



TU GRAN DÍA, PENSADO
EN CADA DETALLE

EXCELENCIA EN CADA GESTO

Cada celebración es abordada como una experiencia única, diseñada con precisión y sensibilidad para reflejar la esencia de cada pareja. Nuestra trayectoria y saber hacer nos permiten ofrecer un acompañamiento experto y personalizado, garantizando una ejecución impecable en cada detalle.

La excelencia, la confianza y la dedicación absoluta definen un servicio respaldado por un equipo de alto nivel, comprometido con crear momentos memorables e irrepetibles.



CÓCTEL EL PARQUE

(8 aperitivos)

Bodegón de vermut y sangría con patatas chip y encurtidos

Croquetería: estación de croquetas variadas

Gilda con anchoa de Santoña

Vasito de crema de queso de cabra con tomate y cecina

Pani puri crujiente de gamba marinada y emulsión de ajo

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Mini taco de pulled pork

Nuestra patata brava

Rabas

Bebidas diversas (vinos, cervezas, refrescos, cava...)

CÓCTEL ESPECIAL

(13 aperitivos)

Bodegón de vermut y sangría con patatas chip y encurtidos

Bodegón de quesos nacionales, panes, mermeladas y frutos secos

Vasito de crema de aguacate y queso mascarpone con mango y langostinos

Tosta de brioche con escalivada y sardina ahumada

Tosta de cecina y queso de cabra caramelizado

Mini tartar de atún sobre brioche y mahonesa de soja

Nigiri de tartar de solomillo de novilla con galleta de alga nori

Crujiente de arroz con ensaladilla de gambas

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Mini canelón de pato con manzana asada y salsa Málaga virgen

Cazuelita de arroz marinero

Croquetas cremosas de centollo

Rabas

Bebidas diversas (vinos, cervezas, refrescos, cava...)

MESAS GASTRONÓMICAS

Cortador de jamón ibérico en vivo: 650,00 (IVA Incluido)

_____ ♦ _____

Estación de ibéricos: 6,00€/ persona (IVA Incluido)

_____ ♦ _____

Estación de quesos, panes y mermeladas: 5,00 €/persona (IVA Incluido)

_____ ♦ _____

Mesa Cántabra (cocido montañés con su compango): 6,00€/ persona (IVA Incluido)

_____ ♦ _____

Mesa de asado en vivo (zamburiñas y almejas) : 10,00€/ persona (IVA Incluido)

_____ ♦ _____

Estación en vivo de salmón con sus texturas: consultar precio

_____ ♦ _____

Otras opciones: anchoeiras, pulpeiro, sushi... (consultar)



MENÚ 1

Cóctel Especial (13 aperitivos)



Machote asado con langostinos emparrillados al aroma de tomillo

Sorbete de limón con sopa natural de piña

Paletilla de lechal confitada al aroma de Málaga virgen con patatas asadas y trigueros en tempura



Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena : Mini hamburguesitas/ Pinchos de tortilla/ Mini pizzas variadas/ Perritos calientes



PRECIO POR PERSONA : 144,50 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ 2

Cóctel El Parque (8 aperitivos)



Salmorejo con tartar de atún y aguacate

Merluza asada con brocheta de langostinos, salsa de ajetes y vinagreta de cebollino

Sorbete de limón con sopa natural de piña

Solomillo de cerdo ibérico fileteado con salsa de vino dulce y micuit



Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena : Mini hamburguesitas/ Pinchos de tortilla/ Mini pizzas variadas/ Perritos calientes



PRECIO POR PERSONA : 147,50 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ 3

Cóctel El Parque (8 aperitivos)



Ensalada de cecina de León con queso de cabra caramelizado

Lubina asada con salsa de puerros y verduritas salteadas en wok

Sorbete de limón con sopa natural de piña

Terrina de lechazo asado a baja temperatura con su reducción, compota de manzana a la vainilla y patatas risoladas



Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena : Mini hamburguesitas/ Pinchos de tortilla/ Mini pizzas variadas/ Perritos calientes



PRECIO POR PERSONA : 153,50 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ 4

Cóctel Especial (13 aperitivos)



Ensalada de rape alangostado con langostinos marinados, salsa de cítricos y laminado de hortalizas

Sorbete de limón con sopa natural de piña

Solomillo al foie con salsa de trufas y verduritas



.Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena : Mini hamburguesitas/ Pinchos de tortilla/ Mini pizzas variadas/ Perritos calientes



PRECIO POR PERSONA : 158,00 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ 5

Cóctel El Parque (8 aperitivos)



Ensalada verde de perdiz escabechada con confitura de manzana verde, virutas de foie y vinagreta de frutos secos

Lomo de rodaballo con salsa de cava, patata al horno y cebolleta asada

Sorbete de limón con sopa natural de piña

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



Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena : Mini hamburguesitas/ Pinchos de tortilla/ Mini pizzas variadas/ Perritos calientes



PRECIO POR PERSONA : 166,00 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ CÓCTEL



Estaciones:

Bodegón de quesos nacionales, panes, mermeladas y frutos

secos

Bodegón de ibéricos con sus panes y tortas

(Jamón, lomo, salchichón, morcón y cecina de vacuno)

Mesa Cántabra

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

Mesa de asado en vivo

(zamburiñas y almejas)

Aperitivos:

Salmorejo con crujiente de ibérico

Tartar de salmón marinado sobre tosta de centeno

Mini tortilla de bacalao con emulsión de siracha

Tosta de sobao con foie y mermelada de tomate

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Pan bao de langostinos y verduritas al curry

Tartar de fuet con manzana sobre tosta de cereales a la mostaza

Vasito de ajoarriero con crema de pimientos del piquillo y tartar de bacalao ahumado

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Gyoza de pato con salsa de PX

Brocheta de zamburiñas y gambas con salsa de ajo confitado

Brocheta de solomillo con verduritas

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Vol au vent de vieiras y gambas con crema de carabinero

Cazuelita de arroz marinero

Degustación de postres:

mini pastelitos, delicias caseras de arroz con leche, natillas con crujiente de canela, mini hojaldres de manzana y bocaditos de quesada pasiega.

Bodega, café y licor

Barra libre hasta las 00:00h

Recena : Mini hamburguesitas/ Pinchos de tortilla/ Mini pizzas variadas/ Perritos calientes

PRECIO POR PERSONA : 155,00 € (IVA INCLUIDO)



POSTRES

Para el momento más dulce os ofrecemos:

- Tarta de hojaldre con almendras y crema de mantequilla
- Tarta de hojaldre, yema tostada y crema pastelera
- Semifrío de queso con arándanos
- Torrija de pan de leche con crema de canela y confitura de naranja
- Panacota de chocolate blanco con mermelada de mango
- Cremoso de queso horneado de Cantabria
- Pastel de chocolate con leche relleno de crema de avellana con salsa de caramelo salado

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. o D. O Ribera Portia Cr.
- Rosado Marqués de Cáceres Excellens
- Blanco Marqués de Cáceres Excellens
- Cava Freixenet Vintage Brut Nature

Después del café, cada invitado podrá elegir su chupito de licor o





OTROS ENTRANTES:

- ♦ Milhojas de langostinos y carpacho de pulpo napado con salsa de erizos de mar
- ♦ Ensalada de aguacate asado a baja temperatura al aroma de nuez con langostinos y lechuga de temporada, sala de yogur y vinagreta te tomate
- ♦ Bogavante en confitura con salsa de erizos de mar
- ♦ Ensalada de bacalao confitado con verduras asadas, salsa de ajo y vinagreta de tomate Cherry
- ♦ Ravioli de langostinos y rape con jugo de moluscos sobre calabaza asada y ajetes confitados



OTROS PESCADOS:

- ♦ Taco de rape asado con vieira y reducción de vino de rueda
- ♦ Merluza rellena de marisco en salsa verde con gambas y almejas
- ♦ Taco de bacalao asado sobre pisto y verduritas en tempura
- ♦ Medallones de rape en salsa marinera con langostinos y almejas
- ♦ Lomo de merluza emparrillada sobre berenjena y centollo con salsa ligera de choriceros



OTRAS CARNES:

- ♦ Bombón de rabo de buey con verduritas y chutney caramelizado de mango
- ♦ Confit de pato al Pedro Ximénez con berenjenas asadas y setas
- ♦ Taco de solomillo a la plancha con fricasé de setas sobre base de hojaldre, sus verduritas y salsas al gusto (queso y borgoña)
- ♦ Lechazo asado al estilo tradicional con su ensalada y patata panadera
- ♦ Canelón de pato y foie, salsa de trufas, crema de boletus y manzana caramelizada

MENÚ INFANTIL

Entrantes fríos y calientes:

jamón y lomo ibéricos, pudín de marisco, langostinos, rabas, croquetas



Entrecot acompañado de patatas fritas



Tarta acompañada de helado

Agua, refrescos, zumos

PRECIO POR NIÑO : 45,00 € (IVA INCLUIDO)

TAMBIÉN INCLUIMOS

- ◆ Noche de bodas en el Gran Hotel con desayuno buffet y acceso al circuito termal Templo del Agua (a partir de 50 invitados adultos).
- ◆ Descuento en tratamientos de belleza y antiestrés para los novios en nuestro balneario.
- ◆ Mantelería a escoger entre más de 50 modelos.
- ◆ Panel de donuts incluido con la barra libre.
- ◆ Tarta de corte especial
- ◆ Seating plan, meseros y minutas personalizadas
- ◆ Decoración de flor natural en mesa.
- ◆ Invitación a la prueba del menú:
 - hasta 50 invitados adultos: para 2 comensales
 - hasta 80 invitados adultos: para 4 comensales
 - a partir de 81 invitados adultos: para 6 comensales
- ◆ Platos adaptados para necesidades especiales (celiaquías, alergias, intolerancias, etc.)

*Ninguno de estos obsequios serán canjeables por otros servicios



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 1.000,00 € (IVA Incluido) en concepto de fianza y gastos de organización, la cual solamente se devolverá después de la realización efectiva del evento. El 75% del importe total se abonará una semana antes de la fecha del evento, y la cantidad restante se pagará una vez emitida la factura tras la realización del mismo, en un plazo de 7 días.

En dicha factura estará reflejado el importe correspondiente a los derechos de autor (SGAE: 140€).

¿LOS PRECIOS DE LOS MENÚS SON LOS MISMOS DURANTE 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) y serán válidos para eventos realizados hasta el 31 de Marzo de 2027.

Asimismo, los precios de los platos pueden sufrir modificaciones según precio de mercado.

Bodas en viernes, domingo y de invierno consultar promociones.

¿PUEDEN MIS INVITADOS REPETIR ALGUN 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 lo valoraremos.

No está permitido que se traigan productos de consumo externo al evento.



PREGUNTAS FRECUENTES

¿CUANDO DEBO CONFIRMAR EL NÚMERO DE INVITADOS?

Se confirmará el numero final de asistentes al evento 10 días antes del mismo, permitiendo una variación de un 5% hasta el día antes del evento.
Se facturarán los comensales previstos el día antes del evento

¿PUEDO CELEBRAR MI BODA CIVIL EN LAS INSTALACIONES?

Si, el montaje de la boda civil dentro de nuestros jardines tiene un coste de 200,00 € (IVA Incluido) e incluye la mesa del oficiante, el sofá para los novios y la colocación de las sillas de los invitados. Del oficiante y cualquier otro elemento de decoración se encargarán los novios.

¿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 45,00 € (IVA Incluido) 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. Dicho material ha de retirarse el mismo día de la boda.
El hotel no se responsabilizará de este servicio.

¿QUÉ MOBILIARIO INCLUYE EL MENU TIPO COCTEL?

En el caso del menú tipo cóctel, se incluirá mobiliario para el 50% del total de los invitados. En caso de querer mobiliario extra, el coste de cada mesa será de 25,00 € con mantelería a elegir y 2.50€ por silla.



¡CONTACTÁNOS!

683 70 24 41 / 638 75 65 00

eventos@balneariodepuenteviesgo.com