

Bodas 2019

Finca "El bosque"



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)*, y de noviembre a abril.

Tarifas especiales en alojamiento y Spa.

Incluido en el menú

Noche de bodas en suite con cava y atenciones especiales

1 Circuito SPA para cada uno de los novios

Decoración floral

Diseño de seating y minutas

Cinco plazas gratuitas en el garaje privado del hotel

Autobús para bodas de más de 100 invitados

Para bodas con más de 15 menús infantiles animación infantil incluida

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)

Prueba de peinado gratuita para ella y 15% dto para él en "Guillermo peluqueros"

Descuento en ramo de novia

y además...

Despedidas de solter@s en nuestro Spa

Fiesta preboda





Cocktail de bienvenida

Cocktail A

Crujiente de maíz con guacamole
Tosta de pastel de cabracho
Maki de salmón ahumado y queso fresco con
cebollino
Salmorejo con aceite verde y polvo de jamón
Chups de morcilla y kikos
Palitos crocantes de farinato
Degustación de croquetas caseras
Langostinos rebozados en copos de maíz
Daditos de pollo crujientes con salsa César
Pincho de pollo con salsa yakitori
Brochetas de ibérico con salsa de yogurt y especias
Cazuelita de patatas meneás
Bandeja de quesos curados y semi curados

Duración: 45 min

Cocktail B

Crujiente de maíz con guacamole
Tosta de pastel de cabracho
Maki de salmón ahumado y queso fresco con
cebollino
Salmorejo con aceite verde y polvo de jamón
Chups de morcilla y kikos
Palitos crocantes de farinato
Degustación de croquetas caseras
Langostinos rebozados en copos de maíz
Daditos de pollo crujientes con salsa César
Pincho de pollo con salsa yakitori
Brochetas de ibérico con salsa de yogurt y especias
Cazuelita de patatas meneás
Bandeja de quesos curados y semi curados
Surtido de Ibéricos de la tierra
Suavidad de melón
Copita Forum
Cuchara de mousse de foie con compota de
manzana
Mini blinis de salmón ahumado y crema agria
Tosta de escalivada gratinada
Cucharita de hummus de garbanzo con cilantro y
jamón de pato
Buñuelos de bacalao
Camembert frito con confitura de arándanos
Cucharita de pulpo con espuma de chachelos

Duración: 90 min





Menú 1

Cocktail de bienvenida
(duración 45 minutos)

Menú

Milhojas de mousse de foie con manzana ,tostas, jamón de pato, y membrillo con toffee de Módena y piñones

Lubina sobre cebolla caramelizada y vinagreta templada de tomate y chipirones

Sorbete a elegir

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€

IVA incluido





Menú 2

Cocktail de bienvenida
(duración 45 minutos)

Menú

Mousse de queso fresco sobre tomate confitado con langostinos flambeados

Merluza rellena de txangurro

Sorbete a elegir

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

Lingote de 3 chocolates glaseado 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

119€

IVA incluido





Menú 3

Cocktail de bienvenida

(duración 45 minutos)

Menú

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

Rodaballo al horno con ajoarriero de setas y crujiente de langostinos

Sorbete a elegir

Lechazo asado D.O Churro con patata panadera

Semifrío de mango y maracuyá 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

129€

IVA incluido





Menú todo incluido

Cocktail de bienvenida

- | | |
|---|---|
| Crujiente de maíz con guacamole | Degustación de croquetas caseras |
| Tosta de pastel de cabracho | Langostinos rebozados en copos de maíz |
| Maki de salmón ahumado y queso fresco con cebollino | Daditos de pollo crujientes con salsa César |
| Salmorejo con aceite verde y polvo de jamón | Pincho de pollo con salsa yakitori |
| Chups de morcilla y kikos | Brochetas de ibérico con salsa de yogurt y especias |
| Palitos crocantes de farinato | Cazuelita de patatas meneás |

(duración 60 minutos)

Menú

- Pescado (a elegir)
- Merluza al horno con parmentier de guisante
 - Merluza a la parrilla con verduritas
 - Lubina asada sobre guiso de chipirones
- Sorbete a elegir
- Carne (a elegir)
- Confit de pato con salsa de naranja
 - Solomillo ibérico con pastel de patata
 - Carrillera estofada al vino tinto con su guarnición de patata
- Postre (a elegir)
- Tarta Doña Brígida
 - Tarta Regina
 - Tarta de queso con coulis de frutos rojos

*Estos postres se complementan con una bola de helado a elegir

Extras

- 2 horas de barra libre
- Discoteca móvil y SGAE
(2 horas de dj incluido)
- Barra de mojitos
- Candy bar

Bodega

- Agua mineral, refrescos y cerveza
- Vino tinto DO Rioja crianza
-
- DO Ribera del Duero roble
- Vino blanco DO Rueda verdejo
- Cava Brut Nature

130€

IVA incluido





Sugerencias

Crema de melón con perlas de melón y pétalos de jamón ibérico

Ensalada templada de queso de cabra y cecina de León con vinagreta de miel y mostaza

Ensalada de vieiras, langostinos y pulpo con vinagreta de fresa y lima



Medallones de rape con infusión de carabineros y guarnición de crustáceos

Bacalao gratinado con Idiazábal sobre meloso de arroz con espinacas

Rodaballo al horno con gulas y ajetes tiernos en salsa de sidra y boletus

Corvina salvaje con ratatouille de verduras y sofrito de ajos y langostinos



Solomillo de ternera a la parrilla con escalope de foie y perlas de patata al romero

Jarrete de cordero confitado con dados de patatas y cherrys confitados

Rulo de rabo de toro deshuesado, cremoso de boniato y apionabo

Presa de ibérico con agridulce de grosellas y pastel de patata

Sorbetes

Limón con cava
Mandarina con vodka
Manzana con calvados

Mojito
Caipiriña
Frambuesa con cava





Estaciones de comida

Jamón ibérico bellota con maestro cortador 650€ IVA incluido
Jamón ibérico de cebo con maestro cortador 450€ IVA incluido

Isla degustación de quesos, panes y aceites
Le presentamos una exquisita degustación de diferentes procedencias

3,5€ IVA incluido / persona

Isla de cocina tradicional
Para disfrutar con tus invitados de ls recetas típicas de Salamanca

5€ IVA incluido / persona



Estaciones de bebida

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





Menú infantil

Surtido de ibéricos, croquetas, calamares y fingers de pollo

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

o

Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas

Tarta de chocolate con helado

Agua y refrescos

30€

IVA incluido

Ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias. Consulte nuestras opciones.





Fiesta y barra libre

Barra libre:

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

Discoteca móvil con DJ (3 horas)
(incluye SGAE) 560€

La hora máxima de uso de este recinto serán las 04:00 hrs
Todos los precios llevan IVA incluido

Recena

Surtido de Saladitos, con opción de que éstos sean dulces

Sandwiches variados fríos

Bandejas de queso curado y semicurado

4€ IVA incluido / persona
(sobre el 80% de los invitados)

Ceremonia civil

Consultar opciones





Notas

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

