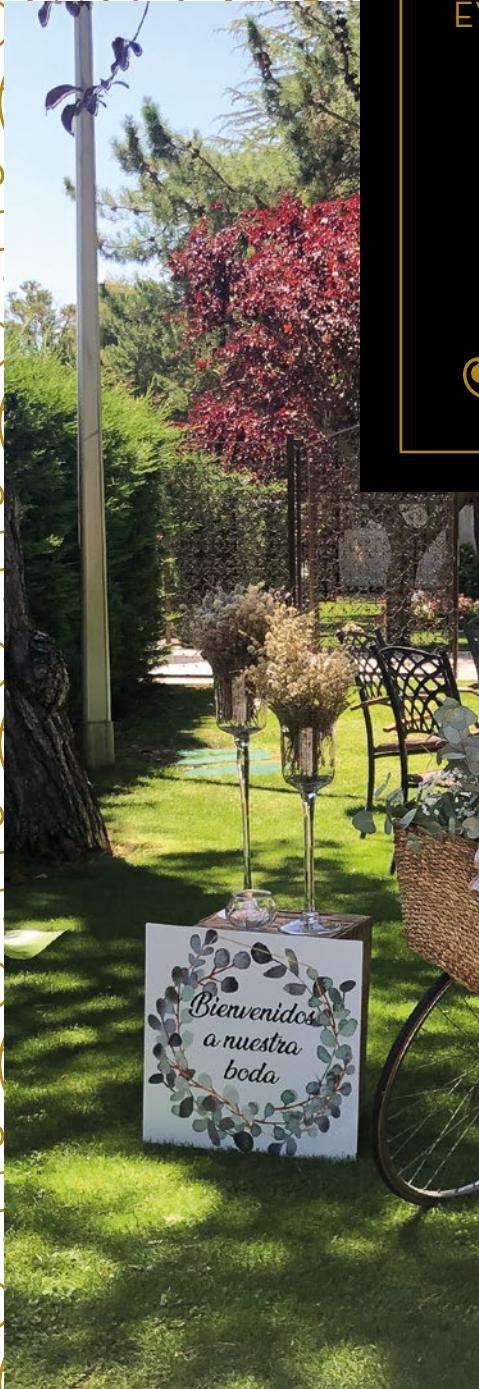


EVENTOS Y CELEBRACIONES  
2025

# Jardín

REGIO



CRISOL  
HOTELS

# UN DÍA inolvidable

Somos conscientes de la importancia de un día tan señalado, por ello Jardín Regio os ofrece todo lo necesario para asegurar el éxito de vuestra boda en Salamanca. Disponemos de salones independientes con capacidad para 800 comensales, amplios jardines, terrazas para realizar cócteles al aire libre y un amplio equipo de profesionales a su disposición.



## MIL DETALLES PARA EL recuerdo

Contamos con una larga experiencia en la organización de eventos y banquetes, lo que nos permitirá planificar vuestra boda sin olvidar ni un sólo detalle, sabemos que formarán parte del recuerdo de un día tan especial.

Convertiremos vuestra celebración en algo único: música, decoración, gastronomía... ofrecemos gran variedad de servicios y la posibilidad de personalizar cada uno de ellos.

# HAY lugares QUE DEJAN huella

En Jardín Regio disponemos de un espacio exterior con más de 2.000 metros de zonas ajardinadas en el que podrás celebrar tu boda al aire libre. Ofrecemos una ambientación floral muy cuidada y una especial atención a todos los detalles. Un lugar muy especial que seguro dejará huella entre tus invitados.



detalles  
PARA EL RECUERDO

## Menú Infantil

### ENTRANTES

Palitos de Calamar  
Croquetas a la Reina  
Jamón Ibérico  
\*

Pechuga de Pollo Empanada  
con Patatas Fritas  
\*

### POSTRE

Tarta de Chocolate  
con Helado de Vainilla  
\*

### BEBIDAS

Agua y Refrescos

Precio: 35 €

IVA INCLUIDO

## Menú Vegetariano

Crema Fría de Tomate  
con *Tomatitos Salteados y Picatostes de Trigueros*

\*

Tosta de Alcachofas y Trompetas  
con *Mermelada de Cebolla Caramelizada*

\*

Granizado de Limón y Menta

\*

Arroz Meloso de Boletus  
con *Chips de Patata*

\*

Ensalada de Frutas  
con *Helado de Mango*

\*

### BODEGA

Blanco Valdubón Verdejo Roble  
o Blanco Cune Verdejo

Tinto Orube Crianza o Tinto Viña Real Crianza

Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Licores

\*

Precio: 86,50 €

IVA INCLUIDO



## BODA COCKTAIL

Como alternativa ideal al banquete tradicional, le proponemos celebrar su boda "tipo cocktail" en nuestros jardines.

Esta propuesta exclusiva incluye:

- \* CENA LUNCH con 40 variedades de aperitivos (*duración aproximada 2 horas y 30 minutos*)
- \* Cortador de jamón
- \* Buffet de quesos
- \* Isla de cava
- \* Surtido de postres
- \* 3 horas de barra libre
- \* Buffet de gominolas
- \* Recena

Precio:

**Viernes: 137,50 € IVA INCLUIDO**

**Sábados: 157,50 € IVA INCLUIDO**

\* Precio Neto. No aplicable a otros descuentos.

# Condiciones generales

## RESERVA

La reserva se hará mediante la entrega de 1.000 euros en concepto de señal para bloquear la fecha elegida. El 40 % del total se abonará el día de la degustación del menú que será 2 meses antes de la boda. El resto del total será abonado el día después del evento.

## NÚMERO DE INVITADOS

El listado con el número de comensales definitivo deberán entregárnoslo con 15 días de antelación a la fecha del servicio. Los cubiertos contratados y posteriormente no servidos serán abonados al 50% de su precio.

En los banquetes que se reserve el jardín celebrados en sábado durante los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre se facturará un mínimo de 80 comensales adultos.

## DESCUENTOS ESPECIALES

Los Banquetes celebrados durante los meses de Enero, Febrero, Marzo, Abril, Noviembre y Diciembre tendrán un descuento del 5%. El resto del año podrán beneficiarse del mismo descuento de domingo a viernes. Estos descuentos no son acumulables.



## DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

La degustación del menú por cortesía del hotel será gratuita para 2 personas en bodas de menos de 100 comensales y para 6 personas en bodas de más de 100 comensales. Cada persona extra en la degustación abonará el 80% del precio del menú finalmente elegido. En la degustación se podrán elegir dos opciones diferentes por cada plato.

## ALOJAMIENTO EN EL HOTEL

Los novios están invitados a pasar la noche de boda en el hotel. El resto de los invitados podrán beneficiarse de precios especiales en las habitaciones. A consultar.

## CEREMONIA CIVIL

- \* Incluye espacio de hasta 70 sillas
- \* Mesa de ceremonia con centro floral
- \* Servicio de Megafonía con técnico de sonido durante la celebración del evento  
*Precio: 380 € (Más IVA)*
- \* Servicio de Megafonía sin técnico de sonido durante la celebración del evento  
*Precio: 175 € (Más IVA)*
- \* Servicio oficiante de ceremonia  
*Precio: 220 € (Más IVA)*

## DECORACIÓN

Los centros florales de las mesas están incluidos en presupuesto.. No obstante, si desea algún tipo de decoración especial, no dude en consultarnos.



## a UN ambiente a VUESTRO gusto

Desde Jardín Regio os podemos ofrecer todo lo que necesitáis para conseguir un ambiente acorde a vuestro gusto y al de vuestros invitados. Música en vivo o discoteca móvil, barra libre o por consumiciones y, por supuesto, la opción de recena para terminar la velada.

### Opciones de música

DISCOTECA MÓVIL (dos horas)  
**400 € + IVA. Cada hora más: 125 € + IVA**

No incluye tasas S.G.A.E., AGEDI Y AEI. En el caso de contratar este servicio por cuenta ajena, tendrían que abonar la liquidación de los mismos que le será facturada en la cuenta final del banquete.

### Barra Libre

Dos horas: **22 € por persona IVA INCLUIDO**  
Cada hora más: **11 € por persona IVA INCLUIDO**

BARRA PREMIUM:  
Suplemento **5,50 € por persona IVA INCLUIDO**

BARRA POR CONSUMICIONES:  
**COMBINADO: 6,60 € por persona IVA INCLUIDO**  
**REFRESCOS Y CERVEZAS: 3,30 € por persona IVA INCLUIDO**

RECENA:  
Buffet de Saladitos, Canapés y Pastelería durante el baile: **6,60 € por persona IVA INCLUIDO**

*Se facturará por todas las personas confirmadas al evento, excepto niños.*



# Aperitivo



## NUESTRO COCKTAIL DE bienvenida

En Jardín Regio daremos la bienvenida a vuestros invitados con un cocktail en nuestros jardines, acondicionados para ello con todo lujo de detalles y una amplia variedad de aperitivos. El banquete nupcial se podrá celebrar en nuestras instalaciones al aire libre o bien en nuestros salones nupciales con capacidad para 800 invitados. A continuación os presentamos los menús nupciales para las celebraciones durante el año 2024.

Bombón de Foie  
*con Jamón Ibérico*

Brocheta de Salmón Marinado y Mozarella

Coca de Ventresca  
*con Pimiento Asado*

Brocheta de Boquerón y Anchoa  
*con Tomate Confitado*

Crema o Gazpacho de Temporada

Tataki de Atún Rojo  
*con Caviar de Salmón*

Mejillón de Roca  
*Escabechado en Casa*

Berberecho  
*con Pisto*

Salpicón de Bogavante

Milhojas de Sardina Ahumada,  
*Calabaza y Calabacín*

Bomba de Queso  
*con Sésamo y Frutas del Bosque*

Cucharita de Pulpo  
*con Cachelos y Pimentón*

Mermelada de Cerezas Negras  
*con Queso de Oveja y Membrillo*

Mini Crepes  
*de Marisco*

Ravioli Crujiente de Farinato  
*con Miel y Naranja*

Zamburiñas Gratinadas

Nuestra Croqueta  
*de Jamón Ibérico*

Langostinos  
*Villeroy*

Tosta de Espárragos Trigueros  
*con Bacón e Idiazábal*

Descubre nuestra variedad gastronómica y crea una boda a tu medida y a la de tus invitados: buffets personalizados, showcookings en directo, coctelería clásica, etc...

# TU BODA Personaliza

Jamón Ibérico de Bellota:

*Cortador de Jamón*

Buffet de Quesos, Panes y Aceites

Buffet de Ensaladas

Degustación de Arroces

Salmón Ahumado

*Cortador de Salmón Ahumado*

Estación Molecular

Isla de Cava

Isla de Champagne

7,70 € por persona

*150 €*

6,60 € por persona

6,60 € por persona

6,60 € por persona

6,60 € por persona

*160 €*

6,60 € por persona

sin cargo

48 € por botella

*IVA INCLUIDO*



# Menú 1

## Nuestros menús 2024

JR



**CRISOL**  
HOTELS

- Aperitivo  
\*  
Merluza Asada  
con Arroz de Carabineros y Crema de Cebolleta  
\*  
Sorbete de Manzana Verde  
\*  
Solomillo de Ternera Mechado con Foie  
Patata Confitada, Manzana Caramelizada y Salsa de Trufa  
\*  
Milhojas de Nata y Crema con Helado de Turrón y Toffe  
Brochetas de Fruta de Temporada  
\*

**BODEGA**  
Blanco Valdubón Verdejo Roble  
o Blanco Cune Verdejo  
Tinto Orube Crianza o Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva  
Café  
Licores  
\*\*

**Precio: 109 €**  
IVA INCLUIDO

**Jardín**  
REGIO

## Menú 2



Aperitivo

\*

Ensalada de Langostinos  
*con Vinagreta de Tomates*

\*

Sorbet de Frambuesa

\*

Paletilla de Lechazo Asada  
*con Patatas Panadera*

\*

Pañuelo de Yogur y Fresa con Helado de Vainilla de Madagascar  
y Cremoso de Fruto de la Pasión

Brochetas de Fruta de Temporada

\*

### BODEGA

Blanco Valdubón Verdejo Roble  
o Blanco Cune Verdejo

Tinto Orube Crianza o Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Licores

\*\*

**Precio: 115 €**

*IVA INCLUIDO*

**Jardín**  
REGIO

# Menú 3



## Aperitivo

\*

Rodaballo Salvaje Asado  
con *Risotto de Parmesano y Timbal de Trigueros y Nueces*

\*

## Sorbet de Mojito

\*

Solomillo de Ternera al Oporto Blanco  
con *Cebollitas Glaseadas y Patatas Avellana*

\*

Óvalo de Chocolate Blanco con Helado de Mango y Lágrima de Higo  
Brocheta de Fruta de Temporada

\*

## BODEGA

Blanco Valdubón Verdejo Roble  
o Blanco Cune Verdejo

Tinto Orube Crianza o Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Licores

\*\*

**Precio: 120 €**

*IVA INCLUIDO*

**Jardín**  
REGIO

# Menú 4



## Aperitivo

\*

Medallones de Rape y Gamba Blanca

*con Crema de Salsa Americana*

\*

Sorbet de Frambuesa

\*

Cochinillo Asado al Estilo Tradicional

*con Patatas Panadera*

\*

Finger de Mango y Maracuyá con Helado de Avellana y Cremoso de Piña

Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## BODEGA

Blanco Valdubón Verdejo Roble

o Blanco Cune Verdejo

Tinto Orube Crianza o Tinto Viña Real Crianza

Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Licores

\*\*

**Precio: 122 €**

*IVA INCLUIDO*

**Jardín**  
REGIO

# Menú 5



## Aperitivo

\*

Milhojas de Foie con Queso de Cabra,  
Manzana y Pedro Ximénez

\*

Merluza al Horno  
*Risotto de Verduras y Langostinos con Crema de Calabaza*

\*

Sorbet de Mango

\*

Presa de Ibérico Asada  
*con Patata Chafada y Setas*

\*

Milhojas de Chocolate con Helado de Baileys y Crema de Café Irlandés  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## BODEGA

Blanco Valdubón Verdejo Roble  
o Blanco Cune Verdejo

Tinto Orube Crianza o Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Licores

\*\*

**Precio: 125 €**

*IVA INCLUIDO*

**Jardín**  
REGIO

# Menú 6



## Aperitivo

\*

Torrija de Jamón Ibérico  
*con Mermelada de Tomate y Foie Caramelizado*

\*

Lomo de Lubina  
*Rellena de Langostinos Tigre y Crema de Pisto*

\*

Sorbet de Mora

\*

Timbal de Carrilleras de Ternera  
*Hecha en Milhojas con Parmentier de Patata Trufada y Salsa de Oporto*

\*

Éclair Saint Honoré con Helado de Chocolate Negro y Salsa de Cítricos  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## BODEGA

Blanco Valdubón Verdejo Roble  
o Blanco Cune Verdejo

Tinto Orube Crianza o Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Licores

\*\*

**Precio: 130 €**  
*IVA INCLUIDO*

**Jardín**  
REGIO

# Menú 7



## Aperitivo

\*

Ensalada de Bogavante  
*con Vinagreta de su Coral y Muselina de Gamba*

\*

## Sorbet de Maracuyá

\*

Carré de Lechazo al Aroma de Romero  
*con Cous-Cous de Boletus y Salsa Española*

\*

Tarta Red Velvet con Helado de Manzana Verde y Salsa de Vainilla  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## BODEGA

Blanco Valdubón Verdejo Roble  
o Blanco Cune Verdejo

Tinto Orube Crianza o Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Licores

\*\*

**Precio: 138 €**  
*IVA INCLUIDO*

**Jardín**  
REGIO

# Entrantes

Canelón de Frambuesa con Perdiz Escabechada,  
*Frutos Secos y Salsa Española*

Coca de Boletus Confitados  
*con Foie de Pato y Sorpresa de Pistacho*

Vieiras Gratinadas  
*al Vino Albariño*

Milhojas de Foie  
*con Queso de Cabra, Manzana y Pedro Ximénez*

Sardina Ahumada  
*sobre Escalibada y Blini de Aceitunas*

Torrija de Jamón Ibérico  
*con Mermelada de Tomate y Foie Caramelizado*

Jamón Ibérico de Bellota

Bogavante, Guiso de Tomate y Aguacate  
*con Vinagreta de Miel de Encina*

Taco de Pulpo a la Plancha  
*sobre cama de Patata Confitada y Ali-oli de Pimentón*

Timbal de Manzana Asada  
*con Foie de Pato, Perdiz Escabechada y Salsa de Frutas del Bosque*

Carpaccio de Langosta  
*con Chipirones de Anzuelo y Aire de Lima-Limón*

Brioche con Langostinos a la Plancha,  
*Vieiras Asadas y Mermelada de Cebolla*

Brick Crujiente de Txangurro y Boletus,  
*con Salsa de Carabineros*

Gazpacho de Cigalas  
*con Salmón Ahumado*

Crema Fría de Melón y Aguacates  
*con Colitas de Gambas*

Crema de Bogavante  
*con Taquitos de Cigala*

Crema de Carabineros  
*con Ravioli de Gamba y Aceite de su Caviar*

Ensalada de Bogavante  
*con Vinagreta de Tomates*

Ensalada de Bogavante  
*al Aceite de Trufa*

Ensalada de Bogavante  
*con Vinagreta de su Coral y Muselina de Gambas*

Ensalada de Brandada de Bacalao  
*y Pisto de Vieiras*

Ensalada de Langostinos  
*con Vinagreta de Tomates*

Ensalada de Bacalao Confitado  
*con Chutney de Pimientos*

Ensalada Templada de Cigalas  
*y Jamón Ibérico a la Menta*

Ensalada de Pulpo a la Plancha  
*con Ali-Oli de Pimentón y Crema de Patata*

Ensalada de Bonito del Norte  
*con Escalibada y Caramelo de Vinagre Forvm*

Ensalada de Perdiz  
*con Vinagreta de Frutos Secos*

Ensalada de Jamón de Pato  
*con Foie y Vinagreta de Frutos Rojos*

Rape Alangostado  
*con Verduritas y Mahonesa de Hierbas*

Ensalada de Hongos y Perdiz Escabechada  
*sobre Cama de Gelatina de Manzana*

Ensalada de Rape y Vieiras Gallegas  
*con Vinagreta de Láminas de Pulpo*

# Marisco



CRISOL  
HOTELS

Bogavante Salsa Rosa  
Salpicón de Bogavante  
*con Vieiras Asadas y Vinagreta de Módena*  
Langosta Fría  
Langostinos Cocidos Salsa Rosa  
Cocktail de Bogavante, Gambas y Langostinos  
Langostinos, Gambas y Medio Bogavante  
Bogavante a la Plancha con Langostinos  
*y Taco de Pulpo a la Brasa*  
Salpicón de Langostino Tigre y Gamba Blanca  
*con Aguacate y Vinagreta de Módena*

Jardín Regio 33

Jardín  
REGIO

# Sorbetes

*Sorbite de Mandarina*

*Sorbite de Limón*

*Sorbite de Manzana Verde*

*Sorbite de Mora*

*Sorbite de Piña*

*Sorbite de Maracuyá*

*Sorbite de Frambuesa*

*Sorbite de Menta*

*Sorbite de Mango*

*Sorbite de Mojito*

*Granizado de Melón y Menta*

# Pescado

*Lomo de Merluza  
con Timbal de Calabacín  
y Mousse de Pisto con Caviar de Tomate*

*Merluza Asada  
con Arroz de Carabineros y Crema de Cebolleta*

*Merluza Asada  
con Brocheta de Langostinos y Vieira  
y Salsa de Almendra Marcona*

*Merluza al Horno  
Risotto de Verduras y Langostinos  
con Crema de Calabaza*

*Merluza al Horno  
con Crujiente de Marisco y  
Crema de Pimientos Asados*

*Lomo de Merluza  
con Langostinos y Salsa Marinera*

*Lomos de Merluza  
con Almejas en Salsa Verde*

*Merluza Lazarillo  
Rodaballo Salvaje Asado  
con Risotto de Parmesano  
y Timbal de Trigueros y Nueces*

*Rodaballo Salvaje  
con Vieiras Gallegas Salteadas  
y Salsa de Azafrán*

*Lomo de Lubina Salvaje  
Relleno de Langostinos Tigre  
con Mermelada de Tomate*

*Lubina Salvaje  
con Taquitos de Pulp a la Brasa  
y Salsa de Ostras*

*Lomo de Lubina Salvaje  
con Timbal de Verduritas y Salsa Menier*

*Lomo de Bacalao  
con Verduritas en Escabeche de Frutos Secos y Miel*

*Lomo de Bacalao  
sobre Cama de Panaderas  
y Escalivada de Verduras*

*Medallones de Rape y Gamba Blanca  
sobre Crema de Salsa Americana*

*Rape Asado  
con Almejas en Salsa Verde  
y Chop-Suey de Verduritas*

*Rape Asado  
Brocheta de Verduras  
y Gambas con Jugo de Hinojos*

# Carnes



**CRISOL**  
HOTELS

Solomillo de Ternera al Tinto de Ribera  
*con Patatas Risoladas, Setas y Hongos*

Solomillo de Ternera Mechado con Foie  
*Patata Confitada, Manzana Caramelizada*  
*y Salsa de Trufa*

Solomillo de Ternera al Oporto Blanco  
*con Cebollitas Glaseadas y Patatas Avellana*

Medallones de Solomillo de Ternera  
*con Patatas con Tomillo, Verduritas Salteadas*  
*y Salsa de Miel y Mostaza*

Solomillo Wellington  
*con Patatas Rellenas de Queso*  
*y Cebollitas Cremosas*

Milhojas de Solomillo de Ternera, Compota de  
Manzana y Foie  
*con Hongos Confitados y Salsa de Pedro Ximénez*

Solomillo de Ternera  
*con Salsa de Higos, Fricandó de Boletus*  
*y Salsa Perigord*

Lomo de Ternera a la Plancha  
*con Verduras al Diente*

Presa de Ibérico Asada  
*con Patata Chafada y Setas*

Cochinillo Asado al Estilo Tradicional  
*con Patatas Panadera*

Perdiz Estofada  
*con Verduras de Temporada*

Paletilla de Lechazo Asada  
*con Patatas Panadera*

Carré de Lechazo  
*al Aroma de Romero con Cous-Cous de Boletus*  
*y Salsa Española*

Timbal de Carrilleras de Ternera  
*Hecha en Milhojas con Parmentier de Patata Trufada*  
*y Salsa de Oporto*

**Jardín**  
REGIO

# Postres

- Milhojas de Nata y Crema  
*Con Helado de Turrón y Toffe*
- Pañuelo de Yogur y Fresa  
*con Helado de Vainilla de Madagascar y Cremoso de Fruto de la Pasión*
- Óvalo de Chocolate Blanco  
*con Helado de Mango y Lágrima de Higo*
- Finger de Mango y Maracuyá  
*con Helado de Avellana y Cremoso de Piña*
- Milhojas de Chocolate  
*con Helado de Bayles y Crema de Café Irlandés*
- Éclair Saint Honoré  
*con Helado de Chocolate Negro y Salsa de Cítricos*

- Tarta Red Velvet  
*con Helado de Manzana Verde y Salsa de Vainilla*
- Lingote de Tiramisú  
*con Helado de Dulce de Leche y Lágrima de Frutos Rojos*
- Tarta de la Casa  
*con Helado de Avellana y Crema de Vainilla*
- Bizcocho Joconde de Té Verde Matcha y Quenofa de Pistacho de Sicilia
- Torrija Caramelizada  
*con Crêpe Relleno de Mousse de Turrón, Helado de Avellana y Dulce de Leche*
- Delicia de Albahaca y Lima  
*con Helado de Leche Merengada*

## VINOS BLANCOS

### D.O. RUEDA

- José Pariente Verdejo  
*Suplemento de 2 € por persona*
- Marqués de Riscal  
Finca Montico Verdejo  
*Suplemento de 3 € por persona*

### D.O. RIAS BAIXAS

- Terras Gauda  
*Suplemento de 5 € por persona*
- Martín Codax  
*Suplemento de 4 € por persona*
- Vionta Godello  
*Suplemento de 4 € por persona*

## VINOS TINTOS

### D.O. RIOJA

- La Montesa  
*Suplemento de 5 € por persona*
- Muga Crianza  
*Suplemento de 7 € por persona*
- Luis Cañas Reserva  
*Suplemento de 7 € por persona*

# Bodega

### D.O. RIBERA DEL DUERO

- Arzuaga La Planta  
*Suplemento de 3 € por persona*
- Emilio Moro  
*Suplemento de 7 € por persona*
- Pago de Carraovejas Crianza  
*Suplemento 12 € por persona*

### D.O. BIERZO

- Pétalos del Bierzo  
*Suplemento de 6 € por persona*

### D.O. TORO

- Vetus  
*Suplemento de 5 € por persona*

## ESPUMOSOS

### CHAMPAGNES

- Moët & Chandon Brut Imperial  
*Suplemento de 15 € por persona*
- Veuve Clicquot Brut  
*Suplemento de 17 € por persona*



### D.O. CAVA

- Anna Codorniú Brut Nature  
*Suplemento de 3 € por persona*
- Cava Freixenet Brut Barroco  
*Suplemento de 2 € por persona*



IVA NO INCLUIDO

**CRISOL**  
HOTELS

**Jardín**  
REGIO

CRISOL  
HOTELS



JR

Jardín  
REGIO

Ctra. Ávila - Madrid, Km 4. Santa Marta de Tormes. 37900 Salamanca.

Telf.: +34 923 13 88 88

[eventos@crisolregio.com](mailto:eventos@crisolregio.com) - [www.crisolregio.com](http://www.crisolregio.com)