



CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA

☆☆☆☆

Si quiero

Índice

Índice, página 1.
Presentación del hotel, página 5.
Espacios para ceremonias civiles, página 7.
Espacios para cóctel, página 9.
Espacios para banquete, página 11.
Reservas y contratación, página 13.
Colaboradores, página 13.







Castilla Termal Burgo de Osma

Si quiero

Castilla Termal Burgo de Osma se levanta sobre la Universidad Renacentista de Santa Catalina, fundada en el siglo XVI, en la localidad de El Burgo de Osma, al suroeste de la provincia de Soria, villa declarada de Interés Turístico y Conjunto Histórico Artístico.

El edificio sigue manteniendo su majestuosidad contando con su original fachada plateresca y su patio renacentista, cerrado por una gran cúpula acristalada como epicentro del edificio, hoy en día acoge el punto de encuentro social del hotel.

Espacios únicos donde historia y vanguardia se fusionan para ofrecer un servicio de máxima calidad donde podrán disfrutar de un día inolvidable.

“Los muros de una universidad renacentista cobijan el agua mineromedicinal de la bella Ciudad Catedralicia de El Burgo de Osma.”



Rincones exclusivos Bodas Civiles

Les ofrecemos distintos entornos para la celebración de su ceremonia civil, que hará de su boda una celebración única y llena de encanto.

CLAUSTRO RENACENTISTA: espléndido patio columnado de la Universidad de Santa Catalina del S. XVI. Un espacio único, donde poder disfrutar con sus invitados de un momento tan especial. Suplemento de 7€ por invitado (mínimo 60 invitados). Incluye rincón de limonada.

JARDINES JOVELLANOS: un espacio único al aire libre con la majestuosa fachada de la Universidad de Santa Catalina como fondo de la panorámica. Suplemento de 7€ por invitado (mínimo 60 invitados). Incluye rincón de limonada.

OBISPO D'ACOSTA: Amplio salón que conserva la piedra de los muros de este magnífico edificio histórico. Suplemento de 7€ por invitado (mínimo 60 invitados). Incluye rincón de limonada.

Para este tipo de celebraciones contamos con un montaje que incluye una mesa presidencial, sillas y una alfombra roja para cubrir el pasillo central.

Podemos decorar y ambientar su enlace cómo más deseen, no duden en contactarnos para personalizar su boda.



Rincones exclusivos Cóctel

CLAUSTRO RENACENTISTA: Se trata del epicentro del Hotel Castilla Termal Burgo de Osma, donde podrán disfrutar de un enclave único junto a todos sus invitados.

JARDINES JOVELLANOS: Ideal para ambientar bodas al aire libre con vistas a la majestuosa fachada de la antigua Universidad. Suplemento de 6 € por invitado.

OBISPO D'ACOSTA: Descubra los rincones más íntimos del hotel y disfrute de los montajes más exclusivos en nuestros salones.

* Consulten tarifa para celebrar su boda de manera exclusiva en nuestro hotel.

* Si desea realizar todo el evento tipo cóctel consulte con nosotros.



Rincones exclusivos Banquete

OBISPO D'ACOSTA: Descubran los rincones más íntimos del hotel y disfrute de los montajes más exclusivos en nuestros salones. (Sin coste adicional)

CLAUSTRO RENACENTISTA: Espacio único y monumental en el que podrán disfrutar de todo el encanto del edificio del SXVI. No duden en consultar **tarifa de exclusividad** para bodas celebradas en el Claustro Renacentista.

JARDINES JOVELLANOS: Disfruten de su boda de una manera íntima y especial en nuestros coquetos jardines. La celebración del banquete en este espacio contará con un suplemento de 6€ por invitado adulto. (Reserva mínima 480€).

*Consulte tarifa de exclusividad para bodas celebradas en el Claustro Renacentista.
Los menús son totalmente personalizables y adaptables a sus preferencias.



Reservas y contratación

RESERVA Y CONTRATACIÓN.

La reserva del salón quedará confirmada a la firma del “Contrato de Bodas” entregándose un depósito por importe de 1.200 € que se descontará de la factura final.

En caso de cancelación del banquete no se devolverá este importe depositado en concepto de pago y señal.

El resto del importe total se abonará el día posterior laborable al servicio, mediante transferencia bancaria.

Todos los precios de este dossier tienen el IVA incluido (Restauración 10%, DJ 21%).

Colaboradores

Listado de fotógrafos por autor:

Love and Shots: págs, 6 y 12

Estudio 13: pág 8.

Ver y Sentir | Fotografía de bodas: págs 2, 3 y 10.

La Oveja Negra Fotografía: pág 22.

Miguel Angel Muniesa: pág 4.



CASTILLA TERMAL
HOTELES

CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMA
C/Universidad 5, 42300 El Burgo de Osma. (Soria)
T. 975 34 14 19

Más información
eventos.burgodeosma@castillatermal.com

www.castillatermal.com



Menús

Menú Argaela 106€

MÍNIMO 80 ADULTOS

CÓCTEL BURGO DE OSMA (duración 45 minutos)

Mini ensalada caprese con Cherry, perla de mozzarella y pesto.
Alcachofa confitada, tomate seco y paleta ibérica.
Brocheta de lagarto ibérico a la parrilla con mojo verde.
Foie mi-cuit con confitura de frutos rojos y pimienta jamaicana.
Rollito de salmón ahumado, guacamole y queso crema.
Gyozas de pollo y verduritas con salsa teriyaki.
Piruleta de pulpo a la gallega con pil-pil de ajada.
Rulo de verduritas estilo Thai.
Mini croquetas de jamón ibérico.
Mini croquetas de boletus.
Torreznos sorianos.
Mini cubo de queso gorgonzola y nueces.
Nem de langostino, pasta Brick y langostinos.
Dado de bacalao confitado, hummus y perlas de aove.
Delicias de mejillón tigre con crujiente de tinta de calamar.
Tataki de atún rojo sobre alga wakame y mayonesa de kimchi.
Mini blinis de jamón de pato curado, queso Cremette y cebollino fresco.
Crujiente de vieiras, aceite de ajada y reducción de Módena.
Capricho de morcilla, piquillo y manzana con caramelo de Martini.
Capricho de pollo al curry, trío de sésamos y tierra de aceituna negra.



*Las referencias del cóctel pueden variar en función de la estacionalidad. Cóctel gratuito para los niños.
Bodega incluida: Blanco VR La Soterraña D.O Rueda, tinto Prado Rey roble D.O Ribera del Duero, cervezas y refrescos.

MENÚ:

Ensalada templada de delicias de pato (magret curado, mi-cuit rallado, escalope de foie plancha), con frambuesa lio y vinagreta de frutos rojos.
Merluza rellena de txangurro y gambones, salsa americana y nata doble al tomillo.
Sorbete de mojito
Lechazo asado IGP, ensalada de la huerta con vinagreta de Módena y patata panadera.
Cubo de cacao con texturas de chocolate y cítricos y helado de galleta María.

BODEGA:

Blanco VR La Soterraña, D.O. Rueda Verdejo.
Tinto Prado Rey Roble, D.O. Ribera del Duero.
Cava Freixenet Brut Nature D.O. Cava.
Café e infusiones.

Menú Santa Catalina 116€

MÍNIMO 80 ADULTOS

CÓCTEL BURGO DE OSMA (duración 60 minutos)

Mini ensalada caprese con Cherry, perla de mozzarella y pesto.
Alcachofa confitada, tomate seco y paleta ibérica.
Brocheta de lagarto ibérico a la parrilla con mojo verde.
Foie mi-cuit con confitura de frutos rojos y pimienta jamaicana.
Rollito de salmón ahumado, guacamole y queso crema.
Gyozas de pollo y verduritas con salsa teriyaki.
Piruleta de pulpo a la gallega con pil-pil de ajada.
Rulo de verduritas estilo Thai.
Mini croquetas de jamón ibérico.
Mini croquetas de boletus.
Torreznos sorianos.
Mini cubo de queso gorgonzola y nueces.
Nem de langostino, pasta Brick y langostinos.
Dado de bacalao confitado, hummus y perlas de aove.
Delicias de mejillón tigre con crujiente de tinta de calamar.
Tataki de atún rojo sobre alga wakame y mayonesa de kimchi.
Mini blinis de jamón de pato curado, queso Cremette y cebollino fresco.
Crujiente de vieiras, aceite de ajada y reducción de Módena.
Capricho de morcilla, piquillo y manzana con caramelo de Martini.
Capricho de pollo al curry, trío de sésamos y tierra de aceituna negra.

*Las referencias del cóctel pueden variar en función de la estacionalidad. Cóctel gratuito para los niños.
Bodega incluida: Blanco VR La Soterraña D.O Rueda, tinto Prado Rey roble D.O Ribera del Duero, cervezas y refrescos.

MENÚ:

Timbal de pinzas de bogavante, guacamole, tomates Kumato, alga Wakame y aceite de piñones.
Suprema de corvina braseada sobre crema de apio-bola, alcachofa confitada y rosas de jamón ibérico con pil-pil de ajada y aceite verde.
Sorbete de mandarina al cava.
Solomillo de ternera nacional a la parrilla, gratín de patata, foie plancha y salsa de vino añejo soriano.
Tarta de queso tierno soriano con frutos rojos del bosque y crema de leche fresca.

BODEGA:

Blanco VR La Soterraña, D.O. Rueda Verdejo.
Tinto Prado Rey Roble, D.O. Ribera del Duero.
Cava Freixenet Brut Nature D.O. Cava.
Café e infusiones.

Incluido un autobús con una ida y vuelta en un radio de 60km. Dos autobuses para bodas de más de 200 adultos.



Menú Universidad 136€

MÍNIMO 80 ADULTOS

CÓCTEL BURGO DE OSMA (duración 90 minutos)

Mini ensalada caprese con Cherry, perla de mozzarella y pesto.

Alcachofa confitada, tomate seco y paleta ibérica.

Brocheta de lagarto ibérico a la parrilla con mojo verde.

Foie mi-cuit con confitura de frutos rojos y pimienta jamaicana.

Rollito de salmón ahumado, guacamole y queso crema.

Gyozas de pollo y verduritas con salsa teriyaki.

Tataki de atún rojo sobre alga Wakame y mayonesa de Kimchi.

Piruleta de pulpo a la gallega con pil-pil de ajada.

Rulo de verduritas estilo Thai.

Nem de langostino, pasta Brick y langostinos.

Mini croquetas de jamón ibérico.

Mini croquetas de boletus.

Torreznos sorianos.

Capricho de morcilla, piquillo y manzana con caramelo de Martini.

Mini blinis de jamón de pato curado, queso cremette y cebollino fresco.

Jamón Ibérico cortado a mano por maestro cortador (1 por cada 100 invitados).

Estación de ibéricos, Estación de panes y Estación de quesos.

*Las referencias del cóctel pueden variar en función de la estacionalidad. Cóctel gratuito para los niños.

Bodega incluida: Blanco VR La Soterraña D.O Rueda, tinto Prado Rey roble D.O Ribera del Duero, cervezas y refrescos.

MENÚ:

Brocheta de vieiras y langostinos sobre tartar de tomate, aguacate, mango y dátiles.

Suprema de lubina sobre crema de zanahoria, tentáculo de pulpo a la brasa al pimentón de la Vera con salteado de trigueros y habitas.

Sorbete piña colada.

Lingote de cochinillo deshuesado con crema de membrillo, manzana tonificante, chips de vegetales y escamas de sal de vino tinto.

Tarta Costrada del Burgo sobre crema inglesa, helado de vainilla y salsa tofe.

BODEGA:

Blanco José Pariente verdejo D.O. Rueda

Tinto Converso Crianza D.O. Ribera del Duero

Espumoso Palacio de Bornos Brut D.O. Rueda

Café e infusiones.

*Estas referencias pueden variar en función de la disponibilidad de las bodegas

Incluido un autobús con una ida y vuelta en un radio de 60km. 2 autobuses para bodas de más de 200 adultos.



Menú Infantil 35€

MENORES DE 12 AÑOS

ENTRANTE.

Surtido de ibéricos y fritos.

PRINCIPAL (escoger uno):

Pechuguitas de pollo con patatas fritas.

Chuletillas de lechazo con patatas fritas.

POSTRE:

Helado infantil.

BEBIDAS:

Agua y refrescos.

*Cóctel gratuito para niños.



Sugerencias

Jamón ibérico de bellota cortado a mano por maestro cortador: 700€.

Isla de quesos de Castilla y León: 6€/ invitado.

Isla de embutidos ibéricos: 6€/ invitado.

Isla de gazpachos: 3.5€/ invitado 4 referencias:.

Isla de Sushi variado: 10€/ invitado.

Pulpeiro: 15€/invitado.

Candy Bar: 310€ (hasta 100 invitados).

Recena: 10€/ invitado. Mini sándwich, pulgas de jamón ibérico, tacos de tortilla, brochetas de fruta.

Isla de cervezas nacionales: 6€/ invitado. (5 referencias)

Maestro de ceremonias: consulte opciones.

Animación: 22€/ hora, hasta 11 niños.

Fotógrafo: (consulte fotógrafos recomendados).

Otros servicios: música ambiental para ceremonia o cóctel (a consultar).

Fiesta: Para todos nuestros menús les ofrecemos la posibilidad de contratar copas por consumo mediante tickets canjeables que los novios entregarán a sus invitados, siendo obligatoria una base de 220 €/ hora. Precio de consumición por ticket: Refrescos 3 € y copas 5€

*Consulte por nuestra opción de Barra Libre.

Nuestros menús incluyen

Noche de bodas en habitación doble superior con régimen de alojamiento y desayuno.

Bono regalo con acceso a nuestra Piscina Termal de agua mineromedicinal y Circuito de Contrastes. (San Baudelio).

Tarifa especial para habitaciones de invitados (10% descuento sobre mejor tarifa disponible para las 10 primeras habitaciones). Oferta disponible hasta dos meses antes de la boda.

Cesión en exclusiva para los novios de espacios únicos e históricos para el reportaje fotográfico.

Prueba de menú sin cargo:

- Banquetes de 100 o más invitados adultos, 1ª degustación para 6 personas gratuita.
- Banquetes entre 70 y 99 invitados adultos, 1ª degustación para 4 personas gratuita.
- Banquetes entre 40 y 69 invitados adultos, 1ª degustación para 2 personas gratuita.

Servicio de cuidadora infantil a partir de 5 niños con un máximo de 11 niños para bodas de más de 100 invitados (entre 3 y 11 años).

Artículos de aseo en los baños.

Protocolo y minutas totalmente personalizadas.

Exclusividad para bodas de más de 80 invitados. Solo realizaremos una boda exclusiva en cada servicio de comida o cena.

Decoración floral. *Consulte diferentes opciones disponibles.

Mantelería y mobiliario. *Consulte diferentes opciones disponibles.

10% descuento en tratamientos para todos sus invitados (Bono regalo con validez de 1 año desde el día de la boda).

10% descuento en tratamientos de belleza para la novia o el novio.

OTRAS VENTAJAS POR ELEGIRNOS

Cuidamos de sus invitados confeccionando menús a medida para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos...

Si celebran su boda entre noviembre y abril (ambos incluidos), o cualquier viernes o domingo (no siendo víspera de festivo) del año obtendrán de regalo:

- Menú Argaela: 75 minutos de coctel + isla de cerveza nacional.
- Menú Santa Catalina: Jamón ibérico cortado a mano por maestro cortador.
- Menú Universidad: 5% de descuento.

A close-up photograph of numerous small, light purple flowers with five petals and yellow centers. The flowers are densely packed and fill the frame. A circular white overlay with a gold border is positioned on the right side, containing text. The background is a soft, warm purple hue.

Personaliza

Tu boda
a la Carta

Cóctel

CÓCTEL BURGO DE OSMA. Duración 60 min. 26€ (mínimo 80 adultos)

CÓCTEL DE LA UNIVERSIDAD. 90 min. 36 € (mínimo 80 adultos)

Bodegas. PARA MENÚS:

Bodega 1: Blanco VR La Soterraña D.O. Rueda, Tinto Prado Rey Roble D.O. Ribera del Duero, Freixenet Brut Nature D.O. Cava; Café e infusiones (22€/ invitado).

Bodega 2: Blanco José Pariente D.O Rueda, Tinto Matarromera Crianza D.O. Ribera del Duero, Espumoso Palacio de Bornos D.O. Rueda; Café e Infusiones (32€/ invitado).

*No duden en solicitarnos presupuesto del vino que más les guste.

Entrantes

Crema fría de almendras. Picada de langostinos, mango al vino añejo y su crujiente.

Crema de boletus con jamón y foie. Velouté de boletus, con lascas de jamón y mi-cuit.

Espárragos naturales confitados con paleta ibérica, mermelada de pera y uvas pasas.

Mosaico de salmón ahumado aromatizado con remolacha, café y gin tonic. Lo acompañamos con suaves perlas de tomate confitado.

Timbal de pinzas de bogavante, aguacate, tartar de tomates, escarola y ficoide glaciale.

Crocante de queso de cabra y bola ibérica de bellota. Medallón tibio de queso de cabra, corteza crujiente de galletas tostadas, láminas de bola ibérica de bellota, micro ensalada y vinagreta de miel.

½ Bogavante asado con su caparazón. Vinagreta tibia de frutos secos, mini tartar de atún toro y lechugas de mar.

Ensalada tibia de brocheta de vieiras, pulpo y langostinos, sobre tartar de tomate, aguacate, mango, dátiles y pimentón de la Vera.

Pescados

Lomo de merluza Argaela, rellena de centollo y buey de mar, con bísquet de mariscos.

Rape Santa Catalina, crema fina de garbanzos, boletus y salsa trufada.

Bacalao soriano, parmentier de patatas revolconas, torreznos y aceite de pimentón dulce.

Corvina al horno, emulsión de cebolleta asada, alcachofas y tomates secos.

Lubina al estilo mediterráneo, recuerdos de albahaca y tallarines de calamar.

Rodaballo a la gallega, crema de cachelos, patas de pulpo, aceite de oliva y pimentón dulce.

Bogavante a la parrilla (550/650), mahonesa de cítricos y ensalada de brotes tiernos.

Cortantes

Mojito tradicional con menta fresca.

Mojito de violetas.

Mojito de fresas.

Sorbete de mango y fruta de la pasión.

Sorbete de frambuesas y frutos rojos liofilizados.

Sorbete de mandarina y lichy.

La piña colada Frizz. Sorbete de piña, Malibú y piña liofilizada.

Tradicional sorbete de limón (con o sin cava).

Carnes.

Lechazo D.O, asado al horno con patatas confitadas y ensalada de la huerta

Corderito confitado con miel y romero, cebollas caramelizadas y alcachofas salteadas

Cochinillo deshuesado, crema de patata trufada y su jugo ligado

Cochinillo asado tradicional (barro, agua, sal y manteca)

Solomillo de vaca nacional Rossini, escalopa de foie fresco a la parrilla, salsa de vino añejo

Solomillo de ternera roja Malvasia, mousse de pato, manzana asada, cebolla caramelizada y salsa de Pedro Ximénez

Preso ibérica de bellota a la parrilla, con mojo verde canario y patatas trufadas rotas

Postres

TARTAS NUPCIALES:

San Marcos.

Nata y trufa.

Ferrero (chocolate, praliné de avellana y almendra).

Tarta costrada del Burgo.

Selva Negra.

Opera (chocolate y café).

POSTRES DE AUTOR:

Cúpula de frutos rojos (Mousse de frambuesa y fresas silvestres)

Terciopelo de chocolate. Mousse de chocolate, y galleta sable y cacao)

Coco con naranja sanguina. Mousse de coco y pulpa de naranja)

Chocolate a la pimienta (sable de almendras, ganache de chocolate y pimienta de Sichuan).