. En dicha factura estará reflejado los Derechos de Autor.

¿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 **100 o más** comensales adultos (para eventos inferiores, consultar tarifas). Bodas en viernes, domingo y de invierno consultar promociones.

Anualmente, los precios se revisan, por lo que se aplicarán las tarifas vigentes del año en el que se realice el evento. Asimismo, los precios de los platos pueden sufrir modificaciones según precio de mercado.

¿Pueden mis invitados repetir algún plato?

Todos los precios de nuestros menús incluyen la repetición de los platos de carne o pescado. Dicha repetición incluye un máximo del 10% del número total de invitados.

¿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. Se facturarán los comensales previstos el día antes del evento.

¿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) con un consumo mínimo de un ticket por invitado que asista al evento. El resto según tickets recogidos.

¿Cuándo debo confirmar el número de invitados?

Se confirmará el número final de asistentes al evento 10 días antes del mismo, permitiendo una variación de un 5% hasta el día antes del evento.

¿Existe menú para mis proveedores?

Si alguno de tus proveedores, como el fotógrafo, el Dj o cualquier otro profesional, quiere comer ese día, estaremos encantados de servirles, siendo el coste del menú de 40€ por persona. Se ruega confirmación del número total de menús requeridos con al menos 7 días de antelación.

¿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.

En el caso de querer la colocación de elementos de decoración por parte de nuestro equipo, tendrá un coste de 150€.

Información y Reservas :

942 59 80 61 / 683 70 24 41—eventos@balneariodepuenteviesgo.com

