

*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

\*\*\*

Croquetería: estación de croquetas variadas

\*\*\*

Salmorejo con crujiente de ibérico

Vasito de crema de queso de cabra con tomate y cecina

Tosta de sobao con queso Las Garmillas y anchoa

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Gyoza de pato con salsa de Pedro Ximénez

Brocheta de pollo al curry con langostinos

Vol au vent de vieiras y gambas con crema de carabinero

Calamares fritos

Bebidas diversas (vinos, cervezas, refrescos, cava...)

## Opciones especiales

- Corte de jamón ibérico de bellota a la vista de los invitados (cortador+ 1 jamón para 120 personas) : 650,00 € (IVA Incluido)
- Estación de ibéricos: 6,00€/ persona (IVA Incluido)
- Estación de quesos, panes y mermeladas: 5,00 €/persona (IVA Incluido)
- Mesa Cantabra (cocido montañés con su compango): 6,00€/ persona (IVA Incluido)
- Mesa de asado en vivo (zamburiñas y almejas) : 9,00€/ persona (IVA Incluido)
- Otras opciones: anchoeiras, pulpeiro, sushi... (consultar)

# Menú 1

Cóctel El Parque

\*\*\*

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

\*\*\*

Lubina a la media sal con reducción de albariño, boletus  
emparrillados y vinagreta de tomate

\*\*\*

Sorbete de limón y sopa natural de piña

\*\*\*

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

\*\*\*

Postre, café, cava y licor

\*\*\*

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

**Precio por persona : 137,00 € (IVA incluido)**

**BPV**

# Menú 2

Cóctel El Parque

\*\*\*

Ensalada de cecina de León con queso de cabra caramelizado

\*\*\*

Lomo de rodaballo con su pilpil y verduritas crujientes

\*\*\*

Sorbete de limón y sopa natural de piña

\*\*\*

Ravioli de rabo de novilla estofado al vino tinto  
y hojaldrito de manzana

\*\*\*

Postre, café, cava y licor

\*\*\*

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

**Precio por persona : 141,00 € (IVA incluido)**

BPV

# Menú 3

Cóctel El Parque

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Sorbete de limón y sopa natural de piña

\*\*\*

Lechazo asado al horno con ensalada  
y patata panadera

\*\*\*

Postre, café, cava y licor

\*\*\*

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

**Precio por persona : 146,00 € (IVA incluido)**

# BPV

# Menú 4

Cóctel El Parque

\*\*\*

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

\*\*\*

Machote asado con langostinos  
emparrillados al aroma de tomillo

\*\*\*

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

\*\*\*

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

**Precio por persona : 153,00 € (IVA incluido)**

**BPV**

# Menú 5

Cóctel El Parque

\*\*\*

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

\*\*\*

Merluza en lomo con gambas y almejas  
en salsa verde

\*\*\*

Sorbete de limón y sopa natural de piña

\*\*\*

Solomillo al foie con salsa de trufas y verduritas

\*\*\*

Postre, café, cava y licor

\*\*\*

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

**Precio por persona : 158,00 € (IVA incluido)**

# BPV

# Menú 6

Cóctel El Parque

\*\*\*

Crepes rellenos de centollo en salsa de carabineros con langostinos  
braseados y verduritas

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

**Precio por persona : 161,00 € (IVA incluido)**





# Menú Cóctel

Bodegón de quesos de Cantabria, panes, mermeladas y frutos secos  
(*Cabra Baro, Mezcla Baro, Ahumado Aliva, Picón Tresviso,*  
*Quesoba y Gomber*)

\*\*\*

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 almejas*)

\*\*\*

Mousse de queso con gambas y piña

Tartar de salmón marinado sobre tosta de centeno

Vichyssoise con láminas de bacalao y tomate concassé

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Gilda con anchoa de Santoña

Tosta de sobao con queso Las Garmillas y anchoa

BPV

Mini ensalada de perlas de mozzarella y tomate a la albahaca  
Tosta de cecina y queso de cabra caramelizado  
Cucharita de pulpo con espuma de patata  
Hojaldrito de pato confitado y boletus con manzana y reducción de PX  
Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo  
Mini taco de pulled pork con shot de margarita  
Vol au vent de vieiras y gambas con crema de carabinero  
Brocheta de secreto ibérico y tomatito cherry  
Cazuelita de arroz marinero

\*\*\*

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

\*\*\*

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

**Precio por persona : 139,00 € (IVA incluido)**

**BPV**

# Postres

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

También puede apostar por otras opciones más actuales como el dúo de chocolates , nuestro semifrío de queso o el cono de avellana (consultar tarifas).

# 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

- Vol au vent de hojaldre casero relleno de centollo con langostinos braseados sobre crema de cigalas
- Bogavante braseado con sal de mar
- Ensalada de langosta y langostinos sobre lecho de vegetales y hortalizas con vinagreta y salsa de erizos de mar
- Ensalada de bacalao confitado con verduras asadas, salsa de ajo y vinagreta de tomate Cherry
- Mézclum de langosta, rape y langostinos con su vinagreta hecha en casa

## Otros pescados

- Taco de bacalao asado sobre pisto y verduritas en tempura
- Medallones de rape en salsa marinera con langostinos y almejas
- Merluza asada con brocheta de langostinos, salsa de ajetes y vinagreta de cebollino
- Lomo de rodaballo asado con verduritas en wok
- Merluza rellena de centollo en salsa verde con gambas y almejas
- Lubina asada con pulpo emparrillado y salsa de trufas

## Otras carnes

- Presa ibérica gratinada con queso curado y boletus en salsa de frutos rojos
- Solomillo de ibérico fileteado con salsa de vino dulce y micuit
- Bombón de rabo de buey con verduritas y chutney caramelizado de mango
- Timbal de secreto ibérico, manzana asada al Pedro Ximénez y pak choi
- Escalopines de solomillo rellenos de fricasé de setas con salsa de trufas

BPV

# 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, delicias de pollo o pasta boloñesa  
acompañado de patatas fritas

\*\*\*

Tarta acompañada de helado

\*

Agua, refrescos, zumos

**Precio por niño: 45,00€ (IVA incluido)**

# BPV

# Y además

- Recena: Mini hamburguesitas/ Pinchos de tortilla/ Mini pizzas variadas/ Perritos calientes
- Noche de bodas en el Gran Hotel con desayuno buffet y acceso al circuito termal Templo del Agua (*a partir de 50 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 personalizadas.
- Decoración de flor natural en mesa.
- Invitación a la prueba del menú para 6 comensales (*a partir de 80 invitados adultos*).
- Platos adaptados para necesidades especiales (celiaquía, alergias, intolerancias, etc.)
- Montaje de la boda civil dentro de nuestros jardines. Coste: 200,00 € (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 lo valoraremos. No está permitido que se traigan productos de consumo externo al evento.

## ¿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 45,00 € (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. Dicho material ha de retirarse el mismo día de la boda. El hotel no se responsabilizará de este servicio.

## Información y Reservas :

683 70 24 41 // 638 75 65 00 — [eventos@balneariodepuenteviesgo.com](mailto:eventos@balneariodepuenteviesgo.com)