

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Estimados Clientes,

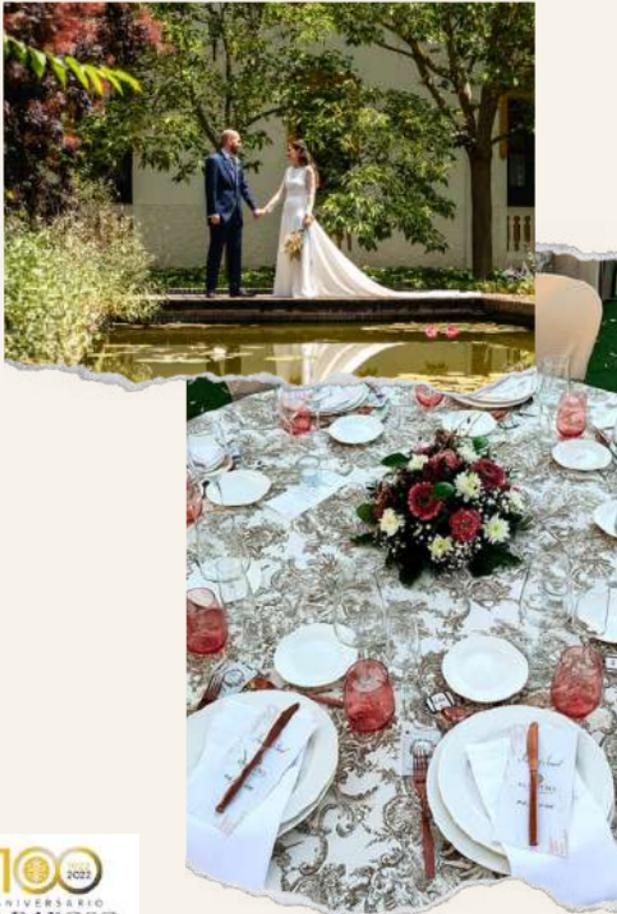
En el Hotel Balneario El Raposo contamos con unas instalaciones ideales para la realización de cualquier evento y celebración, tanto familiar como empresarial, en cualquier época del año. Aquellos que decidáis celebrar vuestro evento con nosotros, habréis elegido un lugar diferente y exclusivo. Solo celebramos una boda al día. Cuidamos de vuestros invitados confeccionando a medida menús para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos...

PRUEBA DE MENÚ. Todas nuestras parejas disfrutarán de una prueba de menú para 6 comensales.

Se seleccionarán, de entre los platos y canapés detallados en este dossier, 6 aperitivos, 2 primeros platos, 2 sorbetes, 2 segundos platos y 2 postres. El día de la prueba se les explicará la carta de vinos tintos, vinos blancos y cavas incluidos en los menús. Dado el carácter gratuito de la prueba, los días para realizarla, será de lunes a viernes (excepto días festivos).

Una vez realizada la prueba de menú, los novios, junto con la jefe de restauración, elegirán el menú del evento, así como todos los componentes: mantelería, vajillas, cubertería, etc.

Una vez finalizada la prueba de menú, se comunicará la elección de carne o pescado, o si se prefiere algunas de las sugerencias del chef.



MENUS DE BODA 2023

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

DEPÓSITO. Para la formalización de la reserva de la fecha de boda se realizará un anticipo de 1000€. A 15 días antes de la celebración, se procederá a realizar otro pago por importe de 3000€, todo ello, a descontar en la factura y pago total de la celebración.

En caso de anulación posterior a la reserva y NO realización del evento, el depósito quedará en poder del Hotel-Balneario El Raposo en concepto de daños y perjuicios por haber tenido bloqueada la fecha.

CEREMONIA CIVIL. Nuestros jardines exteriores son el emplazamiento ideal para celebrar vuestro enlace civil en un entorno de naturaleza en compañía de la familia y los seres queridos. Se incluye sin coste:

- 50/60 sillas vestidas con funda blanca o beige
- Mesa de ceremonia
- Equipo de sonido con microfonía

Cualquier otra decoración o necesidad personalizada (flores, alfombra, carpas, etc.) contamos con profesionales que os podrán asesorar y presentar opciones bajo presupuesto.



MENUS DE BODA 2023

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Además ponemos a su disposición **mesa de aguas**, de frutas o mineral, para sus invitados cuyo coste es a partir de 120 € según el número de invitados.

Disponemos de varios espacios en exteriores y jardines para realizar el **cóctel**. En función del menú elegido su duración es de 60 min ó 90 min. Las mesas incluyen decoración floral según los estándares y preferencias del Hotel- Balneario, así como la minuta y protocolo de mesas impresos.

El número de invitados definitivo se confirmará por parte de los novios, junto con la distribución de las mesas, 15 días antes de la celebración del evento.

El pago del evento se realizará en un plazo no superior a 24 horas hábiles posteriores a la celebración del evento.



APERITIVOS FRÍOS



1. Jamón Ibérico de Bellota
2. Tabla de ibéricos (lomo, morcón y salchichón)
3. Tablas de quesos nacionales (oveja curado, Rulo de cabra, cabra curado, cabra pimentón, oveja reserva)
4. Tablas de quesos Gourmet internacionales (Cheddar, oveja y arándanos, trufado de pesto, trufado de verduras, brie)
5. Drink Martini de ajo blanco con gin melón
6. Cherry relleno de mozzarella y sal de aceituna morisca
7. Binomio de macarons de foie e Idiazábal
8. Miniblinis de wagyu, gominola de cereza de Jerte y coco al wasabi
9. Chato de cachelos al pimentón con pulpo a feira
10. Tartar de aguacate, anchoas, burrata y huevas de arenque ahumado
11. Mousse de ventresca de atún y pimientos asados
12. Carpaccio de presa ibérica escabechada
13. Cubilete de salmorejo con huevo de codorniz
14. Atún marinado con pipeta de cítricos
15. Copa cóctel de ensalada de perdiz escabechada
16. Lollipops de foie y chocolate negro
17. Tartar vegetal de remolacha y alcaparras
18. Cucharita de espuma de zorongollo con algodón de mojama
19. Baba ganoush con chips de verduras
20. Ensaladilla de remolacha bañada en miel y alga wakame

APERITIVOS CALIENTES



1. Mini hosomaki de ibérico asado a baja temperatura con pipeta teriyaki
2. Lingote de pasta brick de cochinito confitado y manzana asada.
3. Piruleta de langostino crujiente
4. Conos de rabas de calamar con alioli de piquillos
5. Brocheta de pollo asado en salsa teriyaki
6. Palitos de verduras con salsa romesco
7. Vol a vant de bacalao y holandesa gratinada
8. Pulpo salteado a la Vera con patatas especiadas
9. Gyozas de verduras y leche de tigre en salsa japonesa
10. Gambón austral con alioli de ajo negro
11. Bocado de pularda con mostaza y miel
12. Focaccia de cebolla caramelizada, rulo de cabra y mermelada de tomate
13. Risotto de arroz arborio con calabaza y té matcha
14. Burguer ibéricas y queso curado con mostaza y pepinillo
15. Mini hamburguesa de langostinos, alga wakame y salsa tártara
16. Delicia de puerro, zanahoria y dátiles
17. Mini quiches de gambas y queso cremoso
18. Fajitas tex mex de pollo y guacamole
19. Bombitas de morcilla y piñones
20. Croquetas de rulo de cabra y cebolla caramelizada

MENUS DE BODA 2023

MENÚ LA COCHINITA

Doce opciones de cóctel a elegir - Duración 60 minutos

Binomio de marisco (Gambas y langostinos de la costa)

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Carrilleras de la dehesa de Extremadura estofadas con ajonjolí y patatas especiadas

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 74,50 €



MENUS DE BODA 2023

MENÚ DOÑA FERNANDA

Doce opciones de cóctel a elegir - Duración 60 minutos

Mariscada especial al centro para compartir (gambas, langostinos, patas de cangrejo, mejillones al vapor, camarones y buey de mar relleno)

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Milhojas de ibérico con foie en salsa de boletus

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana
Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 76,00 €



MENUS DE BODA 2023

MENÚ FAMILIA HIDALGO

Dieciséis opciones de cóctel a elegir - Duración 90 minutos

Copa Martini con ensalada fresca de marisco y helado termal con hierbabuena (se puede sustituir por perdiz escabechada)

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Presas ibéricas macerada y asada a baja temperatura, atadillo de verduras y parmentier de patatas especiadas

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 85,00 €



MENUS DE BODA 2023

MENÚ FAMILIA CORTÉS

Dieciocho opciones de cóctel a elegir - Duración 90 minutos

Ceviche de aguacate y changurro con pipeta de salmorejo

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Cordero lechal a baja temperatura con tabule de lima y cilantro

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 95,00 €



MENUS DE BODA 2023

SUGERENCIAS DEL CHEF

Alternativa, opción Pescado en lugar de carne

(Se podrá sustituir la opción de carne de cualquier menú por cualquiera de estos pescados sin variar el precio). En el caso de que se desee pescado como primera opción, solicitar presupuesto en función del menú elegido.

- Lomo de lubina con pisto extremeño al hinojo
- Bombón de rape con leche de coco y arroz asiático
- Tronco de bacalao confitado en ajo negro, ajetes y boletus
- Lomo de merluza con velouté de gambas y crema verde

Carnes Gourmet

Solicitar cotización si se prefiere elegir algunas de estas opciones de carne en función del menú elegido.

- Albardado de solomillo ibérico con demi glace y gratín de brócoli
- Medallón de ternera en café de paris y sal de azafrán
- Lingote de cochinillo confitado a baja temperatura con pastel de patatas



BOMBILLAS NEVADAS

Composiciones frías y dulces aromatizadas con frutas y/o licores:

- Limón al cava
- Mandarina
- Mojito
- Manzana verde
- Piña colada
- Mandarina y Cointreau
- Cerezas
- Caipiriña

NUESTRO OBRADOR

- Copa mascarpone y oreo con Lollipops liquido de café
- Cáliz velvet de queso crema aromatizado con cerezas
- Torrija de pan brioche caramelizada con helado de plátano y crocanti de chocolate
- Saquito de chocolate blanco y frutos rojos con espuma de algodón
- Tarta helada de whisky y crocanti de almendra

*Sugerencias de temporada



MENUS DE BODA 2023

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS



Opción 1: pechuga pollo plancha o empanada, croquetas, mini pizzas y patatas fritas.

Opción 2: lomo de cerdo a la plancha o empanado, croquetas, mini pizzas y patatas fritas.

Opción 3: palitos de merluza, mini pizza, croquetas y patatas fritas.

Opción 4: Nuggets de pollo, mini hamburguesa, croquetas y patatas fritas.

Postre

Todos los menús infantiles incluyen

Helado y bebidas

Precio por persona 22 € IVA incluido

(Hasta 14 años)

MENUS DE BODA 2023

MENÚS VEGANOS

Vegano Dama de Noche

1º Tartar de aguacate y quinoa real macerado con vinagreta de lima y cilantro

2º Arroz meloso de boletus y calabaza

Vegano Jazmín

1º Milhojas de verduras a la parrilla con salsa romescu

2º Ñoquis salteados con boloñesa vegana a las finas hierbas

Postre

Bizcocho de zanahoria con helado de avena



MENUS DE BODA 2023

EXTRAS Y SUPLEMENTOS

Cortador de jamón a la vista, suplemento de 150€ por cortador.

Mesas de queso Gourmet:

Opción 1: variedad de quesos nacionales, 220 €/unidad.

Opción 2: variedad de quesos nacionales + fondie de queso, 300€/unidad.

Opción 3: variedad de quesos nacionales, internacionales + fondie de queso, 350€/unidad.

Carros ibéricos extremeños:

Composición ibérica de morcón, salchichón, morcilla patatera, lomo curado, cachuela ibérica, medias lunas de lomo en orza, pan preñado y variedad de panes y crackers, 300€/unidad.

La estimación recomendable es 1 mesa para bodas hasta 150 comensales, 2 mesas de 160 a 250 comensales. Resto consultar.

Rincón de bebidas:

Complemento ideal para refrescar tu día especial: mojito, caipiriña, sangría y rebujito amenizado con snack salados, 250€/unidad.

Estaciones en vivo:

- Estación de arroces y Risottos (arroz negro, arroz de marisco, arroz campestre y alcachofas), 300€/unidad.
- Estación de sushi (maki, niguri, futomaki, gukan, uramaki), 500€/unidad.
- Barca de mariscos variados: langostinos, gambas, cañaíllas, mejillones, camarones), 500€/unidad.
- Suplemento, ostras, cigalas, zamburiñas*, en función de unidades.

Estación nevada de esferificaciones variadas: ron añejo/mango, ron/coco, vodka/hibisco, vermut Golden, gin/tonic, gin/melón (2 opciones sin alcohol: piña colada y mojito), 300€/unidad.



MENUS DE BODA 2023

BODEGA INCLUIDA

Las bebidas incluidas durante el cóctel y el evento serán todas de primeras marcas.

- Agua Mineral
- Cervezas (a consultar cervezas especiales)
- Refrescos
- Vinos Blancos y Tintos (D.O Ribera del Guadiana)
- Cava (Se puede cotizar estación de cavas o champagnes para el cóctel)
- Café e Infusiones

Si desean otras preferencias en vinos no duden en consultar.



MENUS DE BODA 2023

BARRA LIBRE

Se realiza con primeras marcas (J&B, Ballantines, Beefeater, Barceló, Brugal, etc.)
El tiempo mínimo contratado es de 2 horas y el máximo es de 6 horas.

En bodas de más de 120 comensales está incluido el Dj durante 4 horas (suplemento de 100€ x hora adicional).

En caso de que el número de invitados sea menor a 120 personas el coste del Dj será por cuenta de los novios.

- 2 horas 12.00€/persona adulta por el total de asistentes al evento.
- Suplemento hora adicional (1ª)..... 7.00€/persona adulta recuento por hora.
- Suplemento hora adicional (2ª y sucesivas)..... 6.00€/persona adulta recuento por hora.
- Mínimo a facturar por hora de barra libre 300€.

A continuación se detallan algunas opciones de recena o tentempié y sus precios, pudiendo consultar otras opciones y variedades:

Pulguitas de jamón ibérico / montado de lomo en salsa	2.90€
Canapés de Hojaldre salados, 50 uds.....	30,00 €
Medias noches rellenas, bandeja de 30 uds....	25,00 €
(cangrejo/ensaladilla rusa/roquefort/paté)	
Tortillas de patatas	7,50 €
Empanadas grandes (varios sabores)	35,00 €
Pizzas (varios sabores)	8,50 €
Vasitos de migas extremeñas.....	2,50 €

*Todos los precios llevan incluido el 10 % de IVA.



MENUS DE BODA 2023

NOCHE DE BODAS

Para esta noche tan especial, os invitamos a la noche de hotel en régimen de alojamiento y desayuno, con detalles de bienvenida en la habitación y Circuito Termal 60 min + Piscina Climatizada el día después para reponer fuerzas.

En el caso que necesiten habitaciones para sus familiares realizaremos el bloqueo de 10 habitaciones con un precio especial para ellos.

Del mismo modo si vuestros familiares y amigos quieren utilizar los servicios del balneario les realizaremos un 10% de descuento.

Para los más pequeños, si el mínimo de niños es de 10, ponemos un servicio de animadoras de forma gratuita durante la cena del evento.

El volumen de la música en los espacios exteriores (ceremonia civil, cóctel, almuerzos o cenas) será controlado.

No existe la posibilidad de hacer la barra libre en los exteriores, siendo posible para el resto de servicios.

En la Junta de Extremadura existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser utilizados en ningún caso.



MENUS DE BODA 2023

Información y reservas

924 57 07 10

balneario@balneario.net

Les informamos que todas las fotografías que aparecen en este dossier han sido tomadas en nuestras instalaciones, aunque algunos espacios han sido decorados por empresas externas contratadas previamente por nuestros clientes.

