



Celebra tu boda en Salamanca Forum Resort por todo lo alto:

10% de descuento sobre el precio del menú para bodas en viernes (excepto festivos o puentes) y domingo (excepto puentes)\*

10% de descuento sobre el precio del menú para bodas de noviembre a marzo\*

Tarifas especiales en alojamiento

GRATUIDADES:

- Noche de bodas en suite con cava y atenciones especiales
- Circuito termal para los novios en el spa
- Decoración floral
- Cinco plazas gratuitas en el garaje privado del hotel
- Degustación de menú para 4 personas (para bodas de menos de 100 invitados)
- Degustación de menú para 6 personas (para bodas a partir de 100 invitados)
- Noche y cena de aniversario en el hotel (para bodas a partir de 100 invitados)
- Para bodas de más de 100 invitados obsequio de un Candy Bar
- Para bodas de más de 200 invitados obsequio de un jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
- Para bodas de más de 200 invitados obsequio de tres habitaciones en régimen de alojamiento y desayuno.

Promoción válida para bodas celebradas en 2015

\* Consultar fechas de festivos y puentes. Descuentos no acumulables



## MENÚ A

88€

Salón Príncipe Felipe

108€

Carpa El Bosque

**CÓCTEL A** - Duración aproximada 45 minutos

**ENTRANTE** - A elegir un entrante

**PRIMER PLATO** - A elegir entre carnes o pescados

**SORBETE** - A elegir entre:

- Manzana con Calvados
- Mandarina con vodka
- Limón al cava
- Gin fizz
- Mojito
- Caipiriña
- Frambuesa
- Piña colada

**SEGUNDO PLATO** - A elegir entre carnes o pescados

**POSTRE** - A elegir un postre

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto: DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco: DO Rueda verdejo

Cava

IVA incluido  
Precio por persona



## MENÚ B

88€ 108€

Carpa El Bosque

**CÓCTEL B** - Duración aproximada 90 minutos

IVA incluido  
Precio por persona

**PRIMER PLATO** - A elegir entre carnes o pescados

**SORBETE** - A elegir entre:

- Manzana con Calvados
- Mandarina con vodka
- Limón al cava
- Gin fizz
- Mojito
- Caipiriña
- Frambuesa
- Piña colada

**SEGUNDO PLATO** - A elegir entre carnes o pescados

**POSTRE** - A elegir un postre

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto: DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco: DO Rueda verdejo

Cava



## CÓCTEL A

Cucuruchos de chips de patata y plátano macho  
Queso curado en cuñas con frutos secos  
Maki de salmón ahumado y queso fresco con cebollino  
Salmorejo con aceite verde y polvo de jamón ibérico  
Tosta de mermelada de piquillo y boquerones en vinagre  
Copita forum  
Degustación de croquetas caseras  
Palitos crocantes de farinato, mozzarella y orégano  
Langostinos rebozados en copos de maíz  
Tosta hojaldrada de txangurro con cebolla confitada  
Brochetas de pollo y piña con toque de mostaza  
Brocheta de pluma ibérica con salsa de pimientos ahumados  
Capuchino de patata, espárrago triguero y olivado

Duración aproximada: 45 minutos



## CÓCTEL B

Cucuruchos de chips de patata y plátano macho  
Piruletas de parmesano  
Queso curado en cuñas con frutos secos  
Maki de salmón ahumado y queso fresco con cebollino  
Salmorejo con aceite verde y polvo de jamón ibérico  
Tosta de mermelada de piquillo y boquerones en vinagre  
Copita forum  
Trufa de queso, pistacho con mermelada de cítricos  
Canelón de mango y foie  
Tartare de atún, soja y aceite de sésamo  
Degustación de croquetas  
Bolitas de risotto al parmesano  
Crujientes de pato Pekín  
Tosta de escalibada gratinada  
Tosta hojaldrada de txangurro con cebolla confitada  
Buñuelos de bacalao y boletus  
Tarta de foie y manzana con salsa de naranja  
Palitos crocantes de farinato, mozzarella y orégano  
Langostinos rebozados en copos de maíz  
Caramelo crujiente de chistorra  
Brochetas de pollo y piña con toque de mostaza  
Chups de queso de cabra y frambuesa  
Brocheta de pluma ibérica con salsa de pimientos ahumados  
Capuchino de patata, espárrago triguero y olivado  
Tacita de tortellini con crema de foie  
Brocheta de pulpo y panceta ibérica con aceite de pimentón

Duración aproximada: 90 minutos



## ENTRANTES

Suplementos  
por persona

### SOPAS Y CREMAS

Crema de boletus y setas silvestres  
con escalope de foie y atillo de chipirones

- ✓ Crema de melón con pétalos de jamón y sorbete de melón

Crema de marisco con espuma de trigueros

### ENSALADAS

- ✓ Ensalada de bacalao con langostinos,  
yemas de espárragos y emulsión de piquillos

Ensalada de confit de jamón de pato con berenjena y cremoso de queso

Ensalada de bogavante, langostinos,  
pulpo y gambas con crema de aguacate

8 €

- ✓ Recomendaciones del chef



## ENTRANTES

### Suplementos por persona

#### ENTRANTES FRÍOS

Milhojas de foie con manzana y membrillo y tofe de Módena y piñones

Jamón ibérico de bellota

2 €

Surtido de ibéricos de bellota

2 €

Marisco de la ría (composición y precio según mercado)

#### ENTRANTES CALIENTES

- ✓ Concha de vieira gratinada y rellena de txangurro
  
- ✓ Crujiente de foie y jamón ibérico, manzana ácida y salsa de Pedro Ximénez

✓ Recomendaciones del chef



## PESCADOS

### Suplementos por persona

Merluza hojaldrada con escabeche de setas  
Y salsa de erizos de mar

✓ Lomo de merluza rellena de txangurro  
gratinada con salsa de carabineros y concassé de tomate

Lomo de dorada a la plancha, mikado de verduritas y albahaca  
con emulsión de algas

Lubina asada sobre cebolla caramelizada y vinagreta templada de  
tomate y chipirones

Medallones de rape y langostinos a la parrilla,  
con parrillada de verduras y salsa romescu 3 €

Rodaballo al horno con ajoarriero de setas y crujiente de  
langostinos 3 €

✓ Recomendaciones del chef





**Suplementos  
por persona**

**CARNES**

Lechazo asado, patatas panadera y tomate gratinado provenzal

Jarrete de cordero confitado, compota de cebolla  
con setas y salsa aromatizada a la trufa

Solomillo de ibérico hojaldrado con frutos secos, toque de miel

Tostón asado al estilo tradicional con patata panadera



Crujiente de cochinitillo confitado con timbal de patata y jugo de  
Pedro Ximénez



Cabrito asado con ajada de hierbas provenzales y patata  
panadera 2 €

Solomillo en hojaldre con duxelle de setas y foie 2 €



Solomillo a la parrilla, graten de patata con salteado de setas y  
hongos 4 €

✓ Recomendaciones del chef



## POSTRES

- ✓ Tarta Doña Brígida (chocolate blanco y negro con coulis de frambuesa)  
Semifrío de frutos rojos, galleta rota y coulis de chocolate
- ✓ Tarta San Marcos tradicional  
Bavaroise de mango y yogur con crema de cítricos  
Brownie con helado de chocolate blanco y crema inglesa
- ✓ Tiramisú con natilla de café y galleta de almendra
- ✓ Degustación de tres postres con brocheta de frutas 3 €

✓ Recomendaciones del chef



## MENÚ INFANTIL

### PRIMERO

Surtido de Ibéricos, croquetas y mini - pizzas

### SEGUNDO

Escalope de ternera con patatas fritas

### POSTRE

Tarta

### BEBIDAS

# 25€

IVA incluido  
Precio por persona



## SERVICIOS ADICIONALES

### BARRA LIBRE

Dos horas	15 €
Tercera hora (para el 80% de invitados)	7,50 €
Cuarta hora (para el 60% de invitados)	7,50 €

IVA incluido

Precio por persona

### DISCO MÓVIL

Consultar opciones

### BAILE

El baile se celebrará en la discoteca siempre que el banquete se realice en los salones y en horario de mediodía (consultar excepciones). La hora máxima para permanecer en el salón del banquete serán las 19:00 horas.

Ponemos a su disposición un servicio de orquesta, música u otro tipo de espectáculos si el banquete se celebra en horario de cena y desean música en el salón (es necesario solicitar dicho servicio con antelación).

El hotel realizará el cobro del canon de derechos de autor como mero intermediario con la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE).



## PERSONALIZA TU BODA

Haz tu evento más especial y diferente con las siguientes opciones:

<b>BODA CIVIL</b>	850 €
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (cortado a cuchillo)</b>	400 € / jamón
<b>BUFFET DE QUESOS</b>	2,50 € / persona
<b>BARRA DE MOJITOS O COCTELERÍA</b>	2 € / persona
<b>SHOWCOOKING DE RISSOTTO MARINERO Y VERDURAS</b>	2,50 € / persona
<b>CANDY BAR</b>	300 €
<b>FUENTE DE CHOCOLATE</b>	desde 450 €
<b>ANIMACIÓN INFANTIL</b>	Consultar tarifas
<b>ALQUILER COCHES DE ÉPOCA</b>	Consultar tarifas
<b>SERVICIO DE AUTOBÚS</b>	Consultar tarifas

IVA incluido