

*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

Saquito de bacalao sobre crema de pimientos rojos

Brocheta de pollo crujiente con cremoso de patata y curry

Vol au vent de vieiras y gambas con crema de carabinero

Rabas

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 Cántabra (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

Vol au vent de hojaldre casero relleno de centollo con langostinos braseados sobre crema de cigalas

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

Sorbete de limón y sopa natural de piña

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

Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena

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



Menú 2

Cóctel El Parque

Langostinos cocidos en agua de mar
con vinagreta o mahonesa

Merluza rellena de marisco en salsa verde
con gambas y almejas

Sorbete de limón y sopa natural de piña

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

Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 145,50 € (IVA incluido)

BPV

Menú 3

Cóctel El Parque

Ensalada de bacalao confitado con verduras asadas, salsa de ajo y vinagreta de tomate Cherry

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

Sorbete de limón y sopa natural de piña

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

Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 149,00 € (IVA incluido)



Menú 4

Cóctel El Parque

Ensalada de cecina con queso de
cabra caramelizado

Machote asado con langostinos
emparrillados al aroma de tomillo

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Lechazo asado al horno con ensalada
y patata panadera

Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 154,00 € (IVA incluido)



Menú 5

Cóctel El Parque

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

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

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Escalopines de solomillo rellenos de fricasé
de setas con salsa de trufas

Postre, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena

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



Menú 6

Cóctel El Parque

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

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

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, bodega, café y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 164,00 € (IVA incluido)

Menú Cóctel

Bodegón de quesos nacionales, panes, mermeladas y frutos secos

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

Mesa Cantabra

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

Mesa de asado de marisco en vivo

(zamburiñas y almejas)

Mousse de aguacate y queso mascarpone con picada de gambas

Tartar de salmón marinado sobre tosta de centeno

Gilda con anchoa de Santoña

Tosta de sobao foie y mermelada de tomate

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

BPV

Mini ensalada de perlas de mozzarella y tomate a la albahaca

Tosta de cecina y queso de cabra caramelizado

Vasito de ajoarriero con crema de pimientos del piquillo
y tartar de bacalao ahumado

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Gyoza de pato con salsa de PX

Brocheta de pollo crujiente con cremoso de patata y curry

Brocheta de solomillo con verduritas

Mini taco de pulled pork

Vol au vent de vieiras y gambas con crema de carabinero

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)*

Bodega, café, y licor

Barra libre en el salón hasta las 00:00h

Precio por persona : 142,00 € (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 como el dúo de chocolates, nuestro semifrío de queso, etc... (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. / D. O Ribera Portia Cr.
- Rosado Marqués de Cáceres Excellens
- Blanco Marqués de Cáceres Excellens
- 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

- Bogavante braseado con sal de mar
- Ensalada de láminas de jamón ibérico con micuit y vinagreta de frutos secos
- Mézclum de langosta, rape y langostinos con su vinagreta hecha en casa
- Ensalada de langosta y langostinos sobre lecho de vegetales y hortalizas con vinagreta y salsa de erizos de mar
- Ensalada de gambón rojo con salmón marinado

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 en lomo con gambas y almejas en salsa verde
- Lubina asada con pulpo emparrillado y salsa de trufas

Otras carnes

- Presa ibérica gratinada con queso curado y boletus en salsa de frutos rojos
- Terrina de lechazo asado a baja temperatura con su reducción, compota de manzana a la vainilla y patatas risoladas
- Confit de pato al Pedro Ximénez con berenjenas asadas y setas
- Bombón de rabo de buey con verduritas y chutney caramelizado de mango
- Solomillo al foie con salsa de trufas y verduritas
- Ravioli de rabo de novilla estofado al vino tinto y hojaldrito de manzana

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.
- Mantelería a escoger entre más de 50 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:
 - *hasta 50 invitados adultos: para 2 comensales*
 - *hasta 80 invitados adultos: para 4 comensales*
 - *a partir de 81 invitados adultos: para 6 comensales*
- Platos adaptados para necesidades especiales (celiaquías, alergias, intolerancias, etc.)

**Ninguno de estos obsequios 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 1.000,00 € (IVA Incluido) en concepto de fianza y gastos de organización, la cual solamente se devolverá después de la realización efectiva del evento.

El 50% del importe total se abonará una semana antes de la fecha del evento, y la cantidad restante se pagará una vez emitida la factura tras la realización del mismo, en un plazo de 7 días. En dicha factura estará reflejado el importe correspondiente a los derechos de autor (SGAE: 140€).

¿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.

¿Puedo celebrar mi boda civil en las instalaciones?

Sí, el montaje de la boda civil dentro de nuestros jardines tiene un coste de 200,00 € (IVA Incluido) e incluye la mesa de los oficiantes, el sofá para los novios y la colocación de las sillas de los invitados. Oficiante y cualquier otro elemento de decoración se encargarán los novios.

¿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