



CASTILLA TERMAL  
OLMEDO



la  
Mejorada

Fotografía: Natalia Ibarra  
Wedding Planners: Este Sapo Tiene Novia

# índice

**Una boda única, como vosotros** ..... *pág.1*  
*Castilla Termal Olmedo y La Mejorada*

**La Mejorada**..... *pág.4*

**Rincones Mágicos. Bodas civiles**..... *pág. 6*  
*El Mirador del Arco*  
*La Antigua Capilla*

**Enclaves idílicos. El Cóctel** ..... *pág.14*  
*La Pradera de La Mejorada*  
*El Jardín del Claustro*  
*Menús*  
*Sugerencias*  
*Nuestros Menús incluyen*

**Reserva y contratación**..... *pág.26*



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



*una boda única,  
como vosotros.*



## Castilla Termal Olmedo & La Mejorada

*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 y La Mejorada 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 encargaros de ser cómplices y disfrutar.

*pág. 3*



# la Mejorada

Bodegas y Viñedos La Mejorada está situada a 5 km de la Villa de Olmedo, en la provincia de Valladolid. Fue en el XV cuando una pequeña comunidad de monjes jerónimos construyó allí un monasterio. Donde más tarde, fue el Contador de Fernando I, Velasco Hernández Becerra quien construyó la Capilla Mudéjar del siglo XIV conservada íntegramente y monumento nacional desde 1931.

A finales de 2007, La Mejorada pasó a ser proyecto personal de **Rafael Moneo**, nuestro arquitecto con más prestigio internacional. Gracias a la unión de historia, arquitectura y viticultura, esta finca cuenta con un incomparable encanto.



---

*La versatilidad de los espacios,  
interiores como exteriores, hace  
posible una boda inolvidable,  
a la capilla mudéjar se suman  
otros lugares de ensueño  
—jardines, claustro, pabellones,  
patios y viñedos—*

---



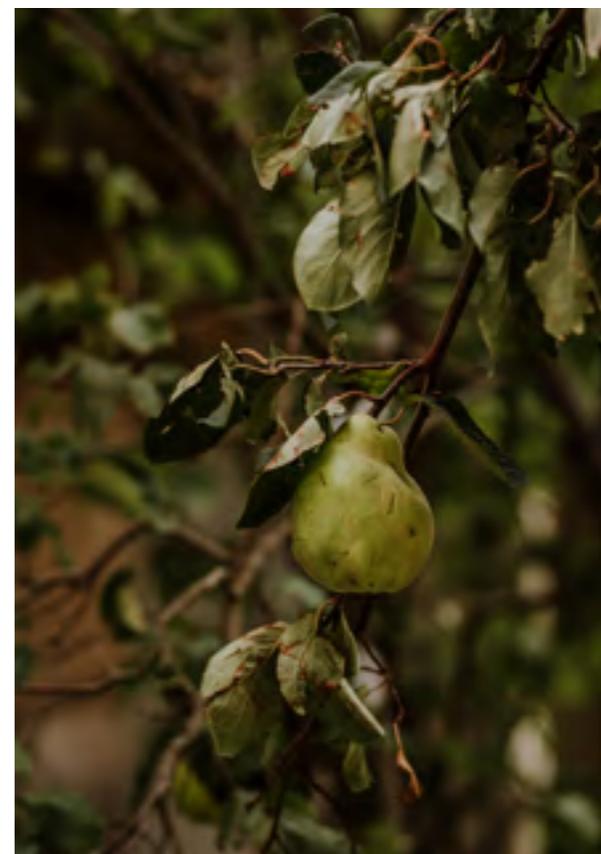
# Rincones Mágicos

## 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.
- Rincón de limonada.



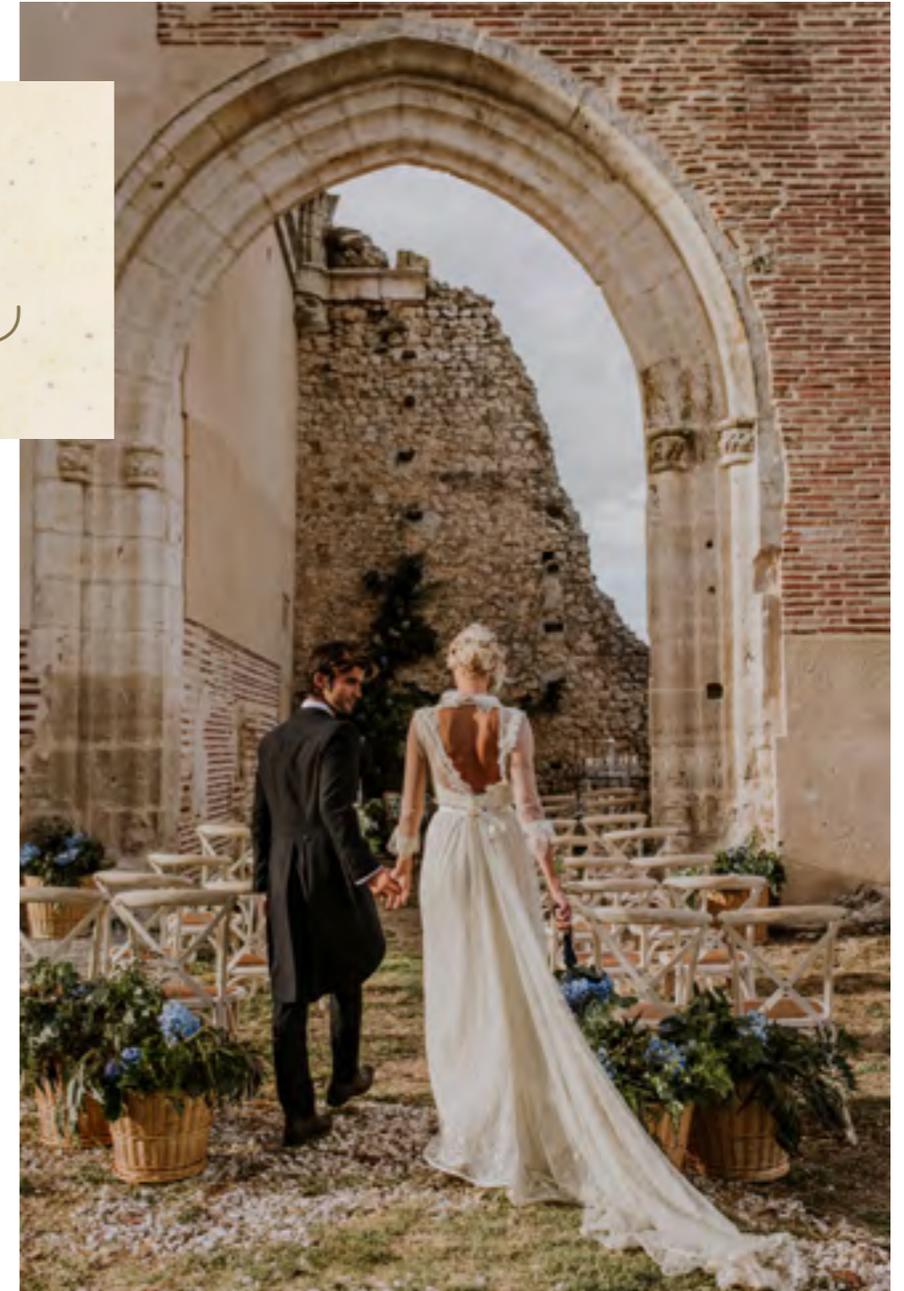
# El Mirador del arco

Un lugar insólito, el arco de la antigua capilla del monasterio, que enmarca una vista incomparable.

**Precio:** 990€ IVA incluido



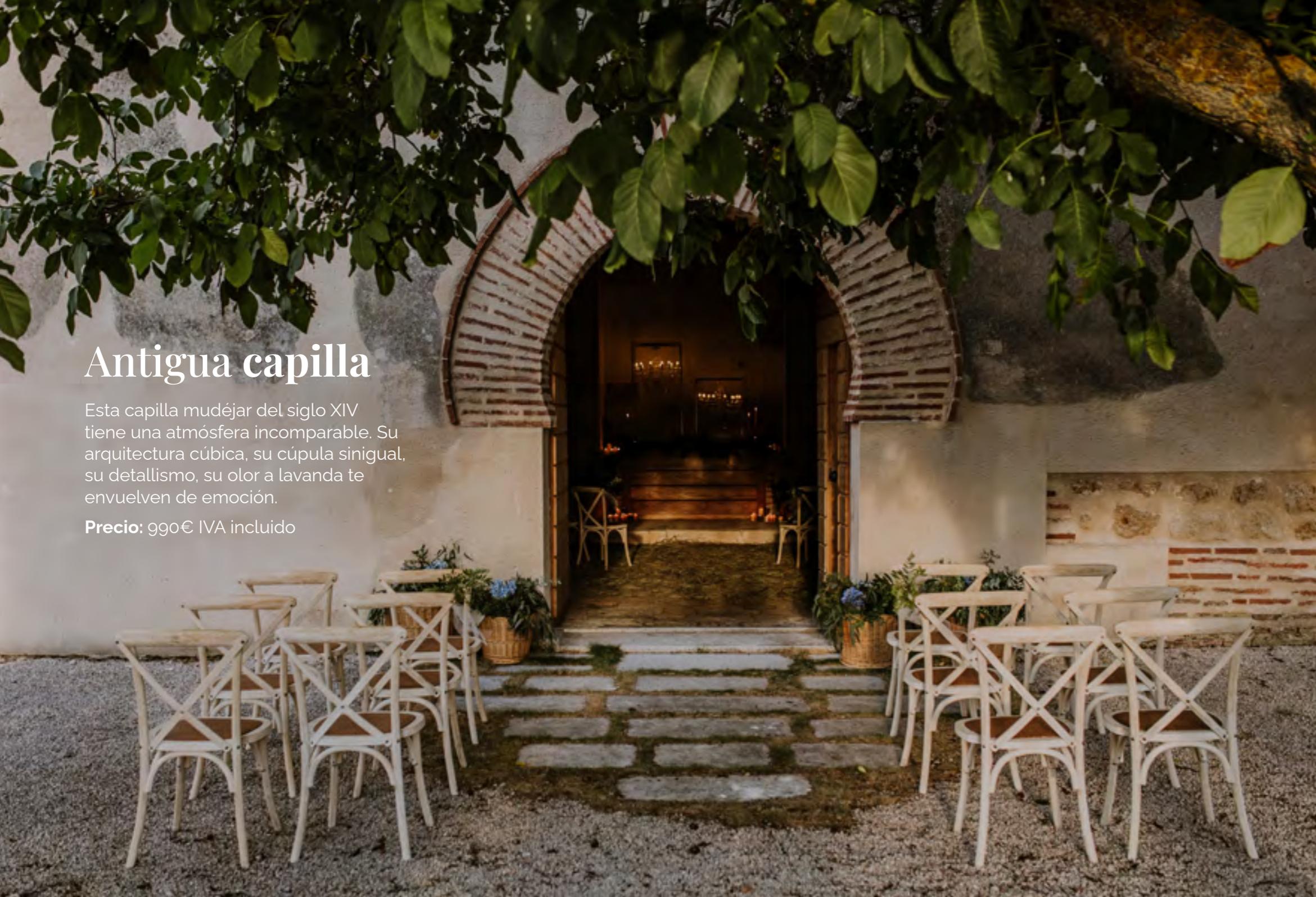
*“El amor no se deleita en la maldad, sino que se regocija con la verdad. Todo lo disculpa, todo lo cree, todo lo espera, todo lo soporta”.*



# Antigua capilla

Esta capilla mudéjar del siglo XIV tiene una atmósfera incomparable. Su arquitectura cúbica, su cúpula sinigual, su detallismo, su olor a lavanda te envuelven de emoción.

**Precio:** 990€ IVA incluido



# Enclaves idílicos

## El Cóctel



## La pradera de La Mejorada

Un espacio al aire libre en el marco natural que armoniza la magia de los viñedos de fondo y el embrujo histórico del lugar. Colores verdes, ocre, tierras y añil nos rodean.

Sin coste adicional.

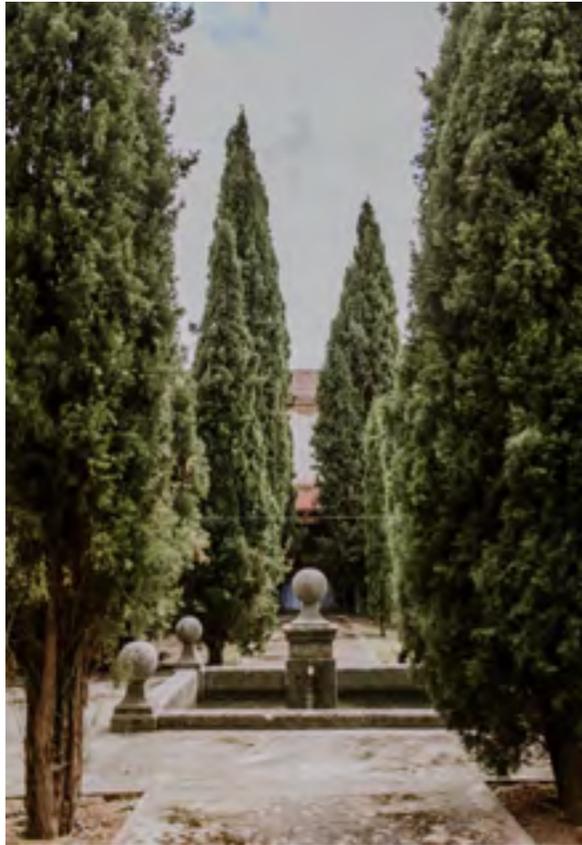


*Stand by me - Ben E. King*

# Los jardines del Claustro

Corazón de La Mejorada y ahora de la bodega.

El embrujo te rodeará en este claustro de amplio perímetro de cuatro cuerpos, con zona central de árboles frutales y vegetación, presidida por la bonita fuente del monasterio. Un escenario de cuento.



# 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 de la boda, se abonará el **50% del importe total estimado**.

En caso de cancelación del evento, 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.

Mínimo de invitados para la celebración del evento: 120 invitados adultos. Para bodas con menos invitados consultad condiciones.

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](mailto:eventos.olmedo@castillatermal.com)**

o mediante el teléfono:

**983 600 237**

Visita nuestra web:

**[www.castillatermal.com](http://www.castillatermal.com)**



**@castillatermal**



CASTILLA TERMAL  
OLMEDO  
★★★★

*Menús*  
**de boda**  
*la Mejorada*



# Menú Cóctel Las Norias | 150€

*Mínimo 120 adultos*

## Deliciosos bocaditos servidos con estilo | 2 horas y 30 minutos

Lazo de lomo de sardina con aromas de encina y caviar de naranja.

Salmón ahumado con remolacha y guacamole de rúcula

Cigarrillos crujientes de centollo y buey de mar.

Mini empanadillas de rabo estofado a la antigua

Perla de foie, pate de Jijona y acidulado granillo de caña

Frikadellen con parmentier de trufas y provenzal de piñones

Rollitos de primavera con verduras y pollo cantonés en salsa agridulce

Trufa de perdiz con cacao y maíz tostado

Tenemos alma creativa y utilizamos **productos de temporada**, los modificamos o sustituimos para utilizar lo mejor del Mercado:

**Mesa de quesos regionales:** Buffet con 6 quesos de diferentes texturas y procedencias, semicurados, curados, añejos, cremosos de vaca, oveja y cabra. Los acompañamos, con un rincón de panes gourmet y de masa madre, mermeladas ecológicas artesanas y frutos secos.

**Cañas ibéricas de bellota y cecina de vacuno cortadas al estilo tradicional:** Picos y regañás

**Green corner:** Parada de gazpachos, salmorejos y ensaladas presentadas individualmente.

**Isla de Arroces.**

**Puesto de Fritura Andaluza:** Cucurucho de rabas de calamar, boquerones fritos, colitas de langostinos, cazón en adobo y puntillitas.

**A fuego Vivo:** Las mejores piezas de carne de la región a la brasa; lomo de ternera, pluma ibérica...

**Isla de cervezas nacionales.**

**Rincón del goloso:** Espectacular buffet compuesto por tartas artesanas, trufas, cupcakes, vasitos con cremas dulces, mousses, hojaldres y *petit choux*.

## Bodega\*

- Vino blanco VR La Soterraña D.O. Rueda
- Vino tinto La Mejorada Las Norias I.G.P. Vino de la tierra de Castilla y León
- Espumoso Freixenet Blanc de Blancs D.O. Cava
- Refrescos y cervezas.

## Este menú incluye:

- Amenización musical durante la celebración
- Recena clásica (empanadas y emparedados)
- 2h de barra libre y DJ.

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

\*\*Alquiler de finca: 25€ por invitado. I.V.A incluido. Mínimo 120 invitados adultos.

# Menú Las Cercas | 170€

*Mínimo 120 adultos*

## Deliciosos bocaditos servidos con estilo | 1 hora y 45 minutos

Lazo de lomo de sardina con aromas de encina y caviar de naranja.

Salmón ahumado con remolacha y guacamole de rúcula

Cigarrillos crujientes de centollo y buey de mar.

Mini empanadillas de rabo estofado a la antigua

Perla de foie, pate de Jijona y acidulado granillo de caña

Frikadellen con parmentier de trufas y provenzal de piñones

Rollitos de primavera con verduras y pollo cantones en salsa agridulce

Tenemos alma creativa y utilizamos **productos de temporada**, los modificamos o sustituimos para utilizar lo mejor del Mercado:

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

**Mesa de quesos regionales:** Buffet con 6 quesos de diferentes texturas y procedencias, semicurados, curados, añejos, cremosos de vaca, oveja y cabra. Los acompañamos, con un rincón de panes gourmet y de masa madre, mermeladas ecológicas artesanas y frutos secos.

**Cañas ibéricas de bellota y cecina de vacuno cortadas al estilo tradicional:** Picos y regañás

**Puesto de Fritura Andaluza:** Cucuruchos de rabas de calamar, boquerones fritos, colitas de langostinos, cazón en adobo y puntillitas.

**Isla de Arroces.**

**A fuego Vivo:** Las mejores piezas de carne de la región a la brasa; lomo de ternera, pluma ibérica...

**Isla de cervezas nacionales.**

## En Mesa

Sorbete de Mojito

Pincho de lechazo de Traspinedo a la parrilla con ensalada de la huerta

Terciopelo de chocolate con helado de nata

## Bodega\*

- Vino blanco VR La Soterraña D.O. Rueda
- Vino tinto La Mejorada Las Norias I.G.P. Vino de la tierra de Castilla y León
- Espumoso Palacio de Bornos Brut D.O. Rueda
- Refrescos y cervezas.

## Este menú incluye:

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



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

\*\*Alquiler de finca: 25€ por invitado. IVA incluido. Mínimo 120 invitados adultos.

# Menú Palomar de la Reina | 195€

*Mínimo 120 adultos*

## Cóctel de las estaciones\* | 90 mins

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.  
Matambre a la parrilla con chimichurri.  
Bollitos de crema de sobrasada y miel de romero.

Satay de secreto ibérico confitado.  
Colas de langostino encostradas con especias orientales.  
Queneles de brandada de bacalao en tempura.  
Croquetas de jamón ibérico.  
Chorizos criollos aromatizados con sidra  
Pincho de solomillo de pollo de corralagridulce.  
Minihamburguesa de ternera con queso fundido.

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

**Estación de ibéricos.**

**Estación de quesos de la región.**

**Estación de panes gourmet, frutos secos y mermeladas.**

**Estación de cervezas nacionales.**

## En mesa

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

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\*

- Vino blanco VR La Soterraña D.O. Rueda
- Vino tinto La Mejorada Las Norias I.G.P. Vino de la tierra de Castilla y León
- Espumoso Palacio de Bornos Brut D.O. Rueda
- Refrescos y cervezas.

## Este menú incluye:

- Amenización musical durante la celebración
- Recena clásica: empanadas, emparedados y pincho de tortilla.
- 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

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

\*\*Alquiler de finca: 25€ por invitado. I.V.A incluido. Mínimo 120 invitados adultos.

# Sugerencias

*Nosotros no decimos nada, pero también tenemos...*

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

**Isla de sushi variado:** Consultar opciones.

**Isla de gazpachos: 4 referencias:** 5€/ Invitado.

**Isla de encurtidos:** 7€/ invitado.

**Pulpeiro:** Consultar opciones.

**Barra de mojitos:** tradicional, sandía y fresa. 6€/ Invitado.

**Animación infantil:** Consultar opciones.

**Candy bar:** 290€.

**Barra de gin-tonic Premium:** 6 ginebras a escoger, mínimo 100 invitados. 11€/ invitado 2 horas.

**Música en directo:** Consultar opciones.

**Fotógrafo:** Propuesta de fotógrafo recomendado.

**Recena food truck.** Consultar opciones.

**DJ:** Suplemento hora extra de baile 200€.

**Barra libre:** Suplemento hora extra 8€/ invitado adulto.



# Nuestros menús incluyen...

*Las buenas noticias nunca vienen solas.*

**Noche de bodas** en la habitación doble superior con régimen de alojamiento y desayuno en Castilla Termal Olmedo.

**Bono regalo en Castilla Termal Olmedo** con acceso a nuestra **Piscina Termal** de agua mineromedicinal y **Circuito de Contrastes**. (Patio Mudéjar).

**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.

**Prueba de menú sin cargo** (bodas de mínimo 120 invitados adultos): 1ª degustación para 6 personas gratuita.

**Servicio de cuidadora infantil** a partir de 5 niños con un máximo de 11 (entre 3 y 11 años).

**Artículos de aseo en los baños.**

**Protocolo, minutas, meseros, decoración floral de las mesas y elección de mantelería.**

**10% descuento en tratamientos para todos vuestros 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.**

**Opción de realizar el banquete en carpa**, suplemento de 5€ por invitado. Alquiler de carpa no incluido en este suplemento.

