



Salamanca, 2008

Estimado Cliente,

Es para nosotros un verdadero gusto que tomen en cuenta al hotel **CASTILLO DE BUEN AMOR** para un evento especial.

El hotel **CBA** es un edificio singular, cargado de historia: un auténtico Castillo Medieval del Siglo XV, declarado Monumento Histórico - Artístico en 1931: lugar histórico, maravilloso y lleno de leyendas que hará que su celebración sea distinta a lo habitual. Muros originales de más de cinco siglos de antigüedad, seis salones completamente distintos, y dos comedores abovedados que en siglos pasados fueron las mazmorras, hacen del **CBA** un lugar único y de ensueño.

Cenar en nuestro Patio de Armas, pasear junto al Foso, dormir en la Torre del Homenaje y, a la mañana siguiente, tomar un delicioso desayuno frente a las vistas de la hermosa Dehesa Salmantina... hace que nuestros clientes se sientan especiales.

El cuidado de los detalles, la decoración ambientada en la época, antigüedades en cada rincón de las estancias, las delicias preparadas con todo el esmero de nuestro Chef en el restaurante ubicado en las mazmorras de la fortaleza...pero, sobre todo, el exquisito trato de nuestro personal profesional, consiguen que nuestros huéspedes nunca olviden la experiencia aquí vivida e incluso antes de dejarnos, ya piensen en volver.

Disponemos de un Patio de Armas gótico-renacentista construido en el siglo XV: lugar exquisito para degustar nuestra gastronomía a lo largo de la comida o cena, para un cóctel de bienvenida o para disfrutar de una fiesta.

Los mínimos detalles son los más importantes para nosotros. Para ello, contamos con un personal de excelente profesionalidad y altamente calificado que se encargará de llevar a cabo su evento como si fuera propio.

Ofrecemos, además de la visita de dos Ciudades Patrimonio de la Humanidad como son Salamanca (a 18kms) y Zamora (a 20kms), la posibilidad de realizar otras actividades: visita de ganadería de Toros de Lidia en pleno Campo Charro, rutas a caballo, en quads, paintball, tiro con arco, senderismo, ginkana, noche temática de juegos de misterio y suspense, ...



Importantes empresas nos encomiendan la organización de Eventos Especiales, Congresos, Celebraciones Familiares e incluso, ofrecemos la posibilidad de reservar en exclusiva la totalidad de nuestras instalaciones, incluidas las 41 habitaciones para bodas de gran prestigio u otro tipo de reuniones.

Con la confianza que nos da el saber que el **CBA** supera con creces los más altos niveles de calidad y satisfacción de los clientes que en él se alojan, esperamos que a partir de este momento consideren la posibilidad de llevar a cabo con nosotros su evento.

Finalmente, les invitamos a visitar nuestra Web www.buenamor.net y quedamos a su entera disposición para atender dudas o cualquier tipo de comentario.

Lidia Sánchez & Sara Pablos

Sales & Marketing Coordinators

Hotel Castillo de Buen Amor

reservations@buenamor.net

www.buenamor.net

Ctra.Nac.630 Km.317,6

37799 - Salamanca - Spain

Tel. +34 923 355 002/ 923 35 51 65 / 618 95 21 90.

Fax: +34 923 355 112



CONDICIONES EVENTOS DE GALA HOTEL CASTILLO DE BUEN AMOR

❖ CAPACIDAD SALONES

- Patio de Armas: 150 pax (CONSULTAR CON DPTO. COMERCIAL)
(colocación en mesas redondas y/o alargadas).
- Salón Fonseca: 70 pax (colocación en mesas alargadas).
- Salón Ulloa: 30 pax (colocación en mesas alargadas).
- Carpa: 250 - 300 pax (colocación mesas redondas).

(Consultar otras opciones)

❖ APERITIVOS

Duración aproximada: 1 Hora.

Cocktail de Bienvenida:

► Bebidas:

Las bebidas del Cocktail van incluidas en el precio de la bodega.

Castillo: Oro de Castilla DO Rueda
Ribera de Polendos DO Ribera de Duero
Cervezas
Refrescos

Para cualquier otra selección pregunte el presupuesto al Dpto. Comercial.



► **Aperitivos:**

Los aperitivos del Cocktail van incluidos en el precio del menú.

Nuestros Aperitivos Fríos:

- Berberechos con vinagreta
- Pimientos confitados con anchoa.
- Pulpo con ajada
- Cucharita de crema de parmesano
- Chupito de crema de temporada
- Bolitas de perdiz escabechada
- Tostitas de micuit de pato con cebolla al oporto.

Nuestros Aperitivos Calientes:

- Croquetas caseras de la casa.
- Buñuelos de Bacalao
- Brochetas de Ibérico con salsa de mostaza



MENÚS PROPUESTOS

Menú N° 1:

- Ensalada Templada de Bacalao Confitado en Aceite de Oliva, Puré de Patata y salsa Vinagreta de aceituna negra.
- Cilindros de Tostón con salteado de Setas y Salsa Fina de su Jugo.
- Marmoteado de Moka sobre Culis de Frambuesa y Helado al Gusto de Nuestros Comensales.
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours

Menú N° 2:

- Brocheta de Vieiras y Langostinos, con Salsa y Setas.
- Lechazo Asado al Estilo Tradicional de Salamanca con su Guarnición.
- Fajín de Chocolate Relleno de Yogurt con Frambuesas y Culís de Chocolate Blanco con Helado.
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours.

Menú N° 3:

- Merluza con crema de patata y salsa de azafrán
- Tostón Asado al Estilo Tradicional con su Guarnición.
- Mousse de Avellanas con Mármol de Dos Chocolates.
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales.
- Petit Fours.



Menú N° 4:

- Rape Horneado en su jugo.
- Lechazo Asado al Estilo Tradicional con su Guarnición.
- Mousse de Avellanas con Mármol de Dos Chocolates.
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales.
- Petit Fours.

Menú N° 5:

- Gazpacho especial del Castillo ó consomé de caza (según temporada)
- Merluza con puré de patata, guisantes y aceite de ajo con pimentón
- Cordero asado al estilo tradicional con ensalada de pimientos rojos
- Mini Tartaleta de pistachos con Coulis de chocolate blanco y helado
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours.

Menú N° 6:

- Embutidos Ibéricos de Bellota D.O Guijuelo
- Lubina con tomate confitado y salsa Meniere
- Tostón Asado al estilo de Castilla con patata panadera
- Trufón de Chocolate con Leche, crema de cacao y helado de vainilla
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours.

Menú N° 7:

- Ensalada de Bogavante o Bogavante a la plancha.
- Solomillo con su Guarnición de Patatitas y Ensalada.
- Trufón de Chocolate con Frutos Rojos de la Finca.
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales.
- Petit Fours.



Menú N° 8:

- Brocheta de Vieiras y Langostinos con Salsa, Brotes tiernos de Ensalada y Setas.
- Lubina Horneada en cama de tomate Confitado.
- Lechazo Asado al Estilo Tradicional de Salamanca con su Guarnición.
- Fajín de Chocolate Relleno de Yogurt con Frambuesas y Culís de Chocolate Blanco con Helado.
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours

Menú N° 9:

- Voulan Vent con hongos y ensaladita.
- Merluza con crema de patata y salsa de Azafrán
- Solomillo a la crema con guarnición
- Delicias de Yogurt a la Naranja Amarga con Helado.
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours

Menú N° 10:

- Degustación de Ibéricos de Nuestra Tierra D. O. Guijuelo, todos ellos de Bellota.
- Rape Asado con Suquet de Setas.
- Solomillo de Ternera a la Brasa con salsa de Oporto.
- Tarta San Marcos con Helado
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours

Menú N° 11:

- Ensalada de hojas tiernas con bogavante
- Rape a la crema de patata y salsa de azafrán.
- Solomillo de ternera con trigueros y patata a la crema
- Pastel de queso con frambuesa y su coulis con Helado
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours.



Menú N° 12:

- Ración de Jamón Ibérico de Bellota.
- Merluza Asada con Gambas y Crema de Puerros.
- Lechazo al Estilo Tradicional con su Guarnición.
- Mouse ligera de limón con fruta de la pasión y helado
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours

Menú N° 13:

- Ensalada con brotes tiernos con bogavante
- Rodaballo asado con trigueros a la plancha
- Lechazo con su Guarnición de Patatitas y Ensalada.
- Trufón de Chocolate con Frutos Rojos de la Finca.
- Bodegón de Frutas Exóticas Tropicales
- Petit Fours

En estos menús esta incluida la Bodega Básica del Castillo:

Vino Blanco Oro de Castilla DO Rueda
Vino Tinto Ribera de Polendos, Vinos de Castilla y León
Copa de Cava
Refrescos, Agua y Café

Menú Infantil:

- Jamón Ibérico y Croquetitas de Jamón Ibérico.
- Escalope de Ternera con Patatas Fritas.
- Copa de Helado

Consultar nuestros menús especiales para alérgicos, celíacos y diabéticos.



❖ BODEGAS BANQUETE

Monje

Cava	Freixenet Gran Cordón Negro
Blanco	Oro de Castilla Verdejo D.O Rueda ó Martivilli
Tinto	Cerro Añón Crianza D.O Rioja ó Protos Roble D.O Ribera Refrescos, Agua y Café

Doncella

Cava	Freixenet Brut Nature
Blanco	Martin Codax Alvarinho D.O Rias Baixas o José Pariente Verdejo D.O Rueda
Tinto	Marques de Caceres Crianza D.O Rioja ó Abadía Retuerta Rívola D.O Castilla y León Refrescos, Agua y Café

Conde

Cava	Freixenet Brut Barroco o Anna de Codorniú
Blanco	Martín Codax Alvarinho D.O Rias Baixas ó Marqués de Riscal D.O Rueda
Tinto	Barón de Ley Reserva D.O. Rioja ó Abadía Retuerta Selección Especial D.O Castilla y León Refrescos, Agua y Café

Rey

Champán	Champang Francés Potel Priux
Blanco	Terras Gauda D.O Rias Baixas
Tinto	Barón de Ley Reserva D.O. Rioja o Abadía Retuerta Palomar D.O Castilla y León Refrescos, Agua y Café

Imperial

Champán	Möet & Chandon Brut Imperial
Blanco	Riscal Limousin. D.O Rueda
Tinto	Viña Ardanza Reserva '99 D.O Rioja Refrescos, Agua y Café

**Si desean una selección de vinos personalizada, nuestro Maître
estará a su entera disposición para asesorarles.**



❖ **BARRA LIBRE**

BL Castillo Vino Blanco, Vino Tinto, Cava,
Longdrinks, Licores, Cerveza,
Refrescos, Agua.

PRECIOS:

CONSULTAR A NUESTRO DEPARTAMENTO COMERCIAL

❖ **CORTESÍAS:**

- Degustación del Menú para 6 pax, atendiendo cualquier otra sugerencia.
- Impresión de Minutas.
- Decoración de las mesas típica del Castillo, con libros antiguos de nuestra Biblioteca y candelabros.
- Les facilitaremos un plano del salón elegido y les asesoraremos en el diseño del protocolo. El Castillo se ocupará de su impresión y exposición.
- Los novios podrán disfrutar de una noche de bodas inolvidable en una de nuestras suites más románticas.

**Las cortesías del Castillo son válidas para bodas de
más de 50 personas.**



❖ **SERVICIOS ADICIONALES**

Música

Banda de Jazz

Guitarra Española

Cuarteto de Cuerda

Tuna

Grupo Flamenco

Dúos de Música Latina

Música Barroca

Orquesta y Discoteca Móvil con Luces de Animación

Discjockey

Ambientación

Centros de Mesa Florales

Centros de Mesa Libros y Velas

Decoración Medieval

Bouquet Novia

Peinado Novia

Coches de Lujo

Altars Ceremonia Civil

Carruaje tirado por Caballos

Tartas Nupciales a gusto del cliente

Otros Servicios

Alquiler de Autobuses

Impresión de Minutas de Banquete

Impresión Lista de Invitados

Distribución de Mesas

Impresión de Hojas Informativas en Habitaciones



Los precios indicados en este documento serán válidos para el año 2008/2009.

❖ FORMA DE PAGO

1. Deberán proporcionar un número de tarjeta de crédito como garantía del evento.
2. Para garantizar la fecha de reserva, deberá ser abonado un 25% mínimo del total presupuestado.
3. Un mes antes de la fecha del evento, deberá abonarse el segundo pago que corresponde al 50% del total presupuestado.
4. A más tardar, siete días antes de la fecha de la actividad, el evento deberá quedar pagado en su TOTALIDAD.
5. Si se llegara a incurrir en algún gasto extra a lo acordado, esto se cobrará a la salida del hotel.
6. En caso de existir daños causados a las instalaciones del castillo, éstos serán facturados a nombre de la empresa / persona individual que organiza el evento.
7. Los pagos serán, de preferencia, por medio de transferencia bancaria a la cuenta con los siguientes datos:

CAJA DUERO 2104 0000 10 9109022545

Por favor, tome nota del número de cuenta a la que deben transferir el depósito:

Caja Duero 2104 0000 10 9109022545

IBAN: ES4021040000109109022545

Swift/Bic: CSSoES2S

***.- Indicar en concepto de Abono la fecha del evento.

Se deberá enviar por fax el justificante de la transferencia bancaria al número (+34) 923355112



CASTILLO DE
BUENAMOR

Su forma de pago podemos personalizarla. Consúltenos.