



BODAS '24/'25

HOSPES

Palacio de
San Esteban

SALAMANCA





Hotel Hospes Palacio de San Esteban está enclavado en una de las joyas del plateresco salmantino: el Convento Dominico de San Esteban.

En este singular marco la celebración poseerá el encanto único de los edificios históricos. Una cuidada restauración provee a las instalaciones de la más innovadora tecnología para conseguir un servicio de lujo.

HOSPES

Palacio de
San Esteban

SALAMANCA



na ubicación perfecta, un servicio esmerado y pendiente de todos los detalles y una gastronomía que, apoyándose en la rica despensa de Salamanca, combina tradición y vanguardia.

El antiguo refectorio con su impresionante bóveda (con capacidad para 138 comensales), la Biblioteca, el Patio de los Olivos o la Huerta de los Dominicos (hasta 350 invitados) se convierten en universos únicos, exclusivos, hechos a la medida de los clientes y ajustados a su particular estilo.

HOSPES

Palacio de
San Esteban

SALAMANCA



HOSPES
Palacio de
San Esteban
SALAMANCA

el Cóctel

El Cóctel de Bienvenida es un detalle para vuestros invitados a su llegada y lo serviremos en un marco incomparable: el Patio de los Olivos. Calma y luminosidad con las Catedrales de fondo. Y, si la climatología no acompaña, disponemos de la sala Biblioteca para su celebración.

Pero si queréis algo todavía más espectacular, con una vista monumental de 360 grados, os podemos servir el cóctel en la Huerta de los Dominicos, una zona alfombrada de un césped impecable y unas vistas con las que sorprenderéis a todos vuestros invitados. El cóctel en la Huerta tiene un suplemento de 5000€ (IVA incluido).



Estación de bienvenida

Té helado de melocotón y menta

Limonada de cava y fresas

Agua de mango y pomelo

Encurtidos caseros

*También podemos incluir la opción de bienvenida de cava o champagne y ostras según precio de mercado.

el Cóctel



Aperitivos

Consomé de pichón

Sopa fría de mango y coco

Crema helada de puerros asados

Nigui de presa ibérica

Ceviche de dorada

Tartar cítrico de salmón con hojaldre tostado

Steak tartar

Ensaladilla de mejillones en escabeche

Ferrero de foie con spéculoos de avellanas

Arroz de calamares con ali-oli

Crudités de verdura con humus de pimiento asado

Pulpo con crema de patatas trufada

Ragout ibérico especiado

Croqueta de calderillo bejarano

Croqueta ibérica

Croqueta de gamba y kimchi

Muslito de codorniz con salsa de miel

Rollito de pato y verduras

Langostinos crujientes con salsa de ajo tostado

Mini hamburguesa de morucha trufada con tomate deshidratado

**Consultar referencias especiales para bodas de invierno*

el Cóctel



Estación de Quesos

Queso de cabra con pimentón

Queso semicurado de oveja con esencia de trufa

Queso de oveja DOP Las Arribes

Queso de Hinojosa curado en AOVE

Queso viejo de oveja

Queso de oveja curado con pimienta negra

Queso curado de hierbas Provenzales

Crema de queso semicurado

Degustación de panes



el Cóctel

Estación de Chacinas

Fiambre de butifarra

Longaniza curada

Longaniza de salchichón

Morcón ibérico

Sobrasada ibérica

Fuet 100% ibérico de bellota

Morcilla ibérica

Lengua curada ibérica

Degustación de panes

**Lomo ibérico de bellota 100%: suplemento de 9€ por persona*

el Cóctel



Estación Tradición

Farinato crujiente

Meneás con torreznos

Chanfaina tradicional

Jeta asada a baja temperatura

Hornazo de Salamanca



el Cóctel

Tacos Bar

Carne mechada de ternera

Cochinita Pibil

Pollo al mole

Al pastor

Acompañamiento de: guacamole, jalapeños, pico de gallo, crema agria y frijoles negros

Ampliación Tacos Bar: 9€ por comensal

Enchiladas de pollo

Nachos con carne

Empanadillas

Tequila con sal y limón

Puesto de tortillas al gusto

9€ por comensal

el Cóctel



Estación Asiática

Gyozas de carne

Sushi variado

Bao de bacalao en tempura

Pollo al limón

Arroz frito con bambú

12€

por comensal

Estación Hindú

Ternera tika masala

Samosas

Pollo tandoori

Arroz basmati

Curry

Pescados en leche de coco

13€

por comensal

el Córnel



Cóctel #1

60 minutos

Estación de bienvenida

10 aperitivos

Estación “Tradición”

Estación de Quesos o Chacinas

Barra de cócteles

30€

por comensal

Cóctel #2

90 minutos

Estación de bienvenida

14 aperitivos

Estación “Tradición”

Estación de Quesos

Estación de Chacinas

Barra de cócteles

Tacos Bar

39€

por comensal





HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

el Cóctel

Estaciones Extras



Champagne

Moët & Chandon

G.H. Mumm Cordon Rouge

Taittinger Brut Reserve

Frutos rojos

18€

por comensal



Cerveza

Estrella Galicia

Estrella Galicia 1906

Manila de San Miguel (India Pale Lager)

Alhambra Reserva 1925 (Amber Lager)

Mahou Cinco Estrellas

Mahou 0,0 Tostada

Mahou Cinco Estrellas Session IPA

Mahou Sin Gluten

6€

por comensal



el Cóctel

Vermú

Izaguirre Reserva

Martini Bianco y Martini Rosso

Martínez Lacuesta Reserva

Petroni

Nordesia

Cócteles con vermú:

Negroni blanco: Amaro Montenegro y ginebra

Negroni: Campari y ginebra

Americano: Campari y soda

Sbagliato: Campari y cava brut

6€

por comensal

el Cóctel



Cortador de jamón ibérico de bellota

+ degustación de panes

1 pieza de jamón + 1 cortador

680€

2 piezas de jamón + 1 cortador

1.150€

2 piezas de jamón + 2 cortadores

1.450€

No está permitido servicio ajeno al hotel. Encargado y gestionado directamente desde el espacio.

el Cóctel





HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

el Banquete

El almuerzo o la cena se sirven en el antiguo refectorio del Convento de San Esteban, bajo una gran bóveda de piedra atravesada por sólidos arcos de medio punto que crean una atmósfera inigualable para la celebración de vuestro banquete. Capacidad 138 invitados.

Pero si preferís un concepto más abierto de banquete o tenéis más invitados, os proponemos celebrarlo en la Huerta de los Dominicos, con capacidad para 350 invitados.





Entrantes

<i>Salmorejo con coca dulce de berenjena e ibéricos</i>	17,00 €
<i>Bloody Mary de langosta con hojaldre tostado de anguila ahumada</i>	20,00 €
<i>Gazpacho de fresas con emulsión de aguacate y vieira asada</i>	18,00 €
<i>Ajoblanco de pistacho con tartar de navajas</i>	20,00 €
<i>Bisqué de camarón con su ceviche cítrico</i>	19,00 €
<i>Crema de boletus, canelón meloso de trufa negra y codorniz en escabeche</i>	23,00 €
<i>Tartar de salmón, carabinero asado a la sal y salsa de ostras</i>	25,00 €
<i>Carpaccio de presa en escabeche, zamburiñas y mouse de mango</i>	26,00 €
<i>Ensalada de pato lacado con pera glaseada y aliño de curry verde</i>	24,00 €
<i>Ensalada de bacalao con tomates confitados y emulsión de wakame</i>	25,00 €
<i>Ensalada de rape y bogavante</i>	53,00 €
<i>Foie micuit con chocolate y milhojas de manzana ácida</i>	25,00 €
<i>Terrina de foie con jamón de bellota y albaricoque</i>	26,00 €
<i>Arroz socarrado de trompetillas, pulpo a la brasa y consomé de ibéricos</i>	26,00 €



el Panquete

Pescados

<i>Taco de bacalao con verduras y vizcaína de almendras</i>	28,00 €
<i>Bacalao asado con boletus, chicharrones fritos y su pilpil</i>	28,00 €
<i>Corvina con suquet de almejas</i>	28,00 €
<i>Merluza asada, terrina de cangrejo y consomé de sus caparazones</i>	29,00 €
<i>Rape con salsa de carabineros ahumados y tartar de langostino</i>	31,00 €
<i>Lubina de salsa de tinta y verduras ahumadas</i>	29,00 €
<i>Mero con jugo de vino tinto y texturas de carbón</i>	33,00 €
<i>Rodaballo con arroz de trigueros y concassé de tomates dulces</i>	32,00 €



el Panquete

Sorbetes

<i>Lima al cava</i>	6,00 €
<i>Mandarina con toques de azahar</i>	6,00 €
<i>Cosmopolitan</i>	6,00 €
<i>Ron & menta</i>	6,00 €
<i>Mango con pimienta de Sichuán</i>	7,00 €
<i>Vodka con frambuesa</i>	7,00 €
<i>Gin tonic de fresa y jengibre</i>	7,00 €
<i>Piña Colada</i>	7,00 €



Carnes

<i>Solomillo de ternera, patatas al horno y salsa de trufa negra</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Solomillo de ternera, salsa perigueux y ravioli de queso y nueces</i>	<i>31,00€</i>
<i>Solomillo de ternera con foie, guiso de hongos y demiglacé de su jugo</i>	<i>31,00€</i>
<i>Solomillo de ternera, pera glaseada y salsa de Oporto</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Solomillo de ternera, torta Arzúa Ulloa y arroz de calabaza</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Solomillo de ternera, patatas a la pimienta y salsa Cabrales</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Wellington de pintada con foie y piñones</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Lechal lacado con miel y patatas confitadas</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Cochinillo asado en su jugo con arroz meloso de amanita</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Carrillera ibérica con ragout de boletus y salsa de vino tinto</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Presa ibérica con pimientos asados al carbón</i>	<i>32,00 €</i>



Postres

<i>Crème brûlée tibia con merengue italiano tostado</i>	13,00 €
<i>Tres chocolates con crujiente de galleta María</i>	13,00 €
<i>Tatin de manzana atemperada con helado de nata fresca</i>	13,00 €
<i>Milhojas crujiente de crema con helado de azafrán y miel</i>	13,00 €
<i>Tarta de queso tradicional con caramelo salado</i>	13,00 €
<i>Pastel portugués con helado bolacha</i>	13,00 €
<i>Sacher de albaricoque y chocolate belga</i>	13,00 €
<i>Torrija caramelizada con helado de mantequilla</i>	13,00 €
<i>Bizcocho de chocolate con crema de tiramisú</i>	13,00 €

A romantic dinner table is set outdoors at dusk. The table is covered with a white tablecloth and features several ornate brass candelabras with lit white candles. Green glassware and white plates are arranged on the table. In the background, a large, historic stone building with a prominent dome and spire, likely a cathedral, is visible against a warm, orange-hued sky. A large, leafless tree stands to the right of the table. The overall atmosphere is warm and elegant.

HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA



el Banquete



el Panquete





Tarta Nupcial

Como obsequio os ofrecemos una tarta nupcial, elaborada en nuestro obrador con las mejores materias primas. Se presenta para el corte de la tarta y posteriormente puede servirse durante la barra libre.

Podéis elegir los siguientes sabores:

Canela, plátano y nueces

Chocolate, vainilla y fresas

Limón con arándanos

Red Velvet con frutos rojos



HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

Otros Menús

Ponemos a vuestra disposición menús especialmente diseñados para niños, así como menús especiales, adaptados a alergias o restricciones alimentarias (vegetarianos, veganos, celíacos, etc...). También tenemos menús para personal externo, como fotógrafos, músicos, etc.



Vegetariano / Vegano

Ponemos a vuestra disposición menús especialmente diseñados para niños, así como menús especiales, adaptados a alergias o restricciones alimentarias (vegetarianos, veganos, celíacos, etc...).

Entrante

Crema de setas ligada con mantequilla de anacardos o Salteado de seitán con verduras y sésamo

Pescado

Poke de garbanzos con curry y wakame o Ensalada de quinoa con calabaza asada

Carne

Trigueros con salsa de ajos tostados o Arroz meloso de trompetillas y miel

Postre

Sorbete de plátano y frambuesa o Torrija caramelizada con sirope de arce

50€

*Dos platos con postre
(por comensal)*

71€

*Tres platos con postre
(por comensal)*

***Sobre estos precios habría que añadir el cóctel elegido y la bodega.**
Resto de menús especiales según las necesidades de vuestros invitados, os adaptaremos el menú elegido a sus alergias o intolerancias.

otros Menús



Menú infantil

Para menores de 14 años
(a elegir un plato de cada categoría)

Entrante

Embutidos ibéricos de bellota
Croquetas de jamón
Pasta boloñesa/ carbonara
Calamares a la romana

Plato principal

Escalope de ternera con patatas crujientes
Villaroy de pollo con patatas fritas/ verduras
Merluza crujiente al horno
Hamburguesa ibérica

Postre

Bizcocho liquido de chocolate con vainilla
Mouse de chocolate y frambuesa
Tarta de fresas con nata
Helado de vainilla/chocolate/nata con crujiente de galleta

38€
(por comensal)

otros Menús



Personal externo

Opción A

Embutidos ibéricos de bellota

Croquetas caseras

Hamburguesa ibérica o ensalada César

Tarta de chocolate

Refrescos y agua mineral

37€

(por comensal)

Servido en mesa, una vez se haya terminado de atender a los comensales

Opción B

Menú boda sin cóctel ni bodega. Precio según Menú elegido

otros Menús





HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

La Bodega

En una buena celebración no pueden faltar vinos de prestigio, equilibrados y servidos en perfectas condiciones para realzar la calidad de la materia prima de los platos elegidos.





la Bodega

Bodega nº1

En el precio de la bodega se incluyen bebidas servidas en el cóctel de bienvenida, así como el agua mineral, refrescos, cervezas, cafés e infusiones, y nuestra selección de licores servidos durante el banquete.

A elegir un vino de cada tipo:

Blancos

Beronia Verdejo D.O. Rueda

Finca Constancia Parcela 52 Verdejo V.T. de Castilla

Viñas del Vero Macabeo- Chardonnay D.O. Somontano

Piérola Blanco fermentado en barrica D.O.C.a. Rioja

Tintos

Melior de Matarromera Roble D.O. Ribera del Duero

Finca Sobreño Crianza D.O. Toro

Petit Pittacum D.O. Bierzo

Zuazo Gastón Crianza D.O.C.a. Rioja

Espumosos

Codorníu 1551 Brut Nature D.O. Cava

Comte de Subirats Brut Nature D.O. Cava

Vía de la Plata Brut Nature Coupage D.O. Cava

32€

(por comensal)



Bodega nº2

En el precio de la bodega se incluyen bebidas servidas en el cóctel de bienvenida, así como el agua mineral, refrescos, cervezas, cafés e infusiones, y nuestra selección de licores servidos durante el banquete.

A elegir un vino de cada tipo:

Blancos

Hermanos Lurton Verdejo D.O. Rueda

José Pariente Verdejo D.O. Rueda

Viñas del Vero Colección Chardonnay D.O. Somontano

Viña Meín D.O. Ribeiro

Tintos

Carmelo Roderro Roble D.O. Ribera del Duero

Cepa Gavilán Crianza D.O. Robera del Duero

Luis Cañas Crianza D.O.C.a. Rioja

Martínez Lacuesta Crianza D.O.C.a. Rioja

Espumosos

Celler Kripta Brut Reserva D.O. Cava

Conde de Haro Brut Vintage D.O. Cava

Ars Collecta Grand Rosé Grand Reserva D.O. Cava

Vives Ambrós Gran Reserva Tradició D.O. Cava

42€

(por comensal)



la Bodega

Bodega nº3

En el precio de la bodega se incluyen bebidas servidas en el cóctel de bienvenida, así como el agua mineral, refrescos, cervezas, cafés e infusiones, y nuestra selección de licores servidos durante el banquete.

A elegir un vino de cada tipo:

Blancos

*Belondrade y Lurton D.O. Rueda
Quintaluna Verdejo V.T. Castilla y León
Enate Gewurtztraminer D.O. Somontano
Terras Gaudas Albariño D.O. Rías Baixas
Habla de ti Sauvignon Blanc V.T. Extremadura*

Tintos

*Arzuaga Crianza D.O. Ribera del Duero
Abadía Retuerta Selección Especial V.T. Castilla y León
Elías Mora Crianza D.O. Toro
Marqués de Vargas Reserva D.O. Ca. Rioja
Habla Nº 12 Crianza V.T. Extremadura*

Espumosos

*Gran Juvé & Camps Brut Gran Reserva, D.O. Cava
Dominio de la Vega Cerro Tocón, D.O. Cava
Moët & Chandon, Champagne
G.H. Mumm Cordon Rouge, Champagne
Taittinger Brut Reserve, Champagne*

79€

(por comensal)

Los Must

La barra libre, la música, la recena... son tantos los detalles que ayudan a que vuestra boda sea realmente única, que en Hospes Palacio de San Esteban no dejamos nada a la improvisación. Es lo que nosotros llamamos “los imprescindibles”.

Así, vosotros estaréis siempre más tranquilos. Y vuestros invitados, encantados.





Barra libre

*Dará comienzo a los 30 minutos, como máximo, de servirse el café y licores, sin excepción. Se contrata por un **mínimo de tres horas**: se aplica un precio fijo por persona adulta asistente a la boda, sin recuentos, más un **suplemento de 7€ por hora adicional**.*

Whisky

Dewars 12, JB, Ballantines, Dyc, Jameson, Cutty Sark, White Label, Johnnie Walker, Passport, Four Roses y Jack Daniel's

Gin

Bombay Sapphire, Beefeater, MG, Gordon's, Larios, Bombay, Tanqueray, Seagrams y Puerto de Indias

Vodka

Grey Goose, Smirnoff, Absolut, Eristoff y Stolichnaya

Ron

Santa Teresa 1796, Cacique, Havana 3, Havana 5, Barceló, Brugal, Bacardi, Arehucas, Matusalem y Malibú

Varios

Vermouth, Pacharán, Cava, Baileys, Torres 10, Cointreau, Tequila, Refrescos, Cervezas y Zumos.

35€

(por comensal adulto sin descuentos)

Las horas extra de barra libre contratadas durante la boda se computarán siempre como horas completas, aun no llegando a los 60 minutos (por ejemplo, ampliar de 03:15 a 04:00 se computa como una hora completa). Las bodas de mediodía pueden disfrutar de la barra libre hasta las 00:00 horas del día siguiente como máximo y las bodas de tarde hasta las 04:00 horas del día siguiente como máximo

Los Must



Barra libre premium

Dará comienzo a los 30 minutos, como máximo, de servirse el café y licores, sin excepción. Se contrata por un **mínimo de tres horas**: se aplica un precio fijo por persona adulta asistente a la boda, sin recuentos, más un **suplemento de 10€ por hora adicional**.

Whisky

Cardhú, Macallan, Dyc 8

Gin

Beefeater 24, Bulldog, Citadelle, Hendrick's, Martin Miller's, Roku y Nordés

Vodka

Grey Goose, Smirnoff, Absolut, Eristoff y Stolichnaya

Ron

Havana 7, Selecto y Flor de Caña 7

Varios

Fever Tree, Schweppes Premium mixers (Tónica & toque de lima/ Tónica & pimienta rosa/ Tónica & Hibiscus) y Royal Bliss Premium Vibrant Yuzu Sensation Tonic Water. Selección de frutos secos Premium

45€

(por comensal adulto sin descuentos)

Las horas extra de barra libre contratadas durante la boda se computarán siempre como horas completas, aun no llegando a los 60 minutos (por ejemplo, ampliar de 03:15 a 04:00 se computa como una hora completa). Las bodas de mediodía pueden disfrutar de la barra libre hasta las 00.00 horas del día siguiente como máximo y las bodas de tarde hasta las 04:00 horas del día siguiente como máximo

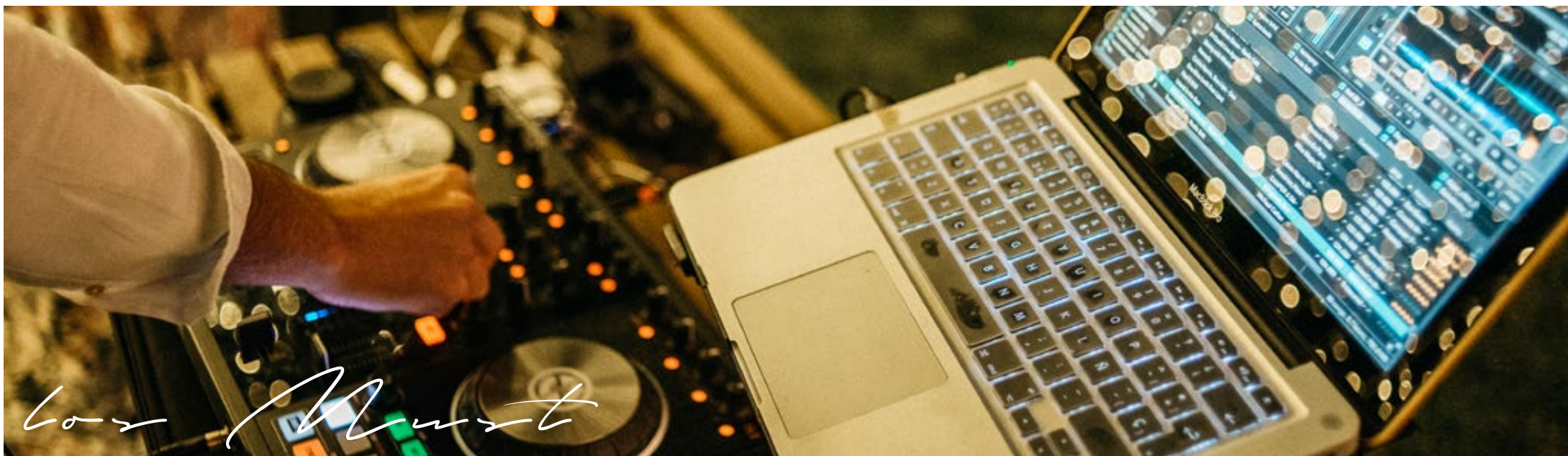
Disco DJ

- *Incluye la tarifa de la SGAE y la utilización del equipo audiovisual*
- *El servicio cubre desde el cóctel, pasando por los momentos importantes del banquete (canciones elegidas por los novios para entrada al salón, tarta nupcial, entrega de regalos y primer baile), hasta las primeras tres horas de la barra libre.*
- *Es importante que con al menos 10 días de antelación conozcamos todas las necesidades audiovisuales del evento, no garantizamos poder atender solicitudes los días previos o el mismo día del tipo de proyecciones, sorpresas o grupos o cantantes externos.*
- *Este servicio es gestionado exclusivamente por el espacio. No se permiten profesionales ajenos a éste.*

600€

/ Suplemento de 65€ por cada hora extra de barra libre contratada

/ Suplemento de 150€ durante la ceremonia civil



Candy Bar

- Se sirve durante la barra libre y consta de doce variedades de golosinas (a elegir por los novios productos o tonalidades), y tres de dulces (a elegir entre trufas, bombones, mini cupcakes, cake pops, galletas, mini donuts, mini pops).
- En este precio se incluye el diseño y montaje del mismo, así como la decoración y temática. Si tenéis una idea de cómo os gustaría que fuera vuestro Candy Bar, estaremos encantados de escucharos y diseñarlo en exclusiva para vosotros.
- No está permitido servicio ajeno al espacio.

450€





HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

Recena

- Durante el desarrollo de la Barra Libre existen diferentes opciones de recenas que se sirven en el siguiente horario:
- Bodas de mediodía: a elegir entre las 20:00, las 20:30, las 21:00 o las 21:30
- Bodas de tarde: a elegir entre las 02:00 o las 02:30
- La tarta nupcial también se servirá en el horario elegido con el resto de la recena.





Bocatería

Pulguitas de pulled pork, Sandwich york-queso, Empanada de carne mechada, Perrito brioche con salsa de mostaza y miel

Typical Spanish

Brioche de tortilla de patatas con alioli, Pulguitas de chorizo y salchichón ibéricos de bellota, Empanadillas de atún, Hornazo salmantino

Pizzas y focaccia

Focaccia de tomate, Focaccia de pesto y provolone, Pizza margarita, Pizza peperoni

Burger

Tres tipos de hamburguesas con sus guarniciones y salsas

Chocolate con churros

9€

(por comensal y por tipo de recena)



Los adornos

Mantelería, cristalería y cubertería

- Para vestir las mesas del salón os ofrecemos un mantel en color natural, pero también tendréis a vuestra disposición un amplio catálogo de manteles lisos y estampados para elegir el que más os guste con un coste adicional de 35€ por mantel, incluso pueden combinarse dos modelos.
- El montaje final de la mesa puede verse el día de la prueba del menú (exceptuando el arreglo floral).
- Para facilitar la organización de las mesas os proporcionaremos un plano del salón y os aconsejaremos sobre la distribución de las mismas.

Arreglos florales

- Los arreglos florales de las mesas del salón, así como la decoración del cóctel, el seating plan y las minutas están incluidos en el precio del menú. Podréis concertar una cita con la floristería con la que trabajamos y elegir (dentro del presupuesto del espacio) la decoración floral que más os guste.
- Estos arreglos se contratan directamente con Floristerías Bedunia, proveedor floral exclusivo.

Minutas y seatings

- Minutas y sitting personalizadas: podéis revisar opciones y precios con el departamento comercial.



Los Minutos

La noche de bodas

Os invitaremos a pasar vuestra noche de bodas en una habitación Junior Suite, así como a celebrar vuestro primer aniversario, obsequiándoos con una estancia de alojamiento y desayuno en una habitación Superior y una cena degustación en el Restaurante “El Monje”.



Los Agust

La ceremonia civil

Os facilitamos la celebración de la ceremonia civil en distintos rincones, todos igualmente espectaculares y perfectamente escogidos.





La ceremonia civil

En La Biblioteca o en El Patio de los Olivos

- *Montaje de 50 a 80 sillas, mesa de ceremonias incluyendo un centro floral y decoración floral en las 5 primeras filas: **850€ IVA incluido.***

En La Huerta de los Dominicos

- *Para bodas de hasta 130 invitados: montaje de 80 sillas para los invitados, mesa de ceremonias incluyendo un centro floral y decoración floral en las 5 primeras filas: **2.500€ IVA incluido.***
- *Para bodas de más de 130 invitados: montaje de 120 sillas, mesa de ceremonias incluyendo un centro floral y decoración floral en las 5 primeras filas: **3.500€ IVA incluido.***



una boda togo

Elige la mejor opción para tu boda en función de tus preferencias y combina distintas zonas del complejo para ir sorprendiendo a tus invitados en todo momento.



Celebraciones

Tipo 1 - Dos zonas

Cóctel en Patio de Los Olivos o Biblioteca

+

Almuerzo o cena y barra libre/baile en el Restaurante El Monje

Sin coste adicional

Tipo 2 - Dos zonas

Cóctel en la Huerta de los Dominicos

+

Cena y barra libre/baile en el Restaurante El Monje

suplemento* 5.000€

Tipo 3 - Dos zonas

Cóctel y cena en la Huerta de los Dominicos

+

Barra libre/baile en el Restaurante El Monje

suplemento* 12.000€ para bodas de hasta 130 invitados
suplemento invitado adicional: +50€

*El suplemento es en concepto de alquiler y adecuación del espacio, pero no incluye el alquiler de la carpa. El uso del espacio en la Huerta de los Dominicos en los meses de verano (Junio, Julio Agosto y Septiembre) queda limitado a partir de las 20:30.





HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

Contratar

Celebramos banquetes nupciales mínimo de 75 hasta 138 invitados. Si vuestra celebración es de menos comensales, contactad con nuestros comerciales para que os faciliten opciones de banquete y tarifas.

Bloqueos, reservas y cancelaciones

Este dossier es de carácter informativo y no tiene ninguna validez contractual. Dicha relación comienza cuando se confirma la disponibilidad, seguido de la firma de un Contrato de Servicios y del pago de 1.000€ (mediante transferencia bancaria o tarjeta) en concepto de depósito, los cuales serán descontados de la factura final. No se considera acordado un presupuesto, ni reservada la fecha de la celebración, hasta no haber sido abonada dicha cantidad. El bloqueo de fecha anterior a la firma del contrato únicamente se mantiene por un máximo de 15 días.

Para facilitar la organización de las mesas os proporcionaremos un plano del salón y os aconsejaremos sobre la distribución de las mismas.

Con una antelación de 72 horas y previo aviso a los novios, el Hotel decidirá según las condiciones climatológicas de la AEMET, el lugar de la realización del cóctel así como de la ceremonia, si la hubiera.

La utilización del Patio de los Olivos queda limitada exclusivamente para el servicio del cóctel y en ningún caso podrá ser utilizado después de las 23:00 horas

Con 90 días de antelación al enlace, se requerirá un segundo depósito del 20% del total estimado de los servicios de restauración. En el caso de no haber cerrado un menú definitivo, se estimará un precio medio, a razón de 150€ IVA incluido por el número de asistentes previstos.

El tercer depósito corresponde a la cantidad restante hasta completar el total de la factura proforma, la cual se os enviará con 15 días de antelación al enlace, una vez confirmado el número final de asistentes (adultos y niños), el menú y todos los servicios contratados, la distribución de las mesas y los diferentes menús especiales.

El resto en tarjeta o transferencia, a la presentación de la factura. En ningún caso se admitirán pagos en efectivo. Se facturará el número completo de asistentes a la boda confirmados quince días antes del evento.

Todos los depósitos son no reembolsables.



HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

Prueba de menú

Para concretar la confección de su menú, los novios estarán invitados a una prueba para seis personas.

La reserva de la prueba de menú debe realizarse entre uno y tres meses antes de la boda (de mayo a octubre no se realizarán pruebas durante los fines de semana), y se servirá en el restaurante El Monje del Hotel Hospes Palacio de San Esteban.

Para la prueba los novios indicarán, con al menos 15 días de antelación, sus elecciones, que constarán de lo siguiente: tipo de cóctel, tres entrantes y/o tres pescados, tres carnes, tres sorbetes y tres postres, así como dos vinos de cada clase de la bodega elegida.

Es posible realizar una degustación antes de la firma del contrato. Ésta tendrá un precio de 75€ por persona con bodega Nº1, 85€ por persona con bodega Nº2 y 100€ por persona con bodega Nº3.

En el caso de que finalmente la boda sea contratada este pago se descontará de la factura final, ya que se considerará como la prueba del menú incluida y no se realizará otra.

El menú final elegido estará compuesto de, al menos:

- Cóctel Nº1 + entrante + pescado + carne + postre + bodega + 3 horas de barra libre
- Cóctel nº2 + entrante o pescado+ carne + postre + bodega + 3 horas de barra libre

*siendo el menú elegido el mismo para todos los invitados sin opción de elegir entre pescado o carne, a excepción de los menús especiales.





HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

Descuentos y otra información

Descuento especial del 5% sobre el precio del menú elegido*, si celebráis vuestra boda:

- un viernes (exceptuando festivos y meses de junio, julio, agosto y septiembre) o un domingo (exceptuando vísperas de festivo).
- en los meses de enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre de 2024 y 2025, siempre y cuando se llegue al mínimo de comensales establecido (75 menús adultos).

Estos descuentos no son acumulables.

Para vuestros invitados, ofrecemos un descuento del 20% en Hotel Hospes Palacio de San Esteban sobre el precio de habitación** y desayuno con la mejor tarifa*** disponible que tengamos para esas fechas.

Es imprescindible que la reserva se haga directamente con nosotros en: sm1.palaciosanesteban@hospes.com

Los descuentos en habitaciones no son acumulables, aplicándose el más beneficioso en el momento de la reserva.

Pondremos a vuestra disposición dos plazas de parking sin coste adicional durante el evento.

Todos los precios del dossier incluyen el IVA.

* Este descuento solamente se aplica sobre cóctel, menú de banquete, bodega y barra libre.

** Descuentos aplicables exclusivamente en habitaciones de categoría Dreamer. El descuento no aplica a otras categorías.

*** Descuentos en habitaciones exclusivamente para bodas contratadas para 2024. Para bodas 2025 consultar condiciones.



A woman with long, wavy brown hair and red lipstick is standing in a white, sleeveless, form-fitting dress. She is looking down and to her left. The background is a historic building with a red-tiled roof and stone walls, partially obscured by trees and foliage. The scene is set outdoors during the day.

HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

FIND, FEEL, BELONG.

WWW.HOSPES.COM - 923 262 296