

LOVE

Bodas
Hotel - Spa - Restaurante
Convento I
★ ★ ★ ★
2024



love

LOS MEJORES MOMENTOS

DE LA

VIDA

MERECEN

SER COMPARTIDOS...

CEREMONIA CIVIL

EN LOS JARDINES DEL HOTEL CONVENTO I

Asientos para los Novios y sus Padrinos.
Mesa para firma Acta Matrimonial
Atril con megafonía
Técnico de sonido y Ambientación musical
Sillas hasta 100 invitados
Alfombra central
Soporte decorativo para plano de mesas Restaurante
Carro de Limonada y Agua mineral.
Pack Decoración exterior.

HORARIOS:

MAÑANAS DE 13:00H A 14:00H
TARDES DE 19:00H A 20:00H

AMBIENTACIÓN MUSICAL

INCLUIDA CON PERSONAL TECNICO PROFESIONAL
Y POSIBILIDAD DE PERSONALIZACIÓN.

CEREMONIA ALTAR + ARCO FLORAL: 1000€
CEREMONIA ALTAR + ESCENARIO CON PÉRGOLA:1800€

NO ESTA PERMITIDO ARROJAR NINGUN MATERIAL NO BIODEGRADABLE
(ARROZ,CONFETI,SERPENTINAS,PETARDOS...)
EN LOS DIFERENTES ESPACIOS DELA FINCA
CON EL OBJETIVO DE PROTEGER EL ENTORNO NATURAL DE LA MISMA.
SIENDO LOS CONTRATANTES RESPONSABLES DE DISUADIR A SUS INVITADOS

LA ELIMINACION DE ELEMENTOS DECORATIVOS INCLUIDOS
EN LA CEREMONIA CIVIL NO SUPONE REDUCCIÓN
EN EL PRECIO DE LA MISMA

CEREMONIA EXTERIOR SUJETA A CLIMATOLOGIA



COCKTAIL DE BIENVENIDA

Salmorejo cordobés
Rulo Cecina y Foie
Milhoja de Atún y jamón dulce
Iris de cabracho
Rollito ahumado de Salmón
Dúo de Quesos y Uva
Crujiente de lechazo
Bolitas de Jamón /Boletus y semillas de Amapola
Minibrocheta de Gamba y Cherry
Zamburiña al vapor con Vinagreta de Lima
Brochetita Ibérica y Padrón
Chips de Torreznos

BODEGA

Chandon Garden Spritz (bienvenida)
Rincón Vermouth granel y encurtidos
Rincón de Cervezas, Resfrescos y Agua Mineral
Vinos tinto y blanco
(misma elección que en restaurante)

COCKTAIL ADULTOS: 25,00€
MENORES DE 6 A 17 AÑOS:10,00€ (BODEGA SIN ALCOHOL)

AMBIENTACIÓN MUSICAL

INCLUIDA CON PERSONAL TECNICO PROFESIONAL
Y POSIBILIDAD DE PERSONALIZACIÓN

HORARIOS

MAÑANAS DE 14:00H A 15:00H
TARDES DE 20:00H A 21:00H

EL RETRASO EN EL COMIENZO DEL COCKTAIL POR PARTE DE LOS ASISTENTES NO IMPLICA AMPLIACIÓN EN EL HORARIO ESTABLECIDO NI REDUCCION O DEVOLUCIÓN EN EL PRECIO CONTRATADO

SI LA CLIMATOLOGÍA NO PERMITIESE LA REALIZACION DEL COCKTAIL EN EL EXTERIOR, ÉSTE SE SITUARÍA EN EL MISMO SALÓN DEL BANQUETE U OTRA UBICACIÓN SEGÚN DISPONIBILIDAD,CAPACIDAD DEL SALÓN Y NÚMERO DE COMENSALES

EXTRAS

1 Jamón Ibérico de bellota BEHER + cortador profesional :850,00€
Mesa auxiliar decorativa para accesorios o regalos: 25,00€



MENU 1

ENTRANTE

Ensalada de rape y pimientos confitados y crema de canónigos

PESCADO

Hojaldre de merluza y verduritas con salsa shiitake, módena y miel

CARNE

Solomillo de ternera con glaseado de oporto , lascas de jamón ibérico
y compota de manzana

POSTRE

Mousse de queso ,vino tinto y frambuesa

BODEGA

Agua Mineral Solan de Cabras

Cañus Verus Blanco fermentado en barrica. Malvasía castellana

Cañus Verus Tinto Viñas Viejas .Tinta de Toro

Merur Espumoso brut nature. Malvasía y Verdejo

Café Dromedario . Licores Panizo

95,00€ (I.V.A incluido)





MENU 2

ENTRANTE

Langostinos encebollados al Armagnac

PESCADO

Bacalao horneado con salsa de manzana y virutas de micuit

CARNE

Lechazo de raza churra asado en horno de leña con ensalada de la huerta

POSTRE

Mousse de chocolate ,turrón de almendra a la naranja,
cremoso de agua de azahar y caramelo

BODEGA

Agua Mineral Solan de Cabras

Cañus Verus Blanco fermentado en barrica. Malvasía castellana

Cañus Verus Tinto Viñas Viejas .Tinta de Toro

Merur Espumoso brut nature. Malvasía y Verdejo

Café Dromedario . Licores Panizo

100,00€ (I.V.A incluido)





MENU 3

ENTRANTE

Bouquet de Vieiras, jamón de pato y sal negra

PESCADO

Lomito de rape en salsa Cántabra con almejas

CARNE

Paletilla de lechazo en su jugo rustido con patatas a la provenzal

POSTRE

Tarta Magnum : Mousse de Chocolate negro, esponjoso de vainilla de Madagascar ,caramelo y turrón crujiente

BODEGA

Agua Mineral Solan de Cabras

Cañus Verus Blanco fermentado en barrica. Malvasía castellana

Cañus Verus Tinto Viñas Viejas .Tinta de Toro

Merur Espumoso brut nature. Malvasía y Verdejo

Café Dromedario . Licores Panizo

103,00€ (I.V.A incluido)





MENU INFANTIL

ENTRANTES (uno a elegir)

Surtido frío y caliente: jamón, lomo, queso, croquetas y aros de calamar
Pizza de Jamón y queso
Pasta boloñesa

SEGUNDOS (uno a elegir)

Finger de pollo crujientes con patatas fritas
Escalopines de ternera con arroz blanco y tomate
Lomitos de merluza a la romana con ensalada

POSTRE

Postre de Boda (misma elección que adultos)

BODEGA

Agua mineral Solan de Cabras
Refrescos
Champin

***MENÚ INFANTIL ES PARA MENORES DE HASTA 17 AÑOS.
SERÁ EL MISMO PARA TODOS LOS MENORES DE LA BODA**

50,00€ (I.V.A incluido)





MENU VEGETARIANO

ENTRANTE

Ensalada fresca de quinoa ,verduras y frutas de temporada

PRIMERO

Risotto de boletus edulis y trufa negra

SEGUNDO

Tofu con crujiente de cebolla y patatas aromáticas

POSTRE

Piña con canela y menta

BODEGA

Agua Mineral Solan de Cabras

Cañus Verus Blanco fermentado en barrica. Malvasía castellana

Cañus Verus Tinto Viñas Viejas .Tinta de Toro

Merur Espumoso brut nature. Malvasía y Verdejo

Café Dromedario . Licores Panizo

65,00€ (I.V.A incluido)



PLATOS

ENTRANTES

Bouquet de vieiras, jamón de pato y sal negra	19,00€
Langostinos encebollados al armagnac	21,00€
Hojaldre relleno de langostinos y mousse de foie (boletus , trigueros)	19,00€
Timbal de pulpo y crema de patata con mayonesa de ajo y crujiente de queso	18,00€
Bouquet de mezclum con bacalao confitado y pulpo al aceite de pimentón	17,50€
Pastel de Centollo, abanico de langostinos y salmon ahumado	22,00€
Ensalada de rape y pimientos confitados y crema de canónigos	15,00€

PESCADOS

Hojaldre de merluza y verduritas con salsa shiitake, módena y miel	22,00€
Bacalao horneado con salsa de manzana y virutas de micuit	22,00€
Lomitos de rape en salsa cántabra con almejas	24,00€
Cuña de rodaballo en salsa de boletus y langostino plancha	23,00€
Corvina al horno con salteado de habas, sobre juliana de verduritas	24,00€

CARNES

Solomillo de ternera con glaseado de oporto , lascas de jamón ibérico y compota de manzana	27,00€
Lechazo de raza churra IGP asado en horno de barro y leña de encina con ensalada de la huerta	26,00€
Paletilla de lechazo en su jugo rustido con patatas a la provenzal	29,00€

POSTRES

Queso y Vino: mousse de queso, vino tinto y frambuesas	11,00€
Magnum : Mousse de Chocolate negro, esponjoso de vainilla de Madagascar ,caramelo y turrón crujiente	11,00€
Mousse de chocolate ,turrón de almendra a la naranja, cremoso de agua de azahar y caramelo	11,00€
Mousse de vino espumoso ,cremoso de frutos rojos y bizcocho de almendra y frambuesas	11,00€

EXTRA

Semi esfera de helado. Sabores:	
Leche merengada, Ron con pasas, Violetas o Queso Zamorano	3,00€

SORBETES

Piña Colada, Lima limón, Mojito,Fruta de la Pasión	5,00€
--	-------

BODEGA

Agua Mineral Solan de Cabras	
Cañus Verus Blanco fermentado en barrica. Malvasía castellana	
Cañus Verus Tinto Viñas Viejas .Tinta de Toro	20,00€
Merur Espumoso brut nature. Malvasía y Verdejo	
Café Dromedario y licores Panizo	

DISCOTECA

BARRA LIBRE
FIESTA EN SALA PRIVADA
D.J. PROFESIONAL
LUCES, SONIDO Y AMBIENTACION
CAMAREROS BARRA
BEBIDAS ALCOHOLICAS ,PRIMERAS MARCAS
ALQUILER DISCOTECA INCLUIDO
PHOTOCALL GRATUITO (SIN ACCESORIOS)
ESPACIO Y SOPORTE PARA BAILARINAS Y ALPARGATAS
MEDIOS TECNICOS PARA PROYECCION SIN COSTE (PREVIO AVISO)

BEBIDAS INCLUIDAS

JB,BALLANTINES,WHITE LABEL,FOUR ROSES,JACK DANIELS,DYC 8,
SANTA TERESA,BRUGAL,CACIQUE,BARCELÓ,AREUCAS,BACARDI
SEAGRAMS,BEEFEATER,PUERTO DE INDIAS,LARIOS 12,TANQUERAY
ABSOLUT,CREMA TEQUILA,CREMA DE ORUJO,BAYLEIS,LICORES DE FRUTAS
CERVEZAS 1/3, COCA COLA,SCHWEPPE,AGUA MINERAL

TARIFAS

PRECIO POR PERSONA 2 HORAS:

- BODAS DE + 100 PERSONAS ADULTAS 20,00€ (HORA ADICIONAL 10,00€ /PAX)
- BODAS DE - 100 PERSONAS ADULTAS : 28,00€ (HORA ADICIONAL 14,00€ /PAX)
- BODAS DE - 50 PERSONAS ADULTAS : 32,00€ (HORA ADICIONAL 16,00€ /PAX)

-AMPLIACION MAXIMA DE 2 HORAS, NO SUPERANDO LAS 4 H DE BAILE EN TOTAL
-SE FACTURARÁ POR EL TOTAL DE LOS INVITADOS ASISTENTES A LA BODA
-MENORES DE 12 AÑOS GRATIS

HORARIOS

CIERRE DE DISCOTECA

EN SERVICIO DE COMIDAS: (2H CONTRATADAS : 21.00H) - (HASTA 4H : 23.00H)

SERVICIO DE CENAS: (2H CONTRATADAS , 03.00H) - (HASTA 4H: 05.00H)

RECENA:

FLAUTÍN DE IBÉRICOS,SALADITOS VARIADOS,EMPANADA DE ATÚN,MINI
HAMBURGUESA,TORTILLA DE PATATA,ROSCOS DULCES .

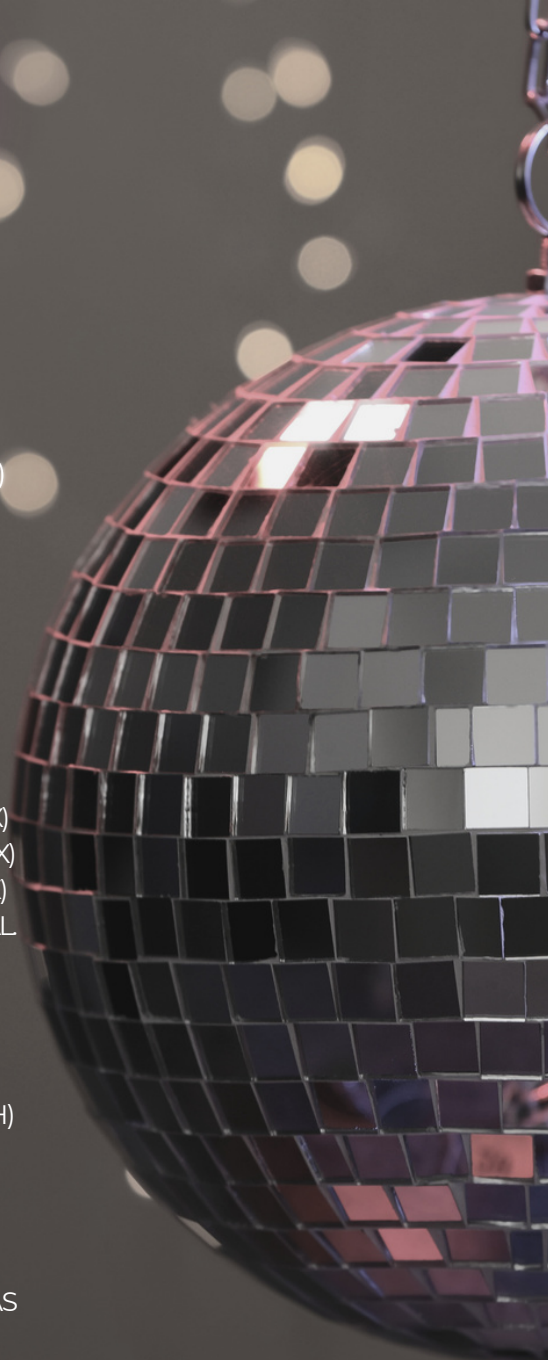
16,00€ POR PERSONA ADULTA . MINIMA CONTRATACION PARA 50 PERSONAS

CARRITO CANDY:

INCLUYE:

12 VARIETADES DE DULCES

200,00€



CONDICIONES GENERALES -MENÚS BODAS 2024

RESTAURANTE:

MENÚ: Todos los integrantes de la celebración elegirán la misma composición de menú salvo aquellas personas que por intolerancias alimentarias requieran un menú adaptado a sus necesidades y deberán ser comunicadas vía mail con la misma antelación de la elección del menú principal de todos los invitados.

Debe incluir : entrante + pescado + carne + postre + bodega para cada comensal (menú adulto)

-Nuestros platos son y se sirven de forma individual, en ningún caso centro mesa o a compartir entre dos comensales (ya sean adultos o niños) y se elaboran en nuestra cocina por equipo del Hotel Convento I, y no empresas externas.

-Todos nuestros menús incluyen servicio de pan.

-No se admiten aportaciones de productos alimenticios externos al restaurante.

-En la contratación del menú de adulto dentro del salón , se incluyen extras como refrescos, zumos o cervezas, no combinados

-Incluida minuta recordatorio con el menú elegido.

AMBIENTACIÓN MUSICAL: Los contrayentes podrán aportar un USB con la sesión completa y continua que permita un desarrollo adecuado y ágil del servicio de restaurante.

ENTREGA DE REGALOS / SORPRESAS: Se realizarán en el momento posterior a la presentación y corte de la tarta nupcial. La recepción de los detalles para los invitados deberán estar debidamente identificados con el nombre y apellidos del titular de la reserva y la fecha de la celebración, con una antelación de 48h antes del evento.

PROTOCOLO: Los invitados al banquete se distribuirán en mesas redondas de entre 6 y 8 comensales. Dicha distribución se facilitará vía mail con una antelación mínima de 15 días a la boda.

-La contratación de la campaña de menús bodas 2024 incluye exclusividad de salón.

HORARIOS DE RESTAURANTE :

ALMUERZOS: de 15:00 h hasta las 18:30 h

CENAS: de 21:00 h hasta las 00:30 h

POR MOTIVOS DE ORGANIZACIÓN, NO SE PERMITIRÁ ESTAR MAS TIEMPO EN SALA DEL HORARIO ESTABLECIDO.

PRUEBA DE MENÚ:

Prueba de menú gratuita para 2 personas con 2 menús completos (entrante, pescado, sorbete, carne y postre)

Prueba de menú hasta 6 personas: 4 menús completos (2 sin coste y 2 que se facturaran a la finalización de la prueba)

La gratuidad para los contrayentes se aplica para contrataciones de boda a partir de 50 personas

Se realizarán , Miércoles, Jueves , Viernes y Domingos en servicio de comidas, comunicada vía mail con al menos 7 días de antelación.

La decisión de la composición del menú elegido y /o dudas, se comunicará vía mail (a comercial@hotel-convento.com) en un plazo de 7 días posterior a la prueba.

CONTRATACIÓN

1º Solicitud por parte de los contrayentes, reserva de fecha y servicios a la dirección de correo electrónico: **comercial@hotel-convento.com**

2º Confirmación por parte del establecimiento de la disponibilidad de la reserva solicitada.

3º En el plazo máximo de un mes desde la confirmación del establecimiento, la reserva se formalizará mediante el contrato de servicios correspondiente y se realizara bloqueo de fecha y salón).

PAGO y FACTURACIÓN

1º Pago de un canon fijo de 1000€, (para bloqueo de fecha y salón) que será descontado de la factura final.

2º Pago del 50% de los servicios contratados a los 7 días de la prueba del menú.

3º Pago del importe restante siete días antes de la fecha de la boda

Al nº de cuenta: ES55 2100 1751 4102 0061 5638

Indicando en concepto: NOMBRE Y FECHA DEL EVENTO

Debiendo, posteriormente, remitir el justificante de las transferencias realizadas, a la dirección de correo electrónico: comercial@hotel-convento.com

-A efectos de facturación, se considerará contratado, el último número de comensales indicado por escrito vía mail siete días antes de la boda a (EMAIL: **comercial@hotel-convento.com**)

-Precios por persona con I.V.A. incluido (10%) .

En caso de que variara, se aplicaría el I.V.A. vigente en el momento de la facturación.

-Los extras que hubiese se abonaran en las siguientes 24h por parte de los novios

ANULACIÓN

La anulación del evento tendrá que ser comunicada por escrito con al menos 3 meses de antelación a la fecha de la misma para no tener penalización.

La anulación del evento comunicada con menos de 3 meses supone la penalización de los depósitos realizados hasta la fecha de anulación.

EL HOTEL CONVENTO I, SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE ANULAR, CAMBIAR Y/O MODIFICAR LAS CONDICIONES GENERALES DE LOS MENÚS DE BODAS 2024, EN FUNCIÓN DE: RESTRICCIONES IMPUESTAS POR LAS AUTORIDADES PÚBLICAS, INCLEMENCIAS DEL TIEMPO, SINIESTROS QUE PUEDAN AFECTAR A LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE O DESABASTECIMIENTO DE MERCANCÍAS, SIN CONTRAPRESTACIÓN POR PARTE DEL RESTAURANTE.

LA CONTRATACIÓN DE LOS MENÚS DE BODAS 2024 SUPONE LA ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES VIGENTES

EL HOTEL NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PERDIDA O DETERIORO DE OBJETOS, VALORES O MATERIAL DEPOSITADO EN LAS INSTALACIONES.

CAMPAÑA VÁLIDA HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2024

INFORMACIÓN NOVIOS:

El Hotel Convento I para los novios obsequiará esa noche con una habitación SUITE + BOMBONES+CAVA +DESAYUNO BUFFET
Tarjetón regalo con acceso al centro SPA con 2 CIRCUITOS DE HIDROTERAPIA 1H (PARA 2 ADULTOS)

SERVICIOS EXTERNOS

-Se comunicarán vía mail de los servicios externos que se contraten con una antelación mínima de 1 mes de la fecha de la celebración. El establecimiento se reserva el derecho de establecer una tarifa a las empresas de servicios externo o a los contrayentes, según montaje ,gasto eléctrico y duración del servicio.

No se permitirá el desarrollo de actividades que puedan suponer un riesgo para las instalaciones del hotel. personal del establecimiento y/o invitados a la celebración.

El Hotel Convento I se exime de toda responsabilidad relativa a cualquier incidente referente a los servicios de las empresas externas contratadas.

CANDY: Estarán sujetos a espacio, dimensiones y horarios establecidos por el restaurante. Deberán aportar registro sanitario y su colocación se realizará el mismo día del evento y recogida al finalizar el mismo.

DECORACIONES : Flores o decoraciones varias de mesa lo realizarán el mismo día del evento y recogida al finalizar el mismo.

FOTOGRAFÍA: Sujeto a espacios comunes que no interfieran al desarrollo de la actividad del Hotel.

DRONES: La empresa y/o invitados deberán tener los permisos vigentes fijados por las autoridades competentes (registro como operador de la agencia estatal de seguridad aérea y seguro básico que asegure el dron por los daños que puedan surgir durante y por causa de la ejecución del vuelo.

PIROTECNIA: Está prohibida la celebración de espectáculos o actuaciones con pirotecnia en los diferentes espacios de la finca. Con el objetivo de proteger el entorno natural de la misma y la integridad de los invitados y personal del hotel Convento I. Siendo los contrayentes responsables de disuadir a sus invitados de dichos actos

Hotel - Spa - Restaurante
Convento I
★ ★ ★ ★

CARRETERA DE LA ESTACIÓN S/N

49530 CORESES -ZAMORA

980 500 422 - 627 129 095

COMERCIAL@HOTEL-CONVENTO.COM