Castillo de Buen Amor

Tu Boda, tu Castillo

¡Bienvenidos al Castillo del Buen Amor!

¡Enhorabuena por vuestro próximo enlace!

Es una gran noticia y estamos encantados de que estéis pensando celebrar el gran día con nosotros.

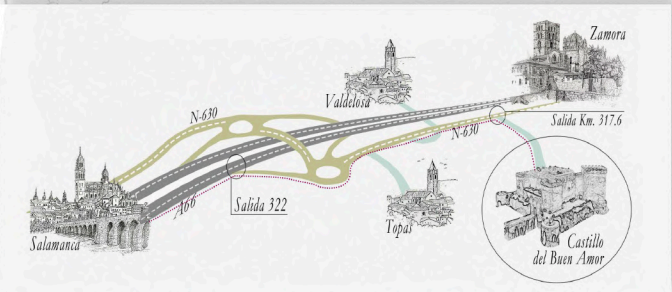
En este dossier encontraréis toda la información necesaria para que todo salga perfecto. No sólo tenemos el escenario ideal, un personal atento y profesional y una cocina deliciosa, también nos avala una larga trayectoria y una dilatada experiencia en eventos. En definitiva, tenemos todos los ingredientes para una celebración de película.

Para tener todos los detalles podéis contactar con Marisa Collantes, vuestra guía en todo el proceso, para que pueda resolver vuestras dudas y enseñaros los diferentes espacios con los que contamos para las distintas partes del evento.

¿Dónde Estamos?

La Posada Real CASTILLO DE BUEN AMOR se encuentra ubicada en la carretera que une Salamanca con Zamora, estratégicamente en la Ruta de la Plata, N-630 kilómetro 317.6: a 15 minutos del centro de Salamanca, a 25 minutos de Zamora capital, a 1 hora de Valladolid y a 2 horas de Madrid. El Castillo está ubicado en medio de una Dehesa plantada de encina, alcornoque, pino y almendros, junto al arroyo del Cañedo, rodeado de jardines y viñedos.

A 15 minutos de **Salamanca**
A 25 minutos de **Zamora**
A 2 horas de **Madrid**



Un poco de Historia

El Castillo de Villanueva de Cañedo abrió sus puertas al público como Hotel-Posada en 2003. Al ser un Monumento Histórico Artístico, las obras de mantenimiento del edificio han sido siempre continuas, pero siempre respetando al máximo la estructura del edificio, que permanece intacta desde el siglo XV.

El edificio es conocido popularmente por Castillo del Buen Amor, ya que en el S. XV habitó en él el Obispo de Fonseca junto a su amante, Doña Teresa de las Cuevas. Un amor prohibido, aunque legitimado, que impregnó las paredes del castillo y que posibilitó su conservación a lo largo de los siglos, tal y como reza el lema de Fonseca:

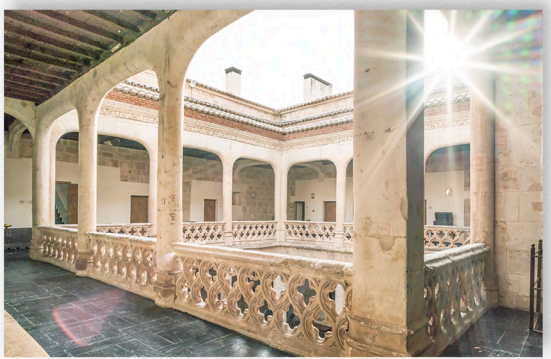
¡CUM TEMPORE!

Espacios y Capacidades

En el Castillo del Buen Amor contamos con distintos espacios para las celebraciones, por lo que ninguna boda es igual. Es muy importante para nosotros que podáis personalizar vuestro evento al máximo. Por este motivo, y según el número de invitados y vuestras preferencias, podréis optar por distintas zonas del castillo, de forma que disfrutaréis de todas las estancias, lo cual hará que tu boda sea única y distinta a las demás.

En temporada alta (de Mayo a Octubre) todas las bodas serán de al menos 100 invitados adultos. En temporada baja (de Noviembre a Abril) las bodas podrán ser de menos de 100 adultos pero siempre con un mínimo de 65 invitados adultos.

Para bodas más reducidas, consulta nuestras posibilidades.



Ceremonia Civil

Para las celebraciones civiles disponemos de varios espacios, completamente distintos unos de otros, que os darán más flexibilidad a la hora de personalizar vuestro evento: en el Claustro del Patio de Armas, en el Paso de Guardia o, incluso, al aire libre, en los jardines, junto a los viñedos y el Castillo.

Montaje clásico incluye: · 30 sillas · Mesa con atril y velón · Butacas para los novios · Necesidades de músicos (sillas, mesas...) 500€

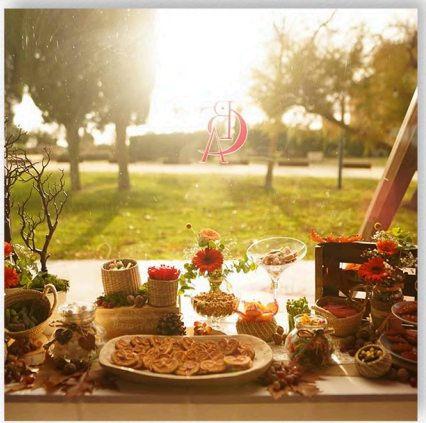
Montaje reforzado incluye: · 80 sillas · Mesa con atril y velón · Butacas para los novios · Necesidades de músicos · Puesto de limonada. 800€ (el montaje reforzado no puede hacerse en el Patio de Armas).

Cóctel

Para recibir a tus invitados y comenzar la fiesta, os proponemos un aperitivo tipo cóctel que también tenéis la opción de personalizar. En todos los montajes se incluyen algunos asientos para que las personas que lo deseen puedan usarlos.

La realización del cóctel en el Claustro tiene un suplemento de 300€

Nuestro montaje incluye mesas de apoyo y sillas. El número usado estará bajo el criterio del equipo del Castillo, dependiendo del numero de invitados, para garantizar un espacio cómodo para todos.



Capacidades Cóctel:

- Patio de Armas/Claustro hasta 170 invitados
- Patio + Liza hasta 250 invitados
- Liza hasta 170 invitados
- Jardines hasta 250 invitados

Cóctel Buen Amor

Para abrir boca y para que podáis personalizar vuestro evento al máximo, os proponemos los siguientes aperitivos, de los cuales podréis elegir hasta 10 distintos.

1. Vasitos de Gazpacho de Remolacha y Polvo de Albahaca
2. Crema de Melón a la Menta
3. Mini Ensalada de Perdíz Escabechada
4. Tomatitos Confitados alla Caprese
5. Cracker con Anchoa y Pimiento del Piquillo
6. Rollito de Cecina de León con Mousse de Foie
7. Espárragos trigueros con Bacon
8. Arroz Cremoso de Hongos
9. Croquetas de Sabores
10. Mini Quiche de Verduras de Temporada
11. Cigarrillos de Morcilla y de Farinato
12. Tartar de Calabacín con Parmesano Crocante
13. Tartar de Salmón con Encurtidos Caseros
14. Ceviche de Lubina con Hojas de Cilantro
15. Dadito de Atún Rojo Marinado con Soja y Lima
16. Merlucita a la Romana con Alioli Cítrico
17. Langostino y Rape en Salpicón * + 0.60€
18. Tosta de Foie Micuit con Mermelada de Cebolla
19. Muslitos de Codorniz con Salsa Teriyaki
20. Gyozas de Pollo al Curry
21. Pinchitos de Chistorra
22. Tataki de Solomillo de Ibérico Escabechado
23. Mini Burger de Ternera Charra con Ketchup Casero * + 0.90€
24. Mini Palomas (cortezas con ensaladilla rusa)
25. Brochetas de Solomillo Ibérico con Salsa de Mostaza
26. Hummus de Garbanzos Pedrosillanos con Galleta de Sésamo
27. Patatas Meneás con Torreznos
28. Guacamole con Cebolla Crujiente sobre Endivia
29. Patatas Braviolis

* Incremento por persona en el precio final

Cóctel de 60 minutos: 25€/persona (incluye Bodega del Buen Amor)
Cóctel de 90 minutos: 35€/persona (incluye Bodega del Buen Amor)

IVA **incluido** en todos los precios

Estaciones

Si queréis, podéis reforzar el cóctel con nuestras fabulosas estaciones para completar este momento de la boda tan divertido. Los invitados podrán acercarse y decidir lo que más les guste.

ESTACIONES DE BEBIDAS Todos los cócteles incluyen una estación de Limonada y Agua fresca, un corner de Cervezas nacionales y una barra de bebidas (refrescos, vino blanco y vino tinto). Para ofrecer una mayor variedad de opciones a vuestros invitados podéis añadir:

Estación de cervezas nacionales e internacionales: 2€/persona
Estación de champán : 6,5€/persona

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO Pon un puesto de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo en directo por un cortador profesional. 650€ por Jamón y cortador (590€ el segundo jamón)

ESTACIÓN DE QUESOS Un precioso bodegón de quesos seleccionados y panes distintos para acompañar el coctel y dar un toque distinto a vuestra boda. 5€/persona

ESTACIÓN DE ARROCES Con este puesto podréis degustar distintos tipos de arroces hechos al momento y servidos por nuestro personal. Incluimos: arroz negro, arroz seco a nuestro estilo, arroz con verduras y risotto de hongos. 6,50€/persona

ESTACIÓN IBÉRICA Un Fantásticos y sorprendentes productos del cerdo ibérico. Deliciosa sobrasada, salchichón trufado y chorizo tradicional. 5,50€/persona

ESTACIÓN DE FOIE Nuestra Estación de Foie dará un toque de distinción con el que vuestros invitados disfrutarán de foie fresco a la plancha, tostas de foie micuit y unos deliciosos bombones de foie. 8'50€/persona

Más Estaciones

ESTACIÓN MEXICANA Si tenéis debilidad por las delicias mexicanas, no puedes perderte nuestro puesto Tex-Mex, con tacos del chef, quesadillas y nachos con guacamole. Perfecta también para recuperar energia durante la barra libre en las bodas de mediodía. 6€/persona

ESTACIÓN AMERICANA Comida fast-food hecha con mucho amor! Podréis saborear unos deliciosos mini perritos, fingers de pollo, aros de cebolla y, por supuesto, mini burgers! Una opción estupenda, también para seguir con la diversión durante la barra libre en las bodas de mediodía. 6,50€/persona

ESTACIÓN SERRANA Un puesto de productos típicos de Salamanca: chorizo frito servido en pan de hogaza, migas del pastor, patatas meneadas y limón serrano. 4,50€/persona

ESTACIÓN TÁRTARA Somos especialistas en la elaboración de ceviche de lubina, tartar de atún rojo y steak tartar. 7€/persona

ESTACIÓN BBQ Solo para bodas tipo cóctel: pinchos de lechazo, espadas de presa ibérica, entrecot de ternera charra y choricitos ibéricos a la brasa. 12€/persona

ESTACIÓN DE POSTRES Para los más golosos, os proponemos terminar el evento con un surtido de postres exquisitos: dados de brownie, vasitos de fruta fresca, tarta al corte, trufas y rocas de chocolate, vasitos de mousse variados y dados de tarta de queso. Solo para bodas tipo cóctel.
7€/persona

Banquete tipo Cóctel

Si queréis una boda más informal os proponemos realizar una comida o cena tipo cóctel, sin protocolo de mesas.

Para este tipo de celebración debéis elegir 20 aperitivos de los 29 disponibles del Cóctel Buen Amor.

Es necesario reforzar la selección de aperitivos con al menos tres estaciones, para que así vuestros invitados puedan disfrutar recorriendo los distintos puestos probando todo tipo de delicias y queden satisfechos.

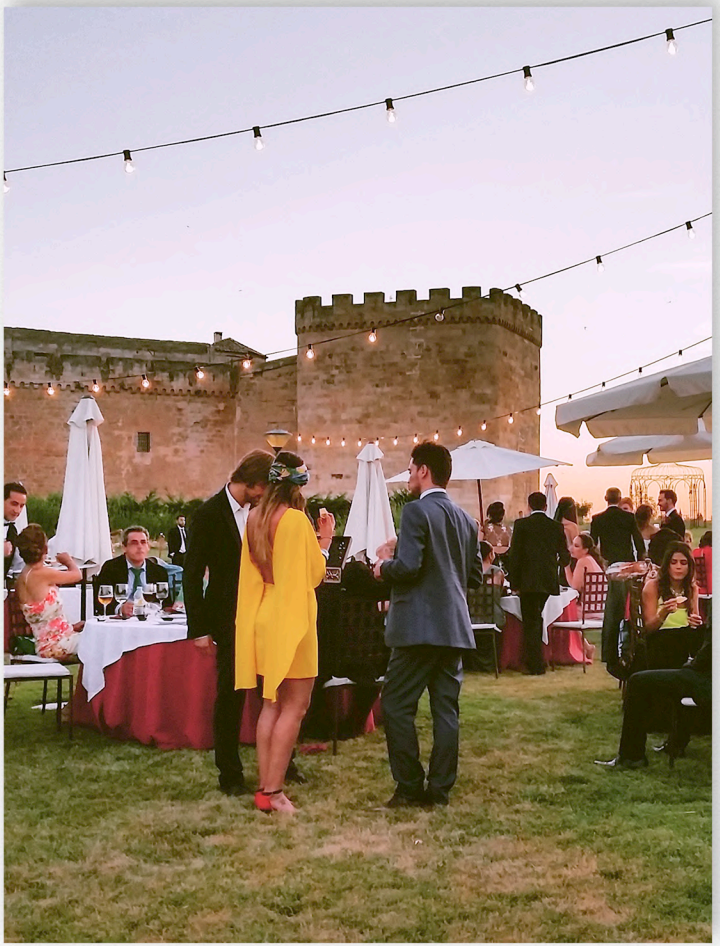
Dependiendo del número de invitados y las estaciones elegidas os ofrecemos varios espacios:

· Patio de Armas/Claustro hasta 170 invitados
· Patio + Liza hasta 230 invitados
· Liza hasta 170 invitados
· Jardín hasta 250 invitados

El Banquete tipo Cóctel incluye: selección de 20 aperitivos, estación de postres, estación de cafés y bodega Castillo, tened en cuenta que será necesario añadir al menos 3 estaciones.

Precio por invitado: 77€ + 3 estaciones como mínimo.

El montaje constará de algunas sillas y mesas de apoyo dependiendo del aforo. Si queréis disponer de un montaje reforazo, con multitud de mesas y al menos una silla por invitado tendría un precio de 5€ por comensal. La opción de montaje reforzado solo es posible en el Jardín.



Banquete

Para el banquete de gala, os ofrecemos espacios únicos: El Patio del Castillo (con capacidad de hasta 160 comensales), los Salones Ullóa y Fonseca (antiguas caballerizas del castillo con capacidad para 35 y 70 comensales respectivamente), o El Cenador (con capacidad hasta 250 comensales). **Para servir el banquete en el Patio será necesario reservar el Castillo en exclusividad.

Además del cóctel, debéis seleccionar al menos un entrante o un pescado, una carne y un postre para un banquete completo (por ejemplo: entrante + carne + postre; o bien, pescado + carne + postre). Si preferís un banquete más contundente podéis añadir un tercer plato (por ejemplo: entrante + pescado + carne + postre) y un sorbete.

En todo caso, incluiremos siempre una tarta de corte que se servirá durante la barra libre. Podréis elegir la que más os guste de entre las propuestas que os damos.

Entrantes

Jamón y lomo ibéricos de bellota 22€
Ensalada de bogavante con vinagreta de naranja y su coral 29€
Ensalada de brotes y bacalao confitado con aliño de tapenade 21€
Saquitos de vieiras y marisco con crema de setas 21€
Crema de hongos con duxelle y picatostes 16€
Ajoblanco con uvas maceradas en Amontillado y almendras tostadas 15€
Pulpo a la plancha con pimentón, parmentier y chips de verduras 20€
Fresco salpicón de mariscos y bogavante 29€

Pescados

Taco de bacalao a baja temperatura con escalivada de verduras 22€
Ceviche de salmón a nuestra manera sobre brotes tiernos 20€
Lomo de lubina con tomatitos confitados con crema de patata y meunière 21€
Merluza a la plancha sobre panaché de verduras y aliño asiático 23€
Rodaballo al horno con espárragos trigueros a la plancha 25€
Rape en su jugo con salsa Americana con su acompañamiento 24€

El servicio de pescado será siempre emplatado

Carnes

Solomillo de ternera sobre parmentier trufado, trigueros y tomatitos 26€
Asado tradicional de cordero lechal con patatas panaderas y brotes 23€
Cochinillo asado al estilo castellano con patatas y brotes 22€
Carrilleras guisadas con Tempranillo del castillo con texturas de patata 22€
Cabrito al horno acompañado de guarnición tradicional 24€
Presa ibérica en su jugo con chutney de piña casero 24€

El servicio de carne será siempre a la inglesa

IVA incluido

Sorbetes

Limón al cava con un toque de menta 6 €
Manzana verde con aguardiente 6 €
Mandarina con sidra tradicional 6 €
Lima-limón al gintonic 6 €
Frambuesa con un toque de ron 6 €

Postres

Tarta Regina 7 €
Lingote de tarta de limón 7 €
Bomba de crema de cacao 7 €
Yema volcada 7 €
Fajín de yogurt 7 €
Tarta primavera 7 €
Lingote de yogurt y lima 7 €
Coulant de chocolate 7,50 €
Carpaccio de piña 7€ (sin gluten)

Menú Infantil

Primeros

· Jamón ibérico
· Surtido de ibéricos
· Croquetas de jamón
· Nuggets de pollo
· Calamares fritos

Segundos

· Medallones de solomillo
· Mini burger de ternera
· Mini burger de pollo
todos servidos con patatas

Postres

· Fantasmikos
· Cucurucho
· Mikolapiz
· Postre de adulto

El menú infantil consta de dos primeros, un segundo y un postre a elegir.
Las cantidades servidas están pensadas para comensales de hasta un máximo de 10 años.
Todos los menús infantiles deben ser iguales. precio: 38€ incluye bebida y pan.
Precio del menú infantil en el banquete tipo cóctel: 32€

Los precios que se muestran son para celebraciones de 100 o más comensales adultos. IVA Incl.

Disponemos de un **Menú adolescente**, para los comensales entre 11 y 20 años que quieren disfrutar de los placeres del Menú infantil pero con cantidades ad hoc. Precio 50€

El **Menú para proveedores externos**, se elige de antemano de nuestra carta de cafetería.
Es necesario coordinarlo con nuestro equipo ya que es un servicio sin camarero.

Opciones Vegetarianas

Fríos

Hummus de garbanzo pedrosillano con crudités de hortalizas 14€
Crema de guisantes al fino 9€
Salmorejo con queso Feta, manzana y AOVE 8€
Ensalada de verduras *al dente* con frutos secos 14€
Tabbulé con verduras asadas y aroma de menta 14€
Carpaccio de calabacín con su aliño 12€

Calientes

Parrillada de verduras con parmesano 14€
Arroz cremoso de verduras de temporada o de boletus 18€
Tallarines de calabacín salteados con tomates secos 15€
Hamburguesa vegana con berenjena frita 18€
Lasaña de verduras 16€

Se puede elaborar un menú vegetarioano eligiendo dos o tres platos de la lista.
Todos los menús vegetarianos serán iguales.

Bodega

Debéis seleccionar una de nuestras tres propuestas. El precio de la bodega incluye toda la bebida servida durante el cóctel y el banquete, exceptuando bebidas espirituosas.

Bodega Castillo: 25€/persona

- Tinto: **CBA** I.G.P. Castilla y León ó **Viña Pomal** D.O. La Rioja ó **Ribera de Cañedo** I.G.P. CyL
- Blanco: **La Venganza** I.G.P. Castilla y León ó **Valdubón** D.O. Rueda
- Espumoso: **Aria Brut Nature** D.O. Cava

Bodega Gourmet: 35€/persona

- Tinto: **Dominio del Bendito** D.O. Toro ó **Pesquera** D.O. Ribera del Duero
- Blanco: **José Pariente** D.O. Rueda ó **Quinta Apolonia** I.G.P. Castilla y León ó **Mar de Frades** D.O. Rías Baixas
- Espumoso: **Raventós I Blanc de Blancs** Alt Penedés

Bodega Premium: 60€/persona

- Tinto: **Abadía Retuerta Selección Especial** I.G.P. Castilla y León ó **Pago de Carrovejas** D.O. Ribera del Duero ó **Mauro** I.G.P. Castilla y León
- Blanco: **Belondrade y Lurtón** D.O. Rueda ó **Terras Gauda** D.O. Rías Baixas
- Espumoso **G. H. Mum** Champagne ó **Henri Abelé** Champagne

Refrescos, Cervezas, Agua, Café e Infusiones están incluidas en todas las bodegas.

¡Fiesta!

Según dónde hayáis realizado la boda y el número de invitados, tenemos distintas opciones de montaje de la barra libre: el Claustro del Patio de Armas (para esta opción es necesario reservar el castillo en exclusiva), El Cenador, o el Salón Buen Amor.

Barra Libre

Para el momento de las copas os proponemos una gran selección de primeras marcas.

Durante las primeras 3 horas el precio de la barra libre es de 25€ por comensal adulto total (no se harán descuentos de personas ni recuentos). La hora adicional tiene un precio de 6€ por persona y hora.

El horario de la barra libre será:
Bodas de día, hasta las 23:00h
Bodas de noche, hasta las 5:00h

Nuestra barra libre incluye una pequeña estación de golosinas y la tarta de corte para endulzar este momento del evento.

*Barra con alcoholes premium: 7€ por comensal y hora, adicionales. *El número de horas contratadas debe ser el mismo que la Barra Libre.
La barra libre comenzará justo despues de finalizar el banquete.

Recena

Os proponemos las siguientes opciones:

- Recena española, cosas que siempre apetecen: tortilla de patata, hornazo y pulguitas ibéricas (5€/persona)

- Recena americana, la opción perfecta pra reponer fuerzas: pizzas variadas, miniburgers y mini perritos (8€/persona)

- Recena fast food, para sorprender a tus invitados: a elegir entre Burger King, McDonald ó Telepizza (5€/persona)

CANDY BAR Si sois muy dulzones, y quereis algo para acompañar a las refrescantes copas os ofrecemos 2 tipos de Candy bar.

1. Candy bar Clásico. Un candy bar con chucherias de toda la vida. 250€

2. Candy bar Deluxe. Candy bar de dulces y pasteles que a parte de ser dulcemente delicioso, es súper bonito. Lo montamos con la colaboración de Bendito Cupcake. 450€

Servicios Adicionales

Os ofrecemos una amplia variedad de productos adicionales que harán que vuestra boda sea distinta y más especial. En una entrevista personal ampliaremos esta información y nos pondremos a vuestra entera disposición para hacer realidad todo lo que queráis, ¡el límite esta en el infinito!

Nuestra Cocina

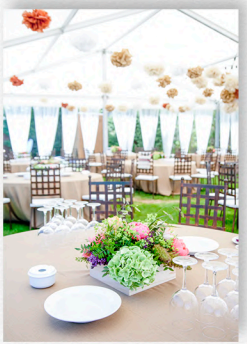
Centrada en los procuctos locales y de proximidad, nuestra Chef Nerea Hernández ofrece una cocina honesta y sincera. Nos gusta mucho comer ¡y eso se nota!

Las dos cocinas, dento del castillo y otra en el cenador permiten que todo salga en su punto y recién hecho.

Servicios Adicionales

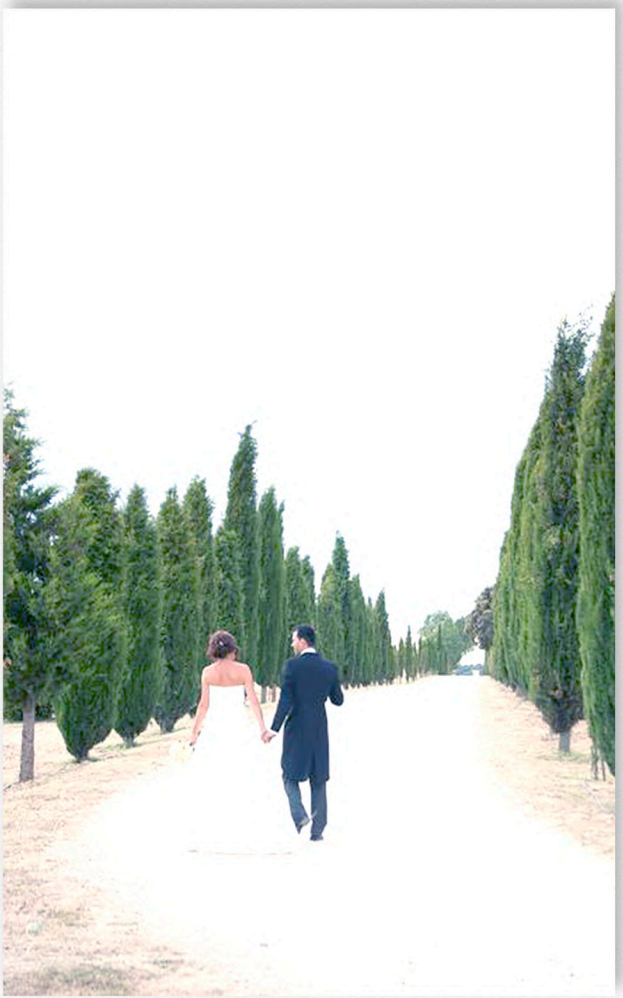
DECORACIÓN

Nos ponemos a vuestra entera disposición para aconsejaros sobre la decoración. Conseguiremos que cualquier idea que tengais en mente se convierta en realidad, y vuestros invitados se queden con la boca abierta. Os pondremos en contacto con proveedores de flores, globos, alquiler de mobiliario,...para que personaliceis vuestra boda al maximo. Para ayudaros con el montaje de decoración el día de vuestra boda, podemos presupuestaros la ayuda de personal de apoyo. Precio a consultar.



CORTESÍAS

Estas son las Cortesías para bodas si vuestros invitados son más de 100 personas: *Una noche de boda para los novios en una de nuestras exclusivas suites, en régimen de AD. *Prueba de menú para 6 personas. Siempre y cuando el menú elegido sea superior a los 90€ sin contar las estaciones. Se realizarán mediante calendario preestablecido.. *Decoración medieval para las mesas del banquete con Velón y libros antiguos. No incluye flores. *Impresión de menús y sitting de los invitados *Precios especiales para el alojamiento de los invitados *Una persona pendiente de todo el día del evento



Condiciones

1. Para garantizar la fecha de reserva, deberán ser abonados 1.800€, que se descontarán en la factura final, y por otro lado se firmará una carta de acuerdo por ambas partes.

2. Quince días antes de la fecha del evento, deberá abonarse el 80 % del total presupuestado.

3. El resto del presupuesto que sería alrededor del 20 % se abonara en un plazo máximo de seis días, tras la finalización de evento.

ALOJAMIENTO Y EXCLUSIVIDAD

Para que vuestros invitados disfruten al maximo del castillo existen diferentes paquetes de habitaciones. Consultadnos. Si lo que quereís es tener el Castillo entero para vosotros podéis contratar todas las habitaciones en Exclusividad.

Tendrás a tu disposición el Castillo en exclusiva, lo que te garantiza que tu celebración sea la única ese día y sólo estarán en el hotel tus invitados. Desde las 16:00h del día del evento, hasta las 12:00h del día siguiente. Todas las habitaciones tendrán un régimen de alojamiento y desayuno.

Estaremos encantados de atender todas vuestras preguntas concertando una cita en el teléfono 923 355 002 o en el mail comercial@buenamor.net