



*En Hotel Helmántico
hacemos realidad vuestros sueños*



*Bodas Premium
Todo lo que imagináis, a vuestro alcance
Sí, a una boda perfecta*

• *Incluido en nuestras propuestas :*

- Degustación del menú hasta 6 comensales para bodas a partir de 70 invitados. (Si se tratase de menos invitados se ofrecerá prueba gratis para los novios)
- Decoración floral para las mesas
- Diseño de seating, meseros y minutas personalizado
- Servicio de corte de tarta
- Brindis novios entrada al cocktail y entrada al restaurante
- Noche de boda en habitación premium con detalle de cortesía y desayuno incluido

• *Servicios extras:*

- Ampliación de barra libre (máximo de 4 horas en total).
- Hora extra (sobre el 70% de los invitados) 10,00€ (I.V.A Incl.)/persona
- Hora extra música DJ: 150€(I.V.A Incl.)
- Candy bar: 150€
- Jamón ibérico de Cebo de campo con maestro cortador: 400€(I.V.A Incl.)
- Jamón Ibérico de Bellota con maestro cortador: 580€(I.V.A Incl.)
- Mesa de quesos, panes y aceites: 7€(I.V.A Incl.)/persona
- Barra de mojitos durante el baile (duración de 1 hora): 7.50€(I.V.A Incl.)/persona
- Recena: 9€(I.V.A Incl.)/persona
 - Surtido de saladitos
 - Mini hamburguesitas
 - Croquetas variadas
 - Queso curado y semicurado
- Ceremonia civil: 475 €
 - Montaje máximo 50 sillas
 - Alfombra roja
 - Rincón de agua fresca y limonada
 - Arco y mesa ceremonias con decoración floral
 - Sonorización con altavoz y micrófono inalámbrico
 - Una persona a vuestra disposición para el seguimiento del guion de toda la ceremonia

*Para la reserva se hará la entrega de una señal de 1000€ a descontar del importe total de la factura



NUESTRAS PROPUESTAS DE COCKTAIL EN JARDÍN HELMANTICO

Cocktail Cátedra (45 minutos)

Mini croquetas cremosas de jamón ibérico

Vasito de salmorejo con huevo y crujiente de jamón

Mini hamburguesitas helmantico

Brocheta de langostino con salsa romesco

Mini brioche de pulled pork

Mini vol au vent relleno de brandada de bacalao

Salpicón de gambas

Mejillón gigante en escabeche



Cócktail Cielo de Salamanca (75 minutos)

Croquetas de jamón ibérico

Langostinos crujientes con panko y salsa tártara

Cono de galleta de tomate relleno de mousse de boletus

Piruleta de parmesano y almendra tostada

Cucharita de pulpo con crema de sus cachelos

Muslito de codorniz villaroy

Mini blini con salmón ahumado y crema agria de eneldo

Aceituna gordal albarada con anchoa

Tostita de tomate asado con sardina ahumada

Cazuelita de meneás

Cucharita de steak tartar

Gazpacho de melón



Nuestro Pack

Todo incluido

COCKTAIL CÁTEDRA(45 minutos)

MENU **HELMÁNTICO** A ELEGIR

BARRA LIBRE Y DJ 2 HORAS

CANDY BAR

Menú Helmántico

Salmorejo cordobés con jamón ibérico, huevo de codorniz y tirabeques

○

Tartar de salmón, aguacate y mango en espejo cítrico

Lomo de lubina al horno, salsa de champagne y azafrán sobre milhojas de verduras

○

Rapito nacional (400 gr) al horno con crema de cigalas y
chips de ajo tostado

Sorbete a elegir

Solomillo de ibérico albarado con tocineta ibérica, salsa torta del casar y
patata pont neuf

○

Lingote de carrillera ibérica al perfume de Oporto

Tarta Nupcial a elegir

Precio Todo Incluido 99€ (i.v.a incl.)



NUESTRAS PROPUESTAS DE MENÚS

*Cocktail Cátedra 45 minutos *15€ i.v.a incl./persona*

*Cocktail Cielo de Salamanca 75 minutos *25€ i.v.a incl./persona*

*Barra libre tres horas *25€ i.v.a incl./persona*

*Dj durante tres horas y canon S.g.a.e *400€ i.v.a incl.*



Menú Casa Lis

Crema fina de cigalas al aroma de eneldo con tartar de gambas

Bacalao al horno sobre meloso de arroz con boletus y trufa, falso coral y ali oli de ajos tiernos

Sorbete a elegir

Cochinillo de Castilla al horno con patata asada

Tarta Nupcial a elegir

70€ (i.v.a. incl.)



Menú Olerecía

Ensalada de escarola con láminas de bacalao confitado, salsa de romescu y polvo de aceituna negra

Lomo de merluza de anzuelo relleno de marisco sobre crema de carabineros

Sorbete a elegir

Presa ibérica lacada con miel de caña, ajo negro y patata paris a la provenzal

Tarta Nupcial a elegir con bola de helado

72€(i.v.a.incl.)

Menú Scala Coeli

Ensalada de langostinos y vieiras con aguacate, mango y crujiente de jamón ibérico

Pata de pulpo con parmentier de boletus

Sorbete a elegir

Lechazo asado al horno con panaderas

Tarta Nupcial a elegir

74€(i.v.a.incl.)



Menú Universidad

Nuestra vieira rellena de langostinos y setas

Medallones de rape y gambones en salsa de pimientos escalibados y puntas de trigueros

Sorbete a elegir

Lingote de cochinillo confitado sobre puré trufado , demi-glacé en su jugo

Tarta Nupcial a elegir

75€(i.v.a. incl.)

Menú Jeronimus

Milhojas de mousse de foie, queso de cabra, manzana y jamón de pato

Lomo de rodaballo al horno con su refrito y puerros confitados

Sorbete a elegir

Solomillo de ternera en su punto con perlas de patata, mantequilla de trufa y humo de romero

Tarta Nupcial a elegir con bola de helado

77€(i.v.a.incl.)



Menú Catedral

Ensalada de perdiz escabechada con verduras asadas y aliño de granada y mostaza

Corvina al horno con guiso de gulas y ajetes en salsa de boletus y sidra

Sorbete a elegir

Paletilla de lechal asada con perfume de romero y ajo sobre lecho de panaderas

Tarta Nupcial a elegir

79€(i.v.a. incl.)

Menú Plaza Mayor

Selección de ibéricos de Guijuelo (jamón y lomo) y quesos de Hinojosa (curado y semicurado)

Trilogía de mariscos: gambas, langostinos y cigalas con brotes tiernos y vinagreta

Merluza sobre guiso de chipirón, crujiente de coral en su tinta y micro brotes

Sorbete a elegir

Dúo de asados: tostón y lechazo sobre cama de patata panadera

Tarta Nupcial a elegir

92€(i.v.a. incl.)



Cocktail vegetariano

Guacamole con nachos
Brandada de coliflor
Mini hamburguesas vegetales
Gyozas de verduras y soja
Tosta de escalivada
Tosta de berenjena con brie
Tosta de escabeche de setas
Hojaldre de cebolla caramelizada y queso azul
Crema vichyssoise
Salmorejo
Mini ensalada de espárragos y naranja
Mini ensalada de quinoa y aguacate
Tempura de verduras

Menú Vegetariano

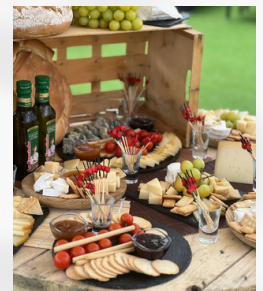
Arroz con boletus y verduras
Parrillada de verduras y salsa romescu
Sorbete a elegir
Canelones de berenjena rellenos de espinacas
Carpaccio de piña con bola de helado



Menú Infantil

Niños hasta 15 años máximo
Para todos los niños el mismo menú a elegir

Surtido de entremeses fríos y calientes
Pasta a la boloñesa
Sorbete
Escalopines de ternera con patatas gajo
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas
Tarta Nupcial



33€(I.V.A Incl.)



- *Sorbete a elegir:*

- Limón al marc de champagne
- Mandarina con vodka
- Manzana con calvados
- Piña al ron



- *Tarta a elegir:*

- Moullana: bizcocho con nata, crema de chocolate blanco, praline de avellana y licor de ron
- Trufa: Mousse de trufa y chocolate negro.
- Fusión primavera: bizcocho con crema de frutas del bosque, crema de queso, frambuesa y arándanos.
- Tarta de café irlandés: base de bizcocho con mousse de café y nata
- Mousse de limón: bizcocho, nata, mousse de limón y mermelada de limón.
- Tres chocolates: Crema de chocolate blanco, crema de chocolate con leche y chocolate negro.

- *Bodega incluida*

- Blanco Rueda Etcétera
- Tinto Ribera de Duero Valdubón
- Cava Rigol Brut Nature
- Café o infusión
- Licores
- Agua mineral





Jardín Helmántico
Restaurante Cátedra
Salón Cielo de Salamanca

Ctra. Salamanca - Zamora, Km.1
37184 Villares de la Reina
Salamanca

923221220

www.hotelhelmantico.com

contacto@hotelhelmantico.com