



Dossier de Bodas - Hospes Palacio de San Esteban 2016



El Hotel 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.

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, que precede al Salón El Monje, con capacidad para 120-130 personas.



Cóctel [60 minutos]

Snacks de bienvenida en mesa

Almendras fritas

Torreznos ibéricos

Selección de olivas

Encurtidos

Patata chip artesana

Dip de guacamole

Aperitivos:

Esfera de foie con mousse de avellanas

Muslitos de codorniz con salsa de soja y canela

Concha ibérica glaseada con Campari

Tartar de langostino y aguacate cremoso

Crujiente de morcilla y manzana ácida

Wanton frito de pato a la naranja

Croqueta ibérica

Croqueta de chipirón

Patatas meneás

Risotto con setas y crema de Parmesano



Gazpachos y cremas frías y calientes (a elegir dos):

Gazpacho de fresones

Gazpacho de melocotón

Salmorejo de remolacha

Crema helada de melón

Crema helada de pistacho

Crema de garbanzos con foie

Crema de calabaza con Brie



Córner de quesos:

DOP Torta del Casar

Curado de oveja DOP Las Arribes

Queso azul

Queso semicurado de cabra

Queso de cabra pimentonado

Uvas, frutos secos, mermeladas y panes

Córner de mojito clásico, daiquiri de frutos rojos y daiquiri de piña



Cóctel de 90 minutos [aperitivos extra que incluye]

Mini hamburguesa de morucha
Brocheta de pulpo a la brasa con mojo verde
Ceviche de salmón
Crujiente de lechazo
Caramelo de manitas con boletus
Crema fría o caliente a elegir

Precio cóctel de 60 minutos 18,50 €

Precio cóctel de 90 minutos 25,50 €



Complementad vuestro cóctel

Córner de aguas, té y limonada

(Aguas de sabores, té helados y limonada)

Suplemento 3 € por persona

Córner de arroces

(Arroz de marisco y arroz negro con alioli)

200 € para bodas de hasta 75 comensales, para más comensales incremento de 2 € a partir de esta cantidad

Córner de Sushi

(Una variedad de sushi, una variedad de maki y una variedad de niguri).

400 € para bodas de hasta 75 comensales, para más comensales incremento de 4 € a partir de esta cantidad

Córner de embutidos

(Chorizo ibérico de bellota, salchichón ibérico de bellota, lomo ibérico de bellota, jamón ibérico de bellota, picos, regañás, rosquilletas valencianas y panes variados)

Suplemento por persona de 8 €



Complementad vuestro cóctel

Córner de cremas frías y crudités

(Dos variedades de gazpacho, dos cremas saladas de fruta y cuatro variedades de crudités con salsa)

Suplemento por persona 4 €

Córner de champagne

(Moët & Chandon, G.H. Mumm Cordon Rouge y frutos rojos)

Suplemento 6 € por persona

Córner de vermouth

(Izaguirre, Martini, sangría de cava, manzanilla y fino)

Suplemento 4,5 € por persona

Cortador de jamón

Un jamón ibérico de bellota y cortador 450 €

Dos jamones ibéricos de bellota y cortador 675 €

(Servicio exclusivo del hotel, no está permitido un servicio externo)



Entrantes

Salmorejo con picadillo y jamón D.O. Guijuelo	7 €
Gazpacho de fresas con mousse de hierbabuena	7 €
Gazpacho de melón con helado de aceite de oliva y pepino	7 €
Ajoblanco de ajo negro con carpaccio de tomate y vieira	9 €
Bisqué de carabineros	12 €
Crema de hongos con crujiente de queso zamorano	8 €
Crema de puerros con profiteroles de trufa negra	8 €
Micuit con pastel de miel y cítricos	15 €
Ensalada de pato con foie tostado y pera escarchada	16 €
Tartar de salmón con carabinero y aliño de mango	15 €
Ensalada de rape y bogavante	45 €
Ensalada de atún macerado en estragón y verduras asadas	16 €



Pescados

Bacalao con albahaca, crema de Idiazábal y piñones	21 €
Rape con gazpacho de tomates asados y ajetes tiernos	26 €
Merluza con pastel de marisco y salsa de gamba roja	20 €
Merluza asada con salsa romescu	20 €
Lubina con salsa de tinta de calamar	25 €
Rodaballo con salsa de calabaza y tirabeques	25 €



Carnes

Solomillo de ternera con arroz cremoso de Perretxico	24 €
Solomillo de ternera con salsa de Oporto y frutos rojos	22 €
Solomillo de ternera con queso Arzúa Ulloa y crema de boniato	23 €
Wellington de pintada con foie y piñones	21 €
Carrillera ibérica caramelizada con salsa de higo y patata	20 €
Cochinillo asado en su jugo y pastel crujiente de patata y boletus	20 €
Lechal deshuesado con crema de morcilla y pimientos	26 €
Mar y montaña de codornices con aire de langosta y azafrán	26 €



Sorbetes

Limón al cava

Cosmopolitan

Gin tonic de fresa

San Francisco

Mandarina

Mojito

Manzana verde

Frambuesa

3 €



Postres

Tubo de cacao con crema

de dos chocolates y sorbete de frambuesa 10 €

Tatin de manzana verde con crema y atemperado de avellanas 10 €

Bizcocho red velvet con jalea de arándanos 10 €

Pastel de zanahoria, naranja, frosting

de queso mascarpone y crema inglesa de azafrán 10 €

Fresas con nata con base de pistacho y gominolas de clementina 10 €

Milhojas con crema de vainilla y guirlache de almendras crujientes 10 €

Tarta Ópera 10 €

Sablé de chocolate blanco con frambuesas y mousse de turrón 10 €



Otros menús

Menú infantil

Jamón ibérico de bellota

Croquetitas de la abuela

Cono de fingers de pollo y patatas

Tarta de mousse de chocolate y frambuesa

Refrescos y agua mineral

32 €

Menú Vegetariano

Gazpacho de frutos rojos o crema de trigueros con nubes de mascarpone

Saquitos de verduras asadas y queso Arzúa Ulloa con salsa de soja

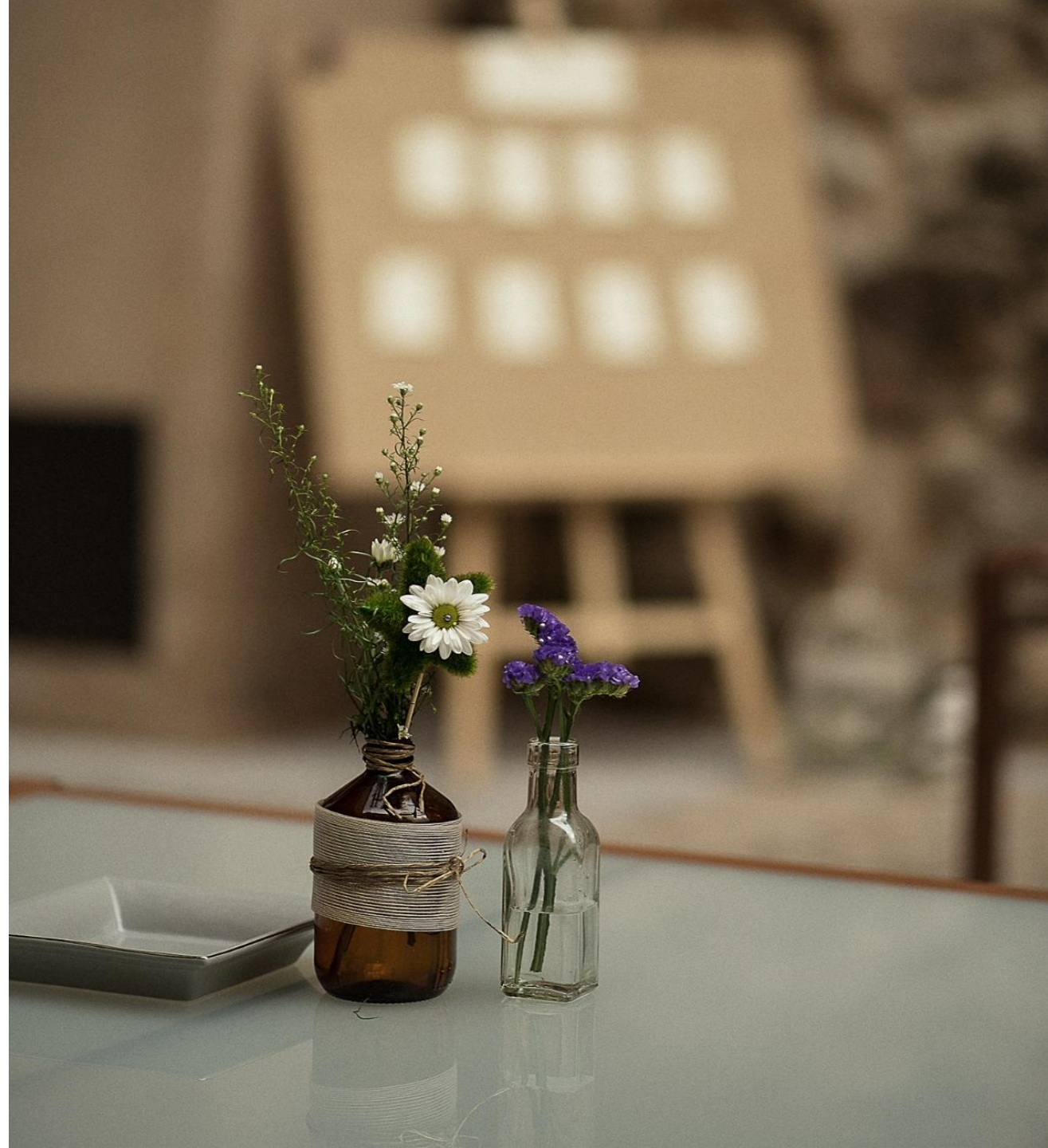
Sorbete a elegir

Arroz meloso de boletus y trufa negra

Postre a elegir

56€ *

***Sobre este valor hay que añadir los precios del cóctel y la bodega elegidos**



Bodegas

Bodega 1

Vinos blancos

Fray Germán Verdejo D.O. Rueda

Diez Siglos D.O. Rueda

Viñas del Vero D.O. Somontano

Conde de Caralt Seco D.O. Cataluña

Vinos tintos

Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero

Orube Crianza D.O.C. Rioja

Finca Sobreño Roble D.O. Toro

Nauta Monastrell Crianza D.O. Alicante

Cavas

Freixenet Vintage reserva

Mia Moscato

Cantosán

1551 Brut Nature de Codorníu

20 €

Bodega 2

Vinos blancos

Valdubón Verdejo fermentado en barrica D.O. Rueda

José Pariente Verdejo D.O. Rueda

Enate Chardonnay D.O. Somontano

You & Me Albariño D.O. Rías Baixas

Vinos tintos

Valdubón Crianza D.O. Ribera del Duero

Orube Alta Expresión D.O. Rioja

Finca Sobreño crianza D.O. Toro

Habla del Silencio Vinos de la Tierra de Extremadura

Cavas

Anna de Codorníu

Malvasía de Freixenet

Brut Barroco de Freixenet

Agustí Torello

30 €



Bodegas

Bodega 3

Vinos blancos

Belondrade y Lurton D.O. Rueda

Enate Gewurtztraminer D.O. Somontano

Terras Gaudas Albariño D.O. Rias Baixas

Habla de ti Sauvignon Blanc Vinos de la Tierra de Extremadura

Vinos tintos

Arzuaga crianza D.O. Ribera del Duero

Marqués de Vargas reserva D.O. Rioja

Elías Mora crianza D.O. Toro

Abadía Retuerta selección especial Vinos de la Tierra de Castilla y León

Habla Nº 12 crianza Vinos de la Tierra de Extremadura

Champagnes

Moët & Chandon

G.H. Mumm Cordon Rouge

60 €

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.



Si te interesa...

Cada evento para nosotros es único, por eso podréis celebrar enlaces totalmente personalizados, tanto en los detalles, como en el menú y la bodega. Aquí os presentamos todas las opciones que os ofrecemos:

Celebración de Boda Civil, ofrecemos dos opciones: la primera incluye espacio, disposición y montaje de treinta sillas blancas vestidas y una mesa de ceremonias, incluyendo un centro floral para la mesa, 300 €. La segunda opción incluye espacio, disposición y montaje de cincuenta sillas blancas vestidas o cincuenta sillas de madera, decoración floral en las primeras cinco filas de sillas, mesa de ceremonias y decoración de la misma, incluyendo centro floral, el precio de este montaje son 500 €. Los montajes de ceremonia se harán o en la primera zona del Patio de los Olivos, o en la Biblioteca.

Podéis consultar más opciones de alquiler otros modelos de sillas o cantidades, así como otras opciones de decoración.



Si te interesa...

Barra libre, se contrata por un mínimo de dos horas, su precio 17 € por persona adulta asistente. Suplemento hora adicional son 3 € por persona adulta asistente.

- **Whisky:** JB, Ballantines, Dyc, Jameson, Cutty Sark, White Label, Johnnie Walker, Passport, Four Roses, Jack Daniel's.
- **Ginebra:** Beefeater, MG, Gordons, Larios, Bombay, Tanqueray, Seagrams.
- **Vodka:** Smirnof, Absolut, Eristoff, Stolichnaya.
- **Ron:** Cacique, Havana 3, Havana 5, Barceló, Brugal, Pampero, Bacardi, Arehucas, Matusalem, Malibú.
- **Varios:** Martini, Pacharán, Cava, Baileys, Torres 10, Cointreau, Tequila, Refrescos, Cervezas, Zumos y Batidos.

Barra libre Premium, el mínimo de dos horas supone un suplemento de 7 € y cada hora adicional de 2 € sobre los precios de la "Barra Libre", siempre por persona asistente. A parte de las bebidas incluidas en el apartado anterior esta barra incluye:

- **Whisky:** Cardhú, Macallan, Dyc 8.
- **Ginebra:** Beefeater 24, Bombay Sapphire, Bulldog, Citadelle, Hendrick's, Martin Miller's.
- **Vodka:** Belvedere.
- **Ron:** Havana 7, Selecto, Flor de Caña 7.
- **Varios:** Tónica Fever Tree.



Si te interesa...

Tarta nupcial, como obsequio os ofrecemos una tarta nupcial, nuestra red velvet naked cake de dos alturas, pero si lo preferís podéis elegir una tarta nupcial fondant la cual lleva un suplemento que dependerá del tamaño de la misma.

A partir de 100 €.

Menús especiales, adaptamos el menú elegido para todo tipo de alergias e intolerancias.

Candy bar o mesa de dulces durante la barra libre 250 € hasta 90 comensales, para más de 90 comensales 300 €. En él se incluyen cinco variedades de golosinas, una de palomitas y dos de dulces (a elegir entre trufas, bombones, mini cupcakes, cake pops, galletas, mini donuts, mini pops, consultar otras opciones), así como la decoración y temática.

Para otro tipo de Candy bar no dudéis en consultarnos.

Discoteca con DJ, incluyendo la tarifa de la SGAE y la utilización del equipo audiovisual, 550 €. El servicio cubre el cóctel, canciones de entrada al salón, tarta, regalos y primer baile, así como la barra libre.

Este servicio es exclusivo del hotel, no se permiten profesionales ajenos a este.

Consultadnos resto de servicios externos como animación, niñera, música en vivo, fotomatón, servicio de wedding planner, fotógrafo, etc.



Si te interesa...

Recena, durante la barra libre tenemos tres opciones: tradicional, americana y gourmet. 8 € por persona adulta asistente.

Tradicional: Empanada de atún con micropisto de verduras, tortilla española con cebolla caramelizada, patatas al vapor con salsa romescu, montaditos ibéricos (chorizo, lomo y salchichón) y tоста de jamón ibérico.

Americana: Pizzeta ibérica, mini perrito con salsa de aguacate y pico de gallo, chips de patata con muselina de curry, mini hamburguesa con foie y frutos rojos, y crujiente de pollo macerado en soja.

Gourmet: Tosta de salmón marinado con crema de cítricos, blinis de orégano con crema de tomate y jamón ibérico, galletas de foie con almendra crocante, crudités con crema de ajo blanco, y hummus con pan de pita y especias.



Información adicional

Celebramos banquetes nupciales desde 70 hasta 130 invitados.

El Salón quedará definitivamente reservado tras la firma del contrato de servicio y la posterior entrega de un depósito de 1.000 €, los cuales serán descontados de la factura final.

Para concretar la confección de su menú, los novios estarán invitados a una prueba para seis personas. Se elabora un menú degustación eligiendo el tipo de cóctel, tres entrantes, tres pescados, tres carnes, tres sorbetes y tres postres, así como dos vinos de cada clase de la bodega elegida. Esta fecha ha de concertarse con al menos treinta días de antelación, de mayo a octubre será solo de lunes a viernes. El menú final elegido estará compuesto de al menos cóctel, entrante, principal, postre y bodega.

La utilización del Patio de los Olivos queda limitada exclusivamente para el servicio del cóctel, en ningún caso podrá ser utilizado después de las 00.00 horas.

Os invitaremos a pasar vuestra noche de bodas en una de nuestras fantásticas suites, así como a celebrar vuestro primer aniversario, obsequiándoos con una estancia de alojamiento, desayuno y una cena degustación en el Restaurante El Monje.



Información adicional

Dispondréis de cuatro plazas de aparcamiento exterior durante la duración del evento.

Para vuestros invitados ofrecemos un descuento del 20% sobre el precio de habitación y desayuno con la mejor tarifa disponible que tengamos para esas fechas.

Los arreglos florales de las mesas del salón, así como la decoración del lugar 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 hotel) la decoración floral que más os guste.

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

Diez días antes de la fecha del evento han de confirmarse el número final de asistentes, la distribución de las mesas y también los diferentes menús especiales que pueda haber en él. En caso de ser menos comensales del número previsto, asumiremos un fallo de hasta un 5% de los comensales confirmados.



Información adicional

Descuento especial del 10% sobre el precio del menú elegido y la barra libre si celebráis vuestra boda un viernes (exceptuando festivos, y meses de julio y agosto) o un domingo (exceptuando vísperas de festivo), y para todas las bodas celebradas entre el 1 de enero al 31 de marzo de 2016, y del 1 de noviembre al 31 de diciembre de 2016, siempre y cuando se llegue al mínimo de comensales establecido (70), y escogiendo un menú completo (al menos cóctel, entrante, principal, postre y bodega).

Todos los precios citados en este dossier incluyen IVA.





Arroyo de Santo Domingo, 3
37001 Salamanca
T (+34) 923 262 296
palaciosanesteban@hospes.com

www.hospes.com