LAS CALDAS
VILLA TERMAL
by blau hotels

BODAS 2025

Cómplices de los momentos mágicos

Porque sabemos que el día de vuestra boda es muy especial, en Las Caldas Villa Termal queremos que sea único, y por ello nos complace ofreceros todos los servicios necesarios para que, junto con vuestros invitados, disfrutéis de una velada inolvidable.

Ponemos a vuestra disposición nuestros confortables salones y espaciosos jardines para que la celebración de vuestro enlace se realice en un marco incomparable.

En Las Caldas Villa Termal os ofrecemos una selección de aperitivos y menús. Os brindamos la posibilidad de elaborar el menú de una forma personalizada. Del mismo modo, os ofrecemos todos los servicios adicionales que podáis necesitar para que vuestra celebración sea inigualable.

Os agradecemos la confianza depositada en Las Caldas Villa Termal para la celebración de vuestro enlace, y nos ponemos a vuestra disposición para asesoraros en ese día tan importante.

Atentamente,

Departamento de Eventos
Las Caldas Villa Termal
eventos@lascaldas.com
985 798 787

Ceremonia Religiosa

Si deseáis realizar una ceremonia religiosa en lo alto de nuestro jardín se encuentra la Iglesia de San Juan de Priorio, contactando directamente con su párroco podréis celebrar en ella vuestro enlace.

Esta joya arquitectónica del Románico declarada Monumento Histórico-Artístico será el marco perfecto para vuestra celebración.

Ceremonia Civil

Si optáis por una boda civil las opciones se multiplican:

Ceremonia en el Jardín:

Vistas únicas.

Capacidad max.: 260 personas
Montaje: no incluido

Salón de los Espejos:

Historia y glamour.

Capacidad max.: 100 personas
***Sujeto a alquiler**

Salón Peña Avis:

Modernidad y calidez.

Capacidad max.: 100 personas

Jardines

Ponemos a vuestra disposición 10.000 m² de jardines, así como 1.000 m² de explanada ajardinada polivalente al aire libre y enmarcada dentro de los jardines históricos de Las Caldas Villa Termal.

El entorno ideal para una boda inolvidable.

Salones

En las Caldas Villa termal disponemos de amplios y luminosos salones para la celebración del banquete:

Salón de los Espejos:

Capacidad max.: 74 personas

***Sujeto a alquiler**

Salón Priorio:

Capacidad max.: 260 personas

Menús

Os ofrecemos la posibilidad de confeccionar vuestro propio menú a medida, entre la propuesta gastronómica ofrecida, seleccionando diferentes platos hasta elaborar un menú personalizado.

Nuestro equipo de restauración, estará a vuestra disposición para asesoraros en todo momento.

Aperitivo

Se compone de 18 aperitivos, se dará la opción de aperitivo corto (10) o aperitivo largo (14)

· Jamón ibérico "fusión"
· Selección de quesos asturianos
· Croquetas cremosas de jamón ibérico
· Daditos de mousse de foie y manzana
· Pulpo frito, guacamole y tamarindo
· Langostino crujiente con pistachos y pesto de albahaca
· Maki frito de atún rojo, aguacate y mango
· Blinis de rabo de toro
· Mini pan bao de salmón marinado y salsa tzatziki
· Zamburiñas a la plancha, panceta ibérica y aceite de ajo
· Tortinos de maíz, cremoso de la peral y compota de pera asada
· Buñuelo de bacalao y alioli de cilandro
· Ravioli crujiente de boletus trufado
· Vasito de salmorejo de fresas, tomate y menta

10 Aperitivos precio por persona: **33€** IVA incluido. 14 Aperitivos precio por persona: **43€** IVA incluido.

Entradas

Crema de marisco y buey de mar con su picada	26 €
Ensalada de bogavante, concassé de tomate rosa y tirabeques	51 €
Bogavante a la plancha y salsa café parís	51 €
Bogavante al vapor sobre consomé de moluscos y algas	51 €
Timbal de foie caramelizado con manzana, pasas y reducción de oporto	32 €

Pescados

Lubina a la plancha, bimi y salsa beurre blanc	42 €
Lomo de mero al horno con falso risotto negro de calamar y jugo tostado	44 €
Pixin asado con guiso de manitas de cerdo	39 €
Merluza al vapor con salsa cítrica de alcaparras y cremoso de berenjena asada	32 €

Carnes

Solomillo de vacuno al foie, patata trufada y salsa px	39,50 €
Paletilla de lechazo confitada asada en su jugo con timbal de patata y cebolla caramelizada	38,50 €
Meloso de ternera con crema de apionabo y zanahoria baby	33,50 €
Magret de pato con patata pisada y salsa de naranja sanguina	33,50 €

POSTRES

Avant postres(*):

· Espuma de mojito
· Espuma de mandarina y hierbaluisa
· Espuma de lima y albahaca

Torrija de crema inglesa, helado de baileys y galleta de avellana	10 €
Prisma de arroz con leche con helado de canela	10 €
Lingote de chocolate con ganache de mascarpone y helado de oreo	10 €
Milhojas con chantilly de frutos rojos y helado de chocolate	10 €

*(cortesía del hotel)

Bodega y Barra Libre

Bodega

· D.O. Rueda
· D.O. Ca. Rioja Cza.
· Cava Brut
· Agua, Refrescos, cervezas
· Café e infusiones
· Ronda de licores

Precio por persona: **25€** IVA incluido.

Barra Libre Standard

3 primeras horas: **20€** por persona.
5,50€ por persona cada hora extra.
Precios con IVA incluido.

Barra Libre Premium

3 primeras horas: **25€** por persona.
8€ por persona cada hora extra.
Precios con IVA incluido.

Lunch

· Focaccia de cherrys, aceitunas y queso

· Mini Hot Dog y kétchup de chile chipotle

· Montaditos de jamón ibérico

· Piruletas de jamón ibérico y crema trufada

· Mini hamburguesas de ternera con ahumado de pria y cebolla caramelizada

· Wrap de tomates semisecos, rúcula y aguacate

· Blinis de queso de cabra y confitura de tomate

· Mini brochetas de fruta

· Petit fours

Precio por persona: **22€** IVA incluido.

Menú Infantil

Primer Plato

· Lasaña boloñesa
· Pizza de jamón ibérico

Segundo Plato

· Solomillo de ternera con patatas fritas
· Fingers de pollo con patatas fritas

Postre

· Helado de vainilla y chocolate con lacasitos
· Coulant de chocolate

Bebidas

· Agua y Refrescos

Precio por niño: **30€** IVA incluido.
Se deberá seleccionar una de las opciones por plato y el mismo menú para todos los niños.

Servicios Incluídos

- Degustación de menú para 6 personas
  Hasta 60 invitados: 2 personas/ Hasta 80 invitados: 4 personas
- Decoración floral de presidencia y mesas de invitados
- Mantelería, servilleta y bajo plato a escoger
- Minutas y Protocolo de mesa personalizados
- Avant postre a escoger incluido en el banquete
- Parking gratuito para los invitados el día del enlace
- Suite Nupcial para los novios la noche del enlace(*)
  Régimen de alojamiento, desayuno y uso del Centro Termal
  "El Manantial" y Centro Ecotermal "Aquaxana"
- Tarifas especiales de alojamiento para invitados

*(Mínimo invitados para Suite Nupcial: 40 personas)

Otros servicios

- Mesa de quesos
- Cortador de jamón
- Escanciador de sidra
- Mesa dulce
- Servicio de cuidadora y animación infantil
- Servicio de Organización integral

Condiciones generales

- Todos los precios son válidos para las bodas celebradas durante el 2025.
- El tipo actual de IVA es del 10%. Se aplicará el IVA vigente en el momento de la facturación.
- La celebracióon de vuestra boda será única y exclusiva.
- Condiciones especiales para bodas de Viernes todo el año y para Sábados de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre (excepto 31/12).
- El número mínimo de comensales a facturar en temporada alta será de 100 personas adultas.
- Para garantizar la reserva de la fecha, se abonará un depósito de 1.000€ que se descontará del total de la factura final de la boda. 10 días antes de la celebración del banquete se abonará el 50% del total estimado y la diferencia, el lunes siguiente a la celebración.
- Impuesto de SGAE y AGEDI-AIE corre a cargo del cliente.

Las Caldas
Villa Termal
by blau hotels

Departamento de Eventos Las Caldas Villa Termal
Tlf. 985 79 87 87
eventos@lascaldas.com