



HACIENDA ZORITA | WINE · HOTEL & SPA



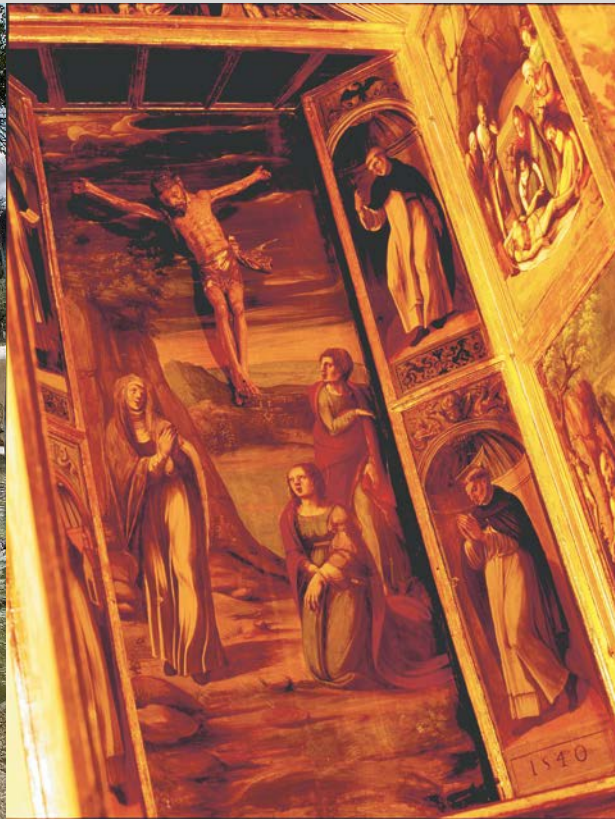
UBICACIÓN



En Salamanca, capital cultural del Valle del Duero, deslumbra la monumental **HACIENDA ZORITA**. Este antiguo convento dominico, lugar de estancia de Cristóbal Colón antes de descubrir América, es hoy un *Wine Hotel & Spa* emplazado sobre el río Tormes, donde encontrará la más absoluta tranquilidad, hospitalidad y privacidad para su evento.



ARTE & HISTORIA



Los muros de piedra y sus techos de madera se complementan con una decoración ecléctica, en la que se mezclan armoniosamente obras de arte contemporáneo con tallas del siglo XVII y lienzos clásicos italianos.



PERSONALIZACIÓN



En **HACIENDA ZORITA** nos gustan los eventos hechos a su medida, con especial atención al detalle y teniendo siempre en cuenta sus necesidades.



VERSATILIDAD



Distintos espacios y entornos donde celebrar.



ALOJAMIENTO



Para los invitados que quieran alojarse en nuestro hotel, ofreceremos una tarifa especial en régimen de alojamiento y desayuno.



EXPERIENCIAS



HACIENDA ZORITA cuenta con varias opciones de espacios donde realizar el evento, y posibilidades para crear una experiencia inolvidable.



LOS MENÚS



Aperitivos fríos

Embutidos de nuestra hacienda:

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (para bodas superiores a 100 invitados)

Lomo ibérico de bellota

Salchichón ibérico de bellota

Chorizo ibérico de belloto

Quesos de nuestra hacienda:

Queso curado de oveja

Queso de vino syrah

Queso de tomillo de cabra verata

Guacamole vinagreta de tomate y pimiento asado

Mousse de queso con mermelada de tomate y sardina Ahumada.

Pastel de cabracho boquerón, cebollino y regaña

Tartar de salmón marinado en soja con parmentier de wacame y sésamo

Mousse de pato con mango y jamón de oca

Langostinos con salsa tártara y nachos

Ceviche de pez-mantequilla con huevas de trucha

Roll de pan de anís con mermelada de boletus y jamón ibérico

Salmorejo con vinagreta de tomate y picatostes de pan

Crema verde de nuestro huerto y jamón ibérico

Crema de bacalao con nueces y huevo

Bombón de queso de cabra con pistacho

Aperitivos calientes

Mini croquetas de jamón ibérico

Croquetas de boletus y trufa

Mini croquetas de calamar en su tinta

Stick de morcilla y pera

Brocheta de presa ibérica con salsa de pimienta

Muslitos de codorniz villeroy

Pulpo gallego con crema de patata y aceite de pimentón

Tartaleta de carne roja estofada en su propio jugo con queso curado

Patatas meneas y torreznos de panceta ibérica y guindilla

Rape con langostino y aceite de pesto verde

Mix de raviolis de pasta fresca crujiente

Langostino envuelto en panko

Brocheta de bacalao en tempura con miel

Cigarrillos de farinato con miel

Rollito de cabra con tomate

Brocheta de pollo marinado en soja con sésamo



OPCIONES DE MENÚS

Menú TEMPRANILLO

Cóctel Hacienda Zorita

Hojaldre de verduras a la parrilla, langostinos y setas con velouté de mejillones
Mulso de pato confitado, gratén de patata y salsa de naranja

Postre

Bodega

125.00 € + IVA por Persona

Menú MERLOT

Cóctel Hacienda Zorita

Crown de brandada de bacalao con salmón ahumado, sardina ahumada, ensalada tierna y vinagreta de melón
Cochinillo Ibérico deshuesado a baja temperatura con Chutney de Frutas

Postre

Bodega

130.00 € + IVA por Persona



OPCIONES DE MENÚS

Menú CHARDONNAY

Cóctel Hacienda Zorita

Lomo de bacalao rebozado a la provenzal con crema de almejas y boletus salteados
Meloso de carrilleras ibéricas, crema parmentier y peras al vino syrah

Postre

Bodega

133.00 € + IVA por Persona

Menú SAUVIGNON- BLANC

Cóctel Hacienda Zorita

Ensalada de pimientos asados, tomate kumato, aguacate, langostinos y vieiras salteadas.
Solomillo de ternera, foie y salsa de boletus

Postre

Bodega

135.00 € + IVA por Persona



ENTRANTES

- Ensalada de berros tiernos con ahumados nueces y vinagreta de miel (salmón, bacalao, jamón de pato, cecina).
- Carpaccio de pulpo, mejillones y aceite de pimentón de la vera.
- Ensalada de bogavante con mix de lechugas, mango, fresas y vinagreta de maracuyá.
- Crown de brandada de bacalao con salmón ahumado, sardina ahumada, ensalada tierna y vinagreta de melón.
- Crema de boletus, lascas de jamón ibérico y daditos de mi-cuit.
- Hojaldre de verduras a la parrilla langostinos y setas con veloute de mejillones.
- Ensalada de pimientos asados tomate kumato, aguacate, langostinos, y vieiras salteadas.

PESCADOS

- Lomo de bacalao rebozado, a la provenzal con crema de almejas y boletus salteados.
- Suprema de corvina con juliana de verduras a la parrilla y crema fina de patata.
- Pez Mantequilla con cebolla caramelizada y crema de hinojo.
- Trancha de Rodaballo salvaje con ratatouille de verduras y sofrito de ajo y salsa de soja.
- Lubina salvaje con brocheta de pulpo y langostinos con tomate confitado a las finas hierbas.
- Bogavante a la parrilla con guacamole y alioli y micro-mezclum de ensalada.
- Cola de rape con langostinos alga wacame y salsa de azafrán.

CORTANTES

- Maracuyá, Limón y frambuesas, Piña colada, Mango, Mandarina al vodka, Limón y caramelo de tempranillo HZ, Mojito, Fresa cava y menta.

CARNES

- Cordero lechal churro deshuesado relleno de frutos secos y espinacas con puré rustico y cebolletas glaseadas.
- Solomillo de ternera albardado en panceta ibérica relleno de foie manzana asada y salsa cumberland.
- Lingote de cochinillo confitado en su propio jugo con ensalada tricolor y chutney de frutas.
- Medallón de solomillo relleno de torta de nuestra dehesa, cebolla roja confitada y crema de jamón .
- Meloso de carrilleras ibéricas crema parmentier y peras al vino syrah.
- Paletilla de lechazo churro asado al estilo tradicional con pimientos verdes fritos y patatas parisinas.

POSTRES

- Rejilla de chocolate con mousse de piñones.
- Ponche segoviano.
- Ring de mango con frutos rojos.
- Bomba de yogur y corazón de arándanos.
- Tarta sacher con almendra.
- Tarta Regina.



MENÚS

Menú INFANTIL

Espagueti Bolognesa

Embutidos Variados

Surtido de Fritos

Escalopines de Ibérico con Patatitas

Hamburguesa de Ternera

Merluza a la Romana

Helados

Bebidas

30.00 € + IVA por Persona



Cazuelitas calientes

Fideua
Paella
Carrilleras
Albóndigas
Patatas Meneas
Suquet de Pescados
Arroz cremoso de Chipirones

Croquetas

Croquetas de Boletus
Croquetas de Jamón Ibérico
Croquetas de Txangurro

Brochetas

Tomate Cherry y Queso Mozzarella con Pesto verde
Magret de Pato con Verduritas
Langostinos y Rape
Tempura de Bacalao con Miel
Tempura de Langostinos con Teriyaki
Brocheta de Pollo y Piña
Brocheta de Presa Ibérica con Pimientos

Rollitos

Falsos Sushis de Salmón y Curry
Falsos Sushis de Jamón y Salmón

Vasitos

Gazpacho con Fruta de Temporada
Gazpacho Andaluz con Virutas de Jamón
Salmorejo con Huevo Picado
Crema de Melón
Ajoblanco
Vichyssoise

Ibéricos

Jamón Ibérico de Guijuelo
Lomo Ibérico de Guijuelo
Panes Variados
Quesos variados del País



CELEBRACIONES TIPO CÓCTEL

Tostas

Ventresca de Bonito con Pimientos de nuestra
Organic Farm
Solomillo Ibérico con Aceite de Arbequina
Hojaldre de Escalibada de Bacalao
Crispis de Pasta fresca variada
Blinis de Camembert con Mermelada de
Pimientos

Dulces:

Brownie de Chocolate con Nueces
Crema de Arroz con Leche
Cremas variadas en Chupitos
Brochetas de Frutas
Mini- Pastelitos Variados
Sorbetes

Otros

Bombón de Foie con Almendra
Bolita de Queso de Cabra con Pistacho
Pipirrana con Pulpo y Langostinos
Torpedo de Gamba
Langostino con Sésamo
Mini-Hamburguesa
Medallón de Foie sobre Tosta Crujiente
Sticks de Morcilla y Farinato
Falso Sushi de Jamón y Membrillo
Muslitos de Codorniz
Bocaditos de Atún Rojo con Soja
y Guacamole
Vasito de Mousse de Queso con Tomate y
Sardina Ahumada

125€ + IVA por persona
Bodega y bebidas incluidas



SERVICIOS

- Visitas y catas
- SPA
- Disponemos de servicio de maquillaje y peluquería
- Animación infantil para los niños
- Servicio de autobuses
- Música en directo para ceremonias y cócteles
- Fotógrafo
- Caricaturista
- Maestro de ceremonias
- Wedding Planner
- Venenciador
- Escanciador



MESAS TEMÁTICAS

- Mesa de mariscos
- Mesa ahumados y ceviches
- Mesa de sushi
- Puesto de huevos
- Pulpeiro
- Mesa de panes y quesos
- Mesa de ibéricos
- Parrillada de pescados, carnes y mariscos
- Barra de cocktails
- Barra de limonadas y zumos naturales
- Carrito de perritos calientes, hamburguesas
- Palomitas y algodón de azúcar
- Manzanas caramelizadas
- Fuente chocolate



LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO INCLUYE:

- Cóctel
- Menú elegido
- Bodega
- Prueba de menú
- Cortador de jamón
- Minutas con nombre de los novios e invitados.
- Protocolo de mesas
- Decoración y floristería
- Elección de mantelería
- Recena
- Mesa de chuches
- Alojamiento y desayuno en suite



La **Reserva de** la fecha para un banquete de boda se hará mediante la firma de un contrato de servicio y la entrega de 1.000 € en concepto de señal. En base a la Ley 7/2012 de 29. Octubre, los pagos en efectivo se limitan a 2.500€.

El **Montaje** del salón/bodega se realiza con mesas redondas de 8 a 10 comensales o bien como el cliente solicite.

Una vez conozcan el número de invitados les facilitaremos un plano para **la distribución de comensales**.

El número definitivo de invitados nos debe ser facilitado al menos 72 horas antes, considerándose este número como la cantidad de cubiertos contratados. Si estos no se sirvieran, se cobraría el 100% del precio del menú.

Si el cliente deseara celebrar la **ceremonia en la Capilla o Jardín**, tendría un coste Adicional de 500,00€ + IVA.

Hacienda Zorita cuenta con servicio de **DJ u orquesta**,.

La **Barra Libre** después de la cena o almuerzo tiene un coste de 15.00 € + IVA las 2 primeras horas por comensal (rogamos consulten condiciones de ampliación de horas).

Menú degustación gratuito para 6 personas (para bodas superiores a 100 comensales).

Cortador de jamón incluido (para bodas superiores a 100 comensales)

Para los invitados que quieran disfrutar de una **Estancia** en nuestro Hotel, ofrecemos una tarifa especial con régimen de Alojamiento y Desayuno.

Exclusividad de espacios parcial/total si el cliente lo desea.

Si la boda se celebra en los meses de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre o Diciembre, Hacienda Zorita hará un 10% de **descuento** sobre el precio del menú elegido. Así mismo se celebrará este descuento en las bodas celebradas de domingo a jueves durante todo el año.

