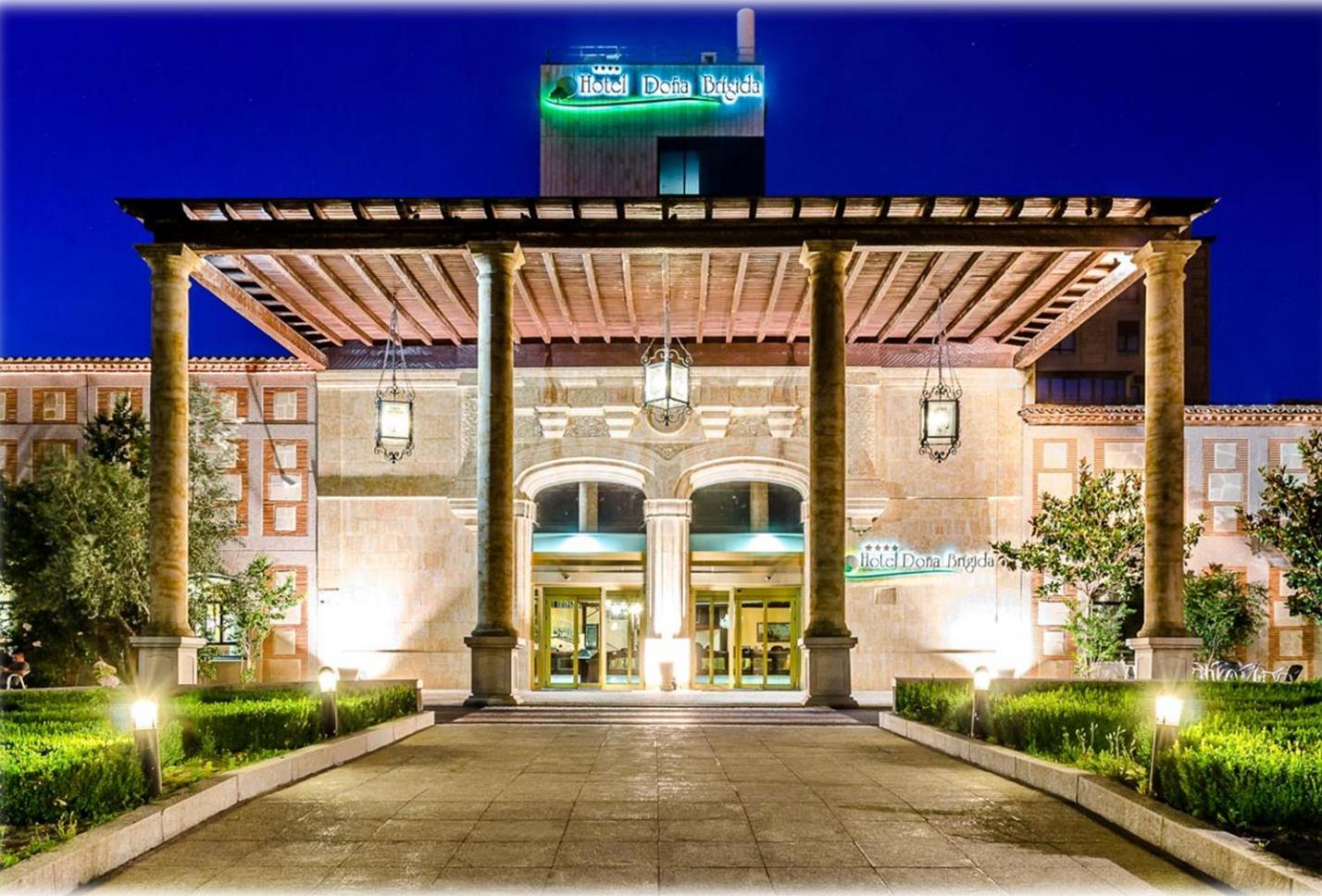


Hotel Doña Brígida



Bodas 2023

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, tenemos el placer de contar con uno de los mejores chefs de la cocina actual.

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*
- *Late check out a las 17h*
- *2 circuitos de spa*
- *Decoración floral*
- *Diseño de papelería (seating y minutas de nuestra galería)*
- *Parking privado para los novios y padrinos (4 plazas)*
- *Autobús para bodas de más 100 invitados adultos*
- *Tarta nupcial*
- *Degustación de menú para 4 personas en bodas de 50 a 100 invitados*
- *Degustación de 6 personas en bodas de más de 100 invitados*
- *Noche y cena de aniversario en nuestro restaurante El Mirador*
- *Precio especial en las habitaciones para vuestros invitados*
(75€ habitación doble con desayuno incluido y late check out a las 14:00h)
- *Y además.....*
- *Os organizamos la despedida de solteros, 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 eventos inferiores a 50 pax consultar condiciones.....



Coctel A (60 minutos)

Salmón ahumado con crema de queso, orégano y sésamo

Mus de oca con frambuesa

Pulpo con vinagreta de veduritas

Bombón de foie con crocante de almendra y manzana

Ajo blanco charro

Salmorejo cordobés con polvo de jamón ibérico

Bolas de morcilla con Kikos salados

Cigarrillos de farinato con miel de flores

Brocheta de pollo con salsa curri

Bacalao en tempura con miel de encina

Brocheta de ibérico con salsa pimienta

Cucharita de pollo provenzal tomate y queso

Sepia en tempura de tinta con alioli verde

Cola de langostino frito y copos de panco

Degustación de croquetas

BODEGA

Duración 60 min



Coctel B (90 minutos)

Salmón ahumado con crema de queso, orégano y sésamo

Mus de oca con frambuesa

Pulpo con vinagreta de veduritas

Bombón de foie con crocante de almendra y manzana

Ajo blanco charro

Salmorejo cordobés con polvo de jamón ibérico

Bolas de morcilla con Kikos salados

Cigarrillos de farinato con miel de flores

Brocheta de pollo con salsa curri

Bacalao en tempura con miel de encina

Brocheta de ibérico con salsa pimienta

Cucharita de pollo provenzal tomate y queso

Sepia en tempura de tinta con alioli verde

Cola de langostino frito y copos de panco

Degustación de croquetas

Cazuelita de patatas meneas

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

Tosta de bacalo al pil pil

Humus de garbanzo piquillo y sardina con pan tostado

Tartar de atún con teriyaki y guacamole

Camembert frito y confitura de arándanos

Rosada en adobo andaluz

BODEGA

Duración 90min



Menú 1

Coctel de bienvenida (60 min)

Gazpacho 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

Pluma ibérica a la brasa con mezcla de setas y patata gratinada

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.

110€ 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 (60 min)

Cóctel de marisco con aguacate y espuma rosé

*Lomo de merluza rellena de carne de centollo,
crema de gambas y cebollita confitada*

Sorbete a elegir

*Pluma ibérica soasada, gnochis de patatas en salsa de boletus
y atadillo de trigueros*

Tarta de hojaldre, nata, crema y almendra con helado Brígida

Nuestras pequeñas locuras

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

115€ 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 (60 min)

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

*Lubina de estero a la plancha, guiso de chipirones
del cantábrico y boletus*

Sorbete a elegir

*Solomillo de ternera charra con reducción de Pedro Ximénez
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.*

124€ 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 (90 min)

Pescado (a elegir)

Lubina de estero a la plancha, guiso de chipirones del cantábrico y boletus
Merluza rellena de carne de centollo, crema de gambas y cebollita confitada
Corvina al horno, salteado de gulas al ajillo e infusión de té negro matcha

Sorbete a elegir

Carne (a elegir)

Cochinillo confitado a baja temperatura con patata gratinada
y pimientos verdes fritos
Pluma ibérica soasada, gnochis de patatas en salsa de boletus y atadillo de trigueros
Solomillo de ternera charra con reducción de Pedro Ximénez 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
Tarta de hojaldre, nata, crema y almendra con 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
Candy bar*

TODO ESTO QUE OS OFRECEMOS POR135€ IVA incluido

Bodas por debajo de 100 pax consultar condiciones



Sugerencias del chef.....

Entrantes

Cóctel de langostinos, pulpo, gambas, mango, brotes
y espuma de salsa rosa

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

Crema fría de centollo y cola de bogavante a la parrilla
con perlas de alga wakame

Merluza soasada con infusión de carabineros
y guarnición de pimientos salteados

Lomo de bacalao con boletus salteados alioli y pan de piñones tostados

Trancha de Rodaballo al horno con micro pisto de verduras
y sofrito de ajo y soja

Dorada salvaje piperada de pimientos y langostinos al ajillo



Sugerencias del chef.....

Carnes

Paletilla de lechazo churro asado al horno con patatas parisinas
y pimientos verdes fritos

Pluma ibérica con migas del pastor, boniato asado y reducción de vino tinto

Solomillo de ternera relleno de foie albardado
con panceta ahumada, manzana y Pedro Ximenez

Postres

Tronquito de chocolate relleno de mus de avellana, y helado Brígida

Mus de yogur, corazón de arándanos y helado Brígida

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

Ponche segoviano con helado Brígida

Sorbetes

Limón, ron, tequila y té verde moruno

Limón, infusión de hibisco con ron

Frambuesas y cerveza negra

Naranja, martini blanco y jengibre

Fresa cava y menta

Lima limón y amaretto

Gin tonic



Menú infantil

Entrantes

Surtido de embutidos ibéricos con mix de bocaditos fritos

O

Pasta boloñesa

Segundos

Twist de pollo con jamón y queso empanado con patatas

O

Escalope de ibérico empanado con patatas

O

Hamburguesas de ternera con queso y patatas

Tarta de chocolate con helado

Refrescos y agua

30€ IVA incluido

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



Menú tipo Coctel

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

Blody 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.

2horas de barra libre, discoteca y Recena

130€ Iva incluido



Ceremonia Civil

Celebrad en nuestra fantástica finca el Bosque vuestro enlace y disfrutad de un entorno perfecto con vuestros invitados

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

600€ IVA inc

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

Jamón ibérico de bellota con maestro cortador 675€

Jamón ibérico de cebo con maestro cortador 475€

Mesa de quesos nacionales e internacionales con panes variados 6,00€ IVA inc / persona

Mesa Oriental 7€ IVA inc /persona

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





Fiesta y Barra libre.....

Dos primeras horas 19€ por adulto

1 hora adicional con el 80% de los invitados adultos 8,50€ por adulto

*2 horas adicionales con el 80% de los invitados adultos 15€ por adulto
(Mínimo establecido 50 pax por evento)*

Hora extra de discoteca (incluye dj y SGAE) 160€

*La hora máxima de uso de la Carpa el BOSQUE será de las 3:30 hrs
(Si hubiera restricciones por Covid 19 adaptaremos dicha celebración a las medidas establecidas)*

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Además para vuestra fiesta os ofrecemos la posibilidad de poner un fotomatón durante las 2 primeras horas a un precio de 450€ IVA incluido sin límite de fotos, impresión al momento, complementos divertidos, etc... preguntanos!!!

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

Croissant vegetal

Mini hamburguesas de ternera

Tortilla de patatas

10€ por persona.

(mínimo 80% invitados)

O bien podemos buscar otras opciones distintas como nuestro carrito Hot Dog, chocolate con churros o lo que se os pueda ocurrir!!!!

