



*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: 180€
- Jamón ibérico de Cebo de campo con maestro cortador: 450€(I.V.A Incl.)
- Jamón Ibérico de Bellota con maestro cortador: 625€(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: 10€(I.V.A Incl.)/persona
  - Surtido de saladitos
  - Mini hamburguesitas
  - Croquetas variadas
  - Queso curado y semicurado
- Ceremonia civil: 490 €
  - 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 Catedral (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*

*Gaspacho 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 105€ (i.v.a incl.)*



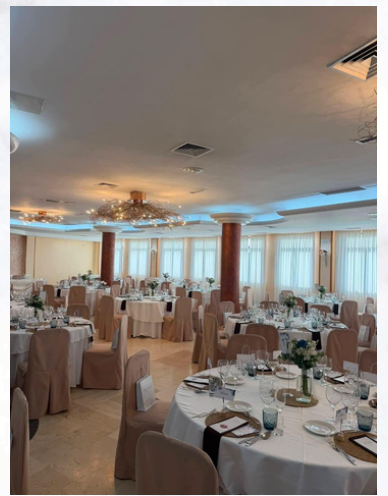
# NUESTRAS PROPUESTAS DE MENÚS

*Cocktail Cátedra 45 minutos \*16€ i.v.a incl./persona*

*Cocktail Cielo de Salamanca 75 minutos \*26€ i.v.a incl./persona*

*Barra libre tres horas \*26€ i.v.a incl./persona*

*Dj durante tres horas y canon S.g.a.e \*425€ 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*

*73€ (i.v.a. incl.)*



## Menú Olerecía

Ensalada de escarola con láminas de bacalao confitado, salsa de romesco 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

*75€(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

*77€(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-glace en su jugo*

*Tarta Nupcial a elegir*

*78€(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*

*80€(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

82€(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

95€(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

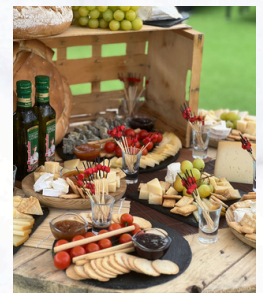


## Menú Infantil

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

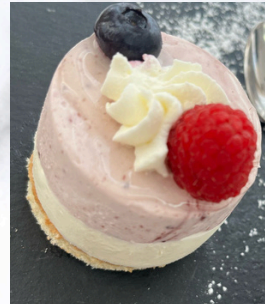
Surtido de entremeses fríos y calientes  
Pasta a la boloñesa  
Sorbete  
Escalopines de ternera con patatas gajo  
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas  
Tarta Nupcial

34€ (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](http://www.hotelhelmantico.com)*

*[contacto@hotelhelmantico.com](mailto:contacto@hotelhelmantico.com)*