



DOSSIER ACTIVIDADES 2.011

1-DISCOTECA:

Opciones:

- Barra libre hasta 4 horas
- Tickets
- Alquiler de Pub (máximo 100 pax)

Solicitar presupuesto

2-CATA DE CERVEZA

Duración: Una/Dos horas

Asistentes: Hasta 31 pax

OBJETIVOS Descubrir los secretos del mundo de la **CERVEZA** su metodología de cata, las características que determinan su calidad, las elaboraciones de los diferentes tipos de cervezas, las pautas a seguir en su selección, adquisición conservación de manera **AMENA, SENCILLA y PRÁCTICA**

Solicitar presupuesto

3-CATA DE VINOS

Duración: Una/Dos horas

Asistentes: Hasta 50 pax

OBJETIVOS Descubrir los secretos del mundo del **VINO** su metodología de cata, las características que determinan su calidad, las elaboraciones de los diferentes tipos de vinos, las pautas a seguir en su selección, adquisición conservación de manera **AMENA, SENCILLA y PRÁCTICA**

Desde 35€ por persona.

4-CURSO PRÁCTICO DE ELABORACIÓN COCKTAILS

Se trata de un taller práctico donde los clientes podrán aprender a realizar cocktails, incluso se puede combinar con un divertido y ameno concurso entre los clientes.

Solicitar presupuesto

5-CURSO CORTE JAMÓN-DEGUSTACIÓN

Se trata de adentrarse en el mundo del Ibérico, con cortadores profesionales los clientes aprenderán a cortar jamón y además conocerán las técnicas de elaboración de este alimento. Tras el curso se degustará el jamón cortado.
Desde 45€ por persona.

6-VISITA FÁBRICA EMBUTIDOS – JAMÓN SALAMANCA

De unas 2 horas de duración dependiendo del tamaño del grupo, los clientes podrán visitar una de las fábricas más grandes y con las mejores instalaciones de toda Europa, una de las pocas fábricas con certificación para exportar al extranjero.

Tras la visita se hará una degustación y los clientes podrán adquirir embutidos a importantes precios.

Desde 25€ por persona

7- ACTIVIDAD COOKING

Se trata de una actividad en la que el grupo cocina con ayuda de cocineros expertos para después degustar el menú preparado.

Desde 35€ por persona.

8- PARTIDO FUTBOL

El complejo dispone de campo de futbol, donde los clientes podrán disfrutar de un partido amistoso.

9-CLINIC DE GOLF

Curso para principiantes que quieran iniciarse en el mundo del golf.

10-SPA

Desde un circuito termal hasta tratamientos como masajes, estética...

11-PÁDEL

El hotel dispone de una pista de pádel de uso gratuito

12- ACTIVIDADES MULTIAVENTURA

FUTBOLÍN HUMANO

450€ + Iva Precio por grupo

JUEGO DE CIUDAD (en el casco histórico de la ciudad de Salamanca)



Incluye:

- Actores caracterizados distribuidos por la zona
- Libro de ruta
- Pruebas
- 1 coordinador
- Seguro

Precio por persona:

- **10-25 pax.- 40 euros + 8% IVA**
- **26-49 pax.- 38 euros + 8% IVA**
- **50-69 pax.- 34 euros + 8% IVA**
- **70-99 pax.- 31 euros + 8% IVA**
- **+ 100pax.- 29 euros + 8% IVA**

CLUEDO



Incluye:

- Actores profesionales
- Disfraces profesionales
- 1 coordinador
- Cuaderno de interrogatorios
- Indicios y pruebas
- Seguro

Precio por persona:

- **10-25 pax.- 40 euros + 8% IVA**
- **26-49 pax.- 38 euros + 8% IVA**
- **50-69 pax.- 34 euros + 8% IVA**
- **70-99 pax.- 31 euros + 8% IVA**
- **+ 100pax.- 29 euros + 8% IVA**

PAINTBALL



Incluye:

- Marcadora
- Mono desechable
- Cargador con 100 bolas
- Máscara
- Botella CO2
- Árbitro
- Seguro AC y RC

Precio por persona:

- **10-20.- 25 euros + 8% IVA**
- **21-49 pax.- 23 euros + 8% IVA**
- **+ 50 pax.- 21 euros + 8% IVA**

- **Recarga 100 bolas extras por persona: 8€IVA INCL.**

13-GYMKHANA TERRESTRE / TEAM BUILDING

La actividad de Team Building consta de seis pruebas diferentes en las cuales se trabaja a fondo las relaciones interpersonales y la motivación, ya que el grupo esta continuamente trabajando en equipo.

En esta actividad el grupo se divide en 6 equipos de trabajo. Por medio de rotaciones todos los equipos realizan todas las pruebas. Al finalizar la actividad se hace recuento de puntos y se comunica al cada equipo la puntuación conseguida.

La duración aproximada de esta actividad es de dos horas.

En el "punto limpio" hay un dispensador de toallitas húmedas y toalla de papel por si alguien quisiera asearse.

ACTIVIDADES A ELEGIR:

1. EL BIDÓN. Consiste en pasar el bidón de un árbol al otro tantas veces como sea posible, pasando solo una persona cada vez. Esta prueba solo tiene una particularidad. El monitor que esté en la prueba os indicará cual es y las pautas a seguir.
2. LAS TABLAS. Equilibrio y coordinación son las claves para superar esta situación. Los participantes harán un recorrido predeterminado con la ayuda de unas tablas por las que pasará todo el equipo sin poder tocar el suelo. Con ciertas dificultades añadidas... y llenar un recipiente.
3. TABLA ESQUÍ. En unos esquís gigantes, para 3-6 personas, se debe completar un circuito.
4. TELA DE ARAÑA. Entre dos árboles hay una tela de araña. Cada miembro del equipo debe pasar por uno de los agujeros de la tela, cerrando cada uno de ellos a medida que se vayan utilizando. Se penaliza con la clausura del agujero si se toca la cuerda.
5. CAMPO DE MINAS. Nos encontramos ante un campo minado. Debemos cruzarlo y en caso de pisar una mina volver al inicio, pero habrá que recordar cuál era la posición de la mina, para no volver a caer en ella.
6. LA MANTA. Todo el equipo se encuentra encima de una manta gigante. Deben plegarla tantas veces como puedan sin que ningún participante pise el suelo.
7. CHIRIGOTAS. Con un número determinado de palabras deberán inventarse una canción con ritmo conocido. Después deben hacer una coreografía y representarla en público.
8. DARDOS GIGANTES. Juego de los dardos tradicional. Los participantes deberán sumar puntos lanzando los dardos a una diana enorme.
9. TIRO CON ARCO. En esta prueba les colocaremos una diana con diferente puntuación. Tras un periodo de prueba, tendrán que ir consiguiendo el mayor número de puntos con un límite de disparos.
10. A CIEGAS. Los participantes deben realizar un trayecto por la finca con los ojos tapados, el primero de la fila debe orientar y describir el trayecto a sus compañeros.
11. ORIENTACIÓN. El grupo tiene que localizar una serie de balizas colocadas por todo el recinto con la única ayuda de una brújula y un mapa escueto de datos.
12. REGRESO AL PASADO. En esta prueba el grupo deberá practicar los juegos de su infancia: tira-soga, pañuelo, discos voladores...

13. DIBUJARY. Cada miembro del equipo irá pintando en una pizarra objetos, verbos... y el grupo debe adivinar de que se trata.

14. ENTRA AL SACO. Carrera de sacos tradicional con un saco enorme donde entran 4 personas a la vez.

Precio por persona:

- **10-25 pax.- 40 euros + 8% IVA**
- **26-49 pax.- 38 euros + 8% IVA**
- **50-69 pax.- 34 euros + 8% IVA**
- **70-99 pax.- 31 euros + 8% IVA**
- **+ 100pax.- 29 euros + 8% IVA**

TIRO CON ARCO

Desde 22€ + Iva por persona

ORIENTACIÓN CON BRÚJULA

Desde 22€ + Iva por persona

ORIENTACIÓN POR GPS

Desde 25€ + Iva por persona



DOSSIER RESTAURACIÓN 2.011

INDICE

1) SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

› Copa y cocktail de bienvenida	PÁG 2
› Aperitivos	PÁG 2
› Cocktails	PÁG 3
› Cocktail-Almuerzo	PÁG 3
› Coffe-breaks	PÁG 4
› Menús de trabajo	PÁG 5
› Buffet Almuerzos/cena	PÁG 8
› Cenas de Gala	PÁG 10
› Barra libre y Música	PÁG 11
› Picnics	PÁG 12
› Atenciones en la Habitación	PÁG 12

HORARIOS SERVICIOS RESTAURACIÓN:

HORARIO DE DESAYUNOS → DE 07.30 HORAS A 10.30 HORAS

HORARIO DE ALMUERZOS → DE 13.30 HORAS A 15.30 HORAS

HORARIO DE CENAS → DE 20.45 HORAS A 22.45 HORAS (hora máxima de comienzo)

El IVA aplicado podrá sufrir modificación en función de la entrada en vigor de la nueva normativa de Impuestos sobre el Valor Añadido.

1) SERVICIOS DE RESTAURACION

Bebidas durante el check-in:

- Cup de Bienvenida: 2.25€
Una copa por pax.
Cortesía del hotel para grupos de más de 100 personas.

- Cocktail de bienvenida: 4.50€
Copa de cava, San Francisco, agua, zumo de naranja y frutos secos

Aperitivos: Servicio con una duración de 20 minutos

- Aperitivo "La Rana": 8€
Frutos secos, aceitunas, patatas fritas y saladitos.
Bebidas: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

- Aperitivo "Las Conchas": 9€
Frutos secos, aceitunas, patatas fritas, saladitos y empanada de jamón y queso.
Bebidas: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

- Aperitivo "Botón Charro": 11€
Frutos secos, aceitunas, patatas fritas, saladitos, empanada de jamón y queso, tortilla española y hornazo.
Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

Vino Español Servicios tienen una duración de 40 minutos.

- Vino Español Tormes 13€

Comida: Jamón ibérico, surtido de quesos, croquetas caseras de jamón, tortilla española, aceitunas sevillanas, minisaladitos, brochetas de pollo y piña y tosta de queso y membrillo.
Bebida: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua

- Vino Español Villamayor 16€

Comida: Jamón ibérico, surtido de quesos, croquetas caseras de jamón, tortilla española, aceitunas sevillanas, minisaladitos, brochetas de pollo y piña y tosta de queso y membrillo, bastoncitos de pescado frito al limón, brocheta yakitori, brocheta de tomate y mozzarella y empanada de bacon y dátil.
Bebida: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua

- Vino Español La Encina 20€

Comida: Jamón ibérico, surtido de quesos, croquetas caseras de jamón, tortilla española, aceitunas sevillanas, minisaladitos, brochetas de pollo y piña y tosta de queso y membrillo, bastoncitos de pescado frito al limón, brocheta yakitori, brocheta de tomate y mozzarella y empanada de bacon y dátil, tosta de foie con jamón y mermelada de cebolla, pulpo a feira y delicias de queso de cabra con frutos rojos
Bebida: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua

Cócktails: Este servicio tiene una duración de 45 Minutos.

- Casa de las Conchas

21€

Comida: Brocheta de tomate cherry con mozzarella, gazpacho de sandía con gambas maceradas, rollito de salmón ahumado con queso fresco y finas hierbas, espuma de ajo blanco con delicias de uvas negras, surtido de quesos variados, cucharilla de membrillo y queso manchego semicurado, cucharilla de guacamole con tomate confitado, croquetas caseras de jamón, hojaldre de marisco con salsa holandesa, tosta de foie micuit con jamón y mermelada de cebolla, tosta de escalibada de verduras gratinadas con ali oli, brocheta de pollo y piña con salsa de coco y crujiente de pasta Wong-tong relleno de brandada de bacalao.

Bebida: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua

- Universidad

23.00€

Comida: Surtido de ibéricos "Valturra", espuma de salmorejo, cucharilla de ventrisca de bonito con pimiento al piquillo, tosta de queso manchego semicurado con membrillo, brocheta de tomate cherry con mozzarella, rollito de salmón ahumado con queso fresco y finas hierbas, espuma de ajo blanco con delicias de uvas negras, surtido de quesos variados, croquetas caseras de jamón, hojaldre de marisco con salsa holandesa, cucharilla de foie micuit con jamón y mermelada de cebolla, tosta de escalibada de verduras gratinadas con ali oli, crujiente de pasta Wong-tong relleno de brandada de bacalao, tempura de verduras variadas con salsa de soja, delicias de queso de cabra crujiente con frutos rojos y crujiente de langostinos con salsa curry.

Bebida: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua

Cócktails-Almuerzo: Este servicio tiene una duración de 60 Minutos.

- Plaza Mayor

24€

Comida: Surtido de embutidos ibéricos, surtido de quesos variados, chupito de salmorejo y ajo blanco, tosta de foie cebolla y jamón, tosta de escalibada de verduras y ali oli, pinchitos de pollo y piña, brocheta de solomillo con salsa de queso, rabas, croquetas caseras de jamón, pulpo a feira, tortilla española, paella mixta.

Brocheta de frutas, mini tarta de "San Marcos" y pastelería variada

Bebida: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua

- Casa Lis

27€

Comida: Surtido de embutidos ibéricos "Valturra", surtido de quesos variados, surtido de ahumados, surtido de ahumados de bacalao y salmón, chupitos de ajo blanco, chupitos de salmorejo, cucharillas variadas: de salmón con queso fresco, guacamole y tomate confitado, de queso y membrillo, de bacalao y pil pil de boletus. Tosta de foie cebolla y jamón, tosta de escalibada de verduras gratinadas y ali oli, tosta de boquerón con nuddels crujientes, pinchito de pollo y piña, brocheta de solomillo ibérico con salsa de queso, rabas de calamar, croquetas caseras de jamón, pulpo a feira, tortilla española, delicias de queso crujiente con frutos rojos, paella mixta.

Pastelería: brochetas de frutas, mini tarta de "San Marcos". mini-brazo gitano y pastelería variada

Bebida: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua

Coffe-breaks:

Servicios con una duración de 30 minutos.

- Coffe-break nº 1: Café, Leche, Infusiones, Pastas de té, Zumo y Agua Mineral 7€
- Coffe-break nº 2: Café, Leche, Infusiones, Pastas de té, Surtido Bollería, Zumos Variados y Agua Mineral 8€
- Coffe-break nº 3: Café, Leche, Infusiones, Pastas de té, Surtido de Bollería, Fruta de Temporada, Sándwiches Variados, Zumos Variados y Agua Mineral 10€
- Coffe-break nº 4: Café, Leche, Infusiones, Surtido de Bollería, Fruta de Temporada, Sándwiches Variados, Tortilla Española, Croquetas Caseras, Agua Mineral, Zumos Variados y Cava 13€
- Coffe-break Permanente en Sala: Supondrá un suplemento de **2€/pax** sobre la opción elegida. Ver condiciones
 - Suplemento Embutidos Ibéricos 6€
 - Suplemento Refrescos y Cervezas 2€
 - Suplemento Fruta de Temporada Cortada 4€

Menús de trabajo:

Estos menús incluyen café, agua y vino de la casa.

Menú Nº1

23 €

Entrantes

Ensalada mezclum de lechugas con frutos de la huerta.
Crema de calabacín con espuma de ajo blanco y crujiente de jamón
Espaguetis con salsa carbonara y queso.
Lentejas de la Armuña con longaniza y costilla ibérica

Segundos Platos

Lomo de bacalao con cebolla caramelizada y salsa vizcaína.
Corvina real con verduritas salteadas y salsa albahaca.
Carrilleras de ibérico guisadas al vino tinto con puré de patata.
Pollo picantón asado con patata panadera y ensalada de la huerta.

Postres

Tarta "San Marcos" con helado de vainilla.
Cúpula de bavaroise y almendra con helado.
Fruta de temporada pelada y cortada.

**Los platos seleccionados han de ser los mismos para todos los asistentes
y tendrán que conocerse con 10 días de antelación**

Menú Nº2

26€

Entrantes

Ensalada de queso de cabra, frutos secos y salsa de miel y mostaza.
Risotto de verduritas y hongos al parmesano.
Cazuela de fideos negros con chipirones y gambas.
Milhojas de verduras de temporada a la parrilla.

Segundos Platos

Lubina con tallarines de verdura y salsa de tinta.
Lomo de merluza gratinada con tomate confitado.
Solomillo de ibérico hojaldrado con salsa de miel y pasas.
Milhojas de cordero y verduras con pastel de patata.

Postres

Mousse de chocolate blanco y negro con helado.
Tarta "San Marcos" con helado.
Pirámide de turrón y chocolate con helado

**Los platos seleccionados han de ser los mismos para todos los asistentes
y tendrán que conocerse con 10 días de antelación**

Menú N°3

30€

Entrantes

Ensalada de jamón ibérico, queso manchego y tomatitos Cherry.
Tallarines salteados con verduritas y frutos del mar.
Hojaldre relleno de queso, calabacín y jamón con salsa holandesa.
Cardos con almejas, gambas y salsa de almendras.

Segundos Platos

Dorada al horno con verduras salteadas y salsa de azafrán.
Lomo de merluza con Wok de verduritas y salsa de hinojo.
Secreto de ibérico con moje serrano y patata gajo.
Confit de pato con salsa de uvas y patata poché.

Postres

Hojaldre de arroz con leche y peras al vino con reducción de tinto.
Brownie de chocolate con frutos rojos y helado de vainilla.
Tarta de frutas con helado

**Los platos seleccionados han de ser los mismos para todos los asistentes
y tendrán que conocerse con 10 días de antelación**

Menú N°4

35€

Entrantes

Paella mixta de carne y pescado.
Crema de gambar y carabineros con espuma de trigueros y crujiente de jamón
Ensalada de queso mozzarella, tomate Cherry y crema de albahaca.
Carpaccio de ternera con queso parmesano y balsámico reducido.

Segundos Platos

Lomo de lubina con compota de manzana, berberechos y fideos crujientes.
Merluza en salsa verde con almejas y espárragos.
Cochinillo asado al estilo tradicional con su patata.
Entrecot de ternera a la parrilla con patata panadera y piquillos

Postres

Tarta tiramisú con galleta de almendra.
Brownie de chocolate con frutos rojos y helado de vainilla.
Semifrío de frambuesa y frutos silvestres.

**Los platos seleccionados han de ser los mismos para todos los asistentes
y tendrán que conocerse con 10 días de antelación**

Menú Plateado

32€

Centro de mesa

Surtido de ibéricos de Bellota
Terrina de foie micuit con frutos rojos.
Setas a la crema con jamón.
Revuelto de tierra y mar.

Segundo a elegir:

Corvina con Verduritas y salsa de albahaca
Carrileras al vino tinto con puré de patatas

Postre:

Tarta Doña Brígida con Helado de Chocolate

Bebidas

Agua, Vino Blanco/Tinto y café

Menú Bronce

35€

Centro de mesa

Surtido de ibéricos de Bellota
Terrina de foie micuit con frutos rojos.
Setas a la crema con jamón.
Revuelto de tierra y mar.

Segundo a elegir:

Merluza gratinada con tomate confitado y salsa de melocotón
Solomillo de Ibérico hojaldrado con salsa de pasas

Postre:

Brownie de chocolate con frutos rojos y helado de vainilla

Bebidas

Agua, Vino Blanco/Tinto y café

Menú Dorado

37€

Centro de mesa

Surtido de ibéricos de Bellota
Terrina de foie micuit con frutos rojos.
Setas a la crema con jamón.
Revuelto de tierra y mar.

Segundo a elegir:

Lomitos de lubina con verduritas salteadas y reducción de vino
Entrecot a la parrilla con patata panadera y salsa de queso

Postre:

Tarta de frutas con helado de vainilla.

Bebidas

Agua, Vino Blanco/Tinto y café

Las almuerzos/cenas servidos en la Carpa "El Bosque" llevarán un suplemento de 5€por persona.

Los platos seleccionados han de ser los mismos para todos los asistentes y tendrán que conocerse con 10 días de antelación

Buffet de Trabajo

Servicios para un mínimo de 60 personas, en caso de ser menos personas el hotel facturará mínimo 60 pax.

Buffet de trabajo Nº 1

25€

Crudites: lechuga iceberg, lechuga de roble, tomate, cebolla, zanahoria, espárragos, aceitunas, maíz, huevo duro y atún.
Salsas frías: Mahonesa y ali oli
Salsas compuestas: Campera y huevos a la rusa.
Embutidos ibéricos "Valturra": Jamón ibérico, chorizo ibérico y salchichón ibérico.
Quesos nacionales: manchego semicurado y rulo de cabra
Paella mixta.
Crema de verduras.
Patatas meneadas.
Pescados: corvina
Carnes: escalopines de ternera.
Guarniciones: verduras plancha y patata panadera
Salsas calientes: vizcaína
Postres: mini tarta de "San Marcos", fruta cortada y pelada, yogures variados, tulipas de chocolate con nata montada.
Bebidas: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

Buffet de trabajo Nº 2

30€

Crudites: lechuga iceberg, lechuga de roble, tomate, cebolla, zanahoria, espárragos, aceitunas, maíz, huevo duro y atún.
Salsas frías: Mahonesa, Tártara y ali-oli.
Salsas compuestas: Campera, ensalada de arroz y pollo y huevos a la rusa.
Embutidos ibéricos "Valturra": Jamón ibérico, salmón ibérico y salchichón ibérico.
Quesos nacionales: manchego semicurado, rulo de cabra y queso azul.
Paella mixta.
Crema de verduras.
Patatas meneadas.
Pescados: corvina y bacalao.
Carnes: bola ibérica y escalopines de ternera.
Guarniciones: verduras plancha, verduras salteadas, patata panadera y patata gajo.
Salsas calientes: vizcaína, moje serrano y salsa marsala.
Postres: mini tarta de "San Marcos", mini-brazo gitano, arroz con leche, natillas, fruta cortada y pelada, yogures variados, tulipas de chocolate con nata montada.
Bebidas: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

Buffet de trabajo Nº 3

35€

Crudites: lechuga iceberg, lechuga de roble, tomate, cebolla, zanahoria, espárragos, aceitunas, maíz, huevo duro y atún.

Salsas frías: Mahonesa, Tártara y miel y mostaza.

Ahumados: salmón.

Salsas compuestas: ensalada alemana, ensaladilla rusa y ensalada de queso fresco y tomate al orégano.

Embutidos ibéricos "Valturra": Jamón ibérico, salmón ibérico y salchichón ibérico.

Quesos nacionales: manchego curado, Idiazabal y roquefort.

Fideua marinera.

Crema de calabaza.

Coliflor gratinada.

Pescados: emperador y chipirones en su tinta.

Carnes: cochinillo asado y solomillo ibérico.

Guarniciones: verduras plancha, verduras salteadas, patata panadera y patata gajo.

Salsas calientes: moje serrano.

Postres: mini tarta de "San Marcos", mini-brazo gitano, mousse de chocolate blanco y negro, arroz con leche, natillas, fruta cortada y pelada, yogures variados, tulipas de chocolate con nata montada.

Bebidas: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

Buffet de trabajo Nº 4

40€

Crudites: lechuga iceberg, lechuga de roble, tomate, cebolla, zanahoria, espárragos, aceitunas, maíz, huevo duro y atún.

Salsas frías: Mahonesa, César y miel y mostaza.

Ahumados: salmón y bacalao.

Salsas compuestas: ensalada de pimientos y atún, ensalada Waldolf, ensalada de pasta con frutos del mar.

Embutidos ibéricos "Valturra": Jamón ibérico, salmón ibérico y salchichón ibérico.

Quesos nacionales: Flor de Esgueva, rulo de cabra, tetilla.

Rissoto de hongos y verduras confitados.

Crema de marisco.

Cardos con almendras.

Pescados: merluza y lubina.

Carnes: entrecot y solomillo de ibérico hojaldrado.

Guarniciones: verduras plancha, verduras salteadas, patata panadera y patata gajo.

Salsas calientes: salsa verde y salsa de oporto.

Postres: mini tarta de "San Marcos", mini-brazo gitano, mousse de chocolate blanco y negro, arroz con leche, natillas, fruta cortada y pelada, yogures variados, tulipas de chocolate con nata montada.

Bebidas: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

Los almuerzos buffet servidos en la Carpa "El Bosque" llevarán un suplemento de 5€por persona.

Cocktails para cena de Gala

Cocktail N°1

12€

Comida: Brocheta de tomate Cherry con mozzarella, gazpacho de sandía con gambas maceradas, rollito de salmón ahumado con queso fresco y finas hierbas, espuma de ajo blanco con delicias de uvas negras, surtido de quesos variados, cucharilla de membrillo y queso manchego semicurado, cucharilla de guacamole con tomate confitado, croquetas caseras de jamón, hojaldre de marisco con salsa holandesa, tosta de foie micuit con jamón y mermelada de cebolla, tosta de escalibada de verduras gratinadas con ali oli, brocheta de pollo y piña con salsa de coco y crujiente de pasta Wong-tong relleno de brandada de bacalao.

Bebidas: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

Cocktail N°2

15€

Comida: Surtido de ibéricos "Valturra", espuma de salmorejo, cucharilla de ventrisca de bonito con pimiento al piquillo, tosta de queso manchego semicurado con membrillo, brocheta de tomate Cherry con mozzarella, rollito de salmón ahumado con queso fresco y finas hierbas, espuma de ajo blanco con delicias de uvas negras, surtido de quesos variados, croquetas caseras de jamón, hojaldre de marisco con salsa holandesa, cucharilla de foie micuit con jamón y mermelada de cebolla, tosta de escalibada de verduras gratinadas con ali oli, crujiente de pasta Wong-tong relleno de brandada de bacalao, tempura de verduras variadas con salsa de soja, delicias de queso de cabra crujiente con frutos rojos y crujiente de langostinos con salsa curry.

Bebidas: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua.

Cenas de Gala:

Decoración floral y minutas no incluidas.

Cena de Gala N°1

40€

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y miel.
Corvina real con verduritas salteadas y salsa de azafrán
Solomillo ibérico hojaldrado con salsa de miel y pasas.
Tarta "San Marcos" tradicional con helado de vainilla.

Bebidas: Agua, Vino y Café

Cena de Gala N°2

45€

Crema de calabacín con espuma de ajo blanco y crujiente de jamón
Ensalada de jamón ibérico con queso manchego y tomatitos Cherry.
Corvina real con risotto negro y salsa de hinojo.
Solomillo ibérico hojaldrado con salsa de miel y pasas.
Tarta "San Marcos" tradicional con helado de vainilla.

Bebidas. Agua, Vino y Café

Cena de Gala N°3

50€

Crujiente de Foie, manzana y jamón con reducción de Pedro Ximénez
Delicias de Dorada con verduritas salteadas y salsa de azafrán
Milhojas de cochinillo desmigado con patata panadera y vino dulce
Brownie de frutos rojos y helado de vainilla

Bebidas: Agua, Vino y Café

Cena de Gala N°4

60€

Foie micuit con mermelada de cebolla, frutos rojos y P.X.
Lomo de merluza gratinada con salsa de carabineros.
Solomillo de ternera con boletus salteados, patatas y salsa de oporto.
Tarta tiramisú con galleta de almendra y helado de vainilla.
Bebidas: Agua, Vino y Café

Menú Degustación

65€

Foie micuit con mermelada de cebolla, frutos rojos y P.X.
Ensalada de jamón ibérico con queso manchego y tomatitos Cherry.
Delicias de queso de cabra crujiente con frutos rojos.
Popietas de lenguado con langostinos al cava.
Solomillo de ternera con setas y salsa de oporto.
Espuma de mojito.
Semifrío de frutos rojos con galleta crujiente.
Bebidas: Agua, Vino y Café

Las cenas de gala servidas en la Carpa "El Bosque" llevarán un suplemento de 5€por persona.

Baile y Barra libre:

Música:

Disc Jockey 2 horas en salón o discoteca: 500€ + Iva

Hora adicional: 100€ + Iva

Orquesta: Desde 1.500€ + Iva

Mago: desde 1.200€ + Iva

Barra libre:

2 horas en salón o discoteca: 16€ Iva Incluido

4 horas en salón o discoteca: 20€ Iva Incluido.

Picnics:

Picnic "Clerecía" 10€

Sándwich de Atún, Sándwich de Pollo y tomate, Mini bocata de Chorizo
2 Piezas de Fruta
1 Zumo y 1 Agua

Picnic " Universidad" 14€

Sándwich vegetal, sándwich de salmón ahumado, mini bocata de jamón Ibérico
Miniaturas de Foiegrass
2 Piezas de Fruta
1 Zumo y 1 Agua

Picnic " Puente Romano" 19€

Sándwich Vegetal, Sándwich de salmón ahumado,
Mini bocata de chorizo Ibérico, miniatura de tortilla, Mini Baguete de jamón Ibérico
2 piezas de fruta
1 Zumo y 1 Agua

Atenciones en la Habitación:

Atención Nº 1 8.00€

Surtido de Bombones
Botella de Agua

Atención Nº 2 10.00€

Cesta de fruta del tiempo en piezas enteras
Botella de Agua

Atención Nº 3 16.00€

Plato de Embutidos Ibéricos (jamón, chorizo y salchichón)
½ botella de vino

NOTA: El reparto de objetos/regalos en las habitaciones supondrá un coste de 1€/habitación y reparto.