



*Real Fuerte
de la Concepción*

POSADA



BODAS 2014



POSADA



Bienvenidos al Hotel Posada Real Fuerte de la Concepción, un edificio singular cargado de historia, un auténtico Fuerte del Siglo XVIII, declarado Bien de Interés Cultural con categoría de Monumento. Lugar histórico, maravilloso y lleno de leyendas que hará que su celebración sea distinta a lo habitual. Muros originales de más de tres siglos de antigüedad, seis salones completamente distintos, y cuatro comedores abovedados que en, siglos pasados, dieron descanso a soldados ingleses, franceses, portugueses y españoles, hacen de el un lugar único y de ensueño.

Cenar en nuestro Patio de Armas, pasear junto al Foso, dormir en la Casa del Gobernador y, a la mañana siguiente, tomar un delicioso desayuno con hermosas vistas al campo charro hace que nuestros clientes se sientan especiales.

El cuidado de los detalles, la decoración ambientada en la época, antigüedades en cada rincón de las estancias, las delicias preparadas por nuestro Chef en el restaurante ubicado en las mazmorras de la fortaleza... pero, sobre todo, el exquisito trato de nuestro personal, consiguen que nuestros comensales nunca olviden la experiencia aquí vivida.

Los mínimos detalles son los más importantes para nosotros. Para ello, contamos con un personal de excelente profesionalidad y altamente cualificado que se encargará de llevar a cabo su evento como si fuera propio.





Nuestros salones de Boda tienen capacidad para más de 300 comensales. Todos ellos elegantemente decorados, creando un ambiente único y acogedor. Además de un salón privado preparado especialmente para la celebración de Ceremonias Civiles, que podréis decorar a vuestro gusto. También disponemos del Patio de Armas, un especial y majestuosos patio ajardinado con capacidad para organizar grandes eventos y con las posibilidades que la imaginación os permita.










Un comienzo mágico... el Cocktail















Fríos:

-  Brochetas de Queso Emental con Fresas Silvestres.
-  Brocheta de Dados de Salmón Marinado a las Finas Hierbas.
-  Tosta de Micuit de Oca Coronada de Cebolla Caramelizada.
-  Cucharita de Cebiche de Bacalao con Aceite de Cebollino.
-  Cucharita de Carpaccio de Morucha y Lascas de Q. Parmesano.
-  Chupito de Gazpacho con Virutas de Jamón Ibérico.
-  Chupito de Ajo Blanco con Lluvia de Almendras Tostada.

Calientes:

-  Cucharita de Pulpo a Feira.
-  Langostinos Envuelto en Pasta Filo Bañado con Salsa de Soja
-  Cazuelita de Delicatesen de Arroz Negro con Muselina de Al-i-Oli.
-  Tosta de Farinato con Delicias de Huevos de Codorniz.
-  Brocheta de Pollo con Sésamo en Salsa Oriental.
-  Muslitos de Codorniz con Salsa Española y Patata Panadera.
-  Hojaldre de Morcilla con Piñones, Pasas sobre Cama de Confitura de Frutos Rojos.

Degustación:

-  Surtidos de Ibéricos de la Tierra (Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón).
-  Selección de Quesos con frutos Secos y Regañas.
-  Hogazas de Nuestro Típico Bacalao a la Bras.









21 € + Iva /persona.

Personaliza tu menú











ENTRANTES Y ENSALADAS

-  *Ensalada de bogavante con su coral y vinagreta de alcaparras* 45 €
-  *Carpaccio de rape con salpicón de pulpo y aceite de cebollino* 20€
-  *Ensalada templada de vieiras con hongos y aceite de Trufa* 20 €
-  *Brotos de hojas tierna con tomate confitado y bacalao con pil-pil* 20 €
-  *Hojaldre de verduritas con salsa de Ñoras, Almendras coronada con Langostinos Asados* 20 €
-  *Ensalada de perdiz Escabechada y reducción de Pedro Ximénez* 20 €
-  *Tartar de atún rojo con huevas de moluga* 30€
-  *Tournedó de salmón con guacamole y langostinos* 20 €

CREMAS

-  *Gazpacho de centollo con crema de marisco y Albahaca* 13 €
-  *Crema ligera de boletus con foie Templado* 15 €
-  *Crema templada de nécoras con tartar de langostinos* 15 €
-  *Salmorejo con huevos poche y virutas de trufa* 9.5 €
-  *Crema fina de almejas con navajas y ragout de berberechos* 10 €
-  *Crema suave de calabacines al pesto con queso ricotta* 8 €

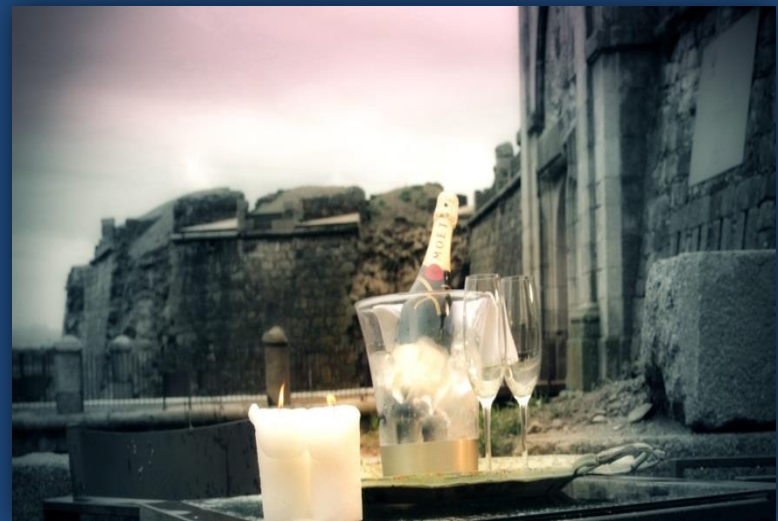


PESCADOS

- ❖ Rodaballo asado con ajos tiernos y salsa de erizos 30 €
- ❖ Mero sobre patata confitada y dulce de tomate 29 €
- ❖ Merluza Rellena de centollo con muselina de Aceitunas 25 €
- ❖ Lubina salvaje con hongos y crema de setas 34 €
- ❖ Medallones de rape con carabineros y ligera salsa de cebollino 30 €
- ❖ Lomo de besugo al vino tinto con patata panadera y puré de piquillos 24 €
- ❖ Merluza En salsa Marinera , Almejas y Cebollitas Perla 20 €










SORBETES

- ❖ Sorbete de manzana verde al cava 5 €
- ❖ Sorbete de limón azul curaçao 5 €
- ❖ Sorbete de mandarina con champagne 5 €
- ❖ Sorbete de frambuesa con vodka 5 €
- ❖ Sorbete de Mojito 5 €
- ❖ Sorbete de Gin Tonic 5 €
- ❖ Sorbete Piña colada 5 €
- ❖ Sorbete cactus al Limón Verde 5 €





CARNES

-  *Magret de pato con fresas saladas 23 €*
-  *Medallones de Ibérico con Setas y Puré de Cachelos 19 €*
-  *Solomillo de cebón con salsa de colmenillas y pastel de queso y patata 29 €*
-  *Paletilla de cordero lechal a baja temperatura sobre patata Asada y pimientos de padrón 38 €*
-  *Lomo de Ternera con Pastel de Patata y Cebollitas Caramelizadas. 19 €*
-  *Gran Chuleta de Ternera Blanca con Timbal de Verduras sobre cama de Patatas “El Fuerte” 22 €*
-  *Solomillo de Ciervo Con Chips de Verduras y Lagrimas de Mermelada de Higos. 25 €*
-  *Centro de Ternera de Morucha Asada con Shiitake y Atadillo de Zanahorias 19 €*
-  *Confit de Pato con ciruelas Caramelizadas. 19 €*



POSTRES

- ☼ Nuestra torrija con helado de yogurt y frambuesa 5,50€
- ☼ Tarta fina de manzana con helado de canela 6 €
- ☼ Panacota de mango con helado de piña enana 6 €
- ☼ Soufflé de chocolate y caramelo con dulce de leche 7,50 €
- ☼ Milhojas de frambuesas silvestres con chocolate amargo 6 €
- ☼ Sable de higos con sorbete de uvas 6 €
- ☼ Sopa de chocolate blanco con tartar de frutos rojos y helado de fruta de la pasión 6 €
- ☼ Brownie con sopa de mazapán y sorbete de vainilla 6,50 €

TARTA NUPCIAL



- ☼ Selva Negra 4,50€
- ☼ Sacher 4,50€
- ☼ Milhojas de crema 4,50€
- ☼ Milhojas de frutos rojos con crema 6,60€
- ☼ Fresón con nata 4,50€
- ☼ San Marcos con trufa 4,50€










MENÚ INFANTIL a elegir (hasta los 12 años)





1er PLATO

-  Selección : Jamón, Queso, Chips, Croquetas, Empanadillas
-  Macarrones con Tomate Natural y Carne de Solomillo
-  Crema de verduras
-  Espárragos con jamón

2º PLATO:

-  Pollo Empanado
-  Escalope de Ternera a la Milanesa
-  Medallones de Filete de Ternera
-  Hamburguesa de Solomillo
-  Merluza a la Romana

POSTRES


-  Surtido de Helados y Sorbetes
-  Macedonia de Frutas
-  Selección de Yogures
-  Fresas con Nata

Precio por Persona: 25,00 €

Todos los Platos acompañados con Patatas Fritas



Recena (mínimo 50 % invitados)

-  *Mini Baguette de Jamón Serrano*
-  *Mini Baguette de Salchichón Ibérico*
-  *Mini Baguette de Lomo Ibérico*
-  *Sándwich de salmón*
-  *Sándwich de Foie*

Precio por persona: 6,80€





Nuestra Bodega



Bodega:

Agua Mineral, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava, Café, Licores y Mignardises

Debido a los posibles cambios que surjan durante la temporada, añadas, marcas, Denominaciones de Origen, etc... Las opciones de vino Blanco, Tinto y Cava se propondrán en el momento de la degustación.

20,00 € + Iva por persona.



Atenciones y Condiciones





Banquete

- ❖ Para ayudar a elegir el menú de vuestra boda, os invitamos a un Menú Degustación para 6 personas que se realizará con dos Meses de antelación aproximadamente. Para Bodas superiores a 120 invitados.
- ❖ El Aperitivo de Bienvenida está incluido en el precio de todos los menús confeccionados. Se realizará en los maravillosos exteriores del Hotel, si el tiempo lo permite y tendrá una duración de 45 minutos aproximadamente.
- ❖ No dude en solicitar menús especiales. Para personas Vegetarianas, Celiacas, Diabéticas o con alguna alergia a cualquier tipo de alimentos.

Alojamiento

- ❖ El Hotel Posada Real Fuerte de la Concepción os invita a pasar la noche en una de nuestras Suites Reales incluyendo botella de Cava, desayuno buffet y salida a las 16'00 h del día siguiente. Para los invitados que deseen alojarse en el Hotel, se aplicará una tarifa especial.

Cortesías del Hotel

- ❖ Os ayudamos con la distribución de las mesas. Os facilitaremos un plano del salón y os asesoraremos en el diseño del protocolo. El Hotel se encargará de la impresión y exposición.
- ❖ Impresión de Minutas Personalizadas.
- ❖ Decoración Floral y Velas básica (Pedir presupuesto para decoraciones especiales)
- ❖ El Hotel pone a vuestra disposición un coche de alta gama adornado. Incluye 3 horas de servicio y 50 km de recorrido.
- ❖ Os ofrecemos la posibilidad de contratar Servicio de Guardería en nuestra Sala Infantil, perfectamente adaptada para los niños. Consultar Tarifa y Disponibilidad.
- ❖ La Exclusividad de la finca(si se contratara) Desde 3.500 € más IVA. Este precio lleva incluido el alojamiento de una noche con el correspondiente desayuno, de las personas que designen los clientes en todas las habitaciones del hotel.



Discoteca y Barra Libre

La duración inicial de la Barra Libre y Discoteca será de 3 horas, desde que finalice el banquete, con posibilidad de ampliar horas extras en el momento, sin límite de horario.

Empezará unos 20 minutos después del servicio del café .

Discoteca

3 horas iniciales

750,00 € + IVA

Barra Libre

3 horas iniciales

20,00 € + IVA / persona

Horas adicionales

150,00 €/hora + IVA

Horas adicionales

7,00 h + IVA / persona

Barra Libre con Recena Incluida

3 horas iniciales

24,00 € + IVA / persona *

* Consultar opciones ampliación horas adicionales. Incluye Bocadoitos, Sándwiches y Medias Noches variadas.



Reservas y Contratación





- ✿ Para garantizar la fecha de reserva, deberá ser abonado un 20% mínimo del total presupuestado. El resto de pagos, pueden ser flexibles para adaptarlos a vuestras necesidades.
- ✿ La confirmación del número definitivo de comensales será 15 días antes de la fecha de la boda. Este número se podrá modificar en un 5% hasta 72 hrs antes del evento. Las variaciones que se produzcan a partir de las 72 horas anteriores al evento, serán facturadas por el Hotel. Igualmente, si se llegara a incurrir en algún gasto extra a lo acordado, esto será también facturado.
- ✿ Debido a la inestabilidad de los precios de la mayoría de los productos alimenticios en los últimos meses, el hotel se reserva el derecho de actualizar las cotizaciones de aquellos platos o productos cuyo coste, sufra un incremento superior al 5%, desde el momento de la publicación de este catálogo hasta el mes de la celebración del banquete
- ✿ En caso de existir daños causados a las instalaciones del Hotel, éstos serán facturados a nombre de la empresa / persona individual que organiza el evento
- ✿ Los pagos serán, de preferencia, por medio de transferencia bancaria a la cuenta que se proporcionará cuando se cierre el evento.

* Indicar en concepto de Abono, la fecha del evento. Se deberá enviar por fax el justificante de la transferencia bancaria al número (+34) 923 10 99 90



Hotel Real Fuerte de la Concepción
Avda. de Portugal s/n 37488 Aldea del Obispo (Salamanca)
Telf. +34 923 109 990 – Fax +34 923 109 993
restauracion@fuertedelaconcepcion.com
www.fuertedelaconcepcion.com

