

★★★★
Hotel Doña Brígida



Compartimos
tus recuerdos

Bodas 2025

Estimada pareja.

Muchas gracias por pensar en el Hotel Doña Brígida como una de vuestras opciones para celebrar vuestra boda.

Sabemos que vuestra boda es un día muy especial y todo tiene que salir perfecto y por eso en el Hotel Doña Brígida nos hemos esforzado en definir un conjunto de detalles que os ayudaran a disfrutar de un día muy especial con todo lujo de detalles.

Nuestra experiencia a lo largo de los años nos permite conocer la gran importancia de los pequeños detalles.

Desde el primer momento ponemos a vuestra disposición un asesor único y de plena confianza que os podrá guiar y aconsejar en todo lo referente a vuestro gran día.

En cuanto a la gastronomía, contamos con un equipo de profesionales avalado tanto por los años de trabajo como por la experiencia en este tipo de eventos.

Además, como parte de vuestro gran día os obsequiamos con vuestra Noche de Bodas y algunos regalos que os harán sentir realmente especiales en vuestro gran día.

No dejéis de venir a visitarnos para poder enseñaros nuestros grandes espacios tanto al aire libre como interiores para vuestra boda, montajes, ceremonia civil, decoración floral, papelería y todo aquello que podáis necesitar.



Incluido en el menú

- *Noche de bodas en nuestra suite con cava y atenciones especiales y Late check out a las 15h*
- *2 circuitos de spa*
- *Decoración floral*
- *Diseño de papelería (seating y minutas de nuestra galería) para cambios consultar tarifas*
- *Parking privado para los novios y padrinos (2 plazas)*
- *Autobús para bodas de más 100 invitados adultos (un viaje de ida y vuelta a nuestras instalaciones desde Salamanca, para distancias superiores consultar condiciones)*
- *Tarta nupcial para corte y fotos*
- *Degustación de 6 personas en bodas de más de 100 invitados para bodas inferiores consultar.*
- *Noche y cena de aniversario en nuestro restaurante*
- *Precio especial en las habitaciones para vuestros invitados*
 - * **90 €** habitación doble con desayuno incluido y late check out a las **13:00H**
(del 1 octubre a 30 junio)
 - * **102 €** habitación doble con desayuno incluido y late check out a las **13:00H**
(del 1 de julio a 30 septiembre)

Las reservas de habitaciones con dichas tarifas se realizarán hasta 1 mes antes del evento.

- *Y además.....*
- *Os organizamos la fiesta preboda, comida postboda y todo lo que hayáis imaginado para vuestro día.*

Nuestras promociones

Os ofrecemos un 10% de descuento si os casáis en viernes o domingo (excepto festivo o puentes) y durante los meses de noviembre a abril.

Para bodas inferiores a 100 pax adultos consultar condiciones.....



Coctel A (60 minutos)

Jamón con melón y menta

Vol au vent de salmón ahumado, queso crema y eneldo

Bombón de foie con crocante de almendra y mermelada de higo

Caracola de hojaldre a la provenzal

Mus de oca, arándanos y jamón de pato

Gazpacho tradicional de fresa

Ajo blanco charro

Delicias de la Valmuza con salsa barbacoa y emulsión de Kimchi

Pincho de pulpo a feira con pimentón de la Vera y aceite de arbequina

Bolas de morcilla con Kikos salados

Saquito de farinato con miel de flores

Brochetas de pollo crunchi de maíz

Bacalao en tempura con miel de encina

Brocheta de pluma ibérica con salsa de piña

Bombas de queso manchego con frambuesa

Cola de langostino frito y copos de panco

Cremoso de chipirón en su tinta

Degustación de croquetas

BODEGA

Duración 60 min



Coctel B (75 minutos)

Jamón con melón y menta

Vol au vent de salmón ahumado, queso crema y eneldo

Bombón de foie con crocante de almendra y mermelada de higo

Caracola de hojaldre a la provenzal

Surtido de ibéricos de la tierra (lomo, chorizo, salchichón)

Tartaleta de cabracho con sardina humada y emulsión de cebollino

Mus de oca, arándanos y jamón de pato

Gazpacho tradicional de fresa

Ajo blanco charro

Crema de melón cantalupo

Delicias de la Valmuza con salsa barbacoa y emulsión de Kimchi

Pincho de pulpo a feira con pimentón de la Vera y aceite de arbequina

Bolas de morcilla con Kikos salados

Saquito de farinato con miel de flores

Brochetas de pollo crunchi de maíz

Bacalao en tempura con miel de encina

Brocheta de pluma ibérica con salsa de piña

Bombas de queso manchego con frambuesa

Sepia en tempura de tinta con alioli verde

Cola de langostino frito y copos de panco

Degustación de croquetas

Cazuelita de patatas meneas

Crujiente de huevo trufado

Rosada en adobo andaluz

BODEGA

Duración 75 min



Menú 1

Coctel de bienvenida (60 min)

Gaspacho de fresas con lazos de langostino y crujiente de jamón ibérico con perlas de albahaca

Bacalao confitado a baja temperatura con fritada de pimientos y tomates

Sorbete a elegir

Cochinillo confitado a baja temperatura con patata gratinada, pimientos verdes y salsa de naranja

Mus de chocolate blanco, núcleo de mango y crujiente de pallete con helado Brígida

Nuestras pequeñas locuras

Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas, refrescos , cerveza, café y Cava Brut Nature.

125€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú 2

Coctel de bienvenida (75 min)

Crema de bogavante con huevas de salmón, wakame, emulsión de cebollino y langostinos

Lomo de merluza relleno de carne de centollo, infusión de carabineros, cebolla confitada y Gambón parrillero

Sorbete a elegir

Pluma ibérica a la brasa con crema de manzana acida, salteado de setas silvestres y reducción de vino tinto.

Milhojas de hojaldre con crema pastelera, chantillí y fresas con helado Brígida

Nuestras pequeñas locuras

Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas, refrescos , cerveza, café y Cava Brut Nature.

132€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú 3

Coctel de bienvenida (75 min)

*Ensalada de langostinos, vieiras, aguacate, brotes tiernos
y vinagreta de cebollino con ajo blanco*

*Lubina estero a la plancha con chipirones en su tinta y alioli verde de
cebollino*

Sorbete a elegir

*Solomillo de ternera charra con reducción de Pedro Ximenez
patatas asadas con mojo serrano*

Semifrío de mango frutos rojos y rejilla de chocolate con helado Brígida

Nuestras pequeñas locuras

*Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas,
refrescos , cerveza, café y Cava Brut Nature.*

143€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú todo incluido

Coctel de bienvenida (75 min)

Pescado (a elegir)

Lubina estero a la plancha con chipirones en su tinta y alioli verde de cebollino
Lomo de merluza relleno de carne de centollo, infusión de carabineros, cebolla confitada y Gambón parrillero
Corvina al horno, micro-pisto de verduras frescas con sofrito de ajo y soja

Sorbete a elegir

Carne (a elegir)

Cochinillo confitado a baja temperatura con patata gratinada, pimientos verdes y salsa de naranja
Pluma ibérica a la brasa con crema de manzana acida, salteado de setas silvestres y reducción de vino tinto.
Solomillo de ternera charra con reducción de Pedro Ximenez y patatas asadas con mojo serrano

Postre (a elegir)

Mus de chocolate blanco, núcleo de mango y crujiente de pallete con helado
Lingote de chocolate y naranja con helado
Ring de mus de piñones bizcocho de pistacho y helado

Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas, refrescos , cerveza, café y Cava Brut Nature

Además del cocktail y el menú que más os guste os ofrecemos.....

*Mesa de jamón durante el cocktail con nuestro maestro cortador,
Mesa de quesos, 2 horas de barra libre,
Discoteca móvil y dj, SGAE obligatoria
Barra de mojitos durante el coctel
Donuts Corner*

TODO ESTO QUE OS OFRECEMOS POR165€ IVA incluido

Bodas por debajo de 70 invitados, consultar condiciones



Sugerencias del chef...

Entrantes

Crema de bogavante con trufa trompetas de la muerte y lazos de langostino

Concha de vieira gratinada rellena de setas y langostinos

Ensalada de bogavante canadiense con muselina de aguacate y brotes tiernos

Ensalada de vieiras, langostinos, pulpo, aguacate, brotes tiernos y vinagreta de cilantro con tomate rosa

Pescados

Lomo de bacalao confitado con salsa de te verde macha cebolla caramelizada y polvo de olivas negras

Trancha de Rodaballo al horno con piperrada de pimientos morrones y ajada con salsa de soja

Lomo de lubina rellena de espinacas, salmón con salsa de hinojo brotes tiernos y aceite de cebollino

Popieta de merluza soasada sobre guiso de calamares y salsa de mejillones



Sugerencias del chef...

Carnes

Jarrete de lechazo churro asado al horno con patatas al ajillo
y pimientos verdes fritos

Pluma ibérica con crema de manzana acida, migas del pastor con uvas pasas
y reducción de vino tinto

Medallón Solomillo de vacuno, albardado
en panceta ahumada, foie, cebolla roja y salsa de hongos negros

Postres

Ring de mango con frutos del bosque

Nuestro Ferrero de chocolate blanco

Crema de yema tostada, bizcocho de almendra, avellanas
y sable de chocolate

Ponche segoviano con helado Brígida

Sorbetes

Limón , infusión de hibisco con ron

Frambuesas y cerveza negra

Mandarina al vodka

Fresa cava y menta

Limón y vodka negro

Gin tonic



Menú infantil

Entrantes

Surtido de embutidos ibéricos con mix de bocaditos fritos

○

Pasta boloñesa

Segundos

Pechuga de pollo villaroy empanada con patatas

○

Escalope de ibérico empanado con patatas

○

Hamburguesa de ternera con queso y patatas

Tarta de chocolate con helado

Refrescos y agua

40€ IVA incluido
Menu staff 60€

*****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.***



Menú tipo Coctel (150 min)

Aperitivos fríos

Tartar de salmón ahumado con queso y sésamo
Pastel de cabracho con boquerón y regaña
Bombón de foie con crocante y manzana
Mini blini de salmón ahumado con aguacate
Humus de piquillos y sardina ahumada
Cigarrillos de cecina y crema de queso curado
Tártara de langostino con triángulos de maíz
Cucurucho de tomate con mus de hongos y jamón de pato

Aperitivos Calientes

Chups de morcilla y Kikos tostados
Cigarrillos de farinato
Brocheta de pollo con salsa curri
Brocheta de ibérico con salsa pimienta
Sepia en tempura de tinta con alioli verde
Brocheta de langostino con costra de maíz
Degustación de croquetas
Tempura de bacalao con miel

Guisos y Cazuelitas Calientes

Pulpo con crema parmentier
Cazuelita de patatas meneas
Cazuelita de arroz de boletus y parmesano
Guiso de chipirones
Carrilleras ibéricas estofadas

Estación de Gazpachos y cremas frías

Gazpacho de fresa y albahaca
Crema de melón con jamon
Ajo blanco con almendra tostada
Vichissoise de puerros con cebollino y AOVE
Crema fría de aguacate y manzana verde
Bloody Mary

Estación de quesos ibéricos

y panes variados

Queso curado de leche cruda de oveja
Queso de curado de cabra al tomillo
Queso de cabra al pimentón
Queso Idiazabal ahumado (España)
Queso Brie
Queso Tetilla
Queso Emmental
Queso Torta cremosa
Lomo Ibérico de bellota
Chorizo ibérico de bellota
Salchichón ibérico de bellota
Longanizas ibéricas
Surtido de panes gourmet variados
(Acompañado de: mermeladas, membrillo, frutas y frutos secos)

Mesa de Postres, Frutas

y Dulces Variados

Bodega, aguas, refrescos, cervezas, café y cava.

2 horas de barra libre, discoteca y Recena

150€ Iva incluido



Ceremonia Civil

Celebrad en nuestros jardines, vuestro enlace y disfrutad de un entorno perfecto con vuestros invitados

Decoración floral, sonido, mesa de aguas, moqueta...

650€ IVA incl

Además de todo esto, os ofrecemos distintas estaciones de comida durante el coctel como pueden ser

Jamón ibérico de bellota con maestro cortador 800€ (anual s/m)

Jamón ibérico de cebo con maestro cortador 550 €

*Mesa de quesos nacionales e internacionales
con panes variados 7,50€ IVA inc / persona*

***Preguntadnos por otros puestos
que tengáis en mente!!!!***

*Medios Audiovisuales (por elemento) 100€ + IVA
Consultar precio para otros elementos o decoraciones*

En cada celebración se consideran incluidas la música de entrada al cocktail, la de entrada al banquete de los novios, la del corte de tarta y el baile nupcial. El resto de reproducciones estarán sujetas al servicio de un técnico de sonido con un coste de 160 € (iva Incl.) por hora (min 1 hora)



Fiesta y Barra libre.....

Dos primeras horas 22€ por total adultos boda

1 hora adicional 12€ por total adultos boda

2 horas adicionales 20€ por total adultos boda

(Mínimo establecido 100 pax por evento)

Hora extra de discoteca (incluye dj y SGAE) 300€

La utilización exclusiva del Restaurante Mirador para celebración de bodas implica un mínimo de invitados de 70 adultos, de no llegar a estos comensales se aplicará un complemento de 2.500 € por la exclusividad

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Durante vuestra fiesta por qué no un Recena???

Es habitual que después de un rato de fiesta nos entre hambre y por ese motivo os ofrecemos la posibilidad de dar a vuestros invitados un picoteo durante la fiesta para seguir animados.

Nuestra Recena pueden ser:

Bocaditos de ibéricos

Croissant mixto y vegetal

Empanada atún y jamón y queso

Mini hamburguesas de ternera

Surtido de Mini Bollería

18 € por persona

(mínimo 80% invitados)

O bien podemos buscar otras opciones distintas como nuestro carrito Hot Dog (100 unidades + salsas + chip`s)

600€

