

PRESENTACION CON TODOS NUESTROS SERVICIOS

El Hotel Horus Salamanca****, se complace en presentar su oferta de banquetes 2016, avalada por 20 años de experiencia y, atendida por un equipo humano especialmente sensibilizado y formado para hacer que su evento sea todo un éxito.

Nuestro objetivo es su satisfacción y para ello intentamos contar con la mejor relación calidad - precio además de ofrecerle la máxima flexibilidad para adaptarnos a sus necesidades.

Ponemos a su disposición nuestros 3 salones, y la exclusiva terraza-jardín "Los Naranjos", así como el resto de nuestras instalaciones para el vino español, el baile o incluso la ceremonia civil.

Con nuestro servicio de catering Horus Chic del Hotel Horus Salamanca **** pueden celebrar su boda donde deseen. Nosotros nos encargamos de todo.

Hace 15 años Horus Chic Catering entró en el negocio de la organización de eventos y desde ese momento el éxito que los avala es el fruto de su relación profesional con el cliente, basada en el esmerado servicio, en la inmejorable calidad de sus productos y en el perfecto trabajo estético de sus montajes.

Servicios

Para vuestra boda esta empresa os ofrece una selección esmerada del espacio, un trabajo personalizado en el menú y la ambientación y un tratamiento cuidadoso de cada detalle que harán de vuestro gran día un perfecto acontecimiento.

Tipo de Cocina

Horus Chic Catering, con el chef Vicente Fraile a la cabeza os ofrece una alta cocina que combina a la perfección la tradición, con las nuevas tendencias gastronómicas en donde la calidad de los productos y la esmerada presentación se fusionan para hacer que vuestros invitados disfruten de un momento imborrable.

Espacios con los que trabaja

Horus Chic Catering despliega su abanico de posibilidades a la hora de escoger las localizaciones para vuestras celebraciones desde hermosas haciendas y bodegas con viñedos hasta espacios emblemáticos de la zona como un catillo medieval que resalta por su grandiosa arquitectura.

Elaboramos tanto cocina tradicional como cocina creativa y en ambos casos con una amplia variedad de platos a los que nuestro Chef, Vicente Fraile, añadirá los que Vd. nos pueda sugerir. En nuestra carta encontrará una extensa gama de platos y para ayudarle, unos menús ya confeccionados así como nuestros Menús de Degustación

Nuestro Maître Jose Antonio Martín, pondrá a su disposición a todo su equipo para lograr un servicio exquisito y lleno de atenciones y si lo desea, le asesorarán sobre la bodega a elegir.

Por último, Elena Puerto y yo misma, estamos a su entera disposición desde el primer día para atenderle, aconsejarle, cuidar hasta el último detalle y organizar su evento, para lo cual ponemos toda nuestra experiencia y dedicación.

Seguidamente y antes de pasar a relacionarle nuestra oferta gastronómica encontrará la información general que a buen seguro le podrá despejar algunas dudas.
Atentamente,

Teresa Cuesta
Directora

¿QUÉ INCLUIMOS EN EL MENÚ?

- ✓ Un vino español de aproximadamente ½ hora de duración. Siempre que se contrate Menu de Boda Completo *
- ✓ Decoración floral de las mesas del Salón.
- ✓ Minutas personalizadas.
- ✓ Tarta Fondant Horus especial para el corte si se contratan dos horas de barra libre y baile. (bodas con más de 120 comensales).
- ✓ Muñecos de los novios para la tarta.
- ✓ Una Suite para pasar su noche de bodas, desayuno en la habitación y atenciones especiales.
- ✓ Plaza de parking reservada para los novios.
- ✓ Una sesión de Spa para relajarse para 2 personas.
- ✓ Un autobús ida y vuelta a Salamanca para bodas de más de 120 invitados.
- ✓ Asesoramiento personalizado para confeccionar el protocolo, colocar las mesas en el salón, y para cualquier duda que pueda surgir hasta el día de la boda.
- ✓ Menús especiales para alérgicos, vegetarianos...
- ✓ Posibilidad de Photocall estándar y proyección de vídeo... sin cargo adicional.
- ✓ Si necesitan animación o servicio de canguros, preguntar tarifas.
- ✓ Alojamiento y Cena aniversario en nuestro Hotel para que recordéis este día un año después.

PRUEBA DE MENÚ

Una prueba de menú gratis para 2 personas, que le ayudará a decidir el Menú perfecto del día de su boda (min. 100 invitados).

A partir de 100 invitados, los siguientes 4 comensales pagarán el 50 % de precio final del menú elegido. Para más de 6 personas se pagará el importe del precio final del menu contratado por persona.

Las pruebas de menú serán para un mismo tipo de menú:

Menú Convencional: tres platos de cada Grupo.

Menú Degustación

Menú sólo Cóctel con prueba de 20 referencias

Menú Combinado: 7 Referencias de Cóctel + dos platos de cada grupo

EN EL BAILE:

Les ofrecemos varias opciones para bodas celebradas en el hotel :

Disco móvil: 400,00 €, el precio es por 2 horas ampliables. (Hora extra: 100 €).

Si son Uds. quienes traen la Orquesta se deberá abonar al Hotel la cantidad que corresponde según las tarifas de la Sociedad General de Autores.

El límite del baile serán las 23.00 h. para las bodas que se celebren a mediodía y las 04.00 h. para las bodas que se celebren por la noche.

LA BARRA:

Le ofrecemos varias opciones:

Por consumo

Combinado 5€

Refrescos y cervezas 2€

Por Horas

2 horas: 16.00€ (por persona)

3 horas: 19.00€ (por persona)

4 horas: 22.00€ (por persona)

Más de 4 horas: Consultar

-Barra GIN TONIC PREMIUM suplemento de 3.00€ por persona

-Contratando barra libre y discoteca al menos 2 horas con un mínimo de 120 invitados, incluye Tarta Fondant especial Horus

-Opción para incluir en el baile pastelería variada y mini saladitos, 4.70€ por persona.

TUS INVITADOS:

Para sus invitados contamos con un **precio especial** por habitación esa noche, sujeto a disponibilidad y dependiendo de la temporada, por lo que les rogamos nos lo comuniquen con la mayor antelación posible.

En caso de que en el día del banquete vengan menos invitados de los contratados, sólo le cobraremos a partir del 5º, tomando como referencia la cifra que nos haya comunicado 72 horas antes del comienzo del mismo.

BODA CIVIL:

500 €. Espacio (jardín o salón interior) y montaje.
Cualquier otro montaje y decoración consultar.

Composición del Vino Español:

(½ hora de duración)

Bocaditos fríos de:

Miniconos de ensaladilla y caviar de trucha
Profiteroles de txangurro
Cucharillas de boquerón y tapenade
Salmorejo Cordobés con melón
Tosta de pan de pasas con jamón Ibérico y gelatina de tomate
Brocheta de perlas de mozzarella y tomate
Corte de micuit de pato sobre tosta de pan a la miel
Bombón de foie con cebolla caramelizada y piñones
Bocadito de pisto castellano con bacalao
Rulo de queso de cabra, mermelada y cherry

Bocaditos calientes de:

Caramelos crujientes de farinato y morcilla
Croquetas de boletus y langostinos
Tempura de cherry y calabacín
Minirollito primavera
Langostinos torpedo con escama de patata
Pechuga de pollo macerado con soja
"Lollipop" de langostino y verduras
Piruleta de gambas marinadas
"Sticks" de verduras naturales
Croquetas de jamón ibérico

BEBIDAS: Vino Blanco, Tinto Joven, Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales, Coctel Seco y Coctel Semiseco.

Este Vino Español va incluido en el precio del Menú, si desea ampliarlo le ofrecemos estas posibilidades:

Show cooking de brochetas, minihamburguesas	6.00 €
Rincón de quesos variados	4.00 €
Rincón de embutidos	6.00 €
Rincón de panecillos: (mini hamburguesas, mini bocados, mini blinis, mini tostas)	5.00 €
Suplemento de bebida durante el cocktail	5.00 €

Opciones de cortador de jamón:

1. Cortador + jamón ibérico de recebo (1 jamón)	380€
2. Cortador + jamón ibérico de bellota (1 jamón)	480€

MENU EJEMPLO

Vino Español

* * *

Tostas de pan de hogaza con micuit de pato, cebolla caramelizada y laminado de
Jamón de Guijuelo

* * *

Lomo de Merluza relleno de Buey de Mar y salsa de gambas

* * *

Sorbete a elegir (sorbetes especiales con suplemento)

* * *

Tournedó de Ternera Blanca con foie de oca al horno y salsa de setas

* * *

Enrejado de chocolate relleno de queso fresco y macedonia de frutos rojos

Bodega A Vinos Jóvenes

Precio: 89.70 € IVA incluido