

*todo lo que necesitas  
para tu evento*



**El bosque**  
Hotel Doña Brígida



# Promociones y descuentos

10% de descuento sobre el precio del menú para bodas en viernes (excepto festivos o puentes) y domingo (excepto puentes)\*

10% de descuento sobre el precio del menú para bodas de noviembre a abril\*

Tarifas especiales en alojamiento

## Gratuidades

- ◆ Noche de bodas en suite con cava y atenciones especiales
- ◆ Circuito termal para los novios en nuestro spa
- ◆ Decoración floral
- ◆ Minutas
- ◆ Protocolo invitados
- ◆ Cinco plazas gratuitas en el garaje privado del hotel
- ◆ Degustación de menú para 4 personas (para bodas de menos de 100 invitados)
- ◆ Degustación de menú para 6 personas (para bodas a partir de 100 invitados)
- ◆ Noche y cena de aniversario en el hotel (para bodas a partir de 100 invitados)
- ◆ Para bodas de más de 100 invitados obsequio de un carrito Candy Bar





# Menú 1

## Cocktail de bienvenida

(duración 45 minutos)

Milhojas de foie con manzana, jamón de pato y membrillo con tofe de módena y piñones

Lubina asada sobre cebolla caramelizada y vinagreta templada de tomate y chipirones

Sorbete de mojito

Crujiente de cochinillo confitado con puré de manzana y pastel de patata

Tarta Doña Brígida con helado y galleta rota

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco DO Rueda verdejo

Cava Brut Nature

115 euros IVA incluido





# Menú 2

Cocktail de bienvenida

(duración 45 minutos)

Ensalada de vieira y langostinos

Corvina al horno con tomatitos cherry asado sobre cremita de trigueros

Sorbete de manzana con calvados

Confit de pato confitado asado con salsa de naranja y parmentier trufado

Tarta Regina con helado

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco DO Rueda verdejo

Cava Brut Nature

115 euros IVA incluido





# Menú 3

## Cocktail de bienvenida

(duración 45 minutos)

Concha de vieira con setas cremosas al gratén

Lomo de merluza rellena de txangurro gratinada con salsa de carabineros y atadillo de trigueros

Sorbete de mandarina con vodka

Pluma ibérica a la parrilla con chutney de setas y patata panadera

Dúo de brownies con helado y crema inglesa

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco DO Rueda verdejo

Cava Brut Nature

115 euros IVA incluido





# Menú 4

## Cocktail de bienvenida

(duración 45 minutos)

Ensalada de bacalao con langostinos, yemas de espárragos y emulsión de piquillos

Merluza en salsa verde de crustáceos sobre cebollitas escabechadas

Sorbete de piña colada

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

Lingote de tres chocolates glaseado

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco DO Rueda verdejo

Cava Brut Nature

115 euros IVA incluido





# Menú 5

## Cocktail de bienvenida

(duración 45 minutos)

Mousse de queso fresco sobre tomate confitado con langostinos flambeados y crema de txangurro

Merluza a la parrilla con verduritas braseadas con salsa de cava

Sorbete de frambuesa

Solomillo a la parrilla, gratén de patata con salteado de setas y hongos

Tarta primavera con helado de frutas

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco DO Rueda verdejo

Cava Brut Nature

119 euros IVA incluido





# Menú 6

## Cocktail de bienvenida

(duración 45 minutos)

Ensalada de bogavante con aguacate y langostinos  
y vinagreta de su coral

Rodaballo al horno con ajoarriero de setas  
y crujiente de langostinos

Sorbete gin fizz

Lechazo asado D.O. Churro con patatas panadera

Semifrio de mango y maracuyá

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco DO Rueda verdejo

Cava Brut Nature

129 euros IVA incluido







# Cocktail basic

duración 45 minutos

Chups de morcilla y kikos

Piruletas de parmesano

Maki de salmón ahumado y queso fresco con cebollino

Salmorejo con aceite verde y polvo de jamón ibérico

Tosta de mermelada de piquillo y boquerones en vinagre

Copita forum

Degustación de croquetas caseras

Palitos crocantes de farinato, mozzarella y orégano

Langostinos rebozados en copos de maíz

Tosta hojaldrada de txangurro con cebolla confitada

Daditos de pollo crujiente con salsa César

Brocheta de ibérico con salsa de yogurt y especias

Delicias de mar en tempura





# Cocktail delicatessen

duración 90 minutos

\*se puede sustituir el cocktail basic por el delicatessen suprimiendo un plato del menú

Chups de morcilla y kikos

Piruletas de parmesano

Maki de salmón ahumado y queso fresco con cebollino

Salmorejo con aceite verde y polvo de jamón ibérico

Tosta de mermelada de piquillo y boquerones en vinagre

Copita forum

Trufa de queso, pistacho con mermelada de cítricos

Canelón de mango y foie

Cucharilla de flan de foie con dulce de pimiento ahumado

Degustación de croquetas

Bolitas de risotto al parmesano

Crujientes de pato Pekín

Tosta de escalibada gratinada

Tosta hojaldrada de txangurro con cebolla confitada

Buñuelos de bacalao y boletus

Tarta de foie y manzana con salsa de naranja

Palitos crocantes de farinato, mozzarella y orégano

Langostinos rebozados en copos de maíz

Caramelo crujiente de chistorra

Daditos de pollo crujiente con salsa cesar

Chups de queso de cabra y frambuesa

Brocheta de ibérico con salsa de yogurt

Delicias de mar en tempura

Suavidad de melón

Cucharilla de pulpo con espuma de cachelos





# Personaliza tu boda

Haz tu evento más especial y diferente

Isla de Jamón ibérico con maestro cortador

Completa tu cocktail con el mejor de los ingredientes

6,5€ IVA incluido / persona  
(mínimo 80 pax)

Isla degustación de cremas y gazpachos

Algo refrescante a la vez que colorido, especialidad de cremas y gazpachos.

3€ IVA incluido / persona

Isla degustación de quesos, panes y aceites

Le presentamos una exquisita degustación de diferentes procedencias

3,5€ IVA incluido / persona





*y además....*

## Barra degustación de coctelería clásica

ofrezca a sus invitados la posibilidad de degustar una selección de cócteles  
Mojito, Daikiri, San Francisco, Bloody Mary

5€ IVA incluido / persona

## Barra de mojitos de sabores

diferentes sabores con los que combinar el clásico mojito cubano

4€ IVA incluido / persona

## Barra de cervezas

las mejores y más selectas cervezas que refrescarán ese momento

3,5€ IVA incluido / persona





# Menú infantil

Cocktail de bienvenida

PRIMERO

Surtido de Ibéricos, croquetas, calamares y mini-pizzas

SEGUNDO

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate con helado

BEBIDAS

Agua y refrescos

30 euros IVA incluido





# Fiesta y barra libre

## Barra libre

Dos primeras horas	15 €/adulto
Tercera hora (para el 80% de invitados)	7,50 €/adulto
Cuarta hora (para el 60% de invitados)	7,50 €/adulto

## Disco móvil

Consultar opciones

- ◆ La hora máxima de uso de este recinto serán las 04:00 hrs
- ◆ El hotel realizará el cobro del canon de derechos de autor como mero intermediario con la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE).





# Ceremonia Civil

Haremos de ese instante algo mágico y único

## Ceremonia Romántica

Incluye:

Alfombra  
Sillas (60% invitados)  
Altar  
Sillas novios y padrinos  
Megafonía  
Técnico sonido  
Decoración floral básica

350€ IVA incluido

## Ceremonia Bohemia-chic

Incluye:

Alfombra  
Sillas (100% invitados)  
Altar  
Sillas novios y padrinos  
Mesa aguas y limonadas  
Megafonía  
Técnico sonido  
Decoración floral Premium

750€ IVA incluido

