



*Para un día
ÚNICO,
un lugar único*

CONDICIONES

para la contratación

- PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A. tiene desplegados rigurosos protocolos sanitarios tendentes al cumplimiento de todas las medidas aprobadas por la normativa en materia de prevención de la infección por COVID-19.
- Los contrayentes -organizadores del evento- se comprometen a cumplir rigurosamente, y a hacer cumplir igualmente a sus invitados, las medidas de seguridad sanitaria que les son aplicables y en particular las establecidas en el Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de Junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.
- Como conformidad a la ley 7/2012 del 30 de Octubre de 2012 no se podrá aceptar ningún pago en metálico en aquellos eventos cuyo importe total de facturación supere los 1000€.

- Para que tu reserva sea firme se entregará a cuenta la cantidad de 1.000 €.
- Diez días antes de la celebración del banquete el cliente realizará el pago del 75% del importe total previsto, descontando el depósito inicial.
- El importe restante se abonará una vez finalizado el banquete, descontando los dos pagos anteriores, y añadiendo cualquier otro servicio adicional surgido durante la celebración.
- Todos los menús deben tener una composición mínima de: aperitivo de bienvenida (5 variedades frías + 5 variedades calientes) + 1 entrante + 1 pescado + 1 carne + 1 postre + bodega, siendo este el mismo para todos los comensales.
- Los precios consignados incluyen los impuestos aplicables por Ley en esta fecha. Cualquier variación en los conceptos, bases o tipos tributarios aplicables dará lugar a su consiguiente repercusión en el precio final del servicio, en la fecha que el mismo se preste.
- Todos los precios incluyen el IVA correspondiente.
- Precios válidos para bodas que se celebren en 2023 pudiendo sufrir variaciones en años posteriores.

¿QUEREIS SABER por qué somos el lugar perfecto para vuestra boda?



- Los salones y espacios de nuestros Paradores son únicos.
- Nuestros especialistas en bodas se encargarán de que todos los detalles estén a vuestro gusto.
- Os regalaremos vuestra estancia para la noche de bodas en una habitación espectacular, con desayuno y un detalle especial incluidos.
- Si os convertís en Amigos de Paradores podréis obtener puntos para canjearlos por estancias gratuitas.
- Todos vuestros invitados tendrán un 10% de descuento en el precio de su habitación sobre la Tarifa Parador vigente en el momento de la reserva de la habitación.
- Las bodas que se celebren de noviembre a abril tendrán un descuento del 10% en el precio del menú.



PARADORES
Hoteles & Restaurantes 1928



¡TODO LISTO para los invitados!



- **Nuevo aperitivo** de bienvenida
- **Menú a elegir** entre nuestras propuestas
- Menú **personalizado** si lo deseas
- **Platos adaptados** a alergias o intolerancias alimentarias
- Barra libre (sólo en servicio de almuerzos)
- **Menús vegetarianos** bajo petición
- **Minutas personalizadas**

Podréis elegir uno de los menús creados por nuestros especialistas. También os ofrecemos la opción de confeccionar uno a vuestra medida. Para ayudar a que os decidáis por el menú perfecto, os invitaremos a una degustación*.

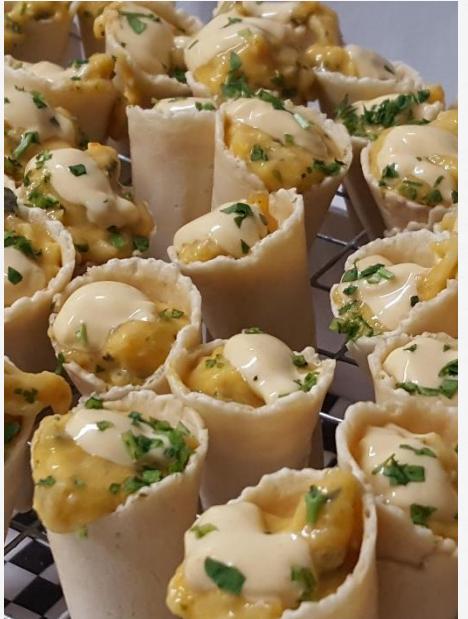
Prueba de menú:

- Menos de 80 invitados: gratuita para 2 personas.
- Entre 80 y 150 invitados: gratuita para 4 personas.
- Más de 150 invitados: gratuita para 6 personas.
- Si asisten más comensales a la degustación, hasta un máximo de 6, se sumará a la cifra final del evento, aplicando un 50% de descuento sobre el precio del menú seleccionado.



EL APERITIVO *de bienvenida*

Comienza la celebración degustando pequeños y originales bocados.



El aperitivo de bienvenida se servirá en la terraza del Parador con una duración aproximada de 45 minutos.

Si por condiciones meteorológicas adversas no se pudiera desarrollar el aperitivo en la terraza, éste se llevará a cabo en el salón de la celebración con servicio emplatado individual sentado en mesa.

PROPIUESTA DE CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

- Salmorejo de mango y huevas de salmón
- Mini ensalada de pulpo, cilantro y cebolla roja
- Mini cono de guacamole y anchoas
- Macaron de mousse de foie
- Piruleta de langostino con mahonesa de mango

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas de jamón ibérico
- Langostinos en tempura y mahonesa de ajo negro
- Zamburiña sobre salsa romesco
- Mini hamburguesa de rabo de toro y salsa barabacoa
- Rollito de bacalao en pasta brick

BEBIDAS

- Aguas minerales, cervezas y refrescos
- Emina blanco verdejo 100% D.O. Rueda
- Condado de Oriza Roble D.O. Ribera del Duero

Este servicio estará incluido en todas nuestras propuestas de menú.

PROPUESTA DE *menú gastronómico*



MENÚ 1

110€
POR PERSONA

APERITIVO

- 5 aperitivos fríos
- 5 aperitivos calientes

ENTRANTE

- Salmorejo de frutos rojos

A CONTINUACIÓN

- Bacalao al vapor sobre patata chafada y ajetes en salsa verde

SORBETE

- Limón

PRINCIPAL

- Carrillera de ternera crujiente sobre crema de reinetas y trufa

POSTRE

- Tarta de bizcocho brownie y nata con helado de vainilla y cookies

BODEGA

- Aguas minerales, cervezas y refrescos
- D.O. Rueda, Emina
- D.O. Ribera del Duero, Condado de Oriza Roble
- D.O. Cava, Jaume Serra Brut Vintage
- Café e infusiones

MENÚ 2

135€
POR PERSONA

APERITIVO

- 5 aperitivos fríos
- 5 aperitivos calientes

ENTRANTE

- Ensalada de langostinos y frutas tropicales con vinagreta de nueces

A CONTINUACIÓN

- Lubina sobre pisto de calabacín y langostinos con salsa de marisco

SORBETE

- Limón batido con ron y hierbabuena

PRINCIPAL

- Solomillo de ternera albardado con mousse de foie, boniato asado, atadillo de trigueros y salsa de Oporto

POSTRE

- Lingote de chocolate y praliné de avellanas con helado de caramel

BODEGA

- Aguas minerales, cervezas y refrescos
- D.O. Rueda, Emina
- D.O. Ribera del Duero, Condado de Oriza Roble
- D.O. Cava, Jaume Serra Brut Vintage
- Café e infusiones



PARADORES
Hoteles & Restaurantes 1928



CARTA

Podéis elegir cualquier plato de nuestra carta para modificar o completar vuestro menú.



CÓCTEL DE BIENVENIDA A ELECCIÓN (mínimo 10 variedades)

FRÍOS:

- | | |
|---|-------|
| • Taco de atún marinado y acompañado con ajo blanco | 2 € |
| • Lomo de sardina ahumada sobre crema de tomate | 2 € |
| • Salmorejo de mango y huevas de salmón | 2 € |
| • Ensaladilla rusa con ventresca de atún y trufa | 2 € |
| • Mousse de boletus y crispy de piña | 2 € |
| • Tartaleta rellena de tzangurro y salsa de marisco | 2 € |
| • Mini cono de guacamole y anchoas | 2,5 € |
| • Mini ensalada de pulpo, cilantro y cebolla morada | 2,5 € |
| • Macaron de mousse de foie | 2,5 € |
| • Aceituna esférica con boquerones en vinagre | 2,5 € |
| • Piruleta de langostino con mahonesa de mango | 2,5 € |

CALIENTES:

- | | |
|--|-------|
| • Patatas meneás con su torrezno | 2 € |
| • Croqueta de jamón ibérico | 2 € |
| • Croqueta de farinato y salsa rosa | 2 € |
| • Brick de gambas al ajillo | 2 € |
| • Tartaleta de morcilla con puré de manzana | 2,5 € |
| • Tartaleta de queso fundido y nueces | 2,5 € |
| • Zamburiña sobre salsa romesco | 2,5 € |
| • Rollito de bacalao en pasta brick con alioli | 2,5 € |
| • Langostino en pasta kataifi y alioli de pimentón de La vera | 3,5 € |
| • Langostino en tempura y mahonesa de ajo negro | 3,5 € |
| • Mini hamburguesa de rabo de toro y salsa barbacoa | 3,5 € |
| • Pan bao de tinta de calamar con puntillitas de calamar a la romana | 3,5 € |

CARTA

Podéis elegir cualquier plato de nuestra carta para modificar o completar vuestro menú.



ENTRANTES

- Milhojas de hojaldre relleno de setas, ajetes y gambas gratinadas 14 €
- Crema de boletus con mollejitas de cordero glaseadas 14 €
- Crema de marisco con saquito de txangurro y crujiente de calamar 14 €
- Salmorejo de frutos rojos con gamba blanca al jengibre y tomate cherry 14 €
- Ensalada de brotes tiernos, tomates semi secos y zamburiñas en escabeche de naranja 14 €
- Concha de vieira rellena de txangurro y gratinada 14 €
- Tataki de salmón sobre gelatina de manzana verde y guacamole 16 €
- Ajo blanco de pera y carpaccio de gambones con perlas de AOVE 16 €
- Crujiente de boletus y jamón ibérico, salteado de trigueros y salsa de foie 16 €
- Ensalada de langostinos y frutas tropicales con vinagreta de nueces 16 €
- Ensalada de bogavante sobre vegetales de temporada y vinagreta de frutos rojos 32 €

PRINCIPALES

- Muslo de pato confitado sobre habitas ahumadas y salsa de frutos rojos 18 €
- Solomillo de cerdo albardado acompañado de couscous de verduras y salsa de Oporto 20 €
- Bacalao al vapor sobre patata chafada y ajetes, en salsa verde 21 €
- Carrillera de ternera crujiente sobre crema de reinetas y trufa 22 €
- Lomo de dorada a la espalda sobre patatas ahumadas y salsa bilbaína 24 €
- Rodaballo al horno sobre setas, ajetes y salsa de erizo de mar 24 €
- Lubina sobre pisto de calabacín y langostinos con salsa de marisco 25 €
- Solomillo de ternera albardado con mousse de foie, boniato asado, atadillo de trigueros y salsa de Oporto 25 €
- Rape asado con langostinos y acompañado de tallarines de sepia y salsa donostiarra 26 €
- Lechazo al horno con patatas panadera y pimientos asados 28 €
- Cochinchillo en dos cocciones con cebollitas glaseadas y patatas ahumadas 28 €
- Paletilla de cordero lechal asada con patatas panadera y pimientos asados 32 €

EL BROCHE IDEAL

para tu menú

Endulza tu celebración
con uno de nuestros postres.



CARTA DE POSTRES Y SORBETES

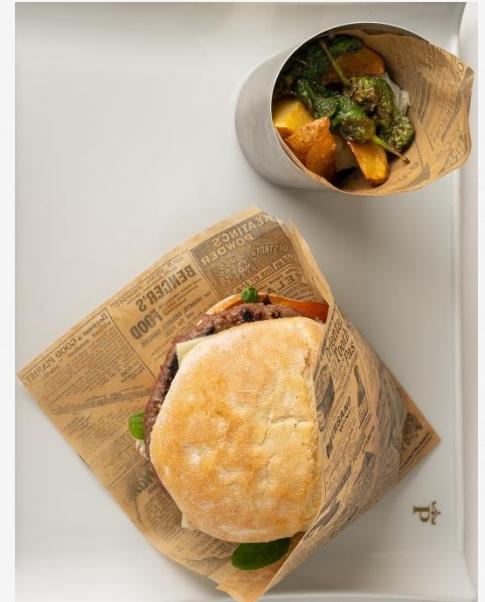
POSTRES

- Tiramisú con cobertura de chocolate, bizcocho de licor con helado de café 10 €
- Cremoso de yogur y naranja amarga con helado de plátano 10 €
- Lingote de chocolate y praliné de avellana con helado de caramelo 10 €
- Trufón de chocolate con helado de stracciatella 10 €
- Red velvet con helado de chocolate blanco 10 €
- Tarta de bizcocho brownie y nata con helado de vainilla y cookies 10 €

SORBETES

- Manzana verde 4 €
- Frambuesa 4 €
- Mandarina 4 €
- Piña 4 €
- Limón 4 €
- Piña con aire de coco 6 €
- Limón batido con ron y hierbabuena 6 €
- Gin tonic con espuma de frutos rojos 6 €

LOS MÁS PEQUEÑOS también tienen su menú especial



30€
POR
PERSONA

ENTRANTES

- Jamón serrano, queso suave, calamares fritos y croquetas

PRINCIPALES (uno a elegir)

- Dados de pollo crujiente
- Hamburguesa de solomillo de ternera
- Merluza rebozada

*Los principales incluyen patatas fritas, ensalada, salsa de tomate y mostaza

POSTRES (uno a elegir)

- Tarta de chocolate con helado
- El postre del menú de adultos

BEBIDA

- Agua mineral, refrescos y zumos

*Opción de medio menú para niños de hasta 6 años: 17 € por persona (incluye los entrantes o un principal a elegir más postre y bebida). Ha de elegirse un mismo menú para todos los niños.

VINOS Y CAVAS

Elige nuestros
mejores vinos y cavas.



VINOS BLANCOS (Suplemento por persona)

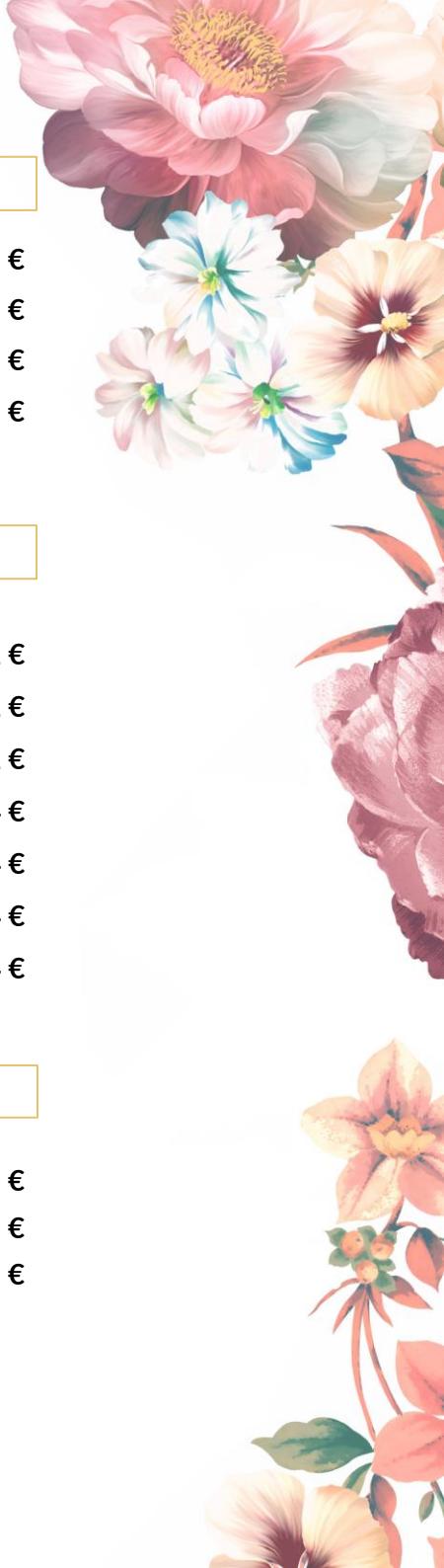
- D.O. Ca. Rioja, Fernández de Piérola (fermentado en barrica) 1,5 €
- D.O. Rías Baixas, O Fillo da Condesa 2,5 €
- D.O. Rueda, Viña Mayor 2,5 €
- D.O. Somontano, Viñas del Vero 2,5 €

VINOS TINTOS (Suplemento por persona)

- D.O. Ribera del Duero, Viña Arnaiz Crianza 2 €
- D.O. Toro, Fariñas Crianza 2 €
- D.O. Ribera del Duero, Quinta de Tarsus Crianza 2 €
- D.O. Ribera del Duero, Balbás Crianza 4 €
- D.O. Ca. Rioja, Cantos de Valpiedra Crianza 4 €
- D.O. Ca. Rioja, Viña Pomal Selección Crianza 4 €
- D.O. Ribera del Duero, Viña Mayor Reserva 4 €

CAVAS (Suplemento por persona)

- D.O. Cava, Villa Conchi Extra Brut 3 €
- D.O. Cava, Lumen Rioja Brut 3 €
- D.O. Cava, Ars Collecta 5 €



BODEGA *y sobremesa de copas*

Qué mejor manera de alargar el banquete para seguir celebrando.



BODEGA BÁSICA (Se incluye en nuestros menús)

- Aguas minerales, cervezas y refrescos
- D.O. Rueda, Emina
- D.O. Ribera del Duero, Condado de Oriza Roble
- D.O. Cava, Jaume Serra Brut Vintage
- Café e infusiones

25€
POR
PERSONA

BARRA LIBRE

*DISPONIBLE SÓLO EN SERVICIO DE ALMUERZOS (DOS HORAS DE DURACIÓN)

GINEBRA

- Larios, Beefeater, Gordons, Bombay Dry Gin, Puerto de Indias

WHISKY

- JB, Ballantine's, White Label, Johnnie Walker Red Label

RON

- Cacique, Brugal, Bacardí Blanco, Barceló, Pampero

18€
POR
PERSONA

EL BANQUETE TERMINA... *pero la fiesta continúa*

Os ofrecemos más opciones para que podáis seguir festejando este día tan especial con vuestros familiares y amigos.



DIVERSIONES DULCES Y SALADAS (Suplemento por persona)

BOCADOS DULCES

9,5 €

- Trufas de chocolate
- Pasteles variados
- Pastas de té

BOCADOS SALADOS

13,5 €

- Mini bocadillos de embutido y jamón ibérico
- Mini sándwiches vegetales
- Brochetas de frutas

¿IMAGINAS CELEBRAR TU BODA, *civil o religiosa, en nuestros jardines?*

- Os ofrecemos la posibilidad de celebrar la ceremonia civil en los magníficos jardines con vistas al centro histórico de Salamanca o en uno de los salones interiores.
- Prepararemos una mesa especial para quien oficie la ceremonia. Las sillas se colocarán respetando la distancia de seguridad entre los invitados. Instalaremos aproximadamente hasta un máximo de 50 sillas)*.
- Realizamos el montaje de megafonía (micrófono y altavoces) así como de un atril.
- El precio del servicio es de 360 €.




PARADORES
Hoteles & Restaurantes 1928

*Sujeto a disponibilidad del Parador. A confirmar en el momento de hacer la reserva.
Se respetarán los aforos determinados por las Comunidades Autónomas.

Duración máxima de la ceremonia civil: 45 minutos.



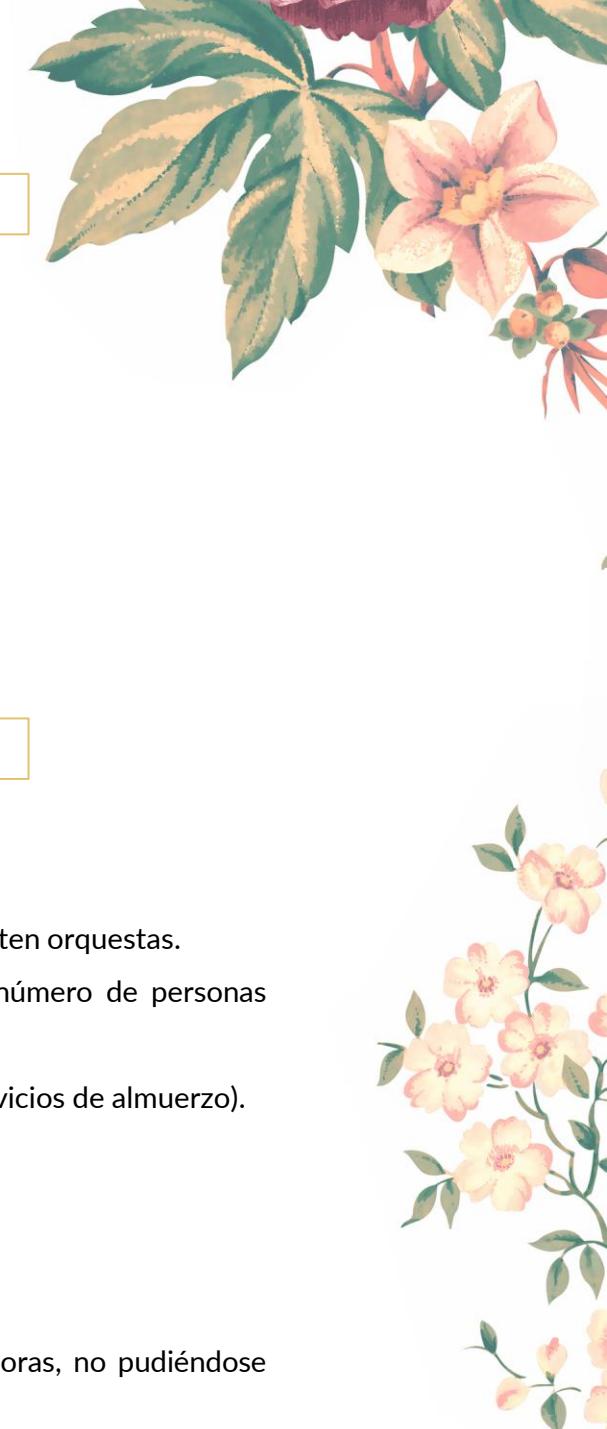
ANOTACIONES

SERVICIO DE CORTE DE JAMÓN PARA EL CÓCTEL

- Un cortador para una pieza 200€
- Un cortador para dos piezas 250€
- Dos cortadores para tres piezas 420€
- **PRODUCTO:**
 - Jamón de Bellota 100% ibérico 50€/kg
 - Jamón Ibérico de Bellota 45€/kg
 - Jamón Ibérico Cebo Campo 30€/kg

SERVICIO DE BARRA LIBRE

- DJ del Parador, dos horas de duración 600€.
- Hora extra de DJ 150€.
- Contratación de DJ del Parador obligatoria en todos los casos, no se permiten orquestas.
- Precio hora extra barra libre, 10€ por persona (se facturará el mismo número de personas adultas a la firma de contrato).
- Duración máxima del servicio de barra libre 3 horas (sólo disponible en servicios de almuerzo).
- Contratación de barra libre para un mínimo de 75 personas.
- SGAE siempre por cuenta de los contrayentes (importe aproximado):
 - Hasta 100 invitados 148,21€ + 21% de IVA
 - Por cada invitado más 0,55€ + 21% IVA
- La finalización del servicio de sobremesa será como máximo las 22.00 horas, no pudiéndose prolongar, y finalizando en ese momento los servicios contratados.



ANOTACIONES



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

CHECK LIST

antes de la boda





















































PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928



CHECK LIST

antes de la boda

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928



