

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



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

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 Villasevil



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

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)

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Menú 1



Cóctel especial

Bodegón de vermut y sangría con patatas chip y encurtidos

*

Bodegón de quesos nacionales, panes, mermeladas y frutos secos

*

Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoas

Gilda con anchoa de Santoña

Tronquito de queso de Tresviso caramelizado

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Mini tartar de atún sobre brioche y mahonesa de soja

Vasito de mousse de aguacate y queso mascarpone con picada de gambas

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Hojaldrito de patata y rabo de toro

Brocheta de pollo crujiente con cremoso de patata y curry

Cazuelita de arroz marinero

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Calamares fritos

Bebidas variadas

Vinos, cervezas, refrescos, cava, etc.

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo



En mesa

Merluza rellena de marisco en salsa
verde con gambas y almejas

Sorbete de limón y sopa de piña natural

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

Postre, bodega, café y licor

Barra libre hasta las 00:00h

Recena

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

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Menú 2



Cóctel especial

Bodegón de vermut y sangría con patatas chip y encurtidos

*

Bodegón de quesos nacionales, panes, mermeladas y frutos secos

*

Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoas

Gilda con anchoa de Santoña

Tronquito de queso de Tresviso caramelizado

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Mini tartar de atún sobre brioche y mahonesa de soja

Vasito de mousse de aguacate y queso mascarpone con picada de gambas

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Hojaldrito de patata y rabo de toro

Brocheta de pollo crujiente con cremoso de patata y curry

Cazuelita de arroz marinero

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Calamares fritos

Bebidas variadas

Vinos, cervezas, refrescos, cava, etc.

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo



En mesa

Langosta, langostinos y rape con vinagreta hecha en casa

Sorbete de limón y sopa de piña natural

Solomillo de cerdo ibérico fileteado con salsa de
vino dulce y micuit

Postre, bodega, café y licor

Barra libre hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 148,50 € (IVA incluido)

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Menú 3



Cóctel Villasevil

Ensalada de cecina de León con queso
de cabra caramelizado

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, bodega, café y licor

Barra libre hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 151,00 € (IVA incluido)

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Menú 4



Cóctel especial

Bodegón de vermut y sangría con patatas chip y encurtidos

*

Bodegón de quesos nacionales, panes, mermeladas y frutos secos

*

Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoas

Gilda con anchoa de Santoña

Tronquito de queso de Tresviso caramelizado

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Mini tartar de atún sobre brioche y mahonesa de soja

Vasito de mousse de aguacate y queso mascarpone con picada de gambas

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Hojaldrito de patata y rabo de toro

Brocheta de pollo crujiente con cremoso de patata y curry

Cazuelita de arroz marinero

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Calamares fritos

Bebidas variadas

Vinos, cervezas, refrescos, cava, etc.

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo



En mesa

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

Sorbete de limón y sopa de piña natural

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 hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 155,00 € (IVA incluido)

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Menú 5



Cóctel Villasevil

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

Lomo de rodaballo con su pilpil y verduritas crujientes

Sorbete de limón y sopa natural de piña

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

Postre, bodega, café y licor

Barra libre hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 159,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú 6



Cóctel Villasevil

Ensalada de langostinos con salmon ahumado y
salsa de erizos de mar

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 sobre panaderas
y verduritas naturales

Postre, bodega, café y licor

Barra libre hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 163,00 € (IVA incluido)

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

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 Cántabra

(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

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

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)

Postre, bodega, café y licor

Barra libre hasta las 00:00h

Recena

Precio por persona : 152,00 € (IVA incluido)

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

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... (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



- Ensalada de jamón y micuit de pato con vinagreta de frutos secos a las trufas
- Crepes rellenas de centollo en salsa de carabineros y langostinos braseados
- Bogavante en confitura con salsa de erizos de mar
- Ensalada de gambón rojo con salmón marinado
- Ensalada de bacalao confitado con verduras asadas, salsa de ajo y vinagreta de tomate cherry

Otros pescados

- Tronco de merluza del Cantábrico al horno con confitura de tomate a la provenzal y patatas panaderas
- Lomo de rodaballo asado con verduritas salteadas en wok
- Taco de rape asado con vieira y reducción de vino de rueda
- Lomo de merluza emparrillada sobre berenjena y centollo con salsa ligera de choriceros

Otras carnes

- Bombón de rabo de buey con verduritas y chutney caramelizado de mang
- Confit de pato al Pedro Ximénez con berenjenas asadas y setas
- Solomillo al foie con salsa de trufas y verduras
- Escalopines de solomillo rellenos de fricasé de setas con salsa de trufas
- Lechazo asado al horno con patatas panaderas y su ensalada

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Menú infantil

Entrantes fríos y calientes:

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

2º a elegir:

escalopines a la milanesa, entrecot, delicias de pollo o pasta boloñesa

acompañado de patatas fritas

Tarta acompañada de helado

Bebida

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 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:
 - 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 (celiaquía, alergias, intolerancias, etc.)

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

BPV

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

Preguntas Frecuentes



¿Cómo puedo realizar la reserva del catering ?

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 75% 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.

¿Los precios de los menús son los mismos en cualquier época del año y para cualquier numero 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. Catering El Jardín no comparte servicio con otros catering durante el mismo evento.

¿Cuándo debo confirmar el numero de invitados?

Se confirmará el numero 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.

BPV



¿Existe menú para mis proveedores?

Si alguno de tus proveedores, como el fotógrafo, animadores 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 celebrar mi boda civil en las instalaciones?

Si, el montaje de la boda civil dentro de la finca tiene un coste de 200,00 € (IVA Incluido) e incluye la mesa del oficiante, los asientos para los novios y la colocación de las sillas de los invitados. Oficiante y cualquier otro elemento de decoración se encargarán los novios.

¿Puedo personalizar con decoración externa mi evento?

Cualquier profesional será bienvenido, pudiendo ejercer su trabajo. Catering El Jardín no se responsabilizará de este servicio.

Si deseo ampliar la barra libre ¿qué precio tiene?

A partir de las 00:00h, la primera hora se cobra a 7,00 €/ persona y la segunda a 5,00€/ persona. El horario máximo dependerá de las condiciones acordadas con la finca Real Labranza de Villasevil.

¿Qué mobiliario incluye el menú tipo cóctel?

En el caso del menú tipo cóctel, se incluirá mobiliario para el 50% del total de los invitados. En caso de querer mobiliario extra, el coste de cada mesa será de 25,00 € con mantelería a elegir y 2.50€ por silla.

BPV

Información y Reservas :

638 75 65 00 / 683 70 24 41—eventos@balneariodepuenteviesgo.com