



Estimados clientes:

En primer lugar, en nombre de la dirección del hotel IBB Recoletos Coco y en el mío propio, como responsable de organización de Eventos, queremos agradecerle que nos tenga en cuenta para tomar parte en un acontecimiento tan importante como es el día de su boda.

Nuestro equipo humano, cuidadosamente formado y especialmente sensibilizado con la exclusividad de su evento, hará del mismo algo inolvidable. Si para ustedes su boda es única, para nosotros, también.

Para ello, ponemos a su disposición nuestras instalaciones, que van desde los jardines de "Isolda" para la celebración del cocktail o ceremonia civil, hasta los funcionales y luminosos salones "Recoletos", "Tristán" o "La Antigua", pasando por los amplios aparcamientos en superficie y subterráneo o las magníficas, cómodas y modernas habitaciones y suites.

Nuestra propuesta culinaria, realizada en las propias cocinas (en nuestros hornos y fogones) como garantía de calidad y óptimas condiciones sanitarias, está basada en una cocina tradicional combinada con un personal toque vanguardista del Chef, nos ha convertido en todo un referente en la gastronomía local.

Todo esto, unido a una total flexibilidad y capacidad de adaptación a sus necesidades, hará del Hotel IBB Recoletos Coco, la mejor opción para su gran día.

En las siguientes páginas, les presentamos nuestras condiciones de trabajo, oferta de menús, así como las cortesías y servicios adicionales, todos ellos seleccionados para garantizar el estándar de calidad exigido en nuestra cadena IBB Hotel Collection.

Quedamos a su entera disposición, para cualquier sugerencia o información complementaria que pudieran precisar.

Reciba un cordial saludo

Ángela Jiménez
Responsable de Banquetes

Alain Saldaña
Director

SÓLO POR CELEBRAR SU BODA CON NOSOTROS* :

Para la organización de su evento:

- Precios especiales para celebraciones en Viernes y Domingos que no sean Festivos ni Puentes (5% descuento). También tarifas especiales si celebra su boda entre Noviembre y Marzo.
- Les invitamos a pasar la noche de bodas en una de nuestras Junior Suites, o mejor habitación disponible (Desayuno incluido).
- Prueba del Menú:
 - Para previsión de hasta 150 invitados, un total de 4 comensales.
 - Para previsión superior a los 150 invitados, un total de 6 comensales.

Si desea superar el número de comensales indicado, se puede realizar a razón de 39€ + IVA por comensal.

- Vehículo Nupcial** decorado, con chófer y taller de protocolo nupcial. El servicio abarca desde 30 minutos antes de la ceremonia, hasta la llegada al banquete.

Para una previsión de hasta 150 invitados (mín. 95 adultos): Vehículo de Alta Gama.
Para una previsión superior a los 150 invitados: Vehículo de Época.

ALTA GAMA



Jaguar Sovereign V12



Jaguar Executive V8



Mercedes Clase S Largo

VEHÍCULOS DE ÉPOCA



Austin Princess



Daimler Ds420



Rolls Royce Silver Shadow



Para sus invitados:

- Todos los invitados que lo deseen o necesiten, disponen de tarifas especiales para el alojamiento en el Hotel. Sólo se garantiza la disponibilidad de las habitaciones con reserva en firme los 15 días previos a la fecha del enlace. Estas habitaciones dispondrán de parking gratuito.
- Parking gratuito en superficie para invitados de Boda.
- Elaboración de menús especiales para vegetarianos, celíacos, diabéticos o para cualquier tipo de intolerancia. Para garantizar la calidad de este servicio precisamos saber el número de cubiertos 15 días antes al enlace.

El día de la boda:

- Independientemente del menú elegido, serviremos, en un lugar determinado por el hotel, un cocktail de Bienvenida cuya duración nunca será inferior a 50 minutos, siendo el tiempo máximo 1 hora.
- Decoración floral del Salón y las minutas, dentro de las propuestas seleccionadas por nosotros. No obstante, si tuvieran cualquier tipo de petición especial, consúltenos y le presupuestaremos todas las variantes a su gusto.
- Cortador de Jamón en caso de contratación de refuerzo de cocktail, con un coste especial de 100.00€ (IVA no incluido)
- Libre distribución de mesas, con hasta 10 personas en mesa redonda. Nos ponemos a su entera disposición para asesorarles en la confección del protocolo de invitados. El montaje y protocolo debe estar realizado 7 días previos al evento.

* Ninguna de las opciones mostradas podrá ser canjeada por cambio de servicio, descuento o reintegro en efectivo alguno.

**Sujeto a disponibilidad. Para las previsiones de menos de 150 invitados y mínimo 95 adultos, puede acceder a la gama “Época”, sólo abonando la diferencia.

EN LOS DETALLES ESTÁ LA DIFERENCIA:

Poder contar con el asesoramiento de los mejores profesionales de cada sector hará destacar su evento como merece. Les ayudaremos a coordinar con todos ellos la realización de las mejores propuestas.

Algunos ejemplos para su personalización:

- Candy Bar
- Animación Infantil
- Cortadores de Jamón
- Servicios de Peluquería/ Estética
- Transporte de invitados/Alquiler de coches
- Ambientación musical de Ceremonia y Cocktail
- Videógrafo / Fotógrafo
- Aplicaciones para móvil

Y mucho más....

Además, si lo desean, tienen posibilidad de **celebrar su ceremonia en nuestros Jardines “de Isolda”** en la que incluimos montaje, decoración floral por la empresa “Diflosal” y sonorización (megafonía y audio).

Ceremonia Civil (montaje Estándar).....600.00€ + IVA

Cualquier otro servicio que pudiese precisar, puede ponerse en contacto con nosotros, siempre será un placer poderles atender.

¿CUÁL ES NUESTRA FORMA DE TRABAJO?

- Para la confirmación de la reserva del salón y banquete es necesario tener firmado el “**Contrato de Servicios 1**”. Para ello solicitamos una señal de 500€, a descontar del total de la facturación del Banquete. En caso de cancelación, el hotel retendrá la mencionada “señal” en concepto de indemnización.
- DIEZ días antes al evento firmaremos ambas partes el “**Contrato de Servicios 2**”, donde se detallarán específicamente el número de comensales, composición del menú definitivo, así como precios finales de todos los servicios.
- Los cubiertos a facturar serán los pactados y firmados en el “**Contrato de Servicios 2**”. El hotel se hace responsable de asumir 4 cubiertos de margen. Si el número de Invitados es superior al pactado, éstos serán facturados.
- Salvo acuerdo explícito, el pago del Banquete se efectuará dentro de las 24 horas siguientes a la finalización del servicio.
- El IVA a aplicar en estos menús y otros servicios es el 10%, (menos en el servicio de discoteca; 21%). En caso de incremento de IVA en la fecha de celebración del banquete, este correrá a cargo de la parte contratante.
- La contratación del Banquete de Boda implica la aceptación de responsabilidad de daños o desperfectos, que por dolo o negligencia se pudieran producir en personas u objetos, tanto por los novios como por los invitados.
- La funcionalidad de todas nuestras instalaciones nos permite acomodar su evento en las mejores condiciones de ubicación y espacio. A fin de garantizar una estancia íntima y acogedora, el hotel se reservará el derecho de modular las dimensiones y ubicación de los eventos para conseguir la mejor imagen y presentación.

COCKTAIL DE BIENVENIDA*

Bocaditos Fríos:

Vasitos de Cremas: Nécoras, Salmorejo con Perlas de Melón, Gazpacho de Fresas y Melón con Crujiente de Jamón

Saladitos Variados - Surtido de Cucharitas (5 clases) - Variedad de Tartaletas

Brochetas de Queso tierno y Tomatito Cherry

Mix de Marisco y Fruta

Bombón de Foie y Sésamo

Bocaditos calientes:

Croquetitas de Ibérico

Piruletas de Langostino

Dátiles con Bacon

Caramelos pasta Brik (chorizo, farinato y morcilla)

*Este cocktail es estándar para todos los menús.

Refuerzos cocktail

Jamón y Lomo ibérico de Guijuelo **6.50€ + IVA por persona**

Contamos con un cortador de jamón a disposición de nuestros clientes.

A continuación podrán encontrar las opciones que les ofrecemos para la elaboración de su menú, con la flexibilidad que nos caracteriza.

ENTRANTES

- *Surtido de Ibéricos del campo de Salamanca
- *Jamón y Lomo ibérico de Bellota con Queso
- *Saquito de Marisco con salsa de Piquillo
- * Saquito de Marisco con Coulis de Fresa.
- *Milhoja de Manzana con Micuit de Pato, Queso de Cabra y Chalota caramelizada con Frambuesas.
- *Dúo de Salmón Ahumado con Langostinos y Vinagreta de Bacalao
- *Carpaccio de Atún Rojo y Langostinos
- *Ensalada de Bogavante sobre Lecho de Vinagreta de Bacalao y Melocotón con Salsa Rosa
- *Cigalas a la plancha sobre Lecho de Juliana y Salsa de Limón al Whisky

PESCADOS

- *Lubina al Cava con Timbal de Verduras Salteadas
- *Lubina a la sensación de azafrán Pudding de Verduras
- *Salmón Wellington con Salsa Verde y Bolitas Túber.
- *Merluza Gratinada al Estilo Recoletos con Verduritas Baby.
- *Merluza Rellena con frutos del Mar y Salsa de Piquillo con Verduritas Escaldadas.
- *Merluza al vinagre de Módena con Ajos Tiernos y Pudding de Verdura.
- *Dorada a la Sal con láminas de Ajo y Aceite de Oliva, con Pastel de Verduras.
- *Trancha de Corvina con Albahaca y Verduritas al Dente.
- *Medallón de Rape a la sensación de Pimentón y Espárragos Trigueros
- *Popietas de Lenguado Rellenas de frutos del Mar y salsa de Mejillones con Timbal de Verduras Salteadas.
- *Rodaballo asado al Horno con Laminado de Ajos en aceite de Oliva y Patata

SORBETES

- *Mandarina
- *Albaricoque
- *Limón al Cava
- *Piña Colada
- *Manzana Verde a la Sidra

- *Mojito al toque de Hierbabuena
- *Gin Tonic a la aroma de Regaliz
- *Kir Royal con Frutos Rojos

CARNES

- *Medallón de solomillo ibérico al vino de Toro con timbal de Patata Panadera
- *Medallón de Solomillo ibérico al Oporto con timbal de Patata Panadera
- *Medallón de Solomillo Ibérico con Salsa de Boletus y Timbal de Patata Panadera
- *Cochinillo al Horno acompañado con Patata Panadera y Manzana Asada
- *Cordero Asado lentamente con Majado de Limón y Laurel y con Patata al Horno
- *Muslo de Pato confitado al Oporto con Compota de Manzana
- *Solomillo de Ternera a la Española y Nido de Patata con Boletus.
- *Paletilla de cordero lechal a la Charra con Delicias de Patata y cebolla Caramelizada.

POSTRES

- *Tarta San Marcos con Helado en Tulipa
- *Tarta Primavera con Helado
- *Tarta Recoletos con Helado
- *Tarta Selva Negra con Helado
- *Tarta Regina individual con Helado
- *Semi-frío de Café con Corona de Cobertura, Coulis de fresa y Helado en Tulipa
- *Semi-frío de Fresa y Galleta con Helado
- *Lingote de Chocolate y Caramelo con Crocante de Avellanas y Helado ☺
- *Cremoso de Yogur y Frutas con Helado ☺

☺ Incluidos sólo para menús 5 y 6.

Menú nº 1

Cocktail de Bienvenida

Surtido de Ibéricos del campo de Salamanca

Lubina al Cava con Timbal de Verduras Salteadas

Sorbete de Mandarina

Medallón de Solomillo Ibérico con Salsa de Boletus y Patatas Panaderas

Tarta Nupcial con helado

BODEGA

Blanco Rueda Verdejo

Tinto Crianza Rioja o Ribera

Cava Brut o Semi-seco

Aguas minerales, Cafés y Licores

Precio por persona **76€ + IVA**

Menú nº 2

Cocktail de Bienvenida

Saquito de Marisco con Salsa del Piquillo

Salmón Wellington con Salsa Verde y Bolitas Túber

Sorbete de Limón al Cava

Cochinillo al Horno con Patatas Panaderas y Manzana Asada

Tarta Nupcial con helado

BODEGA

Blanco Rueda Verdejo

Tinto Crianza Rioja o Ribera

Cava Brut o Semi-seco

Aguas minerales, Cafés y Licores

Precio por persona **81€ + IVA**

Menú nº 3

Cocktail de Bienvenida

Milhojas de Manzana con Micuit de Pato, Rulo de Cabra y Chalota
Caramelizada con Frambuesas

Merluza Gratinada al Estilo Recoletos con Verduritas Baby

Sorbete de Piña Colada

Cordero Asado lentamente con majado de Limón y Laurel con Patatas al Horno

Tarta Nupcial con helado

BODEGA

Blanco Rueda Verdejo

Tinto Crianza Rioja o Ribera

Cava Brut o Semi-seco

Aguas minerales, Cafés y Licores

Precio por persona **86€ + IVA**

Menú nº 4

Cocktail de Bienvenida

Dúo de Salmón y Langostinos con Vinagreta de Bacalao

Dorada a la Sal con Láminas de Ajo y Aceite de Oliva con Pastel de Verduras

Mojito a la Hierbabuena

Solomillo de Ternera a la Española y Nido de Patata con Boletus

Tarta Nupcial con helado

BODEGA

Blanco Rueda Verdejo
Tinto Crianza Rioja o Ribera
Cava Brut o Semi-seco
Aguas minerales, Cafés y Licores

Precio por persona **94€ + IVA**

Menú nº 5

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de Bogavante sobre Lecho de Vinagreta de Bacalao y Melocotón con Salsa Rosa

Medallón de Rape a la Sensación de Pimentón y Espárragos Trigueros

Sorbete de Gin-Tonic al aroma de Regaliz

Cochinillo al Horno con Patatas Panaderas y Manzana Asada

Tarta Nupcial con helado

BODEGA

Blanco Verdejo Selección

Tinto Reserva D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage

Aguas minerales, Cafés y Licores

Precio por persona **103€ + IVA**

Menú nº 6

Cocktail de Bienvenida

Cigalas a la plancha sobre lecho de Juliana y Salsa de Limón al Whisky

Rodaballo asado al Horno con Laminado de Ajos en aceite de Oliva y Patata

Sorbete Kir- Royal con Frutos Rojos

Paletilla de Cordero Lechal a la Charra con Delicias de Patata y Cebolla
Caramelizada

Tarta Nupcial con helado

BODEGA

Blanco Verdejo Selección

Tinto Reserva D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage

Aguas minerales, Cafés y Licores

Precio por persona **110€ + IVA**

MENÚ INFANTIL

Opción 1

Surtido de Ibéricos del Campo de Salamanca
Pechuga Villaroy con Patatas Fritas y Fritos Variados
Tarta Nupcial con Helado en Tulipa
Refresco y Agua
Precio **29 € + IVA**

Opción 2

Lasaña de Carne con Tomate
Escalope de Lomo con Patatas Fritas
Tarta Nupcial con tulipa y Helado
Refresco y Agua
Precio **29 € + IVA**

BARRA LIBRE Y BAILE CON ANIMACIÓN

La Barra Libre será servida en el salón destinado al Banquete o en otro espacio habilitado para ello, con una duración máxima de 3 horas.

- Barra Libre primeras marcas: **18,00€** + IVA por persona.
- Barra Libre Reservas o Premium: **24.00€** + IVA por persona

En caso de optar por el sistema de consumo individual (tickets):

- Refrescos, cervezas y zumos: **3,00€** + IVA
- Combinados y licores (P.M.): **5,50€** + IVA
- Combinados Premium **8.90€** + IVA

El servicio de Discoteca Móvil con Animación lo presta la empresa **MUSYCARS Eventos Especiales**. El precio son **310 € + IVA** y se desarrollará paralelo al servicio de Barra Libre. El precio de este servicio incluye montaje de equipo, personalización de la selección musical, las actividades de animación para los invitados y los detalles durante el baile, (cumpleaños, felicitaciones, juegos, concursos, etc....)

La duración del Baile será como máximo hasta las 21:00 horas p.m. si se trata de almuerzo y hasta las 03:00 horas a.m. si se trata de Banquete de cena.

*El hotel realizará el cobro del canon de derechos de autor como mero intermediario con la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE) y Asociación de Gestión de Derechos Intelectuales (AGEDI y AEI).

Pueden consultar las tarifas para su evento en los siguientes enlaces:

<http://bitly.com/tasasgae> (SGAE)

<http://bit.ly/tarifasagedi> (AGEDI)

En caso de querer contratar el servicio por cuenta ajena, el Hotel se verá obligado igualmente al cobro de SGAE y AGEDI y AEI.