



BODAS 2023



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 ofrecer 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.: 300 personas
Montaje: no incluido



SALÓN DE LOS ESPEJOS:

Historia y glamour.

Capacidad max.: 80 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.: 70 personas



SALÓN PRIORIO:

Capacidad max.: 250 personas

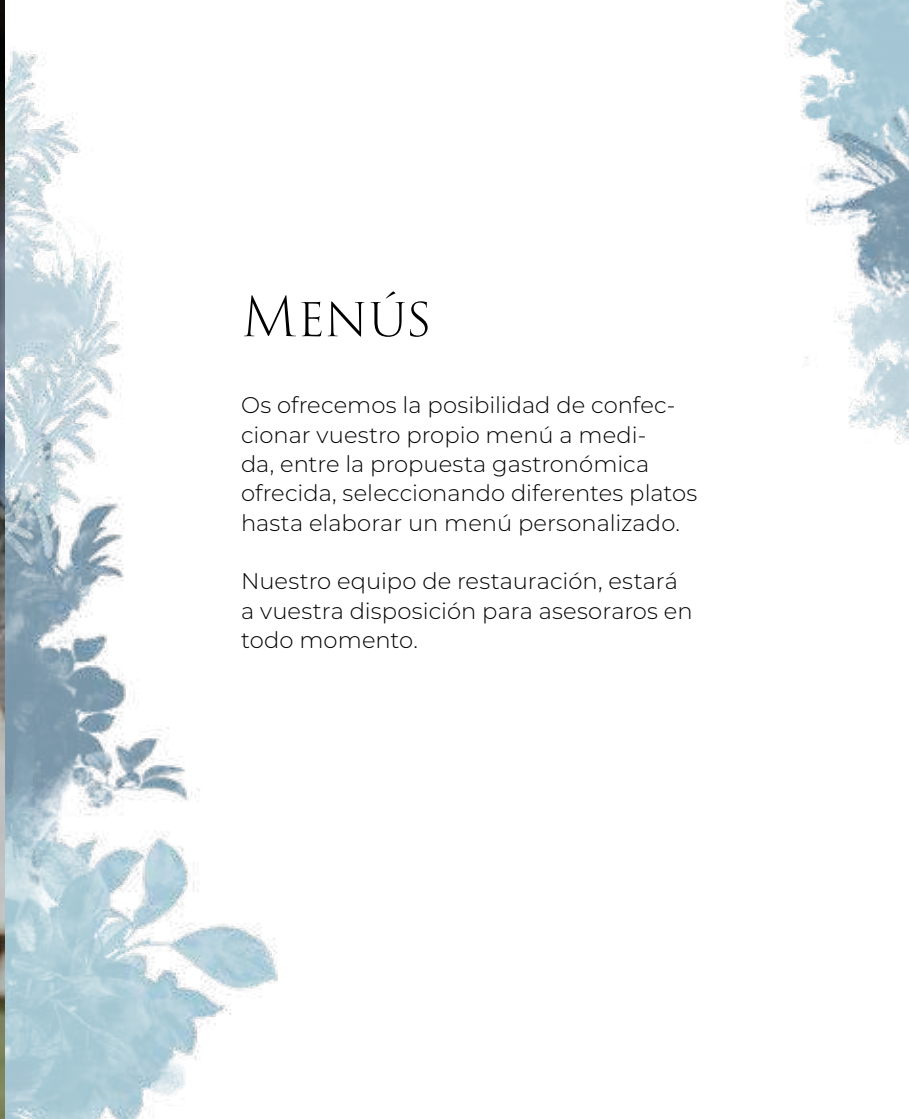
*(Salón de los Espejos sujeto a alquiler para su uso en formato banquete)



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 (12) o aperitivo largo (18)

- Jamón Ibérico
- Tabla de quesos asturianos
- Macaron de foie, cacao y mango
- Croqueta melosa de jamón ibérico
- Pulpo frito con guacamole y tamarindo
- Cookies de aceituna y salmón marinado
- Cucharita de salpicón de centollo y buey de mar
- Piruletas de cecina, tomate semiseco y burrata
- Bombón de 3 leches de Pría
- Langostino crujiente en pasta filo y mojo picón
- Mini brioche de shiitake y ají amarillo
- Buñuelo de calamares en su tinta y alioli
- Tortinos con papada ibérica y escalibada
- Mini pan bao de pitu caleya y mole
- Mousse de anchoas y polvo de maíz
- Mini quiche de bacalao y piperada
- Cazuelitas de verdinas con marisco
- Cocktail de aguacate , manzana y sidra de hiel

12 Aperitivos precio por persona: **29€** IVA incluido. 18 Aperitivos Precio por persona: **39€** IVA incluido.

ENTRADAS



Ensalada de bogavante, tomate y albahaca	48 €
Bogavante a la plancha con cítricos y plancton	48 €
Bogavante asado y salsa bearnesa de estragón	48 €
Crema de mariscos con berberechos y su jugo	19 €
Escabeche de mariscos y mousse de aguacate (2 vieiras, 2 oricios, 1 nécora, 2 langostinos, 2 berberechos y 1 navaja)	34 €
Terrina de foie, higos en almíbar y pistachos (o manzana)	27 €

PESCADOS



Lubina a la plancha con alcachofa y beurre blanc

39 €

Mero con jugo de do cangas y ragout de setas de temporada

41 €

Rodaballo asado con falso risotto de pesto

38 €

Taco de bacalao confitado, pilpil y guiso de sus callos

31 €

CARNES



Solomillo de vacuno con foie, salsa px y patata trufada	37 €
Paletilla de lechazo asada en su jugo con timbal de patata y cebolla caramelizada	34 €
Taco de cochinito confitado con crema fina de garbanzos y ras al hanout	29 €
Lingote de carrilleras de ibérico con cremoso de patata y salsa de cacao	32 €

POSTRES



AVANT POSTRES(*):

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

Parfait de chocolate y frutos rojos 9 €

Tiramisú de rey silo 9 €

Tarta de manzana con helado de queso 9 €

Milhojas de avellana y helado de chocolate 9 €

*(cortesía del hotel)

BODEGA Y BARRA LIBRE



BODEGA STANDARD

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

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

BARRA LIBRE STANDARD

- Whisky
- Ron
- Ginebra
- Vodka

3 primeras horas: **19€** por persona.
5€ por persona cada hora extra.
Precios con IVA incluido.

BARRA LIBRE PREMIUM

- Whisky
- Ron
- Ginebra
- Vodka

3 primeras horas: **22€** por persona.
7€ por persona cada hora extra.
Precios con IVA incluido.

LUNCH



BUFFET CENA PARA BODAS DE MAÑANA

- Focaccia de cherrys, aceitunas y queso
- Mini Hot Dog y ketchup de chile chipotle
- Montaditos de jamón ibérico
- Tacos de ternerita pibil y cebolla enchilada
- Piruletas de jamón ibérico y crema trufada
- Mini hamburguesas de ternera con ahumado de pira y cebolla caramelizada
- Wrap de tomates semisecos, rúcula y aguacate
- Chupito de salmón marinado y crema de queso y eneldo
- Blinis de queso de cabra y confitura de tomate
- Mini brochetas de fruta
- Petit fours

Precio por persona: **19€** 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: **24€** IVA incluido.

Se deberá seleccionar una de las opciones por plato y el mismo menú para todos los niños.

SERVICIOS INCLUIDOS

LAS CALDAS VILLA TERMAL BODAS

- Degustación de menú para 6 personas
Hasta 60 invitados: 2 personas/ Hasta 80 invitados: 4 personas
- La celebración de vuestra boda será única y exclusiva
- 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
- Condiciones especiales para bodas de Viernes
Todo el año y para Sábados de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre (excepto 31/12)
- 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
- Los precios de estos menús llevan incluido el IVA

*(Mínimo invitados para Suite Nupcial: 40 personas)





OTROS SERVICIOS

PARA COMPLEMENTAR VUESTRA CELEBRACIÓN,
OS PROPONEMOS (*)

- Mesa de quesos
- Cortador de jamón
- Escanciador de sidra
- Servicio de coctelería
- Amenización musical
- Mesa dulce
- Servicio de cuidadora y animación infantil
- Servicio de Organización integral
Ceremonia Civil y maestro de ceremonias

* (consultad tarifas a nuestro Departamento de Eventos)







Departamento de Eventos Las Caldas Villa Termal

Tlf. 985 79 87 87

eventos@lascaldas.com