

CASTILLO DE BUEN AMOR



¡Bienvenidos!

En este dossier encontraréis todas las condiciones del Castillo del Buen Amor para la celebración de vuestra boda. Nuestra máxima es que todo salga a la perfección sin que haya sorpresas inesperadas en este día tan señalado y especial. Es vuestro día, y lo que queremos es que vosotros seáis los anfitriones de la fiesta y que sorprendáis a vuestros invitados.

Ponemos a vuestra disposición nuestras fantásticas instalaciones y toda la atención y colaboración que podáis necesitar. Os ayudamos a planificar todos los detalles y os asesoraremos en todo momento. Contamos con equipo de profesionales que se implican al máximo y 10 años de experiencia nos avalan.

Cuidamos al máximo tanto la materia prima como la elaboración de todos los platos, para que todo sea de primera calidad. Nuestro chef, Javier Esgueva, atenderá cualquier sugerencia que podáis tener.

No dudéis en preguntarnos cualquier duda, ahora los protagonistas sois vosotros.

¡Enhorabuena!

*Lidia Sánchez & Sara Pablos
Sales & Marketing Coordinators
Hotel Castillo de Buen Amor
asistentecomercial@buenamor.net*



CONDICIONES VÁLIDAS PARA CELEBRACIONES DEL AÑO 2014
Carretera Nacional 630, Km. 317,6; 37799 - Topas, Salamanca, España
Tel: + (34) 923 355002 – Fax: + (34) 923 355112 – www.buenamor.net - castillo@buenamor.net





Espacios y capacidades

En el Castillo del Buen Amor contamos con distintos espacios para las celebraciones, por lo que ninguna boda es igual. Según el número de invitados y tus preferencias, podrás optar por sitios distintos del castillo, de forma que disfrutaréis de todas las estancias, lo cual hará que tu boda sea única y distinta a las demás.

Ceremonia civil

Puedes celebrarla en el Patio de Armas, en el Paso de Guardia o, incluso, al aire libre, en los jardines, junto a los viñedos y el Castillo.

Patio de Armas



Paso de Guardia



Exteriores





Banquete

Aperitivo

Te ofrecemos la opción del Paso de Guardia, el Patio de Armas o el jardín de la Carpa Acristalada.

Patio de Armas



Paso de Guardia



Jardín carpa acristalada



Banquete

Te ofrecemos la opción del Patio de Armas, el Salón Ullóa, el Salón Fonseca o la Carpa acristalada

Patio de Armas: capacidad hasta 160 personas



Salón Ullóa: capacidad hasta 40 personas



Salón Fonseca: capacidad hasta 75 personas



Carpa acristalada: capacidad hasta 300 personas



CONDICIONES VÁLIDAS PARA CELEBRACIONES DEL AÑO 2014
Carretera Nacional 630, Km. 317,6; 37799 - Topas, Salamanca, España
Tél: + (34) 923 355002 – Fax: + (34) 923 355112 – www.buenamor.net - castillo@buenamor.net





Barra libre

Según dónde hayas realizado la boda y el número de invitados, tenemos distintas opciones de montaje de la barra libre: el Patio de Armas, la Carpa Acristalada, o el salón Buen Amor.

Exclusividad

Si lo que quieres es tener el Castillo entero para vosotros solos. Puedes contratar todo el hotel para tu celebración.

Media Exclusividad

Los banquetes celebrados en el Patio de Armas requieren necesariamente la contratación de las habitaciones del interior del Castillo. Todas las habitaciones tendrán un régimen de alojamiento y desayuno

Precio: 5000 €

Exclusividad Completa

Tendrás a tu disposición el Castillo en exclusiva, lo que te garantiza que tu celebración sea la única ese día y sólo estarán en el hotel tus invitados. Desde las 16:00h del día del evento, hasta las 12:00h del día siguiente. Todas las habitaciones tendrán un régimen de alojamiento y desayuno.

Precio: 7000 € (una noche)

Precio: 12000€ (todo el fin de semana)





El Aperitivo

*Te proponemos varias opciones para comenzar la fiesta y recibir a tus invitados.
Si lo que más te gusta no está en la lista, te lo preparamos para ti!*

Aperitivo Buen Amor

Aperitivos Fríos:

*Cucharitas de Berberechos de las Rías Baixas en vinagreta
Pimientos confitados con anchoa de Santoña
Pulpo con su ajada
Bombones de Txangurro y Erizo de Mar del Cantábrico
Chupitos de crema de temporada
Bolitas de perdiz escabechada
Tostitas de micuit de pato con cebolla al oporto.*

Aperitivos Calientes:

*Croquetas caseras de la casa de sabores
Brochetitas de langostinos de Sanlúcar con salsa cóctel
Brochetas de Ibérico con salsa de mostaza*

Precio: 20€/persona (incluye bodega básica)

Suplementos:

- Ibéricos variados 4€/persona*
- Jamón Ibérico de Bellota con cortador de Jamón 5€/persona
(A partir de Bodas de más de 100 personas)*



Aperitivo Fonseca

Aperitivos calientes

Mini croquetitas de sabores: jamón ibérico, morcilla, y farinato
Brochetas de langostinos
Surtido de hojaldres salados
Espadas de langostinos de Sanlúcar con cherry
Brochetitas de pulpo con patatas parís
Mini tosta de foie jamon de pato y mermelada de chalota
Brochetitas de ibérico con mostaza Dijon
Mini Burger de ternera charra
Espaditas de gambas blancas y bogavante con alioli
Pinchitos de wagyu "buey de kobe "

Aperitivos fríos

Cucharita de berberechos al vapor con piperrada
Anchoas de Santoña con confitura de pimientos y vinagre fórum
Bombones de Ideazabal con kikos
Canutillos de salmón noruego rellenos de mouse de trigueros
Tosta de carpaccio de bacalao con mermelada de tomate verde
Vol-au-vent de espinacas y gambas
Mini ensalada de Txangurro con brotes de lechugas
Sushi makij de salmón
Tataki de atún rojo con vinagreta de jengibre
Escopetas de cherry, mozzarella perlada y albahaca fresca

Elige 15 aperitivo: 25€/persona (bodega básica incluida)
Los 20: 30€/persona (bodega básica incluida)

Suplementos:

- Ibéricos variados 4€/persona
 - Jamón Ibérico de Bellota con cortador de Jamón 5€/persona
- (A partir de Bodas de más de 100 personas)



Menús propuestos

Menú Nº 1

Aperitivo Buen Amor

Brocheta de Vieiras y Langostinos con Salsa de Setas y Ensalada de Brotes

Lechazo Asado al Estilo Tradicional de Salamanca con su Guarnición

Fajín de Chocolate Relleno de Yogurt con Frambuesas y Culís de Chocolate Blanco con Helado

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 85 €

Menú Nº 2

Aperitivo Buen Amor

Merluza con crema de patata y salsa de azafrán ó Bacalao con Muselina

Tostón Asado al Estilo Tradicional con su Guarnición

Mousse de Avellanas con Mármol de Dos Chocolates

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 90 €

Menú Nº 3

Aperitivo Buen Amor

Rape Horneado en su jugo.

Lechazo Asado al Estilo Tradicional con su Guarnición.

Mousse de Avellanas con Mármol de Dos Chocolates.

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 95 €





Menú Nº 4

Aperitivo Buen Amor

Embutidos Ibéricos de Bellota D.O Guijuelo

Lubina con tomate confitado y salsa Meniere

Tostón Asado al estilo de Castilla con patata panadera

Trufón de Chocolate con Leche, crema de cacao y helado de vainilla

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 100 €

Menú Nº 5:

Aperitivo Buen Amor

Ensalada de Bogavante o Bogavante a la plancha.

Solomillo con su Guarnición de Patatitas y Ensalada.

Trufón de Chocolate con Frutos Rojos de la Finca.

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 100 €

Menú Nº 6:

Aperitivo Buen Amor

Ensalada de Bacalao Confitado y Trufa

Lubina rellena de Setas y Salsa Americana

Carrillera de Buey Confitada

Fajín de Chocolate Relleno de Yogurt con Frambuesas y Culiís de Chocolate Blanco con Helado.

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 105 €





Menú Nº 7:

Aperitivo Buen Amor

Brocheta de Vieiras y Langostinos con Salsa de Setas y Brotes Tiernos

Lubina Horneada en cama de tomate Confitado y Salsa Menier

Lechazo Asado al Estilo Tradicional de Salamanca con su Guarnición.

Fajín de Chocolate Relleno de Yogurt con Frambuesas y Culís de Chocolate Blanco con Helado.

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 105 €

Menú Nº 8:

Aperitivo Buen Amor

Saquitos de bogavante con salsa de arándanos

Merluza con crema de patata y salsa de Azafrán

Solomillo en su jugo con guarnición

Delicias de Yogurt a la Naranja Amarga con Helado.

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 110 €

Menú Nº 9:

Aperitivo Buen Amor

Jamón Ibérico, puro de Bellota, D.O. Guijuelo

Merluza Asada con Gambas y Crema de Puerros.

Lechazo al Estilo Tradicional con su Guarnición.

Mouse ligera de limón y helado

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 110 €





Menú Nº 10:

Aperitivo Buen Amor

Mariscada de Cigalas, Gambas y Langostinos

Capón Relleno de Hongos y Foie

Espuma de Chocolate con Helado

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 115 €

Menú Nº 11:

Aperitivo Buen Amor

Degustación de Ibéricos de Bellota D. O. Guijuelo.

Rape Asado con Suquet de Setas.

Solomillo de Ternera a la Brasa con salsa de Oporto.

Tarta San Marcos con Helado

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 115 €

Menú Nº 12:

Aperitivo Buen Amor

Ensalada de Bogavante con vinagreta de Naranjas y Almendras

Rape a la crema de patata y salsa de azafrán.

Solomillo de ternera con trigueros y patata a la crema

Pastel de queso con frambuesa y su coulis con Helado

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 120 €





Menú Nº 13:

Aperitivo Buen Amor

Ensalada de bogavante con Brotes Tiernos

Rodaballo asado con trigueros a la plancha

Lechazo con su Guarnición de Patatitas y Ensalada.

Trufón de Chocolate con Frutos Rojos .

Café al gusto con Petit Fours

Bodega Básica

Precio: 120 €

Menú Infantil:

Aperitivo Buen Amor

Jamón Ibérico y Croquetitas de Jamón Ibérico.

Escalope de Ternera con Patatas Fritas.

Copa de Helado

Refrescos y Agua

Precio: 25 €

Menús y Precios Válidos para Bodas de más de 100 comensales

Para celebraciones con menos invitados el aperitivo no estaría incluido en el precio del menú.

Consulta nuestra variedad de Tartas Nupciales

Posibilidad de incluir Sorbetes de Limón o Naranja

Te asesoramos en la elección del menú

También puedes personalizarlo completamente, ¡consúltanos!

Menús especiales para alérgicos, celíacos y diabéticos.





Bodegas del Castillo

Bodega Basica

Blanco: Mante Blanco Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto: La Manca Roble (D.O. Ribera del Duero) ó

Solar Viejo Crianza (D.O.Ca. Rioja)

Espumoso: Freixenet Extra Brut (D.O. Cava)

Refrescos, Cervezas y Agua

Precio: 13€/persona

Otros vinos

DOCa RIOJA: Barón de Ley ReservaM (3€/persona más)

Sierra Cantabria crianza (3€/persona más)

DO TORO:

Dominio del Bendito Roble (4€/persona más)

Románico (4€/persona más)

DO RIBERA DEL DUERO: Condado de Haza (3,50€/persona más)

Cruz de Alba (3,50€/persona más)

DO RIAS BAIXAS:

Terras Gauda (3€/persona más)

Martín Codax (3€/persona más)

DO CHAMPAGNE:

Henri Abelé (5€/persona más)

Moet Chandom (10€/persona más)

Si tienes alguna otra preferencia, no hay problema, ¡Consúltanos!

También tenemos Servicio de Descorche





Barra libre

Para hacer que tu fiesta sea redonda, te ofrecemos la posibilidad de contratar nuestra barra libre, que incluye siempre una amplia variedad de referencias de las primeras marcas de licores y bebidas espirituosas.

Horario:

Bodas de día: hasta las 23:30h

Bodas de noche: hasta las 5:30h

Precios:

Precio por persona y hora: 7€

Precio Barra Libre 3 horas: 20€ por persona

Ampliación a partir de la 4ª hora: 5€ por persona, o bien, posibilidad de pagar según consumo

La Barra libre incluye Bodegones de Frutas Exóticas Tropicales, para que tus invitados acompañen su combinado con este delicioso manjar.

Consúltanos si quieres incluir marcas premium





Servicio de recena o resopón

Porque a ciertas horas es muy agradable volver a picar algo, te ofrecemos la posibilidad de incluir un picoteo en medio de la barra libre.

RECENA CLÁSICA

Bocadillitos

Precio: 4€/persona

RECENA CASTELLANA

Bocadillitos

Empanada

Embutidos Variados

Surtido de Patés

Panes Especiales

Precio: 10€/persona

RECENA MEDIEVAL

Saladitos

Canapés

Tortilla

Perritos

Miniburger

Pizzas

Precio: 12€/persona

RECENA FEUDAL

Surtido de Patés

Ahumados variados

Embutidos de la tierra

Panes especiales

Canapés

Pastelitos

Croquetas

Ensaladas

Precio: 14€/persona

Si tu idea es distinta, ¡fenomenal! Lo hacemos





Cortesías del Castillo del Buen Amor

*Si tu boda es de **más de 100 invitados**, además te regalamos:*

Una noche de bodas para los novios en una de nuestras exclusivas suites, en régimen de Alojamiento y Desayuno.

Prueba de menú para 6 personas

Decoración especial para las mesas en el banquete

Decoración de la Ceremonia Civil

Impresión de menús y sitting de los invitados

Precios especiales para los invitados

Maître de ceremonias el día del evento





Servicios Adicionales

Te ofrecemos una amplia variedad de productos adicionales que harán que tu boda sea distinta y más especial aún si cabe. Si tienes alguna idea que no esté en esta lista, lo haremos realidad, el límite está en el infinito!



EXTRAS PARA EL APERITIVO Y/O BARRA LIBRE

***Barra de Cocktails.** Ofrece a tus invitados tu bebida favorita: Mojitos, Dry Martini, Cosmopolitan, San Francisco, Bloody Mary, Destornillador Gintonicos especiales, Ronces variados...*

Carrito de quesos y panes variados

Barra de golosinas

Carrito de Helados

Carrito de perritos



MÚSICA

DJ con iluminación en la barra libre

Orquesta y Discomóvil con luces e iluminación

Banda de Jazz

Música Clásica: duetos o cuarteto de cuerda, instrumentos de viento

Tuna

Tablao Flamenco

Guitarra Española

Música Latina



CASTILLO DE BUEN AMOR



DECORACIÓN

Globos

Flores especiales

Decoración floral y extras en Ceremonia Civil

Decoración especial en las mesas del banquete

AMBIENTACIÓN

Proyecciones

Micrófono para discursos

Fotomatón

Disfraces

Accesorios especiales: fulares de plumas, chisteras, divertidos sombreros de gomaespuma

Regalos para tus invitados: alpargatas, bailarinas, fulares, sombrillas, abanicos...



TRANSPORTE

Servicio de autobuses

Calesas de caballos

Coches clásicos

OTROS

Peluquería y Maquillaje

Masajes

Niñeras y animación infantil

Distintos espacios para la realización del reportaje fotográfico





Todos los precios indicados en este documento serán válidos para el año 2014. No se incluye el 10% IVA.

Forma de pago

- 1. Deberán proporcionar un número de tarjeta de crédito como garantía del evento.*
- 2. Para garantizar la fecha de reserva, deberán ser abonados 1.800€, que se descontarán en la factura final.*
- 3. Un mes antes de la fecha del evento, deberá abonarse el segundo pago que corresponde al 50% del total presupuestado.*
- 4. El resto del presupuesto que sería alrededor del 50 % se abonará en un plazo máximo de 7 días, tras la finalización de evento.*
- 5. En caso de existir daños causados a las instalaciones del castillo, éstos serán facturados a nombre de la empresa / persona individual que organiza el evento.*
- 6. Los pagos serán, de preferencia, por medio de transferencia bancaria a la cuenta con los siguientes datos:*

CAJA DUERO 2104 0000 10 9109022545

Por favor, tome nota del número de cuenta a la que deben transferir el depósito:

Caja Duero 2104 0000 10 9109022545

IBAN: ES4021040000109109022545

Swift/Bic: CSS0ES2S

*****.- Indicar en concepto de Abono la fecha del evento.**

*Se deberá enviar por fax el justificante de la
transferencia bancaria al número (+34) 923 355 112.*

Podemos personalizar la forma de pago. Consúltenos

