



Condiciones Generales de Bodas en el Grand Hotel Don Gregorio.

Nuestra prioridad es la consecución de un evento único a la altura de sus expectativas por lo que ponemos a su disposición la totalidad de nuestro establecimiento, sus instalaciones y empleados, para lograr una celebración exclusiva en un Palacio del s. XV con las más modernas instalaciones y localizado en el mismo centro de la ciudad.

Queremos subrayar que realizamos eventos totalmente personalizados, atendiendo siempre a las peticiones de cada uno de nuestros clientes por lo que estamos plenamente abiertos a organizar una celebración cuidando todos los detalles, incluso en cuanto a la elaboración de un Menú Personalizado y Bodega a su medida.

Respecto a la cocina, contamos con la mejor garantía a través de nuestra Cocina Propia basada en el uso de materias primas de la máxima calidad.

Nos ponemos a su disposición para que visiten nuestro establecimiento cuando les sea posible y conocer así nuestras instalaciones y las distintas posibilidades que les ofrecemos, así como poder conocernos y saber sus necesidades específicas a las que nos adaptaremos en la medida de lo posible.

No duden en contactar con nosotros ante cualquier duda o aclaración que les surja.

Reciban un cordial y afectuoso saludo,

Atentamente,

David Ruiz Armenteros

Director

Grand Hotel Don Gregorio * * * * *

Tel. 34 923 21 70 15 Fax. 34 923 21 47 36

<http://www.hoteldongregorio.com>



MENÚS DE BODA DON GREGORIO:

COCKTAIL DE BIENVENIDA

PRIMERO

SORBETE

SEGUNDO

POSTRE

Precios por persona: 94€ + 10% iva.

En este precio se incluye el Cocktail de Bienvenida y el Menú.

Bodega no incluida.

- Opcionalmente se podría configurar un Menú compuesto por Cocktail de Bienvenida, Segundo de Pescado, Sorbete, Segundo de Carne y Postre con un Suplemento adicional de 9 € + 10% iva por persona.



COCKTAIL DE BIENVENIDA:

Jamón de Guijuelo

Embutidos

Quesos

Tartaleta de Queso Azul, Anchoa y Cebolla Caramelizada

Croquetas de Jamón

Croquetas de Bacalao

Croquetas de Farinato

Gazpacho de Frutas Rojas

Bombones de Queso

Saquito de Patata y Verdura

Sushi

Niguiris

Pastel de Gambas

Pulpo a la Gallega

Brocheta de Langostino

Dado de Salmón Marinado

Mini Vieira Gratinada

Cucharita de Goulash de Ternera

Pastel de Carne

Milhoja de Foie

Mini Hamburguesa de Ternera

El Cocktail tendrá una duración de 1h y 15 minutos.



PRIMEROS:

Ensalada de Vieiras con Langostino y Brotes

Ensalada de Quesos Castellanos y Jamón Ibérico

Ensalada de Ahumados, Guacamole y Queso

Bombón de Foie al Pedro Ximénez

Crema de Marisco con Virutas de Jamón

Vieira Gratinada

Bogavante 2 salsas*

*Estos platos tienen un suplemento de 5 € por plato y persona.

SORBETES:

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mojito

Sorbete de Melón

Sorbete de Caipirinha

Sorbete de Manzana Verde

Sorbete de Fruta de Temporada



SEGUNDOS:

Lomo de Bacalao con Vizcaína y Pastel de Gambas

Merluza con Gambones y Salsa de Azafrán

Lomos de Lubina con Salsa Burgalesa y Verduritas Baby*

Mero con Salsa de Gambas*

Lomo de Corvina, Salsa de Pétalos de Rosa y Vinagreta de Jamón, Piñones y Trigueros

Rodaballo con Arroz Negro y bilbaína

Cochinillo Asado Tradicional con Ensalada de Brotes

Cochinillo Confitado con Patatas Panadera

Solomillo de Ternera con Pastel de Patata *

Lomo de Ciervo, Pera y Oporto

Carrillera Ibérica al Vino

Cordero Confitado Deshuesado con Verduritas

Paletilla de Cordero con Patatas al Romero*

*Estos platos tienen un suplemento de 5 € por plato y persona.

POSTRES:

Delicias de Chocolate y Tarta Nupcial

Tarta Nupcial San Marcos con Crujiente y Helado

Tarta Nupcial Gianduja con helado de Chocolate Negro

Tarta Nupcial de Selva Negra con Helado de Menta

Tarta Ópera con Helado de Vainilla



Si le apetece una propuesta más atrevida huyendo de los convencionalismos, le proponemos la realización de un banquete diferente basado en un Cocktail de larga duración con una gran variedad de platos a través de nuestro Cocktail de Gala:

COCKTAIL DE GALA

Jamón de Guijuelo *	Pulpo a la Gallega sobre Cachelos
Embutidos	Brocheta de Langostino
Quesos	Dado de Salmón Marinado
Croquetas de Jamón	Mini Vieira Gratinada
Croquetas de Bacalao	Pollo en Salsa Teriyaki
Croquetas de Farinato	Mini Hamburguesa de Ternera
Gazpacho de Frutas Rojas	Cucharita de Carrillera Ibérica
Bombones de Queso	Pastel de Carne
Saquito de Patata y Verdura	Milhoja de Foie
Sushi	Postres Variados
Niguiris	Cafés y Licores
Ravioli de Boletus	

*Cortador de Jamón incluido en Bodas a partir de 100 comensales

Duración: 2 horas y media.

Niños menores de 12 años: 50% de descuento sobre el precio.

Precio por persona Cocktail de Gala: 80 euros + 10% iva por persona

Bodega no incluida.



BODEGA:

En Grand Hotel Don Gregorio damos mucha importancia a la Bodega por lo que les proponemos varias opciones con una selección elaborada por nuestro Sumiller, muy cuidada en todas ellas, eligiéndose en cada una de ellas un Blanco, un Tinto y un Champagne o Cava.

OPCIÓN 1 - Bodega Don Gregorio: 19 € + 10% iva por persona.

Vino Blanco Emina Verdejo D.O.Rueda (Grupo Matarromera)

Vino Tinto Selección Don Gregorio 16 meses Barrica - D.O. Tierra de Castilla y León

* Ganador Medalla de Oro Mundus Vini 2012

Cava Don Gregorio Gran Reserva Brut Nature Rossell & Formosa

OPCIÓN 2 - Bodega Superior: 25 € + 10% iva por persona.

Vino Blanco Palacio de Bornos Verdejo D.O.Rueda

Vino Tinto Muga Crianza D.O. Rioja o Emilio Moro Crianza D.O. Ribera del Duero

Cava L´Hereu de Raventós I Blanc Reserva Brut o Gramona Gran Reserva de Postre Gran Cuvée

OPCIÓN 3 - Bodega Lujo: 42 € + 10% iva por persona.

Vino Blanco José Pariente Verdejo 100% D.O.Rueda

Vino Tinto Matarromera Crianza D.O. Ribera del Duero o Abadía Retuerta Selección Especial

Champagne Moet & Chandon

Todas las Bodegas incluyen Aguas Minerales, Cafés e Infusiones, Licores de Frutas y Aguardientes.

Los vinos y cavas pueden sufrir variaciones ajenas a la voluntad del hotel (desaparición del mercado, disminución de la calidad inicial...), en cuyo caso se sustituirían por otros de similar calidad.

Si tienen predilección por cualquier vino específico, podemos incluirlo en su Bodega, cotizándose en función de sus precios y disponibilidades.



CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

- *Celebraciones en Exclusiva:*

Grand Hotel Don Gregorio sólo realiza una boda al día (a partir de 65 comensales).

- *Invitación de la Prueba del Menú elegido por los novios para seis personas, en fecha a concertar al menos 45 días antes, en bodas de más de 100 comensales.*
- *Para Bodas de 60 a 100 comensales la invitación será para 4 personas e invitaremos a 2 personas en bodas desde 40 a 60 personas, con un descuento del 50% sobre el Menú para el resto de asistentes si los hubiere.*
- *Invitación a los novios a pasar la noche de boda en una de nuestras lujosas Suite Monumental con servicio de garaje y acceso a nuestro SPA incluidos.*
- *Decoración floral del salón por cuenta del hotel.*
- *Duración aproximada del Cocktail 1 hora y 15 minutos.*
- *Menú especial para niños 40,91€ + 10% iva.*
- *Fecha tope para confirmar el número total de comensales: 10 días antes de la boda. En caso de ser menos comensales del número previsto, el hotel asumirá un fallo no mayor a 5 personas del número definitivo comunicado.*
- *Les entregaremos un plano del salón para facilitarles la distribución de sus invitados, asesorándoles sobre el diseño del protocolo si así lo requieren.*
- *Los precios de esta carta pertenecen al año 2014.*
- *Condiciones de Pago:*

Anticipo de 1.000 € en el momento de la confirmación.

Pago del 25% del importe tras la celebración de la Prueba de Boda.

Pago del 50% del importe total 15 días antes y del resto como máximo 6 días después de la fecha del banquete por transferencia o en efectivo.



- *Precios especiales en nuestras 17 habitaciones con la posibilidad de cerrar la totalidad del hotel para su Boda en Exclusividad.*
- *Descuento especial del 5% en el precio del Menú para celebraciones que no sean en Sábado ni víspera de Festivo, así como entre el 1 de Noviembre y el 30 de Abril.*

SERVICIOS EXTRA:

- *Discoteca con D.J.: 500 € + 10% iva. La duración es de dos horas y media.
Hora Adicional: 120€ + 10% iva.*
- *Barra libre: 18,50 € + 10% iva por persona (2h y 30"). Niños con menú infantil gratis.
Suplemento hora adicional 12€ + 10% iva por persona.
Opción de barra según consumo: 8,00 € + 10% iva por copa y 3 € + 10% iva por agua o refrescos.*

**Descuento especial en el precio de la barra libre de un 5% para Bodas que se celebren en horario de comida.*

Listado de Bebidas Barra Libre:

Varios: Agua Mineral, Coca Cola, Tónica Schweppes, Fanta Naranja y Limón, Cerveza, Cerveza sin Alcohol, Zumos, Batidos, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava

Licores: Pacharán, Orujo de Aguardiente, Orujo de Hierbas, Licor de café, Crema de Orujo, Baileys, Licor de Manzana, Licor de Melocotón, Licores sin Alcohol, Martini Blanco, Martino Rojo.

Whiskies: JB, Ballantines, Dyc, Jameson, Johnie Walker, Four Roses, Chivas.

Ginebras: Beefeater, Bombay , Bombay Sapphire, Tanqueray, Larios, Seagram's, Martin Miller.

Vodkas: Absolut , Smirnoff, Stolichnaya

Ron: Bacardi , Cacique, Havana 3, Barceló, Brugal.

- *Tarifa SGAE (Sociedad General de Autores y Editores): 150€ + 10% iva.*

Obligatorio en todas las celebraciones con baile

- *Posibilidad de Celebraciones Civiles: 600 € + 10% iva.*



- *Cortador de Jamón Durante el Cocktail: 150 € + 10% iva (incluido en Bodas a partir de 80 comensales)*
- *Barra de Mojitos durante el Cocktail: 150 € + 10% iva.*
- *Candy Bar: 150 € + 10% iva.*
- *Pianista durante el Banquete: 200 € + 10% iva. Duración: 1h.*
- *Alquiler de luces para discoteca: 100 € + 10% iva (incluido si se contrata DJ).*
- *Alquiler de proyector para emisión de video o similar: 50 € + 10% iva.*
- *Servicio de Animación Infantil durante la celebración: 250 + 10% iva.*