



BODAS 2026

BALNEARIO EL RAPOSO

www.balneario.net

924 57 04 10

balneario@balneario.net





BODAS

2026

Estimados Clientes,

En 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, etc.

Prueba de menú. Todas nuestras parejas disfrutarán de una prueba de menú para 6 comensales para bodas superiores a 100 invitados. En caso de que el número fuera menor al indicado, la prueba de menú se realizaría para los novios (2 personas).

Se seleccionarán 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) en los meses de febrero, marzo, abril, noviembre y diciembre).

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.

Los menús pueden ser combinados entre sí según gustos y deseos, dando lugar a posibles alteraciones en la cotización de cada menú.

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. Además, se enviará por e-mail el menú elegido valorado económicamente para su aceptación en un plazo no superior a 7 días.



BODAS

2026

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

DEPÓSITO. Para la formalización de la reserva de la fecha de boda se realizará un anticipo de 1000€. 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.

El alquiler de los espacios es a partir de 250€ (hasta 200 invitados) e incluye:

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

En función del número de invitados se actualizará el presupuesto.

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

En el caso de que los novios aporten material decorativo será colocado por las personas que ellos designen.

Además ponemos a su disposición **mesa de aguas** (de frutas y mineral) para sus invitados cuyo coste es a partir de 180 €, 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 (menú elegido) y el protocolo de mesas impresos (seating plan).

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 posteriores a la celebración del mismo.

APERITIVOS FRÍOS

1. Jamón Ibérico de Bellota
2. Chacinas de la tierra (salchichón, lomo curado, morcón)
3. Bocados selectos de quesos (oveja curado, oveja reserva, cabra pimentón, cabra curado, mezcla oveja y vaca y picantito)
4. Tagliatelle Italiana (mortadela de trufa, finocchiona, bresaola) maridado con su aperol
5. Bombón de foie y gelée de tomate
6. Brocheta de cherry y mozzarella con polvo de aceitunas
7. Miniblinis de vaca madurada con mahonesa de wasabi y coco
8. Salmorejo de aguacate con polvo de ibérico
9. Espuma de mar y tierra
10. Daditos de salmón y aguacate especiados
11. Finas lascas de jabalí escabechado
12. Crema de tubérculos con brunoise de pulpo al pimentón
13. Crema de tomate estilo Matanegra y uvas
14. Lollipops de foie y chocolate negro
15. Esferas de foie, higos y avellanas
16. Tiradito de ternera con arroz y champiñones
17. Tortiwrap de anchoa del Cantábrico y concasse de tomate
18. Macarons de foie e Idiazábal
19. Tacos de berenjena rellenos de boloñesa de pisto (vegano)
20. Jardineras de la huerta con flores del mar



BODAS

2026

APERITIVOS CALIENTES

1. Crepes de fina crema de puerros y gambas
2. Gramíneas cultivadas de la Vega del Guadiana con calabaza y espirulina
3. Bolitas en tempura de txangurro
4. Cartuchos de calamares de huerta
5. Pincho de daditos de pollo en salsa Yakitori
6. Little wing de pato asadas
7. Palitos de verduras con salsa romesco
8. Lingote de pasta brick de cochinillo confitado y manzana asada
9. Vol a vant de bacalao y holandesa gratinada
10. Burguer ibéricas y queso curado con mostaza y pepinillo
11. Gyozas de langostinos y su coral
12. Pan bao de calamares
13. Pan Italiano con queso gorgonzola y tomate deshidratado
14. Croquetas de rulo de cabra y cebolla caramelizada
15. Tentáculo con parmentier de patata aderezada con ajo negro
16. Buñuelo de setas y ciervo
17. Mini burger de langostinos sobre pan brioche y salsa de azafrán
18. Caramelo de arroz negro con chipirones
19. Crujiente de huevo trufado
20. Wontong de gambas al ajillo
21. Colas de langostino envueltas en arroz inflado
22. Petardo relleno de calamar en su tinta

MENÚ 01

Doce opciones de cóctel a elegir - Duración 60 minutos

Canelón de Perdiz y velouté de foie

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Carrilleras ibéricas de la dehesa de Extremadura estofadas

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco Ribera del Guadiana

Vino tinto Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 80,00 €

MENÚ 02

Catorce opciones de cóctel a elegir - Duración 60 minutos

Arroz cremoso de frutos del mar

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Sorpresa Ibérico a baja temperatura maridado en salsa de mostaza, miel y manzana

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco Ribera del Guadiana

Vino tinto Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 85,00 €



BODAS

2026

MENÚ 03

Dieciséis opciones de cóctel a elegir - Duración 90 minutos

Binomio de gambas y langostinos de la costa

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Lingote de presa Ibérica con queso de cabra, pera caramelizada y sal del Himalaya

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco Ribera del Guadiana

Vino tinto Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 91,00 €

MENÚ 04

Dieciocho opciones de cóctel a elegir - Duración 90 minutos

Almadía de marisco (mejillones ,gambas, langostinos, buey de mar relleno, cañaíllas, y camarones)

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Jamoncito de cochinillo confitado con demiglace de azahar

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco Ribera del Guadiana

Vino tinto Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 99,00 €



BODAS

2026

MENÚ "TIPO CÓCTEL y ESTACIONES"

Veinte opciones de cóctel a elegir - Duración 120 minutos

Además, incluye:

Estación "Quesería".

Rincón de bebidas: mojito, caipiriña, sangría y rebujito amenizado con snacks salados.

Cortador de jamón a la vista.

Postre: surtido de bocaditos dulces.

***La cantidad de cortador de jamón, carros y/o estaciones se estimarán en función del número de invitados.**

Bodega

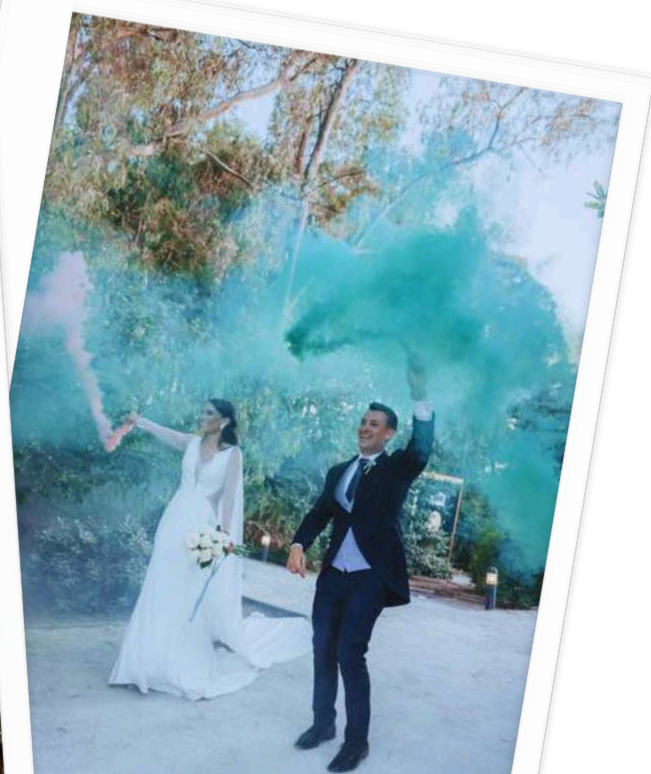
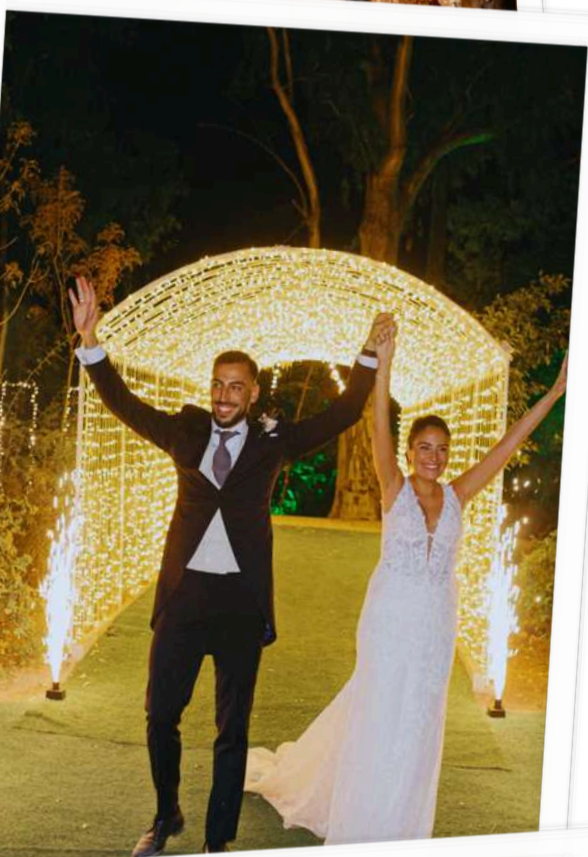
Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco Ribera del Guadiana

Vino tinto Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 97,00 €



MENÚS VEGANOS

Vegano 01

1º Poke bowl (quinoa, edamame, maíz, cherry, frutos secos) aderezado con soja

2º Risotto de hortalizas frescas

Vegano 02

1º Musaka de boloñesa vegana y verduras

2º Ñoquis salteados con pesto rojo

Postre

Semifrío de tofu y cítricos

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

(Selecciona un plato de cada opción)

Opción 1: pechuga pollo plancha o empanada, lomo plancha o empanado, nubes de pollo

Opción 2: croquetas, mini pizzas, mini hamburguesas

Opción 3: patatas fritas, chips de verduras, ensalada verde

Postre

Todos los menús infantiles incluyen helado y bebidas.

**Precio por persona 25 € IVA incluido
(Hasta 14 años)**

A partir de los 14 años, el precio del **menú adolescente** será de 45 € (cóctel y menú infantil).

MENÚ PROFESIONAL

Para fotógrafos, wedding planner u otros profesionales contratados por los novios, ponemos a disposición un menú profesional por 40 €. Consistirá en un entrante a compartir, plato principal y postre (el contratado por los novios para todos los invitados).

SUGERENCIAS DEL CHEF**Alternativa, opción de 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.

- Popieta de lubina y langostinos con muselina del mar y crocanti de apетinas
- Bacalao confitado en su pil pil con trompetas de la muerte
- Bombón 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.

- Paletilla de cordero lechal en su jugo, especiada con romero
- Solomillo de ternera con foie y manzana braseada
- Tournedor de cerdo con velo de papada ibérica y reducción de bearnesa

BOMBILLAS NEVADAS

Composiciones frías y dulces aromatizadas con frutas y/o licores, acompañadas de la experiencia de impregnarte en sabores.

- Piña colada y varilla de vainilla
- Mandarina con jengibre
- Pistacho aromatizado con naranja
- Mojito con varilla de lima
- Mango y sorbo de chocolate
- Manzana verde y leño ácido



BODAS

2026

NUESTRO OBRADOR

- Torrija de pan brioche con chocolate a la taza
- Tarta de Bizcocho de zanahoria y mascarpone
- Mochi Japonés de cheesecake y algodón de azúcar
- Media luna de helado de yogurt con tocino de cielo y caramelo
- Tarta de pistachos con crema inglesa de naranja y miel
- Brownie de chocolate con nueces y helado de frambuesa
- Flat croissant con bola helada

BODEGA INCLUIDA

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

- Agua Mineral
- Cervezas (a consultar precios de cervezas especiales)
- Refrescos
- Vinos Blancos y Tintos (Ribera del Guadiana)
- Cava (Se puede cotizar estación de cavas o champagnes para el cóctel)
- Estación de café e infusiones en la barra libre.

Si desean otras preferencias en vinos de otras D.O. no duden en consultar para su cotización.

EXTRAS Y SUPLEMENTOS

Cortador de jamón a la vista, suplemento de 180€ por cortador.

Quesería:

Desde 380€ hasta 150 comensales (consultar presupuesto para más comensales)

El sabor tradicional de los quesos: oveja curado, rulo de cabra, cabra curado, cabra pimentón, oveja reserva, cheddar, oveja y arándanos, trufados, crema de queso, acompañados de frutos secos y frutas.

Rincón de Chacinas:

Desde 380€ hasta 150 comensales (consultar presupuesto para más comensales)

Selección de nuestra dehesa: Jamón ibérico, morcón, salchichón, morcilla patatera, lomo curado, sobrasada, panceta embuchada, chicharrones y variedad de panes y crackers.

Rincón de cervezas artesanas.

Además de nuestra amplia gama de cervezas disponibles, les ofrecemos una alternativa como Rincón de Cervezas Artesanas, solicite presupuesto.

Experiencias Gastronómicas:

- Estación de arroces y risottos (arroz negro, arroz de marisco, arroz de rojo de tomate seco, piñones y parmesano, y arroz verde de espinacas, queso azul y nueces.), 500€/udad.
- Estación de sushi (maki, nigiri, futomaki, gukan, uramaki), 600€/udad.
- Barca de mariscos variados: langostinos, gambas, cañaíllas, mejillones, camarones), 900€/udad hasta 150 comensales, para más comensales consultar.
- Suplemento, ostras, cigalas, zamburiñas*, en función de unidades.



BARRA LIBRE

Se realiza con primeras marcas (J&B, Ballantines, Beefeater, Barceló, Brugal, etc.)

El tiempo mínimo contratado es de 3 horas y el máximo es hasta las 7 de la mañana.

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

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

- 3 horas 18,00€/persona adulta por el total de asistentes al evento.
- Suplemento hora adicional 8,00€/persona adulta recuento por hora.
- Mínimo a facturar por hora de barra libre 500€.

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	3,00 €
Canapés de Hojaldre salados, 50 uds.....	30,00 €
Medias noches rellenas, bandeja de 30 uds.....	30,00 €
(cangrejo/ensaladilla rusa/roquefort/paté)	
Tortillas de patatas	10,00 €
Empanadas grandes (varios sabores)	40,00 €
Pizzas (varios sabores)	10,00 €
Vasitos de migas extremeñas.....	2,50 €

100
ANIVERSARIO
EL RAPOSO.
HOTEL - BALNEARIO



NOCHE DE BODAS Y OTROS DETALLES

Para los recién casados, en 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 necesitéis habitaciones para vuestros familiares realizaremos el bloqueo de 10 habitaciones con un precio especial para ellos.

INDIVIDUAL 71€ DOBLE 98€ TRIPLE 115€ CUNAS GRATIS
(Precios en régimen de alojamiento y desayuno buffet, IVA incluido)

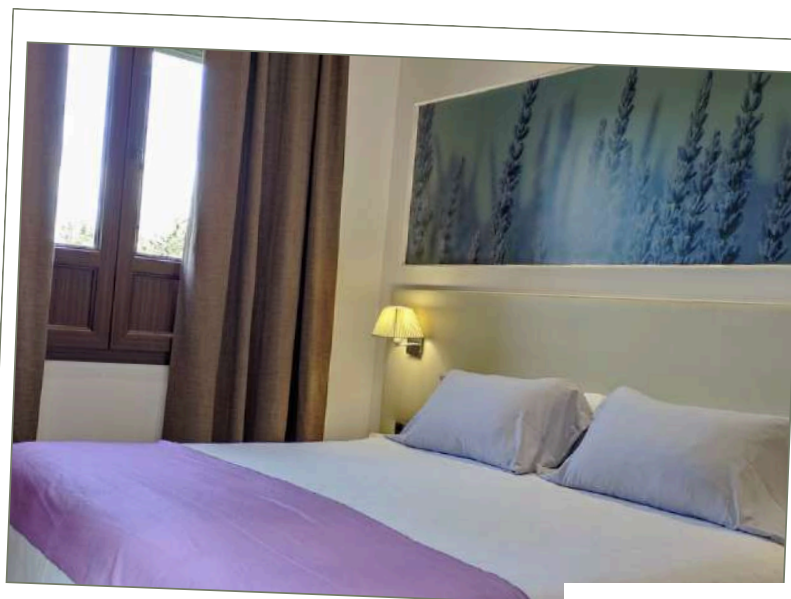
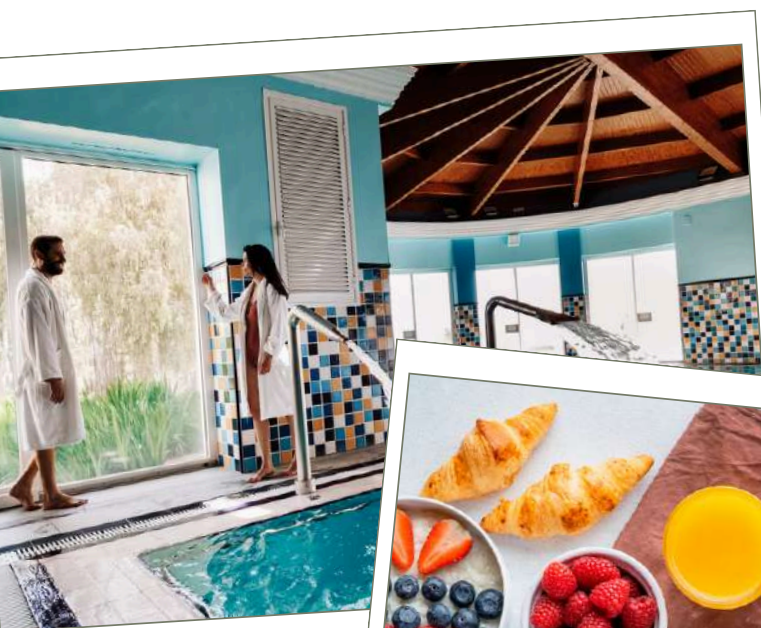
Del mismo modo si vuestros familiares y amigos quieren utilizar los servicios del balneario, les realizaremos un 10% de descuento en todos los tratamientos.

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

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

Todas las barras libres se realizarán en el pabellón de eventos destinados para tal uso. El espacio se compone de una parte interior, habilitada para música y baile con escenario incluido, zona para photocall, candy bar o servicios externos contratados, y otra exterior con una zona chill-out y una barra adicional en función del número total de invitados.

Queda totalmente prohibido el uso de todo tipo de efectos pirotécnicos según normativa vigente, estando únicamente permitido el uso de fuego frío. Rogamos que esta información se haga llegar al resto de invitados.



❶ Información y reservas

☎ 924 57 04 10

✉ balneario@balneario.net

Les informamos que todas las fotografías que aparecen en este dossier han sido tomadas en nuestras instalaciones (algunas con medios propios y otras con medios profesionales), aunque algunos espacios han sido decorados por empresas externas contratadas previamente por nuestros clientes.

Algunas de las empresas de fotografía que nos han aportado las fotos de este dossier son: Ohanna Fotografía, Hojas de Vida, Ramón Fotografía, Juan Luis Gilgado, Erizo fotografías, Miguel Méndez Fotos, Estudio Moare.

