



Os presentamos nuestra propuesta para banquetes de boda en 2026. 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.



**CONSULTA LA
POSIBILIDAD DE
SUSTITUIR EL MENÚ POR
UN CÓCTEL DE 3 HORAS
DE DURACIÓN EN
NUESTRO JARDÍN**

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

Tarta nupcial

Decoración floral - Menús personalizados

Suite o mejor habitación disponible para la noche de bodas

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

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

Lubina con mousse de centollo en salsa fina de cangrejos

Sorbete de fruta de la pasión

Solomillo ibérico braseado a la miel

Tarta Red Velvet

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto Avan Oak (D.O. Ribera del Duero)

Cava Rigol Artesano Brut

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.



Precio por comensal adulto:

A partir de 120 comensales	113,10€
Entre 110 y 119 comensales	115,00 €
Entre 100 y 109 comensales	116,00 €
Entre 90 y 99 comensales	117,30 €
Entre 80 y 89 comensales	118,40 €
Entre 70 y 79 comensales	120,00 €

IVA 10% incluido.

El mínimo de comensales adultos que se facturará en cualquier Banquete con la fórmula Todo Incluido será de 70 comensales adultos
Consultar precio para opciones con menos comensales

NUESTRO CÓCTEL BASE



Pop dot de azúcar con farinato y tierras de jamón
 Lacón especiado con bizcotela de crema untable
 Salmón ahumado en tosta de guacamole
 Brocheta de pollo y piña con salsa agridulce
 Canelón de jamón con queso de cabra y membrillo
 Tartaleta de cochinita pibil gratinada
 Tramezzini de jamón dulce, tomate y maíz
 Croquetas caseras
 Galleta con queso semi, guinda y salami

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: 8,80 € por persona

Si deseas ampliar el servicio de jamón ibérico:

Jamón adicional: 450,00 €

IVA 10% 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	11,50 €
Ensalada de jamón de pato, foie, membrillo, nueces y vinagreta de frutos rojos	11,50 €
Tartar de tomate, mozzarella de búfala y pesto	12,00 €
Gambones sobre crema de guisantes y mayonesa de pimentón	13,10 €
Blini de presa ibérica con crema de queso curado y aceite de olivas negras	12,60 €
Mogote ibérico en torrija caramelizada con micro pisto y emulsión de trufa	12,60 €
Ensalada de jamón ibérico con mango, aguacate y almendras	12,30 €
Bizcocho agrisado de centollo gratinado con holandesa y lagrima de pimiento del piquillo	12,30 €
Ensalada viva con helado de queso azul, panceta ahumada, queso de cabra, tomates cherry y nueces	12,30 €
Ravioli crujiente relleno de buey de mar con puerros y boletus	12,60 €
Cannoli con rabo de toro, crema de maíz y salsa de Oporto	12,50 €
Ensalada de bogavante a la parrilla	29,00 €

IVA 10% incluido



Lubina con mousse de centollo en salsa fina de cangrejos	24,50€
Lubina con salteado de verduritas y teriyaki	24,50€
Bacalao con pimientos asados y olivada	26,40 €
Lomo de merluza hojaldrada y mantequilla de limón	26,40 €
Lomo de merluza con romesco y risotto de chipirones	26,40 €
Medallón de merluza relleno de gambas y mejillones en salsa de ajetes	27,00 €
Dorada con espinacas frescas, nueces y gremolata	23,50 €
Tournedó de rape con almejas a la marinera	27,70 €
Rodaballo con escabeche tibio de pulpo	27,70 €
Bogavante a la parrilla con sal de escamas	39,00 €
Mariscada: consultar precio según composición	

IVA 10% incluido

SORBETES



Fresas a la sidra	4,75 €
Acaí y lima	4,75 €
Limón con manzana verde	4,75 €
Fruta de la pasión	4,75 €
Mango, cava, ron miel y sal de vino	5,30 €
Piña colada	5,30 €
Mojito	5,30 €
Puerto de Indias con fresas	5,30 €

IVA 10% incluido



Medallón de solomillo ibérico con salsa de trufas y patatas gratén	22,50 €
Solomillo ibérico braseado a la miel.	22,50 €
Milhojas de ternera confitada con salsa de Idiazábal	25,60 €
Tostón asado al estilo tradicional	26,40 €
Cochinillo deshuesado, asado a baja temperatura y su jugo ligado	26,40 €
Solomillo de ternera a las tres verduras y salsa de pimienta verde	28,60 €
Entrecot de ternera a la sal de humo	27,00 €
Solomillo de ternera con panceta curada y mantequilla de hierbas	28,60 €
Asado mixto (cordero lechal y tostón) con ensalada de la huerta	30,50 €

IVA 10% incluido



Todos los postres, exceptuando la Tarta Regina, son de elaboración propia

Lágrima de chocolate negro rellena de crema de chocolate blanco al azafrán	8,25 €
Semi esfera de chocolate negro con fresa y pistachos	8,25 €
Tarta Red Velvet	8,25 €
Selva negra con galleta de farinato y almendras	8,25 €
Tableta de chocolate negro y polvo de oro	8,60 €
Trampantojo de tomate con mousse de limón y gel de fresa	8,25 €
Tarta Regina (Pastelería Gil)	8,25 €
Margarita de manzana confitada con crema de cítricos y mascarpone	8,25 €
Cheesecake de frambuesa con crema de cítricos	8,25 €
Canutillo con mousse de fresas al balsámico chocolate blanco y pimienta negra	8,25 €

Todos nuestros postres llevan incluido un helado:

IVA 10% incluido

Naranja sanguina	Chocolate blanco y fresas	Dulce de leche
Frambuesa	Fresas naturales	Leche merengada con coco
Pistachos	Lima y aguacate	Yogurt y frutos rojos



Bodega ESSENTIAL

Blancos:

Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)

Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tintos:

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

Avan Oak
(D.O. Ribera del Duero)

Cune Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Cavas y espumosos:

Rigol Artesano Brut

Castell D'Ordal Rosado

23,00 € 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)

Azpilcueta Reserva (D.O. Ca. Rioja)

Románico (D.O. Toro)

Cavas:

Cuvée 1887 Rosé

Vintage Reserva Brut Nature

26,00 € por persona

* Suplemento Moët & Chandon Brut Imperial

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

32,00 € por persona

7,00 € por persona

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

IVA 10% 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
Ensaladilla rusa

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
Palitos de merluza con patatas
San Jacobo

Postre a elegir entre:

Helado
Macedonia de frutas
Mousse de yogur

Bodega:

Refrescos y agua mineral

33,00 €

IVA 10% 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

280,00 €

Sonorización para boda civil (técnico de sonido, micrófono inalámbrico y altavoces)

96,00 €

Servicio de oficiante de ceremonia. Servicio sujeto a disponibilidad

300,00 €

IVA 10% incluido





Tarta nupcial: diseñada y elaborada por nuestro chef	Gratuita
Barra libre (2 horas): GRATUITA CON LA FÓRMULA TODO INCLUIDO	16,50 €
Precio por invitado adulto para otras opciones:	
3ª Hora de barra libre:	6,50 €
4ª Hora de barra libre:	6,00 €
Suplemento por hora barra libre Premium (consultar composición)	4,00 €
Candy Bar: GRATUITO CON LA FÓRMULA TODO INCLUIDO	270,00 €
Fuente de chocolate con buffet de frutas y golosinas	500,00 €
Recena: montaditos, hamburguesitas, perritos, empanadas, fingers de pollo... (precio por invitado adulto)	22,00 €
Disco-móvil con DJ (3 horas): GRATUITA CON LA FÓRMULA TODO INCLUIDO Incluye derechos de autor (SGAE, AGEDI, AIE...)	500,00 €
Hora adicional Disco-móvil:	90,00 €

IVA 10% incluido

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 8,00€ por comensal .
- Jardín para disfrutar del cóctel o de vuestra ceremonia.
- Carpa multiusos climatizada.
- Decoración floral de las mesas.
- Menús y protocolos personalizados.
- Tarta nupcial.
- 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.



- 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 incluyen el IVA.