



Don Gregorio
GRAND HOTEL — ★ ★ ★ ★ ★



Bodas y Eventos





Grand Hotel Don Gregorio
San Pablo 80-82, Salamanca

www.hoteldongregorio.com
Tel.: 923 217 015
Fax: 923 214 736



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 para conocer 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, y Carmen Bravo Haro, Eventos.



Diseñe el menú que más se adapte a sus preferencias
Estaremos encantados de asesorarles para personalizar su elección

COCKTAILDON GREGORIO

Quesos de la Tierra
Salmorejo
Milhojas de Foie con Manzana Caramelizada
Risotto de Pitu de Caleyá
Embutidos Ibéricos
Croquetas de Jamón
Croquetas de Bacalao
Croquetas de Boletus
Cucharita de Pulpo Pulpo a la Gallega con crema de Patata
Bombón de Queso
Tartaleta de Vieira Gratinada
Brocheta de Gambón en Tempura
Pollo Teriyaki
Tartaleta de Txangurro
Brandada de Bacalao
Cucharita de Carrillera Ibérica
Albóndiga de Ciervo
Mini Hamburguesa de Ternera
Queso Azul con Anchoa

Duración 75 minutos. Precio 25€ + 10% IVA por persona.
Suplemento Jamón de Ibérico y Cortador : 5€ + 10% IVA por persona.



COCKTAIL DOÑA NATI

Salmorejo

Milhojas de Foie con Manzana Caramelizada

Bombones de queso.

Queso Azul con Anchoa

Croquetas de Jamón

Croquetas de Bacalao

Cucharita de Pulpo a la Gallega con Crema de Patata

Tartaleta de Vieira Gratinada

Brocheta de Langostino

Brandada de Bacalao

Cucharita de Carrillera Ibérica

Mini Hamburguesa de Ternera Charra

Duración 45 minutos. Precio 18€ + 10% IVA por persona.

Suplemento Jamón Ibérico y Cortador : 5€ + 10% IVA por persona.



Menús de Boda

Menú Doña María

Precio 55€ + 10% IVA

Entrante

Pescado o carne

Postre

Menú Doña Isabel

Precio 61€ + 10% IVA

Pescado

Carne

Postre

Menú Don Félix

Precio 75€ + 10% IVA

Entrante

Pescado

Carne

Postre

Entrantes

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

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

Bombón de Foie Caramelizado al Pedro Jiménez

Crema de Nécoras

Crema de Boletus

Vieira Gratinada

Bogavante con Vinagreta Agridulce y Tartar de Tomate *

***Estos platos tienen un suplemento de 10€ + 10% IVA por persona**





Pescados

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 con Salsa de Azafrán*

***Estos platos tienen un suplemento de 7€ + 10% IVA por persona**

Carnes

Cochinillo Asado Tradicional con Patatas al Romero.

Cochinillo Confitado con Laca de Maracuyá, Patatas Panadera y Piperrada

Solomillo de Ternera Charra con Crema de Castaña y Trufa*

Carrillera Ibérica, Demi Glace y Patata Machacada

Cordero Deshuesado, Dado de Melón y Pesto de Siete Hierbas*

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

Paletilla de Cordero con Patatas Panadera*

Solomillo de Ciervo con Crema de Castaña y Salsa de Uva

***Estos platos tienen un suplemento de 5€ + 10% IVA por persona**





Postres

Saquito de Chocolate y Nueces con Helado de Yogur

Semifrío de Chocolate con Oro y Helado

Tarta Gianduja con Helado de Chocolate Negro

Babarois de Mango, Trufa Negra y Espuma de Yogur

Trufón de Chocolate y Cremoso de Naranja con Helado

Postre Don Gregorio



Sorbetes

Precio 5€ + 10% IVA por persona

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mojito

Sorbete de Melón

Sorbete de Caipirinha

Sorbete de Frutos Rojos

Sorbete de Fruta de Temporada



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 *
Embutidos
Quesos
Croquetas de Jamón
Croquetas de Bacalao
Croquetas de Chipirón
Salmorejo
Bombones de Queso
Sushi
Ravioli de Rabo de Toro
Risotto de Pitu de Caleyá
Pulpo a la Gallega sobre Cachelos
Brocheta de Gambón en Tempura
Tartaleta de Vieira Gratinada
Pollo en Salsa Teriyaki
Mini Hamburguesa de Ternera
Cucharita de Carrillera Ibérica
Tostón Confitado
Milhojas de Foie
Postres Variados
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 Cocktail de Gala: 70€ + 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: 20€ + 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 MundusVini 2012

Cava Don Gregorio Gran Reserva Brut Nature Rosell & Formosa

OPCIÓN 2 - Bodega Superior: 30 € + 10% IVA por persona.

Vino Blanco Protos Verdejo 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: 45 € + 10% IVA por persona.

Vino Blanco Mara Martin Godello - Martin Codax

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.



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 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 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. En bodas a partir de 60 personas.

- Decoración floral del salón por cuenta del hotel

- Menú especial para niños 35€ + 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 2016.

- 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: 100€ + 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 refresco.

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.

- Posibilidad de Celebraciones Civiles: 500 € + 10% IVA

- Suplemento Jamón y Cortador de Jamón Durante el Cocktail para bodas con menos de 100 personas, 450€.

- Barra de Mojitos durante el Cocktail: 200€ + 10% IVA.. Regalo en bodas con más de 100 personas.

- Candy Bar: 250 € + 10% IVA. Regalo en bodas con Barra Libre para más de 100 personas

- Pianista durante el Banquete: 200 € + 10% IVA. Duración: 1h.

- Alquiler de proyector para emisión de video o similar: 75 € + 10% IVA

- Servicio de Animación Infantil durante la celebración: 250€+ 10% IVA.. Regalo en bodas de con más de 50 personas y un número de niños superior a 10.

- Regalo Promoción Estancia Relax Grand Hotel Don Gregorio. Según condiciones de la misma. Para Bodas de más de 100 personas.



Grand Hotel Don Gregorio
San Pablo 80-82, Salamanca