

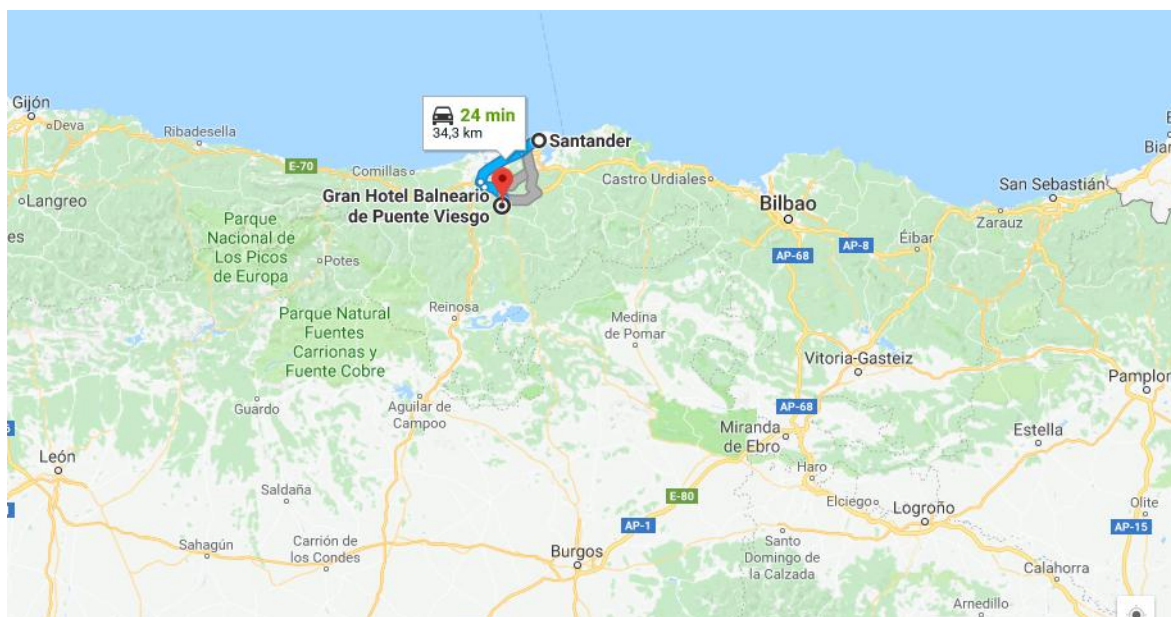


REUNIONES, INCENTIVOS Y CONGRESOS

“El éxito de una reunión depende en gran parte del ambiente en el que esta se desarrolla”

UBICACIÓN

Situado a escasos 25 minutos de Santander, y a 1 hora Bilbao. Junto al Río Pas, en el pueblo de Puente Viego, en el entorno natural único de los Valles Pasiegos.



www.balneariodepuenteviego.com

SALÓN DE REUNIONES

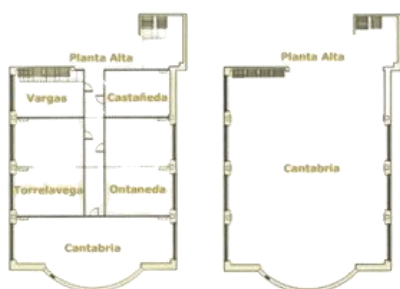
Disponemos de amplios salones modulables, rodeados de paz y sosiego, en plena naturaleza y con todas las prestaciones de un complejo hotelero de primera línea.

Dos amplios salones exteriores, diáfanos y sin columnas, de 15×20 metros divisibles y con capacidad desde 15 a 350 personas.

Nombre		m ²	h				
Cantabria Diáfano	15×20	350	2,80	350/220*	400	350	180
Vargas	6,5/4,8	30	2,80	15	20	15	15
Ontaneda	6,5/9,6	60	2,80	30	40	30	30
Castañeda	6,5/4,8	30	2,80	15	20	15	15
Torrelavega	6,5/9,6	60	2,80	30	40	30	30
Cantabria-	4,8/15	80	2,80	60	100	60	50

Nombre		m ²	h				
Pas Diáfano	15×20	350	2,80	350/220*	400	350	180
Pisueña	6,5/4,8	30	2,80	15	20	15	15
Asón	6,5/4,8	30	2,80	15	20	15	15
Saja	6,5/9,6	60	2,80	30	40	30	30
Besaya	6,5/9,6	60	2,80	30	40	30	30
Pas-Ventanal	4,8/15	80	2,80	60	100	60	50

Salones Planta Alta



Salones Planta Baja



TARIFAS SALONES 2025

	Hasta 20 pax	Hasta 50 pax	Hasta 100 pax	Hasta 200 pax
MEDIA JORNADA	130 €	260 €	310 €	450 €
JORNADA COMPLETA	160 €	420 €	500 €	600 €

- Precios con IVA incluido.
- Montaje salón: tipo cine, escuela, "U"... Nos adaptamos a sus necesidades.
- El alquiler del salón incluye: WIFI, agua, folios, bolígrafos, caramelos y papelógrafo.
- Alquiler proyector y pantalla:
 - ✓ 100 € / día IVA incluido
 - ✓ 50 € / medio día IVA incluido.
- Parking exterior gratuito

SALA BURBUJAS

Dotada con las últimas técnicas en luz, imagen y sonido. Ideal para presentaciones de producto, o como fin de fiesta tras una cena o congreso. Consultar tarifas.



COFFEE BREAK

Básico: 9,00 €

Cafés e infusiones

Agua mineral

Zumos variados (naranja, melocotón y piña)

Surtido dulce: pastas de té, bocaditos de plumcake y bizcocho casero

Executive: 12,00 €

Cafés e infusiones

Agua mineral

Zumo de naranja natural

Surtido de bizcocho y plumcake caseros

Hojaldritos de manzana

Pinchitos de tortilla

Surtido de sándwiches (mixto y vegetal)

MENÚS DE TRABAJO

Menú sentados en el restaurante (sujeto a disponibilidad) desde 38,00 € (bodega seleccionada e IVA incluidos), o en salón privado.

Menú tipo cóctel con estaciones temáticas en carpas climatizadas de los jardines, rodeados de árboles centenarios.



VINO ESPAÑOL

Surtido de ibéricos

Tabla de quesos con panes y frutos secos

Tosta de salmón y queso crema

Gilda

Pinchito de tortilla con jamón

Tosta de cecina y queso de cabra

Patatas chip

Bodega incluida:

Vinos Cicerón CR., rosado Campo Nuevo, blanco Finca Los Trenzones, refrescos, zumos, cervezas con y sin, agua mineral

Precio por persona: 26,00 €*

**Precios orientativos, pendientes de confirmación
en función del número de personas y condiciones del servicio.*

PROPUESTA DE CÓCTEL

Menú 1

Mousse de queso con gambas y piña

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Tosta de sobao con queso y anchoa

Bocaditos de empanada casera

Tabla de cecina de León con aceite de Baena

Tartaleta de pollo y piña

Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoas

Tosta de gulas y ajo ligero

Bocadito de quesada pasiega

Vasito de arroz con leche

Mini Mousse de limón

Hojaldritos de Manzana

Bodega incluida

Vinos M. de Reinoso, Rosado Viña Alaiz, Blanco Finca Los Trenzones

Refrescos, cervezas con y sin, y agua mineral.

Precio por persona: 38,00 €*

**Precios orientativos, pendientes de confirmación
en función del número de personas y condiciones del servicio.*

Menú 2

Mousse de queso con gambas y piña

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Mini cóctel de aguacate con gambas y salsa de erizos de mar

Tosta de sobao con queso Divirín y anchoa de Santoña

Salmorejo con crujiente de iberico

Cucharita de pulpo a feira con espuma de patata

Brocheta de gambas y verduritas

Cazuelita de arroz marinero

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Calamares fritos

Mini brownie de chocolate

Vasito de arroz con leche

Mini Mousse de limón

Hojaldritos de Manzana

Bodega incluida

Vinos Cicerón Cr., Rosado Campo Nuevo, Blanco Finca Los Trenzones

Refrescos, cervezas con y sin, y agua mineral.

Precio por persona: 42,00 €*

**Precios orientativos, pendientes de confirmación
en función del número de personas y condiciones del servicio.*

MENÚS DE GALA

Menús equilibrados, sabrosos y con una cuidada presentación. Menaje de calidad y un servicio profesional impecable para que su evento sea un éxito. Gran variedad de menús a su disposición, atendiendo también necesidades especiales, menús vegetarianos, veganos, intolerancias, alergias...

Menú 1

Pastel de cabracho con langostinos salsa

rosa

*

Crema de cigalas al Pernord

*

Solomillo ibérico fileteado

con vino dulce y micuit

*

Hojaldre con manzana y crema inglesa

con frambuesa

Precio por persona: 40,00 €

Menú 2

Sopa fría de tomate con vinagreta de

anchoas

*

Espárragos gratinados rellenos de marisco

*

Confit de pato al PX con berenjenas

asadas y setas

*

Crujiente de leche frita sobre jugo de

frambuesas

Precio por persona: 45,00 €

Menú 3

Cóctel de bienvenida: mousse de queso con gambas y piña, saquito de bacalao con gambas y piña, tronquito de queso de Tresviso caramelizado, croquetas de ibérico y rabas

En mesa:

Crepes rellenas de centollo en salsa de carabineros

con langostinos braseados y verduritas

*

Carrilleras estofadas al vino tinto y verduras al aceite de trufas

*

Brownie de chocolate sobre salsa de naranja y mango

Precio por persona: 49,00 €

**Precios orientativos, pendiente de presupuestar en función del número de personas, lugar y condiciones del servicio*

NOTAS:

- Precios válidos para el año 2025
- Nuestros precios son precios NETOS con el IVA incluido.
- Estos menús están valorados para un mínimo de 30 personas.
- Sujeto a disponibilidad.
- Todos estos menús y precios son orientativos y se personalizan en cada evento en función del número de personas, lugar y condiciones del servicio.

