



SALAMANCA MONTALVO



Os presentamos nuestra propuesta para banquetes de boda en 2023. Estamos a vuestra entera disposición para ayudaros y asesoraros, tanto en la confección del menú como en todos aquellos detalles que garanticen el éxito de la celebración. Queremos disfrutar con vosotros de vuestra boda y hacerla única... Para ello contamos con nuestra **FÓRMULA TODO INCLUIDO**, para que no os falte ningún detalle. Por mucho menos de lo que imagináis.

SI QUIERES UNA BODA DIFERENTE.... CONSÚLTANOS.

NI TE IMAGINAS LAS POSIBILIDADES.

Mantenemos los precios de 2022

Documento publicitario. No contractual

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca – Telf: 923 194040

- eventos@hotelsalamancamontalvo.com – www.hotelsalamancamontalvo.com-

Actualización: 10/08/22



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel

NUESTRA FÓRMULA "TODO INCLUIDO"



**NO DUDÉIS EN CONSULTAR
PRECIOS Y CONDICIONES
CON NUESTRO
WEDDING ASSISTANT**

Nuestro Cóctel aperitivo (consultar composición y posibilidades)

Prueba de menús gratuita para 6 personas

Pantalla gigante y proyector HD - Photocall

Decoración floral - Menús personalizados

Suite o mejor habitación disponible para la noche de bodas

Discomóvil (3 horas) con DJ y Barra libre (2 horas)

Fuente de chocolate o Candy bar con bufé de frutas y gominolas

Menú de Gala, compuesto por ejemplo por:

Ensalada de jamón de pato, mousse de foie y vinagreta de frutos rojos

Dorada con espinacas frescas, nueces y gremolata

Sorbete de limón con manzana verde

Solomillo ibérico braseado a la miel

Tarta Red Velvet

Bodega:

Blanco Viña 65 verdejo (D.O. Rueda)

Tinto Aván Roble (D.O. Ribera del Duero)

Cava Rigol Artesano Brut

Agua mineral, cafés, infusiones, licores de frutas y aguardientes

El menú puede modificarse adaptándose a vuestras preferencias.

Podéis sustituir los platos o bodega por cualquiera de los incluidos en este dossier,
modificándose el precio en función de los cambios realizados.





SALAMANCA MONTALVO

PRECIOS FÓRMULA "TODO INCLUIDO"



Precio por comensal adulto:

A partir de 120 comensales	96,90 €
Entre 110 y 119 comensales	98,10 €
Entre 100 y 109 comensales	99,30 €
Entre 90 y 99 comensales	100,50 €
Entre 80 y 89 comensales	101,70 €
Entre 70 y 79 comensales	102,90 €

IVA 10% no incluido.

El mínimo de comensales que se facturará en cualquier
banquete será de 70 comensales adultos





**SALAMANCA
MONTALVO**

NUESTRO CÓCTEL BASE



Durum de salmón ahumado y gambas
Focaccia de tomate con anchoas y caviar de fresa
Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo
Mini albóndiga con foie sobre chip de patata y salsa agridulce
Pop dot de azúcar con mousse de farinato y jamón
Piruleta de langostino
Scones de queso con roast beef a la mostaza
Croquetas caseras
Brochetas de presa ibérica con chimichurri

Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales

Duración: 30 minutos

Si lo deseas puedes aumentar el tiempo del cóctel
y añadirle nuestras estaciones (puestos y carros temáticos)

Puedes ver estas opciones en la siguiente página

RECOMENDADO
bodas.net
★★★★★
50 OPINIONES

NUESTRO CÓCTEL CON ESTACIONES



Además de los aperitivos y bebidas incluidos en nuestro cóctel base,
SE DUPLICA EL TIEMPO DE SERVICIO Y SE AÑADIRÁ:

- Estación de quesos, panes, embutidos ibéricos y jeta asada
- Estación con cremas y guisos (salmorejo, patatas menedas...) y plancha de langostinos
- Estación con encurtidos, salazones, limonadas y vermut de
- Estación del arroz (arroz a banda elaborado en directo por nuestro arrocero)
- Estación de jamón ibérico con cortador
(1 jamón con cortador por cada 100 invitados)

Duración: 60 minutos: Suplemento: 6,00 € por persona
(precio especial aplicable solamente en 2023).

Duración: 90 minutos: Suplemento: 17,00 € por persona

Si deseas ampliar el servicio de jamón ibérico:

Jamón adicional: 400,00 €

IVA 10% no incluido en precios

El servicio de jamón y cortador es un servicio exclusivo del hotel.

No está permitido un servicio externo.



Saquito crujiente de setas y gambas sobre crema de mariscos	9,75 €
Ensalada de jamón de pato, mousse de foie y vinagreta de frutos rojos	9,75 €
Sandía, gelatina de naranja y guacamole con queso fresco y brotes	9,75 €
Gambones sobre crema de guisantes, mayonesa de pimentón y vinagreta	10,30 €
Blini de presa ibérica con mousse de queso curado y aceite de trufa	10,30 €
Langostinos con brandada de bacalao	10,30 €
Ensalada de jamón ibérico con lascas de foie y aliño de pasas y almendras a la miel	10,40 €
Milhojas de pato encostrado con manzana y trufa	10,40 €
Atún rojo marinado y albardado en panceta curada sobre migas y salsa de Oporto	11,00 €
Ensalada viva con helado de queso azul, panceta ahumada, queso de cabra, tomates cherry y nueces	10,30 €
Entradas surtidas: langostinos dos salsas, blini de jamón de Guijuelo, saquito de gambas y crujiente de Parmesano con ensalada	17,50 €
Ensalada de bogavante a la parrilla	20,50 €

IVA 10% no incluido



Lubina con mousse de centollo en salsa fina de cangrejos	20,80 €
Lubina con salteado thai y salsa teriyaki	20,80 €
Bacalao con pimientos asados y olivada	22,20 €
Lomo de merluza al ajillo de gambas	22,20 €
Lomo de merluza con romesco y risotto negro de sepia	22,20 €
Medallón de merluza relleno de gambas y chipironcitos en salsa de ajetes	22,20 €
Dorada con espinacas frescas, nueces y gremolata	19,80 €
Rape con almejas a la marinera sobre crema de calabaza ahumada	23,10 €
Rodaballo con escabeche tibio de pulpo brunoise	23,10 €
Bogavante a la parrilla con sal de escamas	33,00 €
Mariscada: consultar precio según composición	

IVA 10% no incluido



Lichi	3,75 €
Mandarina al cava	3,75 €
Limón con manzana verde	3,75 €
Mango y frambuesa	3,75 €
Yuzu (cítrico de Asia)	3,75 €
Piña Colada	4,30 €
Sorbete de mojito	4,30 €
Sorbete de Puerto de Indias con fresas	4,30 €

IVA 10% no incluido



Medallón de ibérico con caramelo de aceituna negra, patatas al vapor y trigueros	19,00 €
Solomillo ibérico braseado a la miel	19,00 €
Ravioli de ternera confitada con salsa de Idiazábal y boniato asado	19,80 €
Tostón asado al estilo tradicional	20,50 €
Cochinillo deshuesado y asado a baja temperatura y su jugo ligado	21,00 €
Milhojas de solomillo de ternera con verduritas y salsa de mostaza verde	23,50 €
Entrecot de ternera a la sal de humo	23,50 €
Solomillo de ternera con panceta curada y salsa de vermut rojo	23,50 €
Asado mixto (cordero lechal y tostón) con ensalada de la huerta	23,90 €
Paletilla de cordero lechal asada con panaderas al romero	28,00 €

IVA 10% no incluido



Lágrima de chocolate negro rellena de crema de chocolate blanco al azafrán	7,00 €
Celdilla de chocolate rellena de mousse de mascarpone y frutos rojos	7,00 €
Tarta Red Velvet	7,00 €
Monocromático de fresa	7,00 €
Lingote de chocolate y caramelo con crocante de avellana	7,25 €
Tarta de limón con merengue italiano	7,25 €
Brownie de chocolate con natillas de tofe	7,25 €
Bavarois de chocolate blanco con galleta y espejo de frambuesa	7,25 €
Falsas cerezas con shots de yogurt griego	7,25 €
Cannoli de crema de canela y chocolate con gelée de fresa y helado de pistacho	7,25 €
Tarta Regina	7,25 €

Todos nuestros postres llevan incluido un helado:

Baileys y chips de chocolate	Cereza negra	Dulce de leche
Frambuesa	Fresas naturales	Leche merengada con nueces garrapiñadas
Mango	Pistacho	nata con polvo de galletas Oreo
		IVA 10% no incluido



Bodega ESSENTIAL

Blancos:

Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)

Viña 65 (D.O. Rueda)

Tintos:

Me & You (D.O. Ribera del Duero)

Avan Roble
(D.O. Ribera del Duero)

Cune Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Cavas y espumosos:

Rigol Artesano Brut

Castell D'Ordal Rosado

19,00 € por persona

Bodega CLASSIC

Blancos:

Yllera Vendimia Nocturna (D.O. Rueda)

Palacio de Bornos Verdejo (D.O. Rueda)

Tintos:

Quinta de Tarsus Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Azpilicueta Reserva (D.O. Ca. Rioja)

Románico (D.O. Toro)

Cavas:

Cuvée 1887 Rosé

Vintage Reserva Brut Nature

21,50 € por persona

Bodega PREMIUM

Blancos:

La Caprichosa Verdejo (D.O. Rueda)

Agnus Dei Albariño (D.O. Rías Baixas)

Tintos:

Marqués de Murrieta Reserva
(D.O. Ca. Rioja)

Tinto Pesquera (D.O. Ribera del Duero)

Dominio del Bendito Primer Paso (D.O. Toro)

Cavas:

Juve & Camps Cinta Púrpura

Cuvée Panot Reserva Cavas Hill

25,50 € por persona

* Suplemento Moët & Chandon Brut Imperial

5,50 € por persona

Todas las bodegas incluyen agua mineral, cafés, infusiones, licores de frutas y aguardientes de Salamanca

IVA 10% no incluido

MENÚ INFANTIL



CÓCTEL APERITIVO IGUAL QUE EL DE LOS PAPÁS

Primer plato a elegir entre:

Croquetas, calamares y bolitas de queso

Pizza de jamón de york, bacon y queso

Espaguetis con tomate y queso rallado

Segundo plato a elegir entre:

Fingers de pollo con nachos y salsa de queso

Hamburguesa completa con patatas twist

Flamenquines de ternera

Hot dogs gratinados con patatas chips

Postre:

Tarta y helado especial

Refrescos y agua mineral

BARRA LIBRE GRATUITA

24,00 €

IVA 10% no incluido



SALAMANCA MONTALVO

TE INTERESA...

Hay detalles que harán que tu boda sea diferente. Te proponemos algunas opciones:



Celebración de boda civil: incluye espacio, montaje de hasta 50 sillas con lazos, mesa de ceremonias con centro floral	250,00 €
Sonorización para boda civil (técnico de sonido, micrófono inalámbrico y altavoces)	50,00 €
Servicio de oficiante de ceremonia (Lourdes Morán)	185,00 €
Mantelería Premium camino de mesa . Sujeto a disponibilidad (precio por invitado adulto)	1,00 €
Mantelería Premium. Servicio sujeto a disponibilidad (precio por invitado adulto)	1,50 €
Servicio de decoración Premium para jardín y salón	Consultar precio y disponibilidad
	IVA 10% no incluido





Tarta nupcial: diseñada y elaborada por nuestro chef	Gratuita
Barra libre (2 horas): precio por invitado adulto	14,00 €
3ª Hora de barra libre: aplicable al 70% de invitados adultos	7,00 €
4ª Hora de barra libre: aplicable al 60% de invitados adultos	7,00 €
Suplemento por hora barra libre Premium (consultar composición)	3,00 €
Candy Bar:	250,00 €
Fuente de chocolate con buffet de frutas y golosinas	250,00 €
Recena: montaditos, hamburguesitas, perritos, empanadas, fingers de pollo... (precio por invitado adulto)	7,00 €
Disco-móvil con DJ (3 horas): incluye derechos de autor (SGAE, AGEDI, AIE...)	400,00 €
Hora adicional Disco-móvil:	50,00 €

IVA 10% no incluido



**SALAMANCA
MONTALVO**

NUESTRAS VENTAJAS



- Prueba gratuita del menú para 6 personas con la opción Todo Incluido si sois más de 100 invitados adultos. En caso de ser menos, prueba gratis para 2 personas y 50% de descuento para los acompañantes.
- Nuestro Cóctel Base de 30 minutos será gratuito. Nuestro Cóctel con Estaciones de 60 minutos tendrá un suplemento de 6 € por comensal adulto (precio especial aplicable sólo en 2023).
- Jardín y salones renovados para disfrutar del cóctel o de vuestra ceremonia.
- Carpa multiusos climatizada.
- Photocall (no incluye el atrezzo).
- Decoración floral de las mesas (Floristería Ochos –El Corte Inglés-).
- Menús y protocolos personalizados.
- Pantalla gigante y proyector HD para presentaciones, vídeos... para una proyección (consultar tiempo máximo de proyección).
- Garaje gratuito para novios y padrinos.
- Amplia zona de aparcamiento para invitados.
- Suite gratuita o mejor habitación disponible para vuestra noche de bodas.
- Tarifas especiales para el alojamiento de vuestros invitados.
- Descuento del 5% para bodas que se celebren en viernes, domingo o entre el 1 de noviembre y el 30 de abril.





- Para formalizar la reserva es necesaria la firma de un contrato y la entrega de un depósito de 500 €.
- El menú se compondrá como mínimo de entrante, pescado, sorbete, carne y postre, exceptuando los banquetes en los que se contrate el Cóctel con Estaciones con una duración de 90 minutos, en cuyo caso se puede prescindir del pescado o del entrante.
- La elección del menú se hará una vez se realice la prueba con una antelación no inferior a los 30 días sobre la fecha del banquete.
- Se confirmará el número de invitados con una antelación superior a 7 días, fecha en la que se firmará un anexo al contrato en el que se indicarán detalles, servicios contratados y precios.
- En el caso de que asistan menos invitados el hotel asumirá un fallo de hasta 2 comensales adultos.
- El mínimo de comensales que se facturará en cualquier banquete será de 70 comensales adultos.
- En cumplimiento de la normativa sanitaria no está permitido el consumo de comida que no esté comprada y elaborada por el hotel.
- El servicio de Disco-móvil y DJ es un servicio exclusivo del hotel y tendrá una duración máxima de 4 horas. No se permiten servicios externos.
- Si por cualquier circunstancia, cualquiera de los servicios no se pudiera realizar en el jardín o en el espacio previsto, el hotel asignará otro espacio alternativo.
- Todos los precios indicados en este dossier no incluyen el IVA. Se añadirá el IVA vigente en la fecha del banquete.