

BODAS Y CELEBRACIONES FAMILIARES



HACIENDA ZORITA | WINE · HOTEL & SPA



Emplazamiento

OPENED 2004  THE WINE · HOTEL & SPA
shh.com



En Salamanca, capital cultural del Valle del Duero, deslumbra la monumental **Hacienda Zorita**.

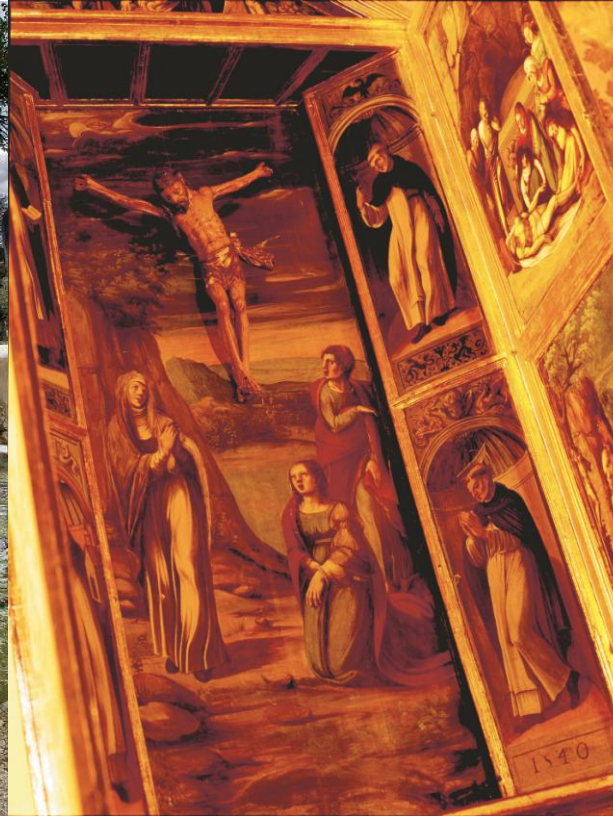
Este antiguo convento dominico, lugar de estancia de Cristóbal Colón antes de descubrir América, es hoy un *Wine Hotel & Spa* emplazado sobre el río, donde encontrará la más absoluta tranquilidad, hospitalidad y privacidad para su evento.

Arte & Historia

OPENED 2004



THE WINE · HOTEL & SPA



Sus muros de piedra y sus techos de madera se complementan con una decoración ecléctica, en la que se mezclan armoniosamente obras de arte contemporáneo con tallas del siglo XVII y lienzos clásicos italianos.

Personalización

OPENED 2004



THE WINE · HOTEL & SPA



En Hacienda Zorita creemos en los eventos a medida, donde cada detalle cobra la máxima importancia. Para ello ponemos a su disposición todo nuestro personal y saber hacer, y estamos abiertos a cualquier sugerencia que usted considere oportuna.

Cuidado por el detalle

OPENED 2004



THE WINE · HOTEL & SPA



Hacienda Zorita ofrece un montaje propio de mesas, así como su servicio de decoración floral. Aún así, se admiten las puestas en escena y atrezzo que desee el cliente, si éste desea un montaje exclusivo.

Versatilidad

OPENED 2004



THE WINE · HOTEL & SPA



Las diferentes posibilidades que existen en cuanto a la celebración de la ceremonia, los distintos montajes del evento en los salones y los jardines de las haciendas, así como la variedad de menús, permiten personalizar aún más el evento y convertirlo en algo inolvidable.

Descanso

OPENED 2004



THE WINE · HOTEL & SPA



Para los invitados que quieran alojarse en nuestro hotel, ofreceremos una tarifa especial en régimen de alojamiento y desayuno en habitación doble.

Servicios e instalaciones

OPENED 2004



THE WINE · HOTEL & SPA



Wine & Dine Bar



Zorita's Kitchen



The Cheese Room



The Wine Spa



Private Villas

Hacienda Zorita cuenta con numerosas áreas de restauración, ocio y descanso para hacer de su visita una experiencia inolvidable.

Los menús

OPENED 2004



THE WINE · HOTEL & SPA



El menú de Hacienda Zorita consiste en un cóctel largo, basado en una amplia selección de aperitivos y 6 opciones de menú a elegir. Existen diferentes posibilidades de cambio de menú y un menú infantil, para el disfrute de los más pequeños.

Aperitivos

Jamón Ibérico de Bellota cortado por Cortador profesional
Embutidos Ibéricos de bellota de nuestra producción en Hacienda Zorita Organic Farm
Quesos de nuestra Hacienda
Bombón de foie con almendras
Bolita de queso de cabra con pistacho
Falso sushi de jamón con membrillo
Falso sushi de salmón con curry
Tejas de sésamo negro
Pizzas de pasta brick, tomate, queso y orégano
Pulpo con patata cocida y aceite de pimentón
Saquito relleno de chorizo
Rollito de primavera
Crujiente de feta y menta
Gamba rebozada con alga marina
Torpedo de langostino
Palitos vegetales

Croquetas: Jamón Ibérico
Rabo de toro
Croquetas de txangurro

Vasitos: Gazpacho con fruta de Temporada
Gazpacho Andaluz
Melón
Parmentier

Brochetas: Mozzarella, tomate cherry y aceitunas negras con pesto
Pollo con piña
Presa ibérica con pimientos
Langostinos y Rape
Tempura de Bacalao con Miel
Tempura de Langostinos con Teriyaki

Menús

Menú TEMPRANILLO

125.00 € + IVA por persona

Aperitivos Hacienda Zorita

Crema de Bogavante al Brandy con Quenefe de Txangurro

Darne de Ternera roja con Patatas panaderas y Aceite de oliva Hacienda Zorita Organic Farm

Surtido de Postres

Bodega

Menú MERLOT

128.00 € + IVA por persona

Aperitivos Hacienda Zorita

Ensalada de Salmón ahumado, Langostinos y Vinagreta de Sésamo negro

Cochinillo Ibérico deshuesado a baja temperatura con Chutney de Frutas

Surtido de Postres

Bodega

Menús

Menú CHARDONNAY

130.00 € + IVA por persona

Aperitivos Hacienda Zorita

Hojaldre de Foie con Langostinos y verduritas de temporada

Pluma Ibérica soasada con Puré de Manzana, Cebolletas glaseadas y Syrah

Surtido de Postres

Bodega

Menú SAUVIGNON- BLANC

135.00 € + IVA por persona

Aperitivos Hacienda Zorita

Vieiras rellenas a la Gallega

Solomillo de Ternera, Foie y salsa de Boletus

Surtido de Postres

Bodega

Menús

Menú SYRAH

138.00 € + IVA por persona

Aperitivos Hacienda Zorita

Rodaballo del Cantábrico sobre Pisto de Verduras y sofrito de Ajo con Soja

Solomillo de Ternera, Foie y salsa de Boletus

Surtido de Postres

Bodega

Menú CABERNET SAUVIGNON **155.00 € + IVA por persona**

Aperitivos Hacienda Zorita

Bogavante a la Plancha con Guacamole y Espuma de Ali-Oli

Cordero lechal Churro confitado, Col rellena de Setas y su propio jugo

Surtido de Postres

Bodega



Sugerencias para cambios de menú

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota

Sinfonía de Ibéricos de Bellota (jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Carpaccio de Pulpo, Mejillones y Aceite de Pimentón

Medallón de Parfait de Oca, Abanico de Jamón y Melocotón

Milhojas de micuit y Solomillo de Pato con puré de Manzana

Ensalada de Bogavante, mix de lechuguitas y Mango

Ensalada de Salmón ahumado, Langostinos y Vinagreta de Sésamo negro

Crema de Bogavante al Brandy con quenefe de Txangurro

Crema de Boletus, lascas de Jamón y daditos de Foie

Sopi-crema de Tomate con picadillo de Langostinos y Aceto Balsámico

Crema de Almendras, Salmón Ahumado y Aceite de Albahaca

Vieiras rellenas a la Gallega

Hojaldre de Foie con Langostinos y verduritas de temporada

Pescados

Lomo de Bacalao, lingote de verduras y salsa Vizcaína

Rodaballo del Cantábrico sobre Pisto de verduras y sofrio de Ajo con Soja

Suprema de Merluza asada con Gulas y Berberechos e infusión de Té

Merluza rellena de Txangurro, salsa de Maíz y atadillo de Espárragos trigueros

Mero asado con Brocheta de frutos del mar al ajillo y crema de Espinaca

Popieta de Lubina rellena de Escalibada con infusión de Ibéricos

Bogavante a la plancha con Guacamole y espuma de Ali-Oli



Sugerencias para cambios de menú

Cortantes

Carpaccio de Piña-Azafrán y sorbete de Frambuesa

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mandarina al Vodka con brocheta de frutas

Sorbete de Piña colada

Sorbete de tempranillo Hacienda Zorita

Carnes

Cordero lechal churro confitada, Col rellena de Setas y su propio jugo

Solomillo de Ternera, Foie y salsa de Boletus

Darne de carne roja con patatas panaderas y Aceite de Oliva Hacienda Zorita Organic Farm

Pluma Ibérica soasada con puré de Manzana, Cebolletas glaseadas y Syrah

Cochinillo Ibérico deshuesado a baja temperatura con chutney de frutas

Melosos de Ternera con brocheta de vegetales y salsa Moscatel

Confit de Pato crujiente con Flan de Champiñones y salsa de frutas del bosque

Postres

Pastel Venecia

Dama Blanca

Tarta Primavera

Lingote de tres chocolates

Corona de Mousse de Piñones

Trufón de Chocolate y Frambuesa

Ponche Segoviano

Condiciones del servicio

Si desea **reservar** la fecha para un banquete de boda se hará mediante la firma de un contrato de servicio y la entrega de 1000 € en concepto de señal, los cuales serán descontados de la factura final.

El **montaje** del salón/bodega se realiza con mesas redondas de 6 a 10 comensales. Una vez conozcan el número de invitados les facilitaremos un plano para la distribución de comensales. El número definitivo de invitados nos debe ser facilitado al menos 72 horas antes, considerándose este número como la cantidad de cubiertos contratados. Si estos no se sirviesen se cobraría el 100% del precio del menú.

La **decoración y floristería** corre por cuenta de Hacienda Zorita y está incluida en el presupuesto. Si desean algún tipo de decoración diferente, pueden hablar con nuestra floristería que le elaborará un presupuesto con sus variaciones.

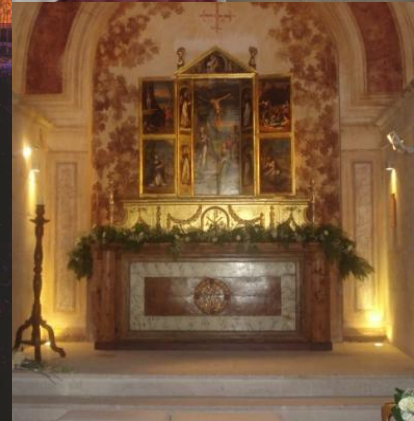
Si desea **baile** después de la celebración, le facilitamos la contratación de una Orquesta o Disco móvil.

Si desea **barra libre** durante el baile, ésta tiene un coste de 15.00 € las 2 primeras horas por comensal (consultar condiciones de ampliación)

Para los invitados que quieran disfrutar de una **estancia** en nuestro hotel ofrecemos la tarifa especial de 120.00 € + iva en régimen de Alojamiento y Desayuno en Habitación Doble.



Contacto



Victoria Yenes.

Responsable de bodas y eventos familiares.

T. **923 12 94 00** | eventos@the-haciendas.com

