



Celebra tu boda en el hotel Doña Brígida por todo lo alto:

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
- 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 Candy Bar *
- Para bodas de más de 200 invitados obsequio de un jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo *
- Para bodas de más de 200 invitados obsequio de tres habitaciones en régimen de alojamiento y desayuno *
- Obsequio de la prueba de peinado y maquillaje
- Precio especial en el ramo de la novia y decoración de la iglesia
- Descuentos en la luna de miel

Promoción válida para bodas celebradas en 2017

* Consultar fechas de festivos y puentes. Descuentos y obsequios no acumulables



MENÚ A

90€

Salón Príncipe Felipe

113€

Carpa El Bosque

CÓCTEL A - Duración aproximada 45 minutos

ENTRANTE - A elegir un entrante

PRIMER PLATO - A elegir entre carnes o pescados

SORBETE - A elegir entre:

- Manzana con Calvados
- Mandarina con vodka
- Limón al cava
- Gin fizz
- Mojito
- Caipiriña
- Frambuesa
- Piña colada

SEGUNDO PLATO - A elegir entre carnes o pescados

POSTRE - A elegir un postre

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

IVA incluido
Precio por persona



MENÚ B

90€ 113€

Carpa El Bosque

CÓCTEL B - Duración aproximada 90 minutos

IVA incluido
Precio por persona

PRIMER PLATO - A elegir entre carnes o pescados

SORBETE - A elegir entre:

- Manzana con Calvados
- Mandarina con vodka
- Limón al cava
- Gin fizz
- Mojito
- Caipiriña
- Frambuesa
- Piña colada

SEGUNDO PLATO - A elegir entre carnes o pescados

POSTRE - A elegir un postre

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



CÓCTEL A

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 marinado en aceite de sésamo

Brocheta de pluma ibérica con salsa de pimientos ahumados

Delicias de mar en tempura

Duración aproximada: 45 minutos



CÓCTEL B

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
Tartare de atún, soja y aceite de sésamo
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 marinado en aceite de sésamo
Chups de queso de cabra y frambuesa
Brocheta de pluma ibérica con salsa de pimientos ahumados
Delicias de mar en tempura
Suavidad de melón
Cucharilla de pulpo con espuma de cachelos

Duración aproximada: 90 minutos



ENTRANTES

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

Jamón ibérico de bellota (supl: 4.50€ IVA incluido)

Surtido de ibéricos de bellota (supl: 2€ IVA incluido)

Concha de vieira con setas cremosas al gratén ✓

Crujiente de foie y jamón ibérico,
manzana ácida y salsa de Pedro Ximénez

Timbal de bogavante, langostinos, pulpo y gambas con crema de aguacate (supl: 3€ IVA incluido)

SOPAS Y CREMAS

... De boletus y setas silvestres
con escalope de foie y langostinos flambeados

... De melón con pétalos de jamón y sorbete de melón ✓

... De marisco con espuma de trigueros

ENSALADAS

... De bacalao con langostinos,
yemas de espárragos y emulsión de piquillos ✓

... De vieira y langostinos ✓

... De perdiz escabechada con tartar de boletus y vinagreta de granada



PESCADOS

Merluza hojaldrada con escabeche de setas, salsa de erizos de mar **y espuma de wakame**

Merluza a la parrilla con verduritas braseadas con salsa de cava

Lomo de merluza rellena de txangurro
gratinada con salsa de carabineros y zanahoria baby ✓

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

Corvina al horno con tomatitos cherry asado sobre cremita de trigueros

Rodaballo al horno con ajoarriero de setas y crujiente de langostinos (supl: 3€ IVA incluido)



CARNES

Lechazo asado DO Churro con patatas panadera (supl: 2€ IVA incluido). ✓

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

Tostón asado al estilo tradicional con patata panadera

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

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

Solomillo a la parrilla, graten de patata con salteado de setas y hongos (supl: 4€ IVA incluido)

Milhojas de solomillo de ternera y mousse de foie con cremoso de patata trufada y espuma de hongos (supl: 4€ IVA incluido)



POSTRES

Tarta Doña Brígida con helado de vainilla y galleta de almendra

Dúo de brownies con helado y crema inglesa

Lingote de chocolate con helado de nata

Tarta de Gin Tonic con galleta crujiente

Semiesfera de chocolate, naranja y crujiente de canela

Tiramisú con natilla de café y galleta de almendra



MENÚ INFANTIL

CÓCTEL DE BIENVENIDA

PRIMERO

Surtido de Ibéricos, croquetas y mini-pizzas

SEGUNDO

Escalopines de ternera con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate con helado

BEBIDAS

30€

IVA incluido
Precio por niño



La fiesta y el baile

BARRA LIBRE

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

IVA incluido

Precio por persona

DISCOTECA

En exclusividad, DJ incluido	450 €
------------------------------	-------

DISCO MÓVIL

Consultar opciones

BAILE

El baile se celebrará en la discoteca siempre que el banquete se realice en los salones y en horario de mediodía (consultar excepciones). La hora máxima para permanecer en el salón del banquete serán las 19:00 horas.

El hotel realizará el cobro del canon de derechos de autor como mero intermediario con la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE).



PERSONALIZA TU BODA

Haz tu evento más especial y diferente

... Islas degustación durante el cóctel (opcional):

Isla degustación de cremas y gazpachos 3€ IVA incluido / persona

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

Isla degustación de quesos, panes y aceites 3,50€ IVA incluido / persona

Le presentamos una exquisita degustación de diferentes procedencias.

Isla degustación 5 continentes 4€ IVA incluido / persona

Ofrezca a sus invitados la posibilidad de degustar una selección de 5 aperitivos realizando un especial "viaje por el mundo"

Isla degustación de arroces y fideuá 4€ IVA incluido / persona

Una cuidada selección de arroces elaborados en 4 preparaciones diferentes para servirlo durante el cóctel en directo



Isla degustación de ahumados 6€ IVA incluido / persona

Los ahumados como protagonistas: salmón, bacalao, mojama, palometa, sardina...

Buffet de sushi 6.50€ IVA incluido / persona

Sorprenda en su celebración con un selecto buffet de sushi, compuesto por una variedad de nigirisushi, makisushi, sashimi.

Isla degustación "Tu producto favorito"

Decántese por la opción de cinco aperitivos realizados con su producto favorito, presentados de forma especial en una mesa. Le ofrecemos diferentes opciones:

Atún rojo 8€ IVA incluido / persona

Cerdo ibérico 4€ IVA incluido / persona

Ternera 5.50€ IVA incluido / persona

Barra degustación de coctelería clásica 5€ IVA incluido / persona

Ofrezca a sus invitados la posibilidad de degustar una selección de cócteles

Mojito, Daikiri, San Francisco, Bloody Mary

Barra de mojitos 3€ IVA incluido / persona

Barra de cervezas 3€ IVA incluido / persona



... Y además:

Jamón ibérico de bellota con cortador de jamón 400€ IVA incluido

Candy Bar desde 300€ IVA incluido

Fuente de chocolate desde 400€ IVA incluido

Dispones diferentes espacios para poder celebrar la ceremonia civil

(Consultar opciones y precios)

Ponemos a vuestra disposición a nuestro equipo de bodas para poder aconsejaros y ofrecer os infinidad de posibilidades para vuestro día

Pide cita, estaremos encantados de enseñarte nuestro hotel

Síguenos en:

[www.facebook.com/pages /Hotel Doña Brígida - Salamanca Fórum](https://www.facebook.com/pages/Hotel-Doña-Brígida-Salamanca-Fórum)

www.salamancaforum.com