

DOSSIER DE BODAS

GRAND HOTEL DON GREGORIO



GRAND HOTEL DON GREGORIO

Nuestra prioridad es la consecución de un evento único a la altura de vuestras expectativas, por lo que ponemos a vuestra disposición la totalidad de nuestro establecimiento, sus instalaciones y empleados, para lograr una celebración exclusiva en un Palacio del siglo XV con las más modernas instalaciones y localizado en el 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, poniendo a vuestra disposición un equipo de profesionales que os guiará paso a paso en este emocionante camino para ayudaros a organizar el que será uno de los días más felices de vuestras vidas.

Equipo D.G



OPCIONES DE MONTAJE SALÓN DON GREGORIO

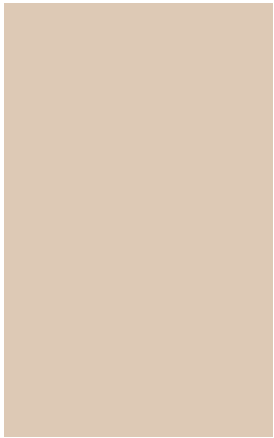
OPCIÓN DON GREGORIO



OPCIÓN DOÑA MERCEDES



OPCIÓN DOÑA NATI



*Para cualquier otra opción
consultar con la
responsable de eventos.

OPCIÓN DON FELIX



PATIO DE TAPICES Y LOUNGE BAR



Disponemos de un precioso rincón central, donde recibir a los invitados y dar el cocktail, además del Longe Bar.



 *Óscar Calleja*
Director gastronómico

“ El objetivo de mi cocina consiste en ofrecer con humildad y sinceridad lo mejor de mí, a través de una experiencia que aporte sonrisas y recuerdos inolvidables. ”

O.C

-  Estrella Michelin 2022 con Ment
-  1 Sol Guía Repsol 2022
-   Estrellas Michelin 2017 con Annua
-  2 Soles Repsol con Annua

1. COCKTAIL

DON CARLOS

125€

BODEGA:

D.O. Rías Baixas, Zárate (Albariño)

D.O. Ronda, Viñas del Viento (Garnacha y Graciano)

D.O. Cava, Don Gregorio Brut Nature Gran Reserva Collita 2013 (Xarel-lo, Macabeo y Parellada)

Maki de buey de mar y aguacate
Rocas de queso de Hinojosa y polvo de trompetas

Chupa-chups de foie y fresa

Gazpacho de sandía

Tartar de atún rojo con galleta de arroz

Caramelizado de foie gras

Brandada de bacalao con pan de sepia

Blinis de patata y salmón

Mini-oreo de trompetas de los muertos y coliflor

Espuma de patata y trufa con bogavante

Cigarrillos de morcilla con crema de piquillo

Langostino crujiente con ibérico

Carrillera confitada con espuma de trufa blanca

Brochetas de solomillo de vaca Morucha a la brasa con ciruela

Ravioli de centollo thai

Trufa líquida de chocolate blanco y menta

Brochetas de frutas

Crema de jengibre y lichi

Bolitas de chocolate y pastitas de té caseras

Palleté de chocolate

Servicio de café

- COCKTAIL FRIO -
Rocas de queso Hinojosa y polvo de trompetas
Gazpacho de sandía
Tartar de atún rojo con galleta de gamba
Chupa-chups de foie y fresa
Caramelizado de foie gras
Brandada de bacalao con pan de sepia
Blinis de patata y salmón
Mini-oreo de trompetas de los muertos y coliflor

- COCKTAIL CALIENTE -

Espuma de patata y trufa con bogavante
Cigarrillos de morcilla con crema de piquillo
Brochetas de solomillo de vaca Morucha a la brasa con ciruela
Carrillera confitada con espuma de trufa blanca

- MESA -

Lechal deshuesado con cebolletas glaseadas y mango a la pimienta
Rocas de chocolate aireado con crema helada de coco.

Dulces en miniatura para acompañar al café

2.MENÚ DOÑA MARÍA ROSA

125€

BODEGA:

D.O. Rías Baixas, Zárate (Albariño)

D.O. Ronda, Viñas del Viento (Garnacha y Graciano)

D.O. Cava, Don Gregorio Brut Nature Gran Reserva
Collita 2013 (Xarel-lo, Macabeo y Parellada)

3.MENÚ DON IGNACIO

135€

BODEGA:

D.O. Rías Baixas, Zárate (Albariño)

D.O. Ronda, Viñas del Viento (Garnacha y Graciano)

D.O. Cava, Don Gregorio Brut Nature Gran Reserva Collita 2013
(Xarel-lo, Macabeo y Parellada)

- COCKTAIL -

Blinis de patata y salmón

Chupa-chups de foie y fresa

Gazpacho de sandía

Cigarrillos de morcilla con crema de piquillo

Tartar de atún rojo y pan de gambas

Brandada de bacalao con pan de sepia

Carrillera confitada con espuma de trufa blanca

Espuma de patata y trufa con bogavante

- MESA -

Lubina asada chop suey de almejas y almendras

Pato confitado con naranja sanguina

Crema de avellanas y helado de vainilla

Dulces en miniatura para acompañar al café

- COCKTAIL -

Blinis de patata y salmón

Chupa-chups de foie y fresa

Gazpacho de sandía

Cigarrillos de morcilla con crema de piquillo

Tartar de atún rojo y pan de gambas

Brandada de bacalao con pan de sepia

Carrillera confitada con espuma de trufa blanca

Espuma de patata y trufa con bogavante

- MESA -

Merluza asada con langostinos y almejas

Carrilleras de ibérico con manzana y ciruela

Cilindro de chocolate con crema de mascarpone y menta

Dulces en miniatura para acompañar al café

4.MENÚ

DOÑA INÉS

130€

BODEGA:

D.O. Rías Baixas, Zárate (Albariño)

D.O. Ronda, Viñas del Viento (Garnacha y Graciano)

D.O. Cava, Don Gregorio Brut Nature Gran Reserva Collita 2013
(Xarel-lo, Macabeo y Parellada)

5.MENÚ

DON JAIME

140€

BODEGA:

D.O. Rías Baixas, Zárate (Albariño)

D.O. Ronda, Viñas del Viento (Garnacha y Graciano)

D.O. Cava, Don Gregorio Brut Nature Gran Reserva Collita 2013
(Xarel-lo, Macabeo y Parellada)

- COCKTAIL -

Blinis de patata y salmón

Chupa-chups de foie y fresa

Gazpacho de sandía

Cigarrillos de morcilla con crema de piquillo

Tartar de atún rojo y pan de gambas

Brandada de bacalao con pan de sepia

Carrillera confitada con espuma de trufa blanca

Espuma de patata y trufa con bogavante

- MESA -

Rape asado con almendra tierna y puerro frito

Bosque Charro de vaca Morucha con falso tomate de foie

Pastel de queso de Hinojosa y frambuesa con reja de chocolate

Dulces en miniatura para acompañar al café

- COCKTAIL -

Rocas de queso Hinojosa y polvo de Trompetas

Gazpacho de sandía

Tartar de atún rojo con galleta de gamba

Caramelizado de foie gras

Brandada de bacalao con pan de sepia

Blinis de patata y salmón

Mini-oreo de trompetas de los muertos y coliflor

Langostino crujiente con ibérico

Espuma de patata y trufa con bogavante

Cigarrillos de morcilla con crema de piquillo

Brochetas de solomillo a la brasa con ciruela

Carrillera confitada con espuma de trufa blanca

- MESA -

Merluza rellena de centollo y crema de carabineros

Solomillo asado al romero con timbal de patata trufada

Sopa de fresas con helado de queso de Hinojosa y coral de almendra

Dulces en miniatura para acompañar al café

6.MENÚ

DOÑA MARÍA

145€

BODEGA:

D.O. Rías Baixas, Zárate (Albariño)

D.O. Ronda, Viñas del Viento (Garnacha y Graciano)

D.O. Cava, Don Gregorio Brut Nature Gran Reserva Collita 2013
(Xarel-lo, Macabeo y Parellada)

7.MENÚ

DOÑA FÁTIMA

165€

BODEGA:

D.O. Rioja, Valenciso Reserva 2014 (Tempranillo)

D.O. Rías Baixas, Zárate Fontecón Rosé (Albariño,
Caiño tinto y Espadeiro)

A.O.C. Champagne, André Clouet Brut Reserve (Pinot
Noir)

- COCKTAIL FRIO -

Rocas de queso Hinojosa y polvo de Trompetas

Chupa-chups de foie y fresa

Gazpacho de sandía

Tartar de atún rojo con galleta de gamba

Caramelizado de foie gras

Brandada de bacalao con pan de sepia

Blinis de patata y salmòn

Mini-oreo de trompetas de los muertos y coliflor

- COCKTAIL CALIENTE -

Espuma de patata y trufa con bogavante

Cigarrillos de morcilla con crema de piquillo

Brochetas de solomillo de vaca Morucha a la brasa con ciruela

Carrillera confitada con espuma de trufa blanca

- MESA -

Ensalada de bogavante, naranja sanguina y almendras

Lubina asada chop suey de almejas y almendras

o

Bosque Charro de vaca Morucha con falso tomate de foie

Rocas de chocolate aireado con crema helada de coco

Dulces en miniatura para acompañar el café

SERVICIOS EXTRA:

- 1 Jamón ibérico con maestro cortador desde 700€
- 2 Mesa de Sushi (makis y niguiris) 400€
- 3 Sushiman 300€
- 4 Recena 18€/persona (mini burger de buey, mini pizza napolitana, mini sandwich, brocheta de fruta y trufa líquida)
- 5 DJ 500€ dos horas de actuación (+100€/hora extra)
- 6 Barra libre de gama media (25€/persona 2 horas (cada hora extra 7€/persona)
- 7 Barra libre de bebidas premium (consultar precio)
- 8 Posibilidad de ceremonias civiles 550€ (Maestro de ceremonias consultar precio)
- 9 Candy Bar 300€
- 10 Pianista durante el banquete 300€ (21% IVA)
- 11 Servicio de animación infantil durante la celebración 250€
- 12 Decoración floral incluida en los precios de menú
- 13 Sitting list, meseros y menús de mesa, incluidos en precios de menús
- 14 SGAE Y AGEDI no incluido en tarifas (21% IVA)

CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

Celebraciones en Exclusiva: Grand Hotel Don Gregorio sólo realiza una boda al día (a partir de 75 comensales).

Invitación de la Prueba del Menú elegido por los novios para 6 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 25% 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 con servicio de garaje incluido. En bodas a partir de 75 personas.

Menú especial para niños 55€ (Cocktail, croquetas de jamón, jamón y rabas de calamar frito; escalope de solomillo de vaca morucha con patatas fritas y helado de vainilla).

Los vinos están sujetos a disponibilidad. En caso de agotar existencias, se propondrán vinos de características similares.



CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

Menú Staff: Mismo que infantil.

Fecha tope para confirmar el número total de comensales: 7 días antes de la boda.

Os entregaremos un plano del salón para facilitaros la distribución de los invitados, asesorándoles sobre el diseño del protocolo si se requiere.

Condiciones de Pago:

Anticipo de 1.000 € en concepto de reserva y confirmación.

Precios especiales en nuestras habitaciones con la posibilidad de cerrar la totalidad del hotel para su Boda. 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, con un mínimo de 80 comensales. No válido en tarifas con promociones u ofertas especiales.



Fotografía: Jaime Sánchez Producciones

Para nosotros cada evento es único, especial e irrepetible, por lo que estaremos encantados de organizar una visita al hotel para poder conocernos y comentar sobre la celebración.

No dudéis en contactar con nosotros para cualquier duda o sugerencia.

Directora de Eventos: carmenbravo@hoteldongregorio.com



@mentrestaurante

www.mentbyoscarcalleja.es



@hoteldongregorio

www.hoteldongregorio.com