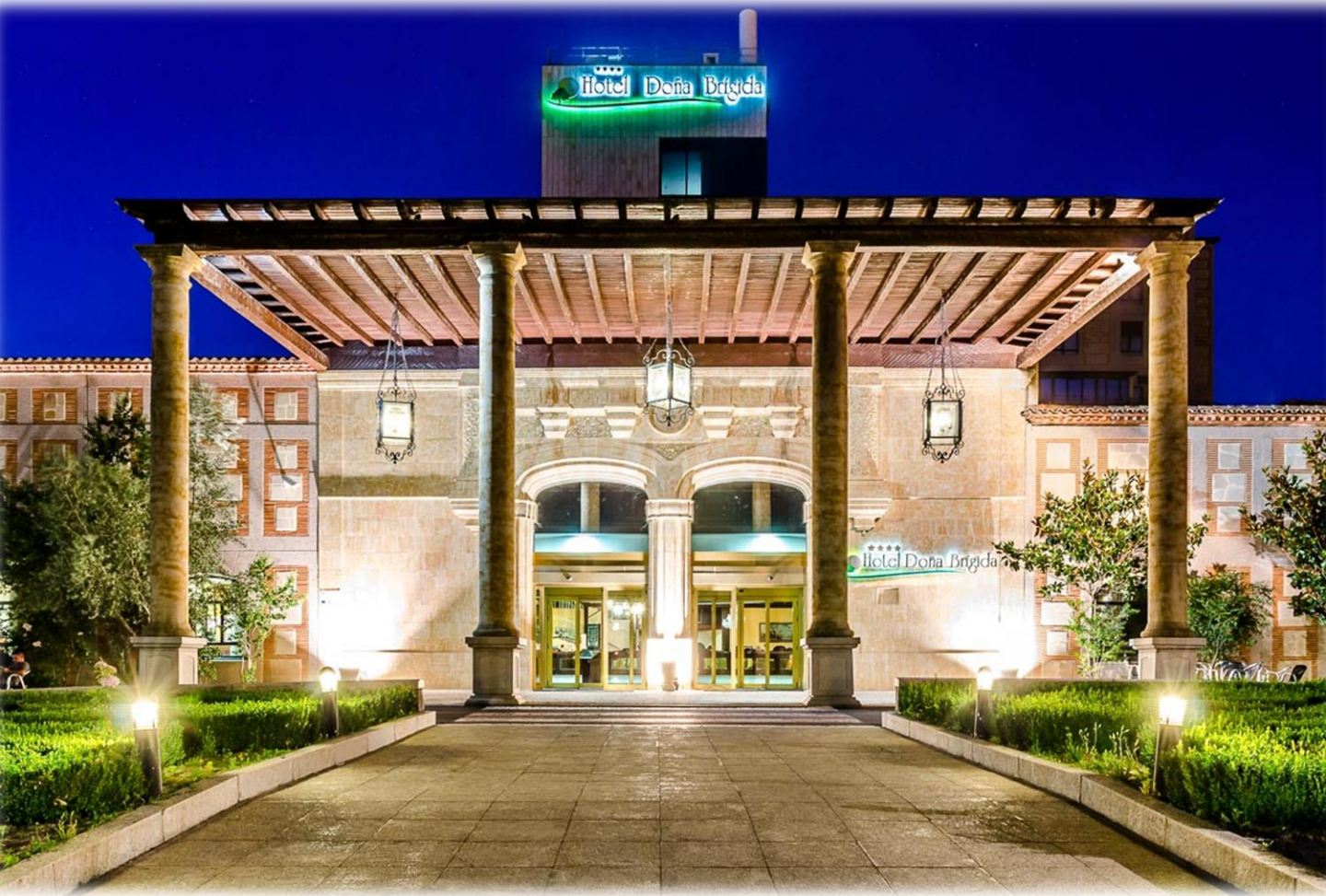


Hotel Doña Brígida



Bodas 2024

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 y Late check out a las 17h*
- *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 (4 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 El Mirador*
- *Precio especial en las habitaciones para vuestros invitados*
 - * **80€** habitación doble con desayuno incluido y late check out a las **13:00H**
(del 1 octubre a 30 junio)
 - * **85€** 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 3 semanas 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 (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

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 75 min



Coctel B (90 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 90 min

Menú 1

Coctel de bienvenida (75 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

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.

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 (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.*

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 (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.*

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 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
Candy bar*

TODO ESTO QUE OS OFRECEMOS POR135€ IVA incluido

Bodas por debajo de 100 pax 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 sala 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

O

Pasta boloñesa

Segundos

Pechuga de pollo villeroy empanada con patatas

O

Escalope de ibérico empanado con patatas

O

Hamburguesa de ternera con queso y patatas

Tarta de chocolate con helado

Refrescos y agua

40€ 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

135€ 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...

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 total adultos boda

1 hora adicional 9€ por total adultos boda

2 horas adicionales 16€ por total adultos boda

(Mínimo establecido 100 pax por evento)

Hora extra de discoteca (incluye dj y SGAE) 200€

*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.

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

Mini donuts

14€ por persona

(mínimo 80% invitados)

*O bien podemos buscar otras opciones distintas como
nuestro carrito Hot Dog (100 unid.)*

400€

