

CASTILLA TERMAL

BURGO DE OSMA

★★★★

Bodas



índice

Una boda única, como vosotros *pág.5*
Castilla Termal Burgo de Osma

Rincones Mágicos. Bodas civiles ..... *pág. 10*
El Claustro Renacentista
Jardín de Jovellanos
Obispo D´Acosta

Enclaves idílicos. El Cóctel *pág.14*
El Claustro Renacentista
Jardín de Jovellanos
Obispo D´Acosta

Sitios únicos. El Banquete *pág.16*
El Claustro Renacentista
Obispo D´Acosta

Las ventajas de elegirnos *pág.20*



Castilla Termal Burgo de Osma

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 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."





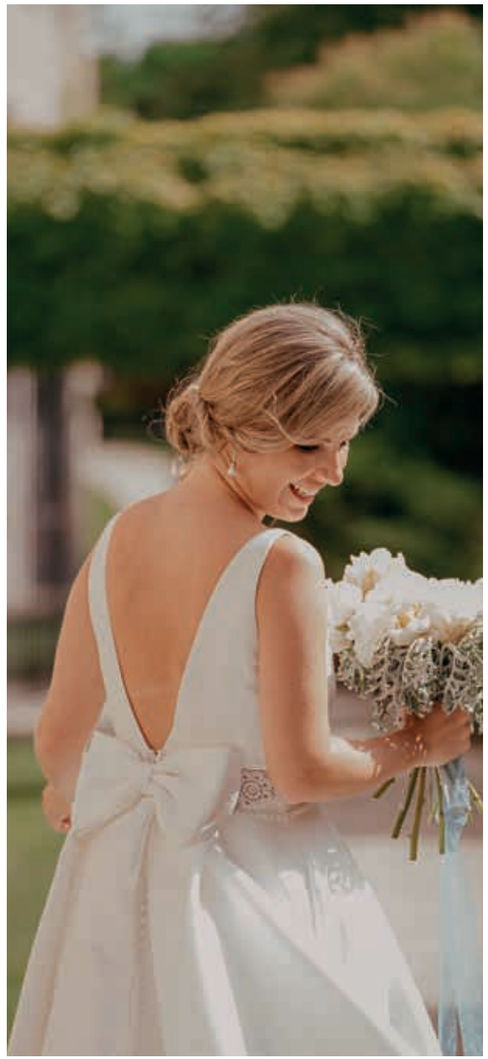


La versatilidad de los espacios, tanto interiores como exteriores, hace posible una boda inolvidable.



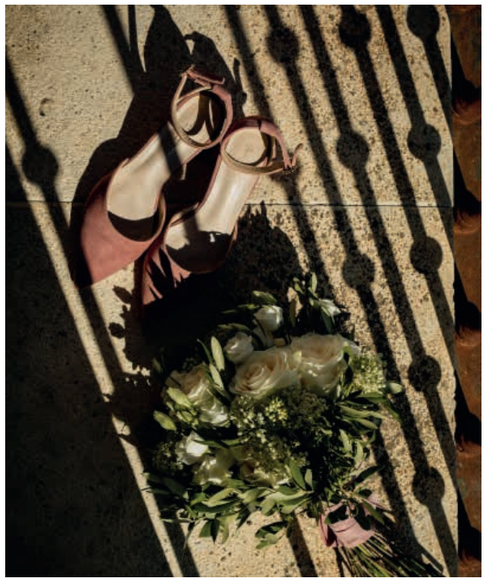


Rincones Mágicos
Bodas civiles



Os ofrecemos entornos excepcionales para la celebración de vuestra **ceremonia civil**. Todos los espacios incluyen:

- Mesa de firmas con centro floral.
- Atril.
- Sillas de ceremonia.
- Rincón de bienvenida con limonada.
- Mesa presidencial.





Claustro Renacentista

Espléndido patio columnado de la Universidad de Santa Catalina del siglo XVI. Un lugar único donde poder disfrutar con vuestros invitados de un momento tan especial.

Jardín de Jovellanos

Un entorno precioso al aire libre con la majestuosa fachada de la Universidad de Santa Catalina como fondo de la panorámica.

Obispo D´Acosta

Un amplio salón que conserva la piedra de los muros de este magnífico edificio histórico.



Enclaves idílicos
El Cóctel

Claustro Renacentista

El corazón del hotel Castilla Termal Burgo de Osma. Aquí podréis disfrutar de un cóctel junto a todos vuestros invitados.

Jardín de Jovellanos

Ideal para ambientar bodas al aire libre con vistas a la majestuosa fachada plateresca.

Obispo D´Acosta

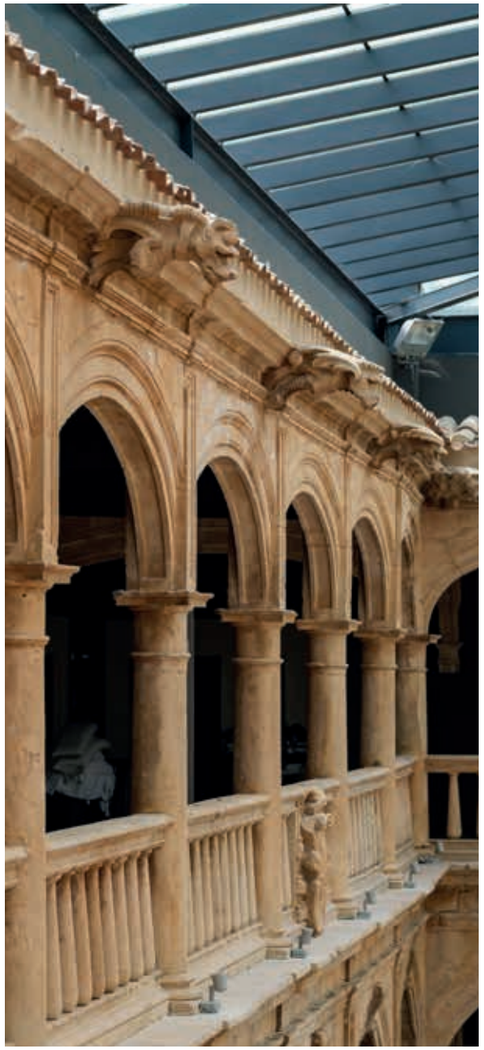
Uno de los rincones más íntimos del hotel para disfrutar de los montajes más exclusivos.

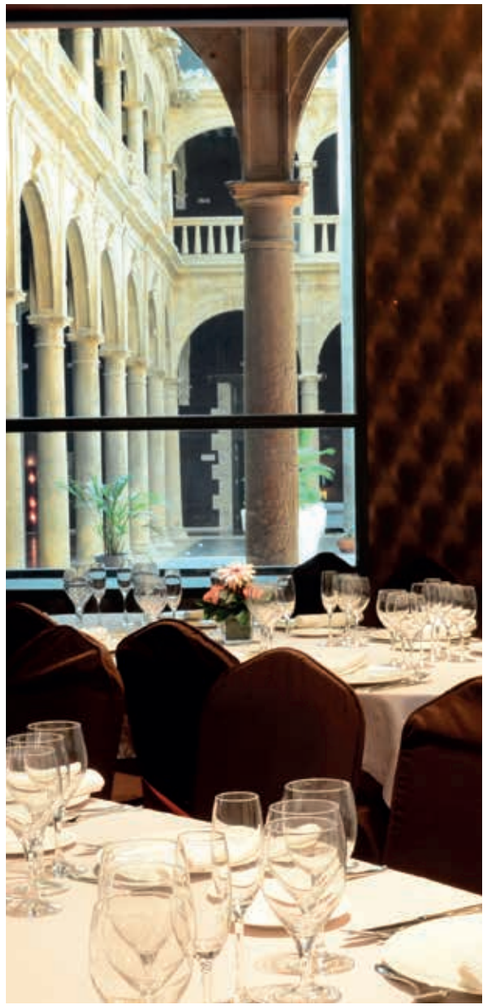

Sitios únicos
El Banquete

Claustro Renacentista

El lugar perfecto para sentir la magia del edificio del siglo XVI en el que nos encontramos.







Obispo D´Acosta

Uno de los rincones más íntimos del hotel para disfrutar de los montajes más exclusivos.







Las **ventajas** de **elegirnos**

Exclusividad: Sólo realizaremos una boda en exclusiva en almuerzo o cena. Para bodas de más de 150 invitados adultos habrá exclusividad en el día siempre que no haya otro evento contratado con antelación.

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

Asesoramiento por parte del departamento de eventos: Coordinando todos los detalles de vuestra boda, ofreciendo un trato exclusivo y personalizado.

CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA
★★★★

Gastronomía & Precios

Espacios para celebrar tu boda

CEREMONIAS CIVILES

- **Claustro Renacentista:** 10€ por invitado (mínimo 60 invitados)
- **Jardín de Jovellanos:** 7€ por invitado (mínimo 60 invitados). Incluye rincón de limonada.
- **Obispo D´Acosta:** 7€ por invitado (mínimo 60 invitados). Incluye rincón de limonada.

Todos los espacios incluyen montaje de ceremonia con sillas, atril y mesa de firmas. Además:

- Decoración floral de la mesa de firmas.
- Rincón de bienvenida con limonada.

CÓCTEL

Diferentes rincones para disfrutar de cada momento de la celebración:

- **Claustro Renacentista.**
- **Jardín de Jovellanos:** 7€ por invitado.
- **Obispo D´Acosta.**

Si deseas realizar todo el evento tipo cóctel, consulta con nosotros.

BANQUETE

- **Claustro Renacentista:** Capacidad de hasta 190 personas. La celebración del banquete en este espacio requiere la contratación en exclusiva. Consulta condiciones con nuestro equipo.
- **Obispo D´Acosta.**

Todos los espacios que os proponemos para ceremonia civil, cóctel, y banquete están sujetos a disponibilidad en función de los horarios de la celebración. Consulta con nuestro equipo y os ofrecerá la propuesta que más se adecúe a vuestro evento.

Reserva y contratación

La reserva del espacio quedará confirmada a la firma del correspondiente **"Contrato de Bodas" realizando un depósito por importe de 1.200€** que se descontará de la factura final.

Un mes antes de la celebración del evento, se abonará el 50% estimado del importe de este.

En caso de cancelación del banquete, no se devolverá el depósito en concepto de pago y señal. El resto del importe total se abonará hasta 3 días después del evento mediante transferencia bancaria.

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

Los precios reflejados en este dossier y en los documentos aledaños 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.

Los elementos decorativos que aparecen en este documento constan como ejemplos de bodas celebradas en el hotel. Por favor, consulta con nuestro equipo si desea algún elemento en concreto.

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

Menús de boda

Nuestros menús incluyen...

Para bodas a partir de 100 invitados adultos

Noche de bodas en habitación superior con cama king size en régimen de alojamiento, desayuno y acceso a la piscina termal.

Bono regalo con acceso a nuestra Piscina Termal de agua mineromedicinal y a la **Experiencia "San Baudelio".**

Ventajas para habitaciones de invitados: 10% de descuento sobre la mejor tarifa disponible para las 10 primeras habitaciones reservadas por una noche. Oferta disponible hasta dos meses antes de la boda.

10% de descuento en tratamientos de belleza para los novios en Castilla Termal Burgo de Osma.

10% de descuento en bonos para regalar el día de la boda con una validez de 18 meses desde el día del enlace.

Decoración floral del banquete y papelería (minutas, tarjetón seating plan y meseros) incluidas en el precio del menú. Centros de mesa y violeteros para bodas de más de 100 comensales.

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.

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.

Menú del Argaela | 165€

Mínimo 100 comensales adultos

Cóctel de las estaciones* | 60min

Crocante de foie con tofe de cebolla caramelizada.

Mini blini con mousse de boletus y sardina ahumada.

Mini pancake con mousse de queso de Valdeón y baya de goji.

Suspiro de bacalao con velo de pimiento rojo y caviar negro.

Salmorejo con fruta de la estación.

Mini hamburguesa Angus con queso fundido y cebolla caramelizada.

Timbal de ensaladilla con huevo hilado. Croquetitas cremosas variadas.

Colas de langostino encostradas con especias orientales.

Rabas del Cantábrico.

Torreznos de Soria.

Arroz meloso de marisco.

Lazo crujiente de gamba al ajillo.

Isla de ibéricos y panes gourmet con aceites de la zona.

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

En Mesa

Salmorejo de fresa silvestre con colas de carabinero.

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

Sorbete de limón al espumoso de Bornos.

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

Tarta de queso soriana con frutos rojos y helado de vainilla.

Bodega

Blanco D.O. Rueda Verdejo.

Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero.

Cava Freixenet Brut. D.O. Cava.

Café e infusiones.

El Menú del Argaela incluye:

- Amenización musical durante la celebración.
- Recena de empanadas y pulguitas de ibéricos.
- 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.

*En Castilla Termal, tenemos alma sostenible y utilizamos productos de temporada, que modificamos o sustituimos para aprovechar lo mejor del mercado.

Menú All Inclusive | 185€

Mínimo 110 invitados adultos

Cóctel de las estaciones* | 75 min

Crocante de foie con tofe de cebolla caramelizada.

Mini blini con mousse de boletus y sardina ahumada.

Mini pancake con mousse de queso de Valdeón y baya de goji.

Suspiro de bacalao con velo de pimiento rojo y caviar negro.

Salmorejo con fruta de la estación.

Mini hamburguesa Angus con queso fundido y cebolla caramelizada.

Timbal de ensaladilla con huevo hilado.

Croquetitas cremosas variadas.

Colas de langostino encostradas con especias orientales.

Rabas del Cantábrico.

Torreznos de Soria.

Arroz meloso de marisco.

Lazo crujiente de gamba al ajillo.

Isla de ibéricos y panes gourmet con aceites de la zona.

Estación de quesos de la región.

Córner de cervezas nacionales.

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

En Mesa

Ensalada de marisco y pescado con crudité de verduras.

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

Sorbete de nuestro vino tinto Converso Crianza.

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

Tarta costrada de El Burgo de Osma sobre crema inglesa, sirope de caramelo y helado de vainilla.

Bodega

Blanco verdejo D.O. Rueda.

Tinto Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.

Espumoso D.O. Rueda.

Café e infusiones.

El Menú All Inclusive incluye:

- Amenización musical durante la celebración.
- Recena clásica: empanadas, pulguitas de ibéricos, pincho de tortilla y brochetas de fruta.
- 3h 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.

* En Castilla Termal, tenemos alma sostenible y utilizamos productos de temporada, que modificamos o sustituimos para aprovechar lo mejor del mercado.

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

CÓCTEL*

Cóctel Estaciones ..... 42€.
Duración 60 min. Mínimo 100 invitados adultos.

Cóctel All Inclusive ..... 53€.
Duración 75 min. Mínimo 100 invitados adultos.

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

ENTRANTES

Brocheta de vieiras, pulpo y langostinos ..... 24€
Sobre cama de tomate y dátil con vinagreta de frutos secos.

Ensalada de marisco y pescado ..... 23€
Con crudité de verduras.

1/2 Ensalada de bogavante, langostino y erizo ..... Precio según mercado.
Con wakame, tomate y vinagreta de miel y mostaza.

1/2 bogavante asado con caparazón ..... Precio según mercado.
Con mantequilla de eneldo y vinagreta.

Pan bao de magret de pato braseado ..... 16€
Con fruta de temporada, coulis de frutos rojos y vinagreta de manzana verde.

Salmorejo de fresa silvestre con colas de carabinero ..... 18€

Espárragos naturales con paleta ibérica y mermelada de pera y pasas ..... 21€

PESCADOS

Merluza:

Al horno ..... 24€
Lomo de merluza al horno, mejillones a la crema picante y vinagreta de zamburiñas en salmuera.

Merluza rellena de txangurro ..... 24€
Con crema de marisco.

A la olmedana ..... 24€
Glaseado de ali oli, provenzal de frutos secos, salsa de naranja y boletus.

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

Rape:

Medallones estofados ..... 25€
Con colas de langostinos, azafrán, canela y piñones.

Alangostado ..... 25€
Adobado y horneado con pimentón, sobre una crema de langostas,

Bacalao:

Olmedana ..... 25€
Glaseado de ali oli, provenzal de frutos secos, salsa de naranja y boletus.

Con callos ..... 25€
Con guiso de sus callos y guisantes en texturas.

Lubina:

A la bilbaina ..... 25€
Acompañada de un refrito de ajo, guindilla, perejil y vinagre de sidra.

Rellena ..... 25€
De crema montada de nécoras con cama de verduras escabechadas y salsa de verdejo semidulce.

CARNES

Lechazo:

Tradicional ..... 30€
Asado al horno con patatas confitadas, ensalada de lechuga, tomate y cebolleta fresca.

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

Cochinillo:

Lingote de cochinillo ..... 27€
Con compota de manzana, glaseado de su jugo y cherries.

Solomillo de vaca nacional:

Trufado ..... 30€
Asado al horno, servido con un jugo ligado y acompañado de patatas parisinas y crudités.

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

Malvasía ..... 30€
Medallón de solomillo de ternera nacional, cebolla caramelizada, mousse de pato, manzana asada y salsa de vino añejo.

Rossini ..... 31€
Medallón de solomillo de ternera nacional, escalopa de foie fresco de pato, salsa de Oporto y frutas del bosque liofilizadas.

Carrillera de ternera ..... 22€
Con parmentier de boniato.

Magret de pato ..... 25€
Con calabaza y coulis de frutos rojos.

SORBETES | 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.

Naranja sanguina y pomelo.

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

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

Limón al espumoso de Bornos.

Sorbete de manzana verde.

Piña colada Tentazion.

Aperol Spritz.

Sorbete de nuestro vino tinto Converso Crianza. Suplemento de un 1€.

POSTRES | 9€

Tarta de queso soriana. Sobre tofe y mermelada de frutos rojos.

Coulant de chocolate. Sobre muselina de piña, kumquat confitado y helado de fresa.

Tarta costrada del Burgo. Sobre crema inglesa y helado de vainilla.

Charlota de vainilla y frutos rojos. Sobre culis de mora.

Tarta de chocolate. Sobre crema inglesa y helado de vainilla.

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

COMPLETA TU BODA

Jamón ibérico de bellota cortado a mano por un maestro cortador..... 990€

Isla de quesos de Castilla y León..... 8€/ invitado.

Isla de ibéricos..... 7€/ invitado.

Isla de gazpachos: 4 referencias..... 5€/ invitado.

Isla de encurtidos..... 7€/ invitado.

Isla de arroces..... 9€/ invitado.

Brochetas de carne al Josper..... 12€/ invitado.

Isla de sushi variado..... Consultar opciones.

Pulpeiro: Pulpo a feira preparado al momento..... Consultar opciones.

Isla de cervezas nacionales: 5 referencias..... 5€/ invitado.

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

Candy bar ..... 290€.

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

Animación infantil..... Consultar opciones.

Música en directo..... Consultar opciones.

Fotógrafo: propuesta de fotógrafo recomendado.

Dj: amenización de cóctel, banquete y dos horas de baile 750€. Suplemento hora extra de dj 220€.

Barra libre: 2 horas de barra libre 19€/ invitado adulto. Suplemento 3ª hora 9€/ invitado adulto. Suplemento 4ª hora y consecutivas 8€/ invitado adulto y hora.

Menú Infantil | 55€

Menores de 12 años

Cóctel
Incluido.

Entrante
Surtido de Ibéricos y fritos.

Sorbete infantil

Principal
Chuletillas de lechazo con patatas fritas.

Postre
Helado infantil.

Bebidas
Agua y refrescos.

* En Castilla Termal, tenemos alma sostenible y utilizamos productos de temporada, que modificamos o sustituimos para aprovechar lo mejor del mercado.

CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA
★★★★

Ponte en contacto con nosotros
eventos.burgodeosma@castillatermal.com
975 341 419

Visita nuestra web:
www.castillatermal.com

@castillatermalburgodeosma