



Os presentamos nuestra propuesta para banquetes de boda en 2025. 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.



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 (para banquetes con más de 100 comensales adultos.

Para menos comensales la prueba será gratuita para 2 personas y 50% de descuento para los 4 primeros acompañantes)

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.


RECOMENDADO
bodas.net
★★★★★
50 OPINIONES



SALAMANCA MONTALVO

PRECIOS FÓRMULA “TODO INCLUIDO”



Precio por comensal adulto:

A partir de 120 comensales	100,80€
Entre 110 y 119 comensales	102,20 €
Entre 100 y 109 comensales	103,40 €
Entre 90 y 99 comensales	104,60 €
Entre 80 y 89 comensales	105,60 €
Entre 70 y 79 comensales	106,80 €

IVA 10% no incluido.

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



NUESTRO CÓCTEL BASE



Pop Dot de azúcar con farinato y tierras de jamón
Bombón de foie y kikos
Montadito de galleta de queso con lomo alineado
Migas de pastor con mouselina de tomate
Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo
Bao de cochinita pibil
Delicias crujientes de morcilla
Croquetas caseras.
Vasito de crema de mango con langostino

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

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 meneadas...) y plancha de langostinos
- Estación con encurtidos y salazones
- Estación del arroz (arroz a banda elaborado en directo por nuestro arrocero)
- Estación de jamón ibérico con cortador (un jamón con cortador por cada 100 invitados)
- Estación de bebidas (cerveza en grifo, limonadas, vermú, refrescos...)

Duración: 60 minutos: Suplemento: 7,70 € 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	10,15 €
Ensalada de jamón de pato, foie membrillo, nueces y vinagreta de frutos rojos	10,15 €
Semiesfera de mousse de idiazábal, gel de paté de ibérico y velo de panceta curada	10,15 €
Gambones sobre crema de guisantes y mayonesa de pimentón	11,50 €
Blini de presa ibérica con crema de queso curado y aceite de trufa	11,20 €
Tosta caramelizada de harina de garbanzos con micro pisto, sardina ahumada y galleta de tinta	10,70 €
Ensalada de jamón ibérico con mango, aguacate y almendras	11,20 €
Bizcocho agrídulce de centollo gratinado con holandesa y lagrima de pimiento del piquillo	11,20 €
Ensalada viva con helado de queso azul, panceta ahumada, queso de cabra, tomates cherry y nueces	11,20 €
Ravioli crujiente de verduras asadas, sobre emulsión de setas	11,20 €
Cannoli con rabo de toro, crema de maíz y salsa de Oporto	11,30 €
Ensalada de bogavante a la parrilla	25,00 €

IVA 10% no incluido



Lubina con mousse de centollo en salsa fina de cangrejos	22,30€
Lubina con salteado thai y salsa teriyaki	22,30€
Bacalao con pimientos asados y olivada	23,40 €
Lomo de merluza con mantequilla de limón	23,40 €
Lomo de merluza con romesco y risotto negro de sepia	23,40 €
Medallón de merluza relleno de gambas y chipironcitos en salsa de ajetes	23,80 €
Dorada con espinacas frescas, nueces y gremolata	21,00 €
Rape en tournedo con almejas a la marinera	24,20 €
Rodaballo con escabeche tibio de pulpo	24,20 €
Bogavante a la parrilla con sal de escamas	36,00 €
Mariscada: consultar precio según composición	

IVA 10% no incluido



Fresas a la sidra	4,20 €
Mandarina al cava	4,20 €
Limón con manzana verde	4,20 €
Fruta de la pasión	4,20 €
Mango, cava, ron miel y sal de vino	4,80 €
Piña colada	4.80 €
Mojito	5,00 €
Puerto de Indias con fresas	5,00 €

IVA 10% no incluido



Medallón de ibérico con caramelo de aceituna negra, patatas al vapor y trigueros	19,90 €
Solomillo ibérico braseado a la miel	19,90 €
Ravioli de ternera confitada con salsa de Idiazábal y boniato asado	21,30 €
Tostón asado al estilo tradicional	23,50 €
Cochinillo deshuesado y asado a baja temperatura y su jugo ligado	22,90 €
Milhojas de solomillo de ternera con verduritas y salsa de pimienta verde	25,20 €
Entrecot de ternera a la sal de humo	24,00 €
Solomillo de ternera con panceta curada y mantequilla de hierbas	25,20 €
Asado mixto (cordero lechal y tostón) con ensalada de la huerta	27,00 €
Paletilla de cordero lechal asada con panaderas al romero	30,00 €

IVA 10% no incluido



Lágrima de chocolate negro rellena de crema de chocolate blanco al azafrán	7,20 €
Perla dorada de chocolate negro, chocolate blanco con frutas exóticas y flores de pensamiento	7,20 €
Tarta Red Velvet	7,20 €
Lingote de zanahorias borracho con frutas rojas	7,20 €
Tableta de chocolate negro y polvo de oro	7,30 €
Trampantojo de tomate y limón con interior de gel de fresa	7,30 €
Tarta regina	7,30 €
Margarita de milhojas de manzana y mascarpone	7,30 €
Cheesecake de frambuesa, crema de cítricos y chocolate en rama	7,30 €
Canutillo con fresas al balsámico chocolate blanco y pimienta negra	7,30 €

IVA 10% no incluido

Todos nuestros postres llevan incluido un helado:

Naranja sanguina	Chocolate blanco y fresas	Dulce de leche
Frambuesa	Fresas naturales	Leche merengada con coco
Tinto de verano	Lima y aguacate	Queso fresco con membrillo



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

20,50 € 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

23,50 € 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

28,00 € por persona

* Suplemento Moët & Chandon Brut Imperial

5,00 € 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

Recomendamos elegir el mismo menú para todos los niños

Primer plato a elegir entre:

Croquetas, calamares y bolitas de queso
Espaguetis con tomate y queso rallado
Arroz con pollo
Ensalada mixta

Segundo plato a elegir entre:

Fingers de pollo con nachos y salsa de queso
Hamburguesa completa con patatas twist
Pizza de jamón de york, bacon y queso
Merluza a la romana con patatas

Postre a elegir entre:

Helado
Macedonia de frutas
Mousse de yogur

Bodega:

Refrescos y agua mineral

30,00 €

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)	70,00 €
Servicio de oficiante de ceremonia. Servicio sujeto a disponibilidad	250,00 €
Mantelería Premium camino de mesa . Servicio sujeto a disponibilidad (precio por invitado adulto)	1,20 €
Mantelería Premium. Servicio sujeto a disponibilidad (precio por invitado adulto)	1,70 €

IVA 10% no incluido





Tarta nupcial: diseñada y elaborada por nuestro chef	Gratuita
Barra libre (2 horas): precio por invitado adulto	15,00 €
3ª Hora de barra libre: aplicable al 70% de invitados adultos	7,50 €
4ª Hora de barra libre: aplicable al 60% de invitados adultos	7,50 €
Suplemento por hora barra libre Premium (consultar composición)	4,00 €
Candy Bar:	250,00 €
Fuente de chocolate con buffet de frutas y golosinas	320,00 €
Recena: montaditos, hamburguesitas, perritos, empanadas, fingers de pollo... (precio por invitado adulto)	16,00 €
Disco-móvil con DJ (3 horas): incluye derechos de autor (SGAE, AGEDI, AIE...)	450,00 €
Hora adicional Disco-móvil:	70,00 €

IVA 10% no incluido



SALAMANCA MONTALVO

NUESTRAS VENTAJAS



- Prueba gratuita del menú para 6 personas 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 con la opción de Todo incluido. Nuestro Cóctel con Estaciones de 60 minutos tendrá un suplemento de 7,70€ por comensal .
- Jardín 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 a realizar al principio o al final del banquete (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% sobre el precio del menú (no se aplicará al resto de servicios) para bodas que se celebren en viernes, domingo o entre el 1 de noviembre y el 30 de abril.





SALAMANCA MONTALVO

INFORMACIÓN ADICIONAL



- Para formalizar la reserva es necesaria la firma de un contrato y la entrega de un depósito de 500 € (no reintegrable en caso de cancelación).
- El menú se compondrá como mínimo de entrante, pescado, sorbete, carne y postre.
- 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 10 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.

