



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, Pescado, Sorbete, Carne y Postre con un Suplemento adicional de 9 € + 10% iva por persona.



COCKTAIL DE BIENVENIDA:

Jamón Ibérico *
Embutidos
Quesos
Salmorejo
Milhojas de Foie
Bombón de Queso
Risotto de Pitu de Caleyá
Tartar de Atún
Verdel Marinado
Croquetas de Jamón
Croquetas de Bacalao
Croquetas de Chipirón
Pulpo a la Gallega
Tartaleta de Vieira
Brocheta de Langostino
Tartaleta de Txangurro
Brandada de Bacalao
Cucharita de Carrillera Ibérica
Albóndiga de Ciervo
Mini Hamburguesa de Ternera

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

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



PRIMEROS:

Ensalada de Vieira, Gambón, Crema de Maíz y Vinagreta de Frutos Rojos

Ensalada de Bogavante y Corazones de Tomate

Ensalada de Ahumados, Guacamole y Queso

Ravioli de Magret de Pato confitada y Crema de Trufa

Ensalada de Trucha Ahumada con Vinagreta de Corazones de Tomate y Manzana

Bombón de Foie Caramelizado al Pedro Jiménez

Ravioli de Rabo de Toro Confitado a Baja Temperatura

Crema de Nécoras

Vieira Gratinada

Txangurro a la Donostiarra

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 Frutos Rojos

Sorbete de Fruta de Temporada



SEGUNDOS:

Lomos de Lubina con Patatas al Azafrán y Jugo de Pomelo

Merluza de Pincho con Gambón a la Plancha y Salsa de Sidra

Lomo de Bacalao Confitado con Vizcaína

Rodaballo con Arroz Negro y Ratatouille

Lomo de Corvina, Gambones y Salsa de Azafrán

Cochinillo Asado Tradicional

Cochinillo Confitado con Laca de Maracuyá, Patatas Panadera y Piperrada

Solomillo de Ternera con Crema de Castañas y Trufa*

Carrillera Ibérica, Demi Glace y Patata Machacada

Cordero Deshuesado, Dado de Melón y Pesto de Siete Hierbas

Rulo de Tosón Ibérico, Trufa Negra, Cebolla Caramelizada, Demi Glace y Patata Machacada

Paletilla de Cordero con Patatas Panadera*

Solomillo de Ciervo con Crema de Castañas y Salsa de Uva

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

POSTRES:

Saquito de Chocolate y Nueces con Helado de Yogur

Semifrío de Chocolate con Oro y Helado

Gianduja con Helado de Chocolate Negro

Babarois de Mango, Trufa Negra y Espuma de Yogur

Postre Don Gregorio



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 Ibérico *	Pulpo a la Gallega sobre Cachelos
Embutidos	Brocheta de Langostino
Quesos	Verdel Marinado
Croquetas de Jamón	Tartaleta de Vieira Gratinada
Croquetas de Bacalao	Pollo en Salsa Teriyaki
Croquetas de Chipirón	Mini Hamburguesa de Ternera
Salmorejo	Cucharita de Carrillera Ibérica
Bombones de Queso	Tostón Confitado
Sushi	Milhojas de Foie
Ravioli de Rabo de Toro	Postres Variados
Risotto de Pitu de Caleyá	Cafés y Licores

*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: 70 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 José Pariente Verdejo 100% D.O.Rueda

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

Cava Gramona Gran Reserva de Postre Gran Cuvée

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

Viñas del Vero Gewürztraminer D.O. Somontano

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

Champagne Moët & 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, cotizándolo en función de sus precios y disponibilidades.



PROMOCIONES ESPECIALES 2015

MENÚ DON PABLO

COCKTAIL (45 minutos)

Surtido Embutidos Ibéricos

Quesos

Salmorejo

Milhojas de Foie

Bombón de Queso

Risotto de Pitu de Caleyá

Croquetas de Jamón

Croquetas de Bacalao

Croquetas de Chipirón

Pulpo a la Gallega

Tartaleta de Vieira

Brocheta de Langostino

Brandada de Bacalao

Cucharita de Carrillera Ibérica

Albóndiga de Ciervo

Mini Hamburguesa de Ternera

* * * * *

Crema de Nécoras

* * * * *

Sorbete

* * * * *

Cochinillo Confitado con laca de Maracuyá, Patatas Panadera y Piperrada

* * * * *

Postre

Precio por persona: 100 euros + 10% iva por persona

Bodega Opción 1 incluida.



MENÚ DON BONIFACIO

COCKTAIL (45 minutos)

Surtido Embutidos Ibéricos

Quesos

Salmorejo

Milhojas de Foie

Bombón de Queso

Risotto de Pitu de Caleyá

Croquetas de Jamón

Croquetas de Bacalao

Croquetas de Chipirón

Pulpo a la Gallega

Tartaleta de Vieira

Brocheta de Langostino

Brandada de Bacalao

Cucharita de Carrillera Ibérica

Albóndiga de Ciervo

Mini Hamburguesa de Ternera

* * * * *

Ensalada de Trucha Ahumada , Vinagreta de Corazones de Tomate y Manzana

* * * * *

Sorbete

* * * * *

Carrillera Ibérica con Demi Glace y Patata Machacada

* * * * *

Postre

Precio por persona: 98 euros + 10% iva por persona

Bodega Opción 1 incluida.



MENÚ DOÑA INÉS

COCKTAIL (45 minutos)

Surtido Embutidos Ibéricos

Quesos

Salmorejo

Milhojas de Foie

Bombón de Queso

Risotto de Pitu de Caleyá

Croquetas de Jamón

Croquetas de Bacalao

Croquetas de Chipirón

Pulpo a la Gallega

Tartaleta de Vieira

Brocheta de Langostino

Brandada de Bacalao

Cucharita de Carrillera Ibérica

Albóndiga de Ciervo

Mini Hamburguesa de Ternera

* * * * *

Ravioli de Rabo de Toro Confitado a Baja Temperatura

* * * * *

Sorbete

* * * * *

Lomo de Bacalao Confitado y Vizcaína

* * * * *

Postre

Precio por persona: 101 euros + 10% iva por persona

Bodega Opción 1 incluida.



MENÚ DOÑA MARIA

COCKTAIL (45 minutos)

Surtido Embutidos Ibéricos

Quesos

Salmorejo

Milhojas de Foie

Bombón de Queso

Risotto de Pitu de Caleyá

Croquetas de Jamón

Croquetas de Bacalao

Croquetas de Chipirón

Pulpo a la Gallega

Tartaleta de Vieira

Brocheta de Langostino

Brandada de Bacalao

Cucharita de Carrillera Ibérica

Albóndiga de Ciervo

Mini Hamburguesa de Ternera

* * * * *

Bombón de Foie Caramelizado al Pedro Jiménez

* * * * *

Sorbete

* * * * *

Merluza de Pincho con Gambón a la Plancha y Salsa de Sidra

* * * * *

Postre

Precio por persona: 101 euros + 10% iva por persona

Bodega Opción 1 incluida.



MENÚ DOÑA ISABEL

COCKTAIL (45 minutos)

Surtido Embutidos Ibéricos

Quesos

Salmorejo

Milhojas de Foie

Bombón de Queso

Risotto de Pitu de Caleyá

Croquetas de Jamón

Croquetas de Bacalao

Croquetas de Chipirón

Pulpo a la Gallega

Tartaleta de Vieira

Brocheta de Langostino

Brandada de Bacalao

Cucharita de Carrillera Ibérica

Albóndiga de Ciervo

Mini Hamburguesa de Ternera

* * * * *

Merluza de Pincho con Gambón a la Plancha y Salsa de Sidra

* * * * *

Sorbete

* * * * *

Solomillo de Ternera con Crema de Castañas y Trufa

* * * * *

Postre

Precio por persona: 119 euros + 10% iva por persona

Bodega Opción 1 incluida.



MENÚ DON FÉLIX

COCKTAIL (45 minutos)

Surtido Embutidos Ibéricos

Quesos

Salmorejo

Milhojas de Foie

Bombón de Queso

Risotto de Pitu de Caleyá

Croquetas de Jamón

Croquetas de Bacalao

Croquetas de Chipirón

Pulpo a la Gallega

Tartaleta de Vieira

Brocheta de Langostino

Brandada de Bacalao

Cucharita de Carrillera Ibérica

Albóndiga de Ciervo

Mini Hamburguesa de Ternera

* * * * *

Ensalada de Ahumados, Guacamole y Queso

* * * * *

Lomo de Bacalao Confitado con Vizcaína

* * * * *

Sorbete

* * * * *

Rulo de Tosón Ibérico con Trufa Negra, Cebolla Caramelizada, Demi Glace y Crema de Patata

* * * * *

Postre

Precio por persona: 125 euros + 10% iva por persona

Bodega Opción 1 incluida.



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 (excepto cocktail Menú Promoción de duración 45 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 2015.*



- *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.*

No válido en tarifas con promociones u ofertas especiales.

SERVICIOS EXTRA:

- *Discoteca con D.J.: 500 € + 10% iva. La duración es de dos horas. Incluye Tarifa SGAE.*

Hora Adicional: 120€ + 10% iva.

- *Barra libre: 15 € + 10% iva por persona. Duración: 2 horas. Niños con menú infantil gratis.*

Opción de barra según consumo: 8,00 € + 10% iva por copa y 3 € + 10% iva por agua o refrescos.

Consultar Suplemento por horas adicionales.

**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, Martini 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.*
- *Suplemento Cortador de Jamón Durante el Cocktail: 300 € + 10% iva (incluido en Bodas a partir de 100 comensales)*

El precio del servicio de cortador incluye además del cortador la obligatoriedad de servirse un Jamón entero.

- *Barra de Mojitos durante el Cocktail: 150 € + 10% iva.*
- *Candy Bar: 250 € + 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*