

*Cada ocasión es especial,
cada boda es diferente...*

Por eso, ponemos todo nuestro esfuerzo para que tu boda
sea exactamente como tú deseas.

Con la experiencia adquirida a lo largo de todos estos años puedes tener
la tranquilidad de estar en buenas manos. Nuestro principal objetivo es dar
una respuesta óptima a todas y cada una de las necesidades que requiera
el banquete de boda.

Nuestro asesoramiento en la confección del menú ideal para cada momento,
te aportará confianza y seguridad, claves del éxito en la celebración.

A todo esto, se le suma nuestro equipo humano de cocina,
así como nuestro personal de sala, los cuales garantizan el buen hacer
y la profesionalidad en todos sus eventos.

La calidad en el servicio es nuestro mayor valor, por eso...

Juntos haremos el mejor de los recuerdos.

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Cóctel El Parque

Bodegón de vermut y sangría con patatas chip y encurtidos

Bodegón de quesos de Cantabria, panes y mermeladas

Mousse de queso con gambas y piña

Vasito de mousse de foie con frutos secos y manzana

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Tosta de ibérico con cebolla caramelizada y frutos secos

Gyoza de pato con salsa de Pedro Ximénez

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Croquetas cremosas de jamón Ibérico

Calamares fritos

Bebidas diversas

(Vinos, cervezas, refrescos, cava...)

Precio por persona : 17,00 € (IVA incluido)

Opciones especiales

- Corte de jamón ibérico de bellota a la vista de los invitados (cortador+ 1 jamón para 120 personas) : 600,00 € (IVA Incluido)
- Estación de ibéricos: 5,00€/ persona (IVA Incluido)
- Mesa Cántabra (cocido montañés con su compango): 6,00€/ persona (IVA Incluido)
- Mesa de asado en vivo (zamburiñas y berberechos) : 9,00€/ persona (IVA Incluido)
- Otras opciones: anchoeiras, pulpeiro, sushi... (consultar)

Menú 1

Cóctel El Parque

Ensalada de láminas de jamón ibérico con micuit
y vinagreta de frutos secos

Lomos de merluza del Cantábrico
con gambas y almejas en salsa verde

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Presa ibérica gratinada con queso curado y boletus
en salsa de frutos rojos

Postre, café, cava y licor

Precio por persona : 105,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú 2

Cóctel El Parque

Milhojas de langostinos y carpaccio de pulpo
napado con salsa de erizos de mar

Taco de rape asado con vieira
y reducción de vino de Rueda

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Timbal de secreto ibérico, manzana asada al
Pedro Ximénez y pak choi

Postre, café, cava y licor

Precio por persona : 116,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú 3

Cóctel El Parque

Langosta, rape y langostinos con
vinagreta hecha en casa

Lomo de rodaballo braseado con
salteado de verduras en wok

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Carrilleras de ternera estofadas al estilo tradicional
con verduritas a las trufas

Postre, café, cava y licor

Precio por persona : 118,00 € (IVA incluido)



Menú 4

Cóctel El Parque

Langostinos blanqueados en agua de mar
con mahonesa y vinagreta de vegetales

Merluza rellena de marisco en salsa verde con gambas y almejas

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Taco de solomillo a la plancha con fricasé de setas sobre
base de hojaldre, sus verduritas y salsas al gusto (queso y borgoña)

Postre, café, cava y licor

Precio por persona : 122,00 € (IVA incluido)



Menú 5

Cóctel El Parque

Jamón ibérico de bellota con aceite de Baena

Crepes rellenas de centollo en salsa de carabineros
y langostinos braseados

Lomo de merluza emparrillada sobre berenjena y centollo
con salsa de pimientos choriceros

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Lechazo asado al horno con patatas panaderas y su ensalada

Postre, café, cava y licor

Precio por persona : 126,00 € (IVA incluido)

IVA incluido



Menú 6

Cóctel El Parque

Timbal de gambón rojo con aguacate,
piña y esferas de mango

Lubina asada con pulpo emparrillado
y salsa de trufas

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Paletilla de lechal confitada al aroma de tomillo con
patata panadera y verduritas

Postre, café, cava y licor

Precio por persona : 128,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú Cóctel

Bodegón de quesos de Cantabria, panes, mermeladas y frutos secos
(Cabra Baro, Mezcla Baro, Ahumado Aliva, Picón Tresviso,
Flor Del Pas, Oro De Prases)

Bodegón de ibéricos con sus panes y tortas
(Jamón, lomo, salchichón, morcón y cecina de vacuno)

Mesa Cántabra

(Cocido montañés con su compango y talos de chorizo y morcilla)

Mesa de asado de marisco en vivo
(zamburiñas y berberechos)

Mousse de queso con gambas y piña

Tosta de ibérico con cebolla caramelizada

Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoa

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Tartaleta de gambas con salsa de erizos de mar

Tosta de sobao con queso Las Garmillas y anchoa



Cucharita de pulpo con espuma de patata

Crema de cigalitas

Gyoza de pato con salsa de Pedro Ximénez

Tosta de cecina y queso de cabra caramelizado

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Brocheta de tataki de atún con salsa de ostras

Brochetas de gambas y verduritas emparrilladas

Brocheta de secreto ibérico y tomatito cherry

Brocheta de solomillo con verduras

Degustación de postres

(Degustación de pastelitos, delicias caseras de arroz con leche, natillas con crujiente de canela, mini hojaldre de manzana y quesada pasiega)

Café, cava y licor

Precio por persona : 103,00 € (IVA incluido)

BPV

Postres

Para el momento más dulce del día puede elegir entre nuestra selección de tartas, como son la tarta de hojaldre, San Marcos, de turrón, trufa negra y blanca, Saint Honoré, etc. combinándolas con una selección de helados al gusto.

Bodega

Todos nuestros menús están valorados con las siguientes referencias, sin olvidar que los novios tienen la opción de elegir a su gusto:

- Tinto D.O Rioja Campillo Cr.
- Rosado D.O Rioja Gran Feudo Chivite
- Blanco Barbadillo Castillo de San Diego
- Cava Freixenet Vintage Brut Nature

Después del café, cada invitado podrá elegir su copa de licor, combinado, etc. para poner fin al menú y comenzar con la barra libre.

BPV

Otros entrantes

- Ensalada de langosta y langostinos sobre lecho de vegetales y hortalizas con vinagreta de kaki y salsa de erizos de mar
- Vol au vent relleno de centollo con langostino braseado sobre crema de cigalitas
- Ensalada de cigalitas y langostinos con salsa de erizos de mar
- Bogavante braseado con sal de mar
- Ensalada de bogavante en confitura de ciruelas con salsa de erizos de mar

Otros pescados

- Lomo de merluza en salsa marinera
- Rape relleno de marisco en salsa verde con gambas y almejas
- Taco de bacalao asado sobre pisto y verduritas en tempura
- Medallones de rape en salsa marinera con langostinos y almejas

Otras carnes

- Solomillo al foie con salsa de trufas
- Solomillo ibérico fileteado con salsa de vino dulce y micuit
- Rabo de buey deshuesado con verduritas y chutney caramelizado de mango
- Escalopines de solomillo rellenos de fricasé de setas con salsa de trufas

BPV

Tu boda en 2022

Cóctel El Parque

- Bodegón de vermut y sangría con patatas chip y encurtidos
- Bodegón de quesos de Cantabria, panes y mermeladas
- Aperitivos variados
- Bebidas

Menú

Milhojas de langostinos y carpaccio de pulpo napado con salsa de erizos de mar

Lomo de rodaballo braseado con salteado de verduritas al wok

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Paletilla de lechal confitada al aroma de tomillo
sobre patata panadera y verduritas naturales

Tarta nupcial con su helado

Bodega, Café, Cava y Licor

*

Barra Libre hasta las 00:00h - Panel de donuts -

Recena

Precio por persona : 147,00 € (IVA incluido)



Menú infantil

Entrantes fríos y calientes:

jamón y lomo ibéricos, pudín de marisco, langostinos,
rabas, croquetas, y pinchitos de lomo

2º a elegir:

escalopines a la milanesa, entrecot o nuggets de pollo
acompañado de patatas fritas

Tarta acompañada de helado

Bebida

Agua, refrescos, zumos

Precio por niño: 40,00€ (IVA incluido)

BPV

Recena

Opción 1:

Canapés variados

Lomo y jamón Ibérico

Cecina de vacuno

Quesos regionales variados

Medianoches vegetales, de jamón y lomo

Mini hamburguesitas

Fritura variada: rabas, pinchitos de lomo, croquetas caseras, gambas orly

Dulces de la casa: quesada pasiega, arroz con leche, natillas caseras, hojaldres

Precio por persona: 15,00€ (IVA incluido)

Opción 2:

Mini hamburguesitas

Pinchos de tortilla

Minipizzas variadas

Perritos

Precio por persona: 8,00€ (IVA incluido)

Y además

- Noche de bodas en el Gran Hotel con desayuno buffet y acceso al circuito termal Templo del Agua (*a partir de 50 invitados adultos*).
- Autobús gratis (*a partir de 100 invitados adultos*).
- Descuento en tratamientos de belleza y antiestrés para los novios en nuestro balneario.
- Silla Chiavari color champagne.
- Mantelería a escoger entre más de 45 modelos.
- Panel de donuts incluido con la barra libre.
- Tarta de corte especial.
- Seating plan y minutas personalizados.
- Decoración de flor natural en mesa.
- Invitación a la prueba del menú para 6 comensales (*a partir de 80 invitados adultos*).
- Fin de semana en nuestro balneario en régimen de media pensión con acceso al Templo del Agua (*a partir de 100 invitados adultos*).
- Tarjetas de acceso 2x1 al templo del agua, personalizadas con el nombre de los novios para todos los invitados.
- Platos adaptados para necesidades especiales (celiaquía, alergias, intolerancias, etc.)
- Montaje de la boda civil dentro de nuestros jardines. Coste: 150,00 € (IVA Incluido).

**Cualquiera de estos obsequios no serán canjeables por otros servicios*

BPV

Preguntas Frecuentes

¿Cómo puedo realizar la reserva de salón y día para mi boda?

Se firmará un contrato de “Reserva de salón” y se efectuará una entrega a cuenta de 600,00 € (IVA Incluido) en concepto de fianza y gastos de organización, la cual solamente se devolverá después de la realización efectiva del evento.

El día después del evento se facturará el total y será abonado en un plazo de 15 días después de la emisión de la factura. En dicha factura estará reflejado el importe correspondiente a los Derechos de Autor.

¿Los precios de los menús son los mismos en cualquier época del año y para cualquier número de invitados?

Todos los precios de nuestros menús están valorados para eventos de **100 o más** comensales adultos (para eventos inferiores, consultar tarifas). Bodas en viernes, domingo y de invierno consultar promociones.

Los precios se revisan anualmente y se aplicarán las tarifas vigentes del año en el que se realice el evento. Asimismo, los precios de los platos pueden sufrir modificaciones según precio de mercado.

¿Pueden mis invitados repetir algún plato?

Todos los precios de nuestros menús incluyen la repetición de los platos de carne o pescado. Dicha repetición incluye un máximo del 10% del número total de invitados.

¿Puedo elaborar un menú a medida?

Si su idea es diferente y desea realizar algunos cambios o confeccionar otro tipo de menú, con mucho gusto se lo valoraremos. No está permitido que se traigan productos de consumo externo al evento.

¿Cómo funciona el servicio de Barra Libre?

En el salón del banquete:

- Bodas de día completo, hasta las 00:00h: 24,00 € / persona (IVA Incluido)
- Bodas de almuerzo, hasta las 20:00h: 14,00 € / persona (IVA Incluido)
- Bodas de cena, hasta las 04:00h: 14,00 € / persona (IVA Incluido)

¿Cuándo debo confirmar el número de invitados?

Se confirmará el número final de asistentes al evento 10 días antes del mismo, permitiendo una variación de un 5% hasta el día antes del evento. Se facturarán los comensales previstos el día antes del evento.

¿Existe menú para mis proveedores?

Si alguno de tus proveedores, como el fotógrafo, el Dj o cualquier otro profesional, quiere comer ese día estaremos encantados de servirles, siendo el coste del menú de 40,00 € (IVA Incluido) por persona. Se ruega confirmación del número total de menús requeridos con al menos 7 días de antelación.

¿Puedo personalizar con decoración externa mi evento?

Cualquier profesional será bienvenido a nuestro hotel, pudiendo ejercer su trabajo. El hotel no se responsabilizará de este servicio.

En el caso de querer la colocación de elementos de decoración por parte de nuestro equipo, tendrá un coste de 150,00 € (IVA Incluido).

Información y Reservas :

942 59 80 61 / 683 70 24 41 — eventos@balneariodepuenteviesgo.com