

Dossier de Bodas 2013

Salamanca Fórum Hotel-Hotel Doña Brígida

Un lugar único para vivir un momento muy especial

El complejo Salamanca Forum Resort, les da la bienvenida y tiene el placer de felicitarles con motivo de su próximo Enlace Matrimonial.

Salamanca Forum Resort, ha puesto en marcha BODAS A LA CARTA, un concepto muy especial de organización de bodas, en el que los propios novios pueden elegir todos los detalles entre miles de propuestas, recibir el asesoramiento de expertos y organizar una boda de lujo a la medida de sus sueños.

Menú 85€ iva incluido/persona

- *Cocktail de bienvenida*
- *Barra libre (vino blanco, vino tinto, refrescos, cerveza)*
Duración 45 minutos aprox.
- *Entrante (sin suplemento)*
- *Pescado (sin suplemento)*
- *Sorbete*
- *Carne (sin suplemento)*
- *Postre*
- *Vino blanco, vino tinto, cava y café*

En el caso de realizar el banquete en uno de los salones del hotel (excepto Carpa El Bosque), les ofrecemos como cortesía los siguientes servicios:

- ***Para más de 100 invitados:***
 - *1 jamón con cortador durante el cocktail*
- ***Para más de 200 invitados:***
 - *1 jamón con cortador durante el cocktail*
 - *Barra de mojitos durante el cocktail ó Candy Bar durante baile*

APERITIVOS

Jamón Ibérico de recebo

Queso curado en cuñas

Salmorejo con Jamón Ibérico

Pincho de boquerón con perla de melón, vinagreta de piquillos y cebollino

Tartaleta de mouse de bonito con pimientos del piquillo

Queso tierno con salmón ahumado, mostaza y miel

Quiché de jamón y queso pagano

Tosta de escalibada

Tosta de foie de pato con jamón

Gambas en tempura fina

Croquetas caseras variadas

Brochetas de pollo con piña

Brocheta yakitori

Delicias de queso crujiente con frutos rojos

Recomendaciones del Chef: **

ENTRANTES

Sopas y cremas

*Crema Vichyssoise con tartar de salmón ahumado y fresco y yemas de espárragos verdes***

Crema de túbber asada con bacalao en láminas y huevas de trucha.

*Crema de melón con pétalos de jamón y sorbete de melón***

Crema de espárragos blancos con langostinos, aromatizados al eneldo.

Crema de calabaza con espuma de ajo blanco y crujiente de ibéricos.

Sopa de ajo blanco con láminas de bacalao ahumado.

Crema de marisco con espuma de trigueros

Ensaladas

*Ensalada de bacalao con langostinos y yema de espárragos, crema de anchoas***

*Ensalada de pulpo con hongos confitados, langostinos y gambas. (+2€/ persona)***

Ensalada de confit de pato con puerros y mostaza a la antigua.

Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito y anchoas.

Ensalada de jamón ibérico y queso Manchego con frutos secos y reducción de módena.

*Ensalada de bogavante, langostinos, pulpo y gambas con crema de aguacate
(+ 8€/persona)*

Recomendaciones del Chef: **

Entrantes Fríos

Terrina de foie hecha en casa con mermelada de cebolla y frutos rojos.

Jamón ibérico de bellota “Turra” (+ 2€/persona)

Surtido de ibéricos de bellota “Turra”

Marisco de la ría (composición y precio según mercado)

Entrantes Calientes

*Concha de vieira gratinada y rellena de txangurro***

*Rape langostado, ensalada mezclum, huevas de trucha y vinagreta de finas hierbas.
(+ 2 €/persona)*

*Verduras salteadas con langostinos y foie, vinagreta de café.
(+ 4 €/persona)*

*Foie caliente sobre alcachofas, atadillo de espárragos trigueros y sopa de ceps.
(+ 2 €/persona)*

*Crujiente de foie y jamón de pato, manzana ácida y salsa de Pedro Ximénez***

*P*ESCADOS.

Merluza a la kosquera con almejas y Langostinos.

*Merluza hojaldrada con ragoût de verduras y gambas, salsa de albahaca***

Medallón de merluza rellena de Txangurro gratinada, salsa de carabineros.

Lomo de merluza a la parrilla con milhojas de verduras y salsa de erizos.

Daditos de dorada ligeramente salteados con guirlache de frutos secos y crujiente de sésamo.

*Lubina asada con pochas blancas y chipirones encebollados***

Lomo de Lubina, crema de manzana asada y Berberechos a la sidra.

Medallones de rape y langostinos a la parrilla, con verduritas y salsa de melocotón escabechado. (+3€/persona)

Bacalao con sus kōkotxas en crema ligera de patata y pimiento verde.(+3€/ persona)

*Lomito de besugo sobre patatas panaderas y langostinos a la donostiarra(+3€/persona)***

*Rape a la plancha sobre verduritas, hongos y manitas de cerdo ibérico. (+4€/persona)***

Filete de rodaballo sobre arroz cremoso marinero y polvo de mejillones. (+3€/persona)

*Lubina salvaje plancha con verduritas salteadas, holandesa y salsa de vino de Toro.
(+4€/persona)*

Mero con atadillo de calamares, poché de hongos y crema de ajo confitado.(+6€/persona)

CARNES

Escalopines de solomillo rellenos de setas y queso fresco, salsa de hongos.

Lechazo asado, patatas panaderas y tomate gratinado provenzal.

Jarrete de cordero confitado, compota de cebolla con setas, salsa aromatizada a la trufa.

Solomillo de cerdo ibérico hojaldrado con frutos secos, jugo con un toque de miel.

Carrillera de ternera estofada a la vainilla con salsa de garbanzos.

Carrillera de cerdo ibérico guisado al vino tinto con arroz cremoso verde.

*Cochinillo confitado al tomillo, puré de manzana y jugo de Pedro Ximénez***

Suprema de pintada, rellena de foie y pasas, cebolletas confitadas y salsa de moscatel.

*Cabrito asado suavemente, patatas y verduritas gaseadas, jugo con ajada.
(+2€/persona)***

*Solomillo en hojaldré con duxelle de setas y foie con salsa al aroma de miel.
(+2€/persona)*

*Solomillo a la parrilla, salteado de setas y hongos con buñuelos de patata.
(+4€/persona)*

*Solomillo al foie, pastel de patatas y boletus, salsa al Oporto**
(+6€/persona)*

SORBETES

Manzana con Calvados

Pera Williams con Ron Añejo

Mandarina con Vodka

Limón al Cava

Gin Fizz

Vainilla con Té Verde

Mojito

Caipiriña

POSTRES.

*Tarta Doña Brígida (chocolate blanco y negro con Coulis de frambuesa)***

Pirámide de capuchino.

Cúpula de Bavaroise de almendra y chocolate.

*Tarta San Marcos tradicional***

Sopita de frutos rojos con soufflé de chocolate caliente.

Tarta de frutas y tulipa de helado de vainilla.

*Brownie con helado de chocolate blanco y crema inglesa***

Tiramisú con crema de café y galleta de almendra.

Bizcocho de almendra con salsa de frutas rojas y helado de vainilla

Menú Infantil

*Surtido de Ibéricos “Valturra” con frutos variados.
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas
Tarta nupcial
Bebidas*

20€ Iva Incluido

BODEGA INCLUIDA

Vino Tinto

*D.O. Rioja Crianza 2007 Azpilicueta
D.O. Rioja Crianza 2007 Viña Alcorta
D.O. Ribera del Duero Crianza 2009 Condado de Oriza
D.O. Ribera del Duero Roble Viña Mayor*

Vino Blanco

*D.O. Rueda Verdejo Aura
D.O Rueda Verdejo Oro de Castilla*

Cava

*Codorníu 1551
Freixenet Reserva
Cava Rosado Pinot Noir*

Vinos sujetos a posibles cambios.

Dossier Carpa El Bosque 2013

Salamanca Fórum Resort-Hotel Doña Brígida

Un lugar único para vivir un momento muy especial

El complejo Salamanca Forum Resort, les da la bienvenida y tiene el placer de felicitarles con motivo de su próximo Enlace Matrimonial.

Salamanca Forum Resort, ha puesto en marcha BODAS A LA CARTA, un concepto muy especial de organización de bodas, en el que los propios novios pueden elegir todos los detalles entre miles de propuestas, recibir el asesoramiento de expertos y organizar una boda de lujo a la medida de sus sueños.

Menú A

105€ IVA incluido/persona

- *Cocktail "Salamanca"*
- *Barra libre cocktail (vino blanco, vino tinto, refrescos, cerveza)*
Duración aproximada cocktail 45 minutos.
- *Entrante (sin suplemento)*
- *Pescado (sin suplemento)*
- *Sorbete*
- *Carne (sin suplemento)*
- *Postre*
- *Vino blanco, vino tinto, cava y café*

Menú B

105€ IVA incluido/persona

- *Cocktail Deluxe (20 canapés fríos y calientes)*
- *Barra libre (vino blanco, vino tinto, refrescos, cerveza)*
Duración aproximada cocktail 90 minutos.
- *Primer plato (sin suplemento)*
- *Sorbete*
- *Segundo plato (sin suplemento)*
- *Postre*
- *Vino blanco, vino tinto y café*

APERITIVOS COCKTAIL MENU A

*Jamón Ibérico de recebo
Queso curado en cuñas
Salmorejo con Jamón Ibérico
Pincho de boquerón con perla de melón, vinagreta de piquillos y cebollino
Tartaleta de mouse de bonito con pimientos del piquillo
Queso tierno con salmón ahumado, mostaza y miel
Quiché de jamón y queso pagano
Tosta de escalibada
Tosta de foie de pato con jamón
Gambas en tempura fina
Croquetas caseras variadas
Brochetas de pollo con piña
Brocheta yakitori
Delicias de queso crujiente con frutos rojos*

APERITIVOS COCKTAIL MENU B

APERITIVOS FRÍOS

*Terrina de foie con gelée de mango y crujiente de kikōs
Berberechos con espuma de sidra y puré de brócoli
Cucharilla de chipirón con tomate confitado y crujiente de puerro
Gazpacho de sandía con gambas maceradas
Mejillón al vapor con patata y ali oli al huevo
Pincho de boquerón con perla de melón
Cucharilla de queso manchego semicurado y membrillo
Tosta de foie de pato con jamón y mermelada de cebolla
Rollito de salmón ahumado con queso fresco
Tosta de ventresca con pimientos asados*

APERITIVOS CALIENTES

*Brocheta de pollo y piña con salsa César
Tosta de escalibada con anchoas y ali oli gratinado
Delicias de queso crujiente con frutos rojos
Hojaldre de marisco con salsa holandesa gratinada
Croqueta casera de jamón
Crujiente de langostino al curry
Pansigore de crema de chorizo
Brocheta de solomillo ibérico con salsa de queso azul
Brocheta de dátiles con panceta crujiente
Canutillo de brandada de bacalao con salsa de piquillos*

ENTRANTES

Sopas y cremas

*Crema Vichyssoise con tartar de salmón ahumado y fresco y yemas de espárragos verdes***

Crema de túbber asada con bacalao en láminas y huevas de trucha.

*Crema de melón con pétalos de jamón y sorbete de melón***

Crema de espárragos blancos con langostinos, aromatizados al eneldo.

Crema de calabaza con espuma de ajo blanco y crujiente de ibéricos.

Sopa de ajo blanco con láminas de bacalao ahumado.

Crema de marisco con espuma de trigueros

Ensaladas

*Ensalada de bacalao con langostinos y yema de espárragos, crema de anchoas***

*Ensalada de pulpo con hongos confitados, langostinos y gambas. (+2€/ persona)***

Ensalada de confit de pato con puerros y mostaza a la antigua.

Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito y anchoas.

Ensalada de jamón ibérico y queso Manchego con frutos secos y reducción de módena.

*Ensalada de bogavante, langostinos, pulpo y gambas con crema de aguacate
(+ 8€/persona)*

Entrantes Fríos

Terrina de foie hecha en casa con mermelada de cebolla y frutos rojos.

Jamón ibérico de bellota "Turra" (+ 2€/persona)

Surtido de ibéricos de bellota "Turra"

Marisco de la ría (composición y precio según mercado)

Entrantes Calientes

*Concha de vieira gratinada y rellena de txangurro***

*Rape langostado, ensalada mezclum, huevas de trucha y vinagreta de finas hierbas.
(+ 2 €/persona)*

*Verduras salteadas con langostinos y foie, vinagreta de café.
(+ 4 €/persona)*

*Foie caliente sobre alcachofas, atadillo de espárragos trigueros y sopa de ceps.
(+ 2 €/persona)*

*Crujiente de foie y jamón de pato, manzana ácida y salsa de Pedro Ximénez***

PESCADOS

Merluza a la kosquera con almejas y Langostinos.

*Merluza hojaldrada con ragoût de verduras y gambas, salsa de albahaca***

Medallón de merluza rellena de Txangurro gratinada, salsa de carabineros.

Lomo de merluza a la parrilla con milhojas de verduras y salsa de erizos.

Daditos de dorada ligeramente salteados con guirlache de frutos secos y crujiente de sésamo.

*Lubina asada con pochas blancas y chipirones encebollados***

Lomo de Lubina, crema de manzana asada y Berberechos a la sidra.

Medallones de rape y langostinos a la parrilla, con verduritas y salsa de melocotón escabechado. (+3€/persona)

Bacalao con sus kōkotxas en crema ligera de patata y pimiento verde. (+3€/persona)

*Lomito de besugo sobre patatas panaderas y langostinos a la donostiarra (+3€/persona)***

*Rape a la plancha sobre verduritas, hongos y manitas de cerdo ibérico. (+4€/persona)***

Filete de rodaballo sobre arroz cremoso marinero y polvo de mejillones. (+3€/persona)

Lubina salvaje plancha con verduritas salteadas, holandesa y salsa de vino de Toro. (+4€/persona)

Mero con atadillo de calamares, poché de hongos y crema de ajo confitado. (+6€/persona)

CARNES

Escalopines de solomillo rellenos de setas y queso fresco, salsa de hongos.

Lechazo asado, patatas panaderas y tomate gratinado provenzal.

Jarrete de cordero confitado, compota de cebolla con setas, salsa aromatizada a la trufa.

Solomillo de cerdo ibérico hojaldrado con frutos secos, jugo con un toque de miel.

Carrillera de ternera estofada a la vainilla con salsa de garbanzos.

Carrillera de cerdo ibérico guisado al vino tinto con arroz cremoso verde.

*Cochinillo confitado al tomillo, puré de manzana y jugo de Pedro Ximénez***

Suprema de pintada, rellena de foie y pasas, cebolletas confitadas y salsa de moscatel.

*Cabrito asado suavemente, patatas y verduritas gaseadas, jugo con ajada.
(+2€/persona)*

*Solomillo en hojaldré con duxelle de setas y foie con salsa al aroma de miel.
(+2€/persona)*

*Solomillo a la parrilla, salteado de setas y hongos con buñuelos de patata.
(+4€/persona)*

*Solomillo al foie, pastel de patatas y boletus, salsa al Oporto**
(+6€/persona)*

SORBETES

Manzana con Calvados

Pera Williams con Ron Añejo

Mandarina con Vodka

Limón al Cava

Gin Fizz

Vainilla con Té Verde

Mojito

Caipiriña

POSTRES.

*Tarta Doña Brígida (chocolate blanco y negro con Coulis de frambuesa)***

Pirámide de capuchino.

Cúpula de Bavaroise de almendra y chocolate.

*Tarta San Marcos tradicional***

Sopita de frutos rojos con soufflé de chocolate caliente.

Tarta de frutas y tulipa de helado de vainilla.

*Brownie con helado de chocolate blanco y crema inglesa***

Tiramisú con crema de café y galleta de almendra.

Bizcocho de almendra con salsa de frutas rojas y helado de vainilla

Recomendaciones del Chef: **

Menú Infantil

*Surtido de Ibéricos "Valturra" con frutos variados.
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas
Tarta nupcial
Bebidas*

21€ Iva Incluido

BODEGA INCLUIDA

Vino Tinto

*D.O. Rioja Crianza 2007 Azpilicueta
D.O. Rioja Crianza 2007 Viña Alcorta
D.O. Ribera del Duero Crianza 2009 Condado de Oriza
D.O. Ribera del Duero Roble Viña Mayor*

Vino Blanco

*D.O. Rueda Verdejo Aura
D.O. Rueda Verdejo Oro de Castilla*

Cava

*Codorniu 1551
Freixenet Reserva
Cava Rosado Pinot Noir*

Vinos sujetos a posibles cambios.

BODAS 2013
ATENCIÓNES CORTESÍA PARA LOS NOVIOS

- *Suite Nupcial
- *Desayuno buffet
- *Circuito Termal en nuestro Spa
- *Decoración Floral del salón a gusto de los novios
- *Minutas personalizadas
- *Protocolo
- *Una plaza gratuita en el garaje privado del hotel
- *Precio especial habitaciones para invitados
- *Degustación gratuita del menú

En el caso de realizar el banquete en uno de los salones del hotel (excepto Carpa El Bosque), les ofrecemos como cortesía los siguientes servicios:

- **Para más de 100 invitados:**
 - **1 jamón con cortador durante el cocktail**
- **Para más de 200 invitados:**
 - **1 jamón con cortador durante el cocktail**
 - **Barra de mojitos durante el cocktail ó Candy Bar durante baile**

SERVICIOS ADICIONALES BODAS 2013

BAILE

Siempre que el Banquete se realice en los salones del hotel a mediodía, el baile se celebrará en la discoteca del Hotel (consultar excepciones), teniendo en cuenta que la hora máxima para poder permanecer en el salón del Banquete serán las 19:00 hrs.

Si el Banquete se celebra a la hora de cenar y desean Música de Baile en su salón, con la mayor antelación posible, consúltenos y nosotros pondremos a su disposición servicios de orquestas, equipos de Música o cualquier tipo de espectáculo.

El Hotel actuará como mero intermediario en el cobro del canon de Derechos de Autor que realiza la Sociedad General de Autores y Editores.

Le detallamos a continuación las opciones de baile tanto en salón del hotel, carpa El Bosque, como en discoteca (precios por persona mayor de 18 años):

OPCIÓN 1: BARRA LIBRE EN SALÓN

Duración: Dos horas, 14 € (I.V.A. incluido).

Tercera hora, 5€ (I.V.A. incluido). (A excepción del Salón Duero)

Cuarta Hora, 3€ (I.V.A. incluido). (A excepción del Salón Duero)

OPCIÓN 2: BARRA LIBRE SALÓN + DISCOTECA (COMBI)

Duración: 4 horas, 20€ (IVA incluido).

OPCIÓN 3: BARRA LIBRE EN DISCOTECA

Duración: 4 horas, 16.00 € (IVA incluido).

SERVICIOS ESPECIALES DURANTE EL COCKTAIL

- **Cortador de Jamón**
- **Buffet de quesos:** 2,50€ por persona
- **Mojitada:** 3€ por persona
- **Servicio de Cocktail (Mojito, Daikiri y San Francisco) :** 3,50€ por persona
- **Showcooking de risotto marinero y verduras:** 2,5€ por persona

Consulte precio y condiciones a nuestro departamento comercial.

SERVICIOS ESPECIALES DURANTE EL BAILE

- **Candy-Bar**, un buffet con una amplia selección de dulces, gominolas, pastelería...
- **Fuente de chocolate**
- **Pastelería variada y mini-saladitos durante el baile:** 3€ por persona.
- **Animación infantil (también durante el banquete): consultar precio.**

Consulte precio y condiciones a nuestro departamento comercial.

OTROS SERVICIOS:

- **Alquiler de coches de Época**
- **Bodas civiles: desde 850€ Iva Incluido**
- **Servicio de autobús:** El Hotel pondrá a disposición de los invitados de su Boda un autobús por un único precio de 70€ Iva Incluido, trasladará a los invitados desde Salamanca (lugar de recogida: Fonseca) al Hotel antes del comienzo del Cócktail, y otro de regreso al mismo punto una vez terminado el Baile.
Los horarios serán siempre fijados por el Hotel y sujetos a la disponibilidad del autocar, no es un servicio exclusivo.
- **Posibilidad de celebrar el cocktail al aire libre**, servicio sin coste adicional.

DESCUENTOS ESPECIALES

- **Bodas realizadas de Noviembre a Marzo:** 7% de descuento
- **Bodas realizadas en Abril y Octubre:** 4% de descuento
- **Bodas realizadas en viernes ó domingos:** 7% de descuento
- **La boda de tus amigos:** anima a tus amigos a casarse en el hotel y os obsequiamos a ti y tu pareja a una estancia romántica en el hotel.

Los descuentos se aplican en menú y bodega, no son acumulables a otros descuentos/ofertas.
No son válidos en días festivos o previos a festivos.

El Presente dossier está sujeto a posibles cambios sin previo aviso.