



CASTILLA TERMAL

OLMEDO





índice

Una boda única, como vosotros..... *pág.1*

Castilla Termal Olmedo

Rincones Mágicos. Bodas civiles..... *pág. 6*

La Finca del Manantial

El Jardín del Convento

La Antigua Iglesia del Convento de Sancti Spiritus

Enclaves idílicos. El Cóctel..... *pág.14*

La finca del Manantial

Patio Porticado

Los salones de Olmedo

Las ventajas de elegirnos..... *pág.21*

Reserva y contratación..... *pág.22*



CASTILLA TERMAL
HOTELES

*“El amor es paciente,
es bondadoso. El
amor no es envidioso
ni jactancioso ni
orgullosos. No se
comporta con rudeza,
no es egoísta, no se
enoja fácilmente, no
guarda rencor”.*



*una boda única,
como vosotros.*





Castilla Termal Olmedo

pág. 2

Sabemos lo importante que es este momento en vuestro camino juntos, y también sabemos que no queréis una boda como todas, buscáis una celebración diferente, con alma...

Por ello, todos los profesionales que formamos parte del equipo de Castilla Termal Olmedo ponemos a vuestra disposición nuestra experiencia y creatividad para hacer de vuestro día un día que no olvidaréis.

Os agradecemos vuestro interés por celebrar con nosotros ese momento mágico. En todo momento os ofreceremos nuestro asesoramiento para crear la boda que siempre imaginasteis, combinando el mejor servicio, gastronomía y espacios. Vosotros sólo tenéis que encargarnos de ser cómplices y disfrutar.

pág. 3



*La versatilidad de los espacios,
interiores como exteriores, hace
posible una boda inolvidable, a
la iglesia del convento se suman
otros lugares de ensueño.*



Rincones Mágicos

Bodas civiles



Os ofrecemos entornos excepcionales para la celebración de vuestra **ceremonia civil**, que harán de vuestra boda una celebración única y llena de encanto. Todos los espacios incluyen:

- Mesa de firmas con centro floral.
- Sillas de ceremonia.
- Técnico de sonido.

La finca del Manantial

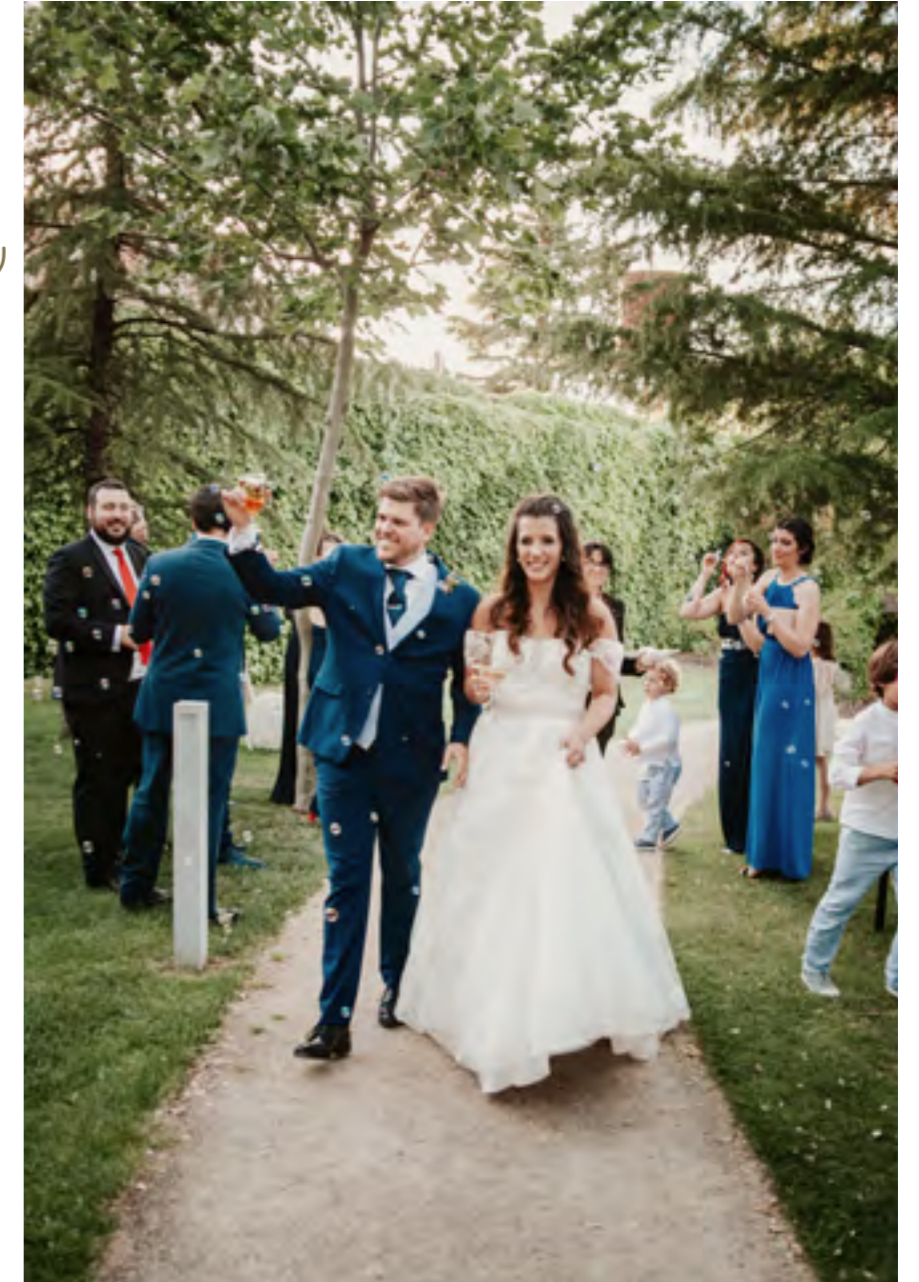
En este bosque todo respira de la magia antigua de los árboles centenarios que nos rodean. Déjate enamorar por esta atmósfera única repleta de naturaleza, por su perenne olor a tierra mojada, que será el mejor paisaje con el que complementar tus recuerdos en el día más especial de tu vida. ¡Sí quiero!

Precio por invitado 7€ (Reserva mínima 100 invitados adultos).

Incluye rincón de limonada.



“El amor no se deleita en la maldad, sino que se regocija con la verdad. Todo lo disculpa, todo lo cree, todo lo espera, todo lo soporta”.





El jardín del Convento

Estos jardines que han visto pasear a Juana La Loca, serán testigo de uno de los días más importantes de tu vida. Di "si quiero" a este emplazamiento rebotante de naturaleza justo debajo de la Espadaña del convento.

Precio por invitado 7€ (Reserva mínima 100 invitados adultos).

Incluye rincón de limonada.



La Antigua Iglesia del Convento de Sancti Spiritus

Bajo la atenta mirada de la bóveda de cañón de esta antigua iglesia han pasado nueve siglos de personajes ilustres como la Reina Victoria o Juana La Loca.

Un sitio tan especial como este solo puede albergar un día tan especial como el día de tu boda. Este etéreo lugar estará encantado de recibirte a ti y a tus invitados.

Precio por invitado 7€ (100 invitados adultos).



Enclaves idílicos

El Cóctel



La finca del Manantial

Bajo la agradable y refrescante sombra de los pinos y junto a una rosaleda, se encuentra un escenario único para celebrar el cóctel de vuestra boda: la finca del Manantial. El tupido entramado de árboles protegerá a nuestros huéspedes del sol y les permitirá acompañaros en una agradable velada disfrutando de la naturaleza en todo su esplendor.



Patio Porticado

La celebración del banquete en este espacio contará con un suplemento de 7€ por invitado adulto. (Reserva mínima 700€).





Los salones de Olmedo

Testigos perennes de bodas a lo largo de los años, haga calor, frío o llueva, estos salones emplazados en el corazón del hotel, serán los compañeros perfectos para el día de tu boda.





Las ventajas de elegirnos

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

Asesoramiento por parte del departamento de eventos durante todo el proceso de organización de la boda.

Si celebráis vuestra boda entre noviembre y abril (ambos incluidos), o cualquier viernes o domingo del año (no siendo víspera de festivo) obtendréis: **50% de descuento en la ceremonia civil.**

Con el Menú El Manantial: **1 hora extra de barra libre y DJ.** Con el menú All Inclusive, **descuento del 5% sobre el precio del menú*.**

*Todas las referencias y precios contenidos en este dossier pueden cambiar debido a factores externos al hotel.

Reserva y contratación

La reserva del espacio quedará confirmada a la firma del correspondiente "Contrato de Bodas" realizando un depósito por importe de 1.900 € que se descontará de la factura final.

La semana anterior a la celebración del evento, se abonará el 50% estimado del importe de este. En caso de cancelación del banquete, no se devolverán estos importes depositados en concepto de pago y señal. El resto del importe total se abonará en los 3 días posteriores al servicio mediante transferencia bancaria. Todos los precios de este dossier tienen el IVA incluido (Restauración 10%, y DJ 21%).

Los precios reflejados en este dossier son orientativos. El precio final por comensal se definirá 15 días antes de la celebración, pudiendo sufrir variación si en esa fecha el IPC considerado desde la fecha de firma del contrato hubiera experimentado un aumento superior al 2%, y según lo certifique el INE.

El camino del "Sí, quiero" empieza a partir de ahora.





CASTILLA TERMAL

OLMEDO

★★★★

Ponte en contacto con nosotros a través
de nuestro correo:

eventos.olmedo@castillatermal.com

o mediante el teléfono:

983 600 237

Visita nuestra web:

www.castillatermal.com



@castillatermal



CASTILLA TERMAL

OLMEDO



Menús de boda



Menú del Manantial | 145€

Mínimo 100 adultos

Cóctel de las estaciones* | 60 min

Moya de mejillón en escabeche de cítricos.

Minibrocheta de salmón marinado, eneldo y mango.

Pirulí de pulpo y cebollita encurtida.

Bocaditos de arroz y langostino al vapor.

Mini timbal de carrillera y mostaza.

Minihamburguesa de ternera con queso fundido.

Bollitos de crema de sobrasada y miel de romero.

Satay de secreto ibérico confitado.

Queneles de brandada de bacalao en tempura.

Colas de langostino encostradas con especias orientales.

Croquetas de jamón ibérico.

Chorizos criollos aromatizados con sidra.

Pincho de solomillo de pollo de corral agridulce.

Matambre a la parrilla con chimichurri.

Estación de ibéricos.

Estación de panes gourmet. frutos secos y mermeladas.

Jamón ibérico cortado a mano por maestro cortador. Incluido 2 jamones para bodas de más de 200 adultos.

* En Castilla Terrenal, tenemos alma creativa y utilizamos productos de temporada, que modificamos o sustituimos para aprovechar lo mejor del Mercado.

Bodega*: Vino blanco VR La Soterraña D.O. Rueda, Vino tinto Prado Rey Roble D.O. Ribera del Duero; refrescos y cervezas.

En Mesa

Tártaro de cigalas y langostinos

Lubina a la bilbaína acompañada de un refrito de ajo, guindilla, perejil y vinagre de sidra.

Lechazo I.G.P. de Castilla y León asado al horno con ensalada de la huerta y patatas confitadas

Bombón de maracuyá (mousse de chocolate blanco y pasta sable).

Bodega*

Blanco Oro de Castilla D.O. Rueda verdejo

Tinto Converso Crianza D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Brut. D.O. Cava

Café e infusiones

Este menú incluye:

- Amenización musical durante la celebración
- Recena de empanadas y emparedados
- 2h de barra libre y DJ.
- Un autobús con una ida y vuelta en un radio de 50km. 2 autobuses para bodas de más de 200 adultos.

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

Menú All Inclusive | 165€

Mínimo 100 adultos

Cóctel All Inclusive* | 75 min

Moya de mejillón en escabeche de cítricos.

Minibrocheta de salmón marinado, eneldo y mango.

Pirulí de pulpo y cebollita encurtida.

Bocaditos de arroz y langostino al vapor.

Mini timbal de carrillera y mostaza.

Minihamburguesa de ternera con queso fundido.

Bollitos de crema de sobrasada y miel de romero.

Satay de secreto ibérico confitado.

Queneles de brandada de bacalao en tempura.

Colas de langostino encostradas con especias orientales.

Croquetas de jamón ibérico.

Chorizos criollos aromatizados con sidra.

Pincho de solomillo de pollo de corral agrídulce.

Matambre a la parrilla con chimichurri.

Estación de ibéricos.

Estación de quesos de la región.

Estación de cervezas nacionales.

Estación de panes gourmet, frutos secos y mermeladas.

Jamón ibérico cortado a mano por maestro cortador. Incluido 2 jamones para bodas de más de 200 adultos.

* En Castilla Terrenal, tenemos alma creativa y utilizamos productos de temporada, que modificamos o sustituimos para aprovechar lo mejor del Mercado.

Bodega*: Vino blanco VR La Soterraña D.O. Rueda, Vino tinto Prado Rey Roble D.O. Ribera del Duero; refrescos y cervezas.

En Mesa

Ensalada tibia de brocheta de vieiras, pulpo y langostinos con tartar de tomate kumato y dátiles.

Lomo de merluza al horno, mejillones a la crema picante y zamburiñas en salmuera marina.

Sorbete de mango y ruibarbo.

Medallón de solomillo de ternera nacional, escalopa de foie fresco de pato, salsa de oporto y frutas del bosque liofilizadas.

Lingote de chocolate y flan de naranja.

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.

Este menú incluye:

- Amenización musical durante la celebración
- Recena clásica: empanadas, emparedados, pincho de tortilla y brochetas de fruta
- Candy Bar
- 3h de barra libre y DJ.
- Un autobús con una ida y vuelta en un radio de 50km. 2 autobuses para bodas de más de 200 adultos.

*Estas referencias pueden variar en función de la disponibilidad de la bodega.

Nuestros menús incluyen...

Las buenas noticias nunca vienen solas.

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

Un bono regalo con acceso a nuestra **Piscina Termal** de agua mineromedicinal y **Circuito de Contrastes**, Patio Mudéjar, para dos personas.

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

Degustación del menú:

- 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.

Protocolo, minutas, números de mesa, decoración floral del banquete y elección de mantelería.

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

10% en bonos regalo para regalar el día de la boda. Bono regalo con validez de 1 año desde el día de la boda.

Los precios reflejados en el dossier y documentos adjuntos **son orientativos**. El precio final por comensal se definirá 15 días antes de la celebración, pudiendo sufrir variación si en esa fecha el IPC considerado desde la fecha de firma del contrato hubiera experimentado un aumento superior al 2%, y según lo certifique el INE.

El hotel se reserva el derecho de **sustituir los vinos y/o añadas elegidas inicialmente** por los novios, por causa de **falta de stock de sus distribuidores o productores**, siempre previa información y propuesta de alternativas a los novios.



CASTILLA TERMAL
OLMEDO
★★★★

Menú infantil

55€ Menores de 12 años

Cóctel

Incluido

Entrante

Surtido de ibéricos y fritos

Principal

Chuletilas de lechazo con patatas
fritas

Postre

Helado infantil

Bebidas

Agua y refrescos.

Sugerencias

Jamón ibérico de bellota cortado a mano por maestro cortador: 900€

Isla de sushi variado: consultar opciones.

Isla de quesos de Castilla y León: consultar opciones.

Isla de gazpachos: 4 referencias. 5€/ Invitado

Isla de encurtidos: 7€/ invitado

Show cooking de barbacoa: 11€/ invitado

Show cooking de arroces: 8€/ invitado

Pulpeiro: consultar opciones.

Isla de cervezas nacionales: 5 referencias. 3€/ Invitado

Barra de mojitos: tradicional, sandía y fresa. 5€/ Invitado

Animación infantil: consultar opciones.

Candy bar: hasta 100 invitados. 290€.

Barra de Gin-Tonic Premium: 6 ginebras a escoger, mínimo 100 invitados. 9€/ Invitado 2 horas.

Música en directo: consultar opciones.

Fotógrafo: propuesta de fotógrafo recomendado.

Dj: amenización de cóctel, banquete y dos horas de baile 635€. Suplemento hora extra de baile 195€.

Barra libre: 2 horas de barra libre 17€/ invitado adulto. Suplemento 3ª hora 8€/ invitado adulto. Suplemento 4ª hora y consecutivas 7€/ invitado adulto y hora.



CASTILLA TERMAL

OLMEDO

★★★★

Tu boda
a la carta
Haz de tu día algo único



Cóctel*

Cóctel estaciones | 37€. Duración 60 min. Mínimo 100 invitados adultos.

Cóctel All Inclusive | 48€. Duración 75 min. Mínimo 100 invitados adultos.

*Las referencias del cóctel pueden variar en función de la estacionalidad. Consulte opción de alargar el cóctel.

Entrantes

Espárragos naturales | 16€. Confitados con paleta ibérica, mermelada de pera y uvas pasas.

Milhojas de hojaldre | 15€. Con foie escabechado y rosbif de ternera rosada.

Pan japonés al vapor | 16€ con pechuga de pato lacada a la naranja, cebolla caramelizada y vinagreta de soja y sésamo.

Crocante de queso de cabra | 20€. Con bola ibérica de bellota.

Tártaro de cigalas y langostinos | 22€

Ensalada tibia | 22€. Con brocheta de vieiras, pulpo y langostinos, tartar de tomate kumato y dátiles.

½ Bogavante asado | S/M. Con su caparazón, vinagreta tibia de frutos secos, mini tartar de atún toro y lechugas de mar.

Pescados

Merluza:

Al horno | 23€. Lomo de merluza al horno, mejillones a la crema picante y zamburiñas en salmuera marina.

Pedrajera | 23€. Aplastadillos rebozados, tajadas de hongos y piñones tostados.

Marinera | 23€. Rellena de centollo, glaseada con salsa de mariscos.

A la Olmedana | 23€. Glaseado de alioli, provenzal de frutos secos, salsa de naranja y boletus.

Rape:

Medallones estofados | 24€. Con colas de langostinos, azafrán, canela y piñones.

Alangostado | 24€. Adobado y horneado con pimentón, sobre una crema de langosta.

Bacalao:

Olmedana | 24€. Glaseado de alioli, provenzal de frutos secos, salsa de naranja y boletus.

El Barquero | 24€. Al horno, ajitos, pimentón, patatas confitadas y polvo de pistacho tierno.

Lubina:

A la Bilbaína | 24€. Acompañada de un refrito de ajo, guindilla, perejil y vinagre de sidra.

Rellena | 24€. De crema montada de nécoras con cama de verduritas escabechadas y salsa de verdejo semidulce.

Bogavante:

Canadiense | S/M. 550/650gr. a la parrilla con salsa mozárabe.

Cortante | 6€

Se pueden elaborar con o sin alcohol.

Nuestro singular granizado de gin-tonic. Sorbete de gin tonic, pepino y limón verde, con ralladura de limón.

Camparitime. Sorbete de naranja con zumo natural, frambuesa, campari, grosellas y moras.

La piña colada frizz. Sorbete de piña colada, coco con piña natural caramelizada.

Aromas de japon. Sorbete ylang ylang, lichi, maracuyá imperial y lima rallada.

Mojito tradicional. Lima, menta fresca, azúcar moreno y soda.

Carnes

Lechazo:

Tradicional | 28€. Asado al horno con patatas confitadas, ensalada de lechuga, tomate y cebolleta fresca.

Paletilla de Lechazo | 35€. 550/650g tradicional o confitada a baja temperatura.

Cochinillo:

Cochinillo Segoviano | 28€. Con patatas confitadas, ensalada de lechuga, tomate y cebolleta fresca.

Solomillo de vaca nacional:

Rossini | 28€. Medallón de solomillo de ternera nacional, escalopa de foie fresco de pato, salsa de oporto y frutas del bosque liofilizadas.

Malvasía | 28€. Medallón de solomillo de ternera nacional, cebolla caramelizada, mousse de pato, manzana asada y salsa de vino añejo.

A la Broché | 28€. Asado al horno, servido con su jugo ligado y acompañado de patatas parisinas, y crudités vegetales.

Bodegas

Consulte presupuesto de los vinos que más le gusten.

Postres | 11€

Tarta de San Marcos

Souffé de caramelo

Bombón de maracuyá

Ópera de chocolate y café

Cúpula de frutos rojos. Mousse de frambuesa y fresas silvestres.

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

Chocolate a la pimienta. Sable de almendras, ganache de chocolate y pimienta de Sichuan.

Lingote de piñones.

