



CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA

☆☆☆☆

Bodas

Índice	pág 1
Palabras de la Dirección	pág 3
Presentación del hotel	pág 5
Celebración de bodas civiles	pág 7
Celebración del cóctel y banquete	pág 9
Cócteles para el banquete	pág 10
Menú Obispo D'Acosta	pág 12
Menú Argaela	pág 13
Menú Santa Catalina	pág 14
Menú del Claustro	pág 15
Menú Burgo de Osma	pág 16
Menú Universidad	pág 17
Tu boda a la carta	pág 18
Menú infantil	pág 22
Todos nuestros menús incluyen	pág 23
Sugerencias	pág 24
Ventajas y condiciones por elegirnos	pág 27



UN DÍA INOLVIDABLE

Agradeciendo el interés mostrado por CASTILLA TERMAL Burgo de Osma, es un placer para nosotros ofreceros la boda de vuestros sueños.

Para ello, ponemos a vuestra disposición, la mejor oferta de banquetes que podrá adaptarse a todas vuestras sugerencias.

Todos los profesionales que forman parte del equipo de CASTILLA TERMAL Burgo de Osma, velarán porque todos y cada uno de los detalles de vuestro día, hagan del mismo un recuerdo inolvidable.

Atentamente,



La Dirección.



CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA
☆☆☆☆



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.

Espacio únicos donde historia y vanguardia se fusionan para ofrecer un servicio de máxima calidad donde tu y los tuyos podréis 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.”**



RINCONES EXCLUSIVOS

BODAS CIVILES

Os ofrecemos distintos entornos para la celebración de vuestra ceremonia civil, que hará de vuestra boda una celebración única y llena de encanto.

CLAUSTRO RENACENTISTA: el espléndido patio columnado de la Universidad de Santa Catalina del S. XVI. Un espacio único, donde poder disfrutar con vuestros invitados de un momento tan especial.

JARDINES JOVELLANOS: un espacio único al aire libre, cubierto por una magnífica pérgola que hará que se convierta en un lugar mágico para vuestra ceremonia.

Montaje de mesa presidencial, sillas vestidas y alfombra roja en pasillo central. **300€ (IVA incluido).**



A LA VIRULÉ
*heartmade weddings

RINCONES EXCLUSIVOS CÓCTEL Y BANQUETE

CLAUSTRO RENACENTISTA*: la celebración del cóctel en este espacio, no lleva suplemento alguno. La celebración de banquete supone el alquiler del espacio con un suplemento de 5.000€ y la reserva de las 70 habitaciones que dispone el hotel.

JARDINES JOVELLANOS: un espacio único para disfrutar de la celebración del cóctel.

*Consultad la mejor tarifa disponible de habitaciones para la fecha de vuestro enlace.

*La hora límite de barra libre en cualquier caso será hasta las 02.00 h.

*Consulte posibilidad de ampliación de horarios al celebrar su banquete en el Claustro Renacentista.



CÓCTELES PARA EL BANQUETE

CÓCTEL BIENVENIDA: *(duración 45 minutos)*

Estación de Quesos de Castilla y León.

(Servicio exclusivo para el cóctel de 1 hora)

Tostas de foie, anguila ahumada, mango y mermelada de boletus.

Vasitos de tartar de atún.

Tartaleta de tomate y jamón Ibérico.

Cucharita de salmón y guacamole.

Mini tarrina de foie con perlas de manzana.

Copas de torreznos sorianos.

Tostas de anchoa con queso y tomate.

Bombón de mi-cuit.

Pincho de pulpo a la gallega.

Rollitos de queso de cabra.

Muslitos crujientes de codorniz.

Sardina con tapenade.

Croquetas variadas.

Cre moso de patatas revolconas.

Piruletas de foie.

Rollitos de vid.

Bonito escabechado.

Raviolis de calabacín, papada y mi-cuit.

Torreznos de langostinos.

Sushi de salmón, atún y lubina.

Humus con crujiente de gambas.

Chupito de salmorejo.

Mini chipirones rellenos.

Varita de crudité con mahonesa shake.

Surtido de macarons dulce y salado.

Mini burger con cebolla caramelizada y queso de pesto rojo.

Cucharita de mango y berberechos.

*Las referencias del cóctel pueden variar en función de la estacionalidad. Cóctel gratuito para los más pequeños.

*Selección de 20 referencias de las mencionadas.

Bodega incluida el Cóctel:

Blanco VR La Soterraña, D.O. Rueda, Tinto PradoRoble D.O. Ribera del Duero. Cervezas y Refrescos.

CÓCTEL DE LAS ESTACIONES: 1 hora y 15 minutos.

*Estación de Ibéricos + Jamón Ibérico Cortado a Mano por Maestro Cortador
(1 por cada 100 invitados), y tostas de pan con tomate kumato.*

Tostas de foie, anguila ahumada, mango y mermelada de boletus.

Vasitos de tartar de atún.

Tartaleta de tomate y jamón Ibérico.

Cucharita de salmón y guacamole.

Mini tarrina de foie con perlas de manzana.

Copas de torreznos Sorianos.

Tostas de anchoa con queso y tomate.

Bombón de mi-cuit.

Pincho de pulpo a la gallega.

Rollitos de queso de cabra.

Muslitos crujientes de codorniz.

Sardina con tapenade.

Croquetas variadas.

Cre moso de patatas revolconas.

*Las referencias de ambos pueden variar en función de la estacionalidad. Coctel gratuito para niños.

*Selección de 20 referencias de las mencionadas.

Bodega incluida el Cóctel:

Blanco VR La Soterraña D.O. Rueda; Tinto Prado Rey Roble D.O. Ribera del Duero. Cervezas y refrescos.

Piruletas de foie.

Rollitos de vid.

Bonito escabechado.

Raviolis de calabacín, papada y mi cuit.

Torreznos de langostinos.

Sushi de salmón atún y lubina.

Humus con crujiente de gambas.

Chupito de Salmorejo.

Mini chipirones rellenos.

Varita de crudite con mahonesa shake.

Surtido de macaron dulce y salado.

Mini burger con cebolla caramelizada y queso de pesto rojo.

Cucharita de mango y berberechos.

MENU OBISPO D'ACOSTA. 92€

CÓCTEL DE BIENVENIDA: *(duración 45 min)*

MENÚ:

Crema de boletus de zona de Pinares.

Merluza confitada con gulas a la donostiarra.

Cortante de hierbabuena.

Solomillo de ternera, papada ibérica y peras al tempranillo.

Lingote de barquillo, chocolate y café.

BODEGA:

Blanco VR La Soterraña, D.O. Rueda.

Tinto Pradorey Roble, D.O. Ribera del Duero.

Espumoso Freixenet Brut Nature D.O. Cava.

Café e infusiones.

1ª copa en mesa.

1 Autobús para bodas de mínimo 120 invitados.

MENÚ ARGAEALA. 101€

CÓCTEL DE BIENVENIDA: *(duración 45 min)*

MENÚ:

Timbal de morcilla, mousse de foie y reducción de Martini.

Corvina ahumada con puré de coliflor y ajo negro.

Cortante de piña.

Entrecote a la brasa con mantequilla trufada.

Tarta costrada.

BODEGA:

Blanco VR La Soterraña, D.O. Rueda.

Tinto Pradorey Roble, D.O. Ribera del Duero.

Espumoso Freixenet Brut Nature D.O. Cava.

Café e infusiones.

1ª copa en mesa.

2 Horas de Barra Libre - 1 Autobús para bodas de mínimo 120 invitados.

MENÚ SANTA CATALINA. 118€

CÓCTEL DE BIENVENIDA: *(duración 1 hora)*

MENÚ:

Ensalada de melón, langostinos y guacamole.

Escalopines de rape rellenos de verduritas y salsa de azafrán.

Cortante Cosmopolitan.

Cochinillo asado y deshuesado en su jugo con patatas rotas.

Tarta aniversario.

BODEGA:

Blanco VR La Soterraña, D.O. Rueda.

Tinto Pradorey Crianza, D.O. Ribera del Duero.

Espumoso Freixenet Brut Nature D.O. Cava.

Café e infusiones.

1ª copa en mesa.

2 Horas de Barra Libre - 1 Autobús para bodas de mínimo 120 invitados.

MENÚ DEL CLAUSTRO. 142€

CÓCTEL DE BIENVENIDA LARGO *(duración 1 hora)*

MENÚ:

Armonía de mariscos del cantábrico.

Bacalao con trufa negra, garbanzos y cebolla dulce.

Cortante de mojito.

Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada.

Sorpresa de chocolate con corazón de cítricos.

BODEGA:

Blanco José Pariente, D.O. Rueda.

Tinto Matarromera Crianza, D.O. Ribera del Duero.

Espumoso Palacio de Bornos Brut Nature, D.O. Rueda.

Café e infusiones.

1ª copa en mesa.

2 horas de Barra Libre - 1 Autobús para bodas de mínimo 120 invitados.

MENÚ BURGO DE OSMA. 163€

CÓCTEL DE BIENVENIDA: *(duración 1 hora)*

MENÚ:

Láminas de cecina de León con lascas de queso curado.

Bogavante Thermidor.

Cortante de fruta de la pasión.

Magret de pato asado, lingote de patata gratinado y reducción de fresas.

Ring cremoso de chocolate blanco, queso fresco y frutos rojos.

BODEGA:

Blanco José Pariente, D.O. Rueda.

Tinto Matarromera Crianza, D.O. Ribera del Duero.

Espumoso Palacio de Bornos Brut Nature, D.O. Rueda.

Café e infusiones.

1ª copa en mesa.

3 horas de Barra Libre. 3 horas de Disco Móvil. Coctelería de Mojitos durante una hora. Recena: mini pulguitas de jamón y brochetas de fruta. Candy Bar. 1 Autocar para bodas de mínimo 120 invitados y 2 Autocares para bodas de más de 200 invitados confirmados.

MENÚ UNIVERSIDAD. 175€

CÓCTEL DE LAS ESTACIONES *(duración 1 hora y 15 minutos)*

MENÚ:

Ensalada de vieiras, langostinos y salpicón de gulas.

Rodaballo salvaje a la brasa, trigueros frescos, tomate concasse y gambas al ajillo.

Sorbete de grosella negra.

Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada.

Tarta costrada.

BODEGA:

Blanco José Pariente, D.O. Rueda.

Tinto Matarromera Crianza, D.O. Ribera del Duero.

Espumoso Palacio de Bornos Brut Nature, D.O. Rueda.

Café e infusiones.

1ª copa en mesa.

3 horas de Barra Libre. 3 horas de Disco Móvil. Coctelería de Mojitos durante una hora. Recena: mini pulguitas de jamón y brochetas de fruta. Candy Bar. 1 Autocar para bodas de mínimo 120 invitados y 2 Autocares para bodas de más de 200 invitados confirmados.

TU BODA A LA CARTA

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

CÓCTEL DE BIENVENIDA: (duración 45 min, 17€)

CÓCTEL DE BIENVENIDA LARGO: (duración 1 hora, 21€)

CÓCTEL ESTACIONES: (duración 1 hora y 15 minutos, 30€)

*Las referencias del cóctel pueden variar en función de la estacionalidad. Cóctel gratuito para los más pequeños.



TU BODA A LA CARTA

BODEGA PARA MENÚS:

Bodega 1: Blanco VR La Soterraña D.O. Rueda, Tinto Pradorey Roble D.O. Ribera del Duero, Freixenet Brut Nature D.O. Cava, Café e Infusiones, 1ª Copa en mesa. (19,40€/ invitado).

Bodega 2: Blanco VR La Soterraña D.O. Rueda, Tinto Pradorey Crianza D.O. Ribera del Duero, Freixenet Brut Nature D.O. Cava, Café e Infusiones, 1ª Copa en mesa. (24,50€/ invitado).

Bodega 3: Blanco José Pariente D.O Rueda, Tinto Matarromera Crianza D.O. Ribera del Duero, Espumoso Palacio de Bornos D.O. Rueda, Café e Infusiones, 1ª Copa en mesa. (28,50€/ invitado).

*Solicitar presupuesto del vino que más os guste.

ENTRANTES:

Ensalada de escabechados, brotes tiernos y vinagreta de frutos rojos.	14€
Degustación de mariscos.	18,50€
Ensalada de vieiras con langostinos y vinagreta de gulas.	18€
Crema de boletus, pan de miel y crujiente de jamón.	10,50€
Sopita de rape, con almejas y almendra tostada.	11€
Capricho de gambas y langostinos, con rodajas de pata de pulpo y aceite de pimentón.	14€
Ceviche de pescados y mariscos.	14€
Timbal de morcilla, mousse de foie y reducción de Martini.	16€
Ensalada de bogavante con frutos tropicales.	23€
Higado de pato, pan de especias, piñones tostados y gelé de violetas.	16€

TU BODA A LA CARTA

PESCADOS:

Ragú de bacalao, langostinos, vieiras, jugo de crustaceos y huevas de trucha.	15€
Rape en salsa americana y carabineros.	15€
Salmonetes con crema de boniato, pulpo y tierra de pimentón.	21€
Bogavante Thermidor.	41€
Lubina rellena de hongos, verduritas, y cigalas crujientes.	24€

CORTANTES: (Consulte las opciones de cortantes sin alcohol.)

CORTANTES BASICOS: 7€

- Cortante de grosella negra.
- Cortante de mojito.
- Cortante de piña.
- Cortante de fruta de la pasión.

CORTANTES DE AUTOR : 7€

- Cortante Cosmopolitan.
- Cortante de kiwi y fresas.



CARNES:

Solomillo de ternera, papada ibérica y peras al vino tinto.	17€
Magret de pato asado, lingote de patata gratinada y reduccion de fresas.	14€
Lechazo IGP asado, con patata panadera y ensalada.	26€
Presa Ibérica con cebolletas y mojo rojo.	21€
Cochinillo asado y deshuesado en su jugo con patata rota.	12€

POSTRES: acompañados de brochetas de fruta y cuchara china de helado al gusto.

Tarta Costrada de El Burgo de Osma.	8,50€	Lingote de barquillo chocolate y café.	8,50€
Tarta Aniversario.	8,50€	Sorpresa de chocolate con corazón de cítricos.	9,50€
Ring cremoso de chocolate blanco y queso fresco con frutos rojos silvestres.	9,50€	Lágrima de turrón con yema tostada y cristal de pétalo de rosa.	8,50€



MENÚ INFANTIL 33€

Surtido de Ibéricos y fritos.

Chuletillas de lechazo, pechugas de pollo o hamburguesas de ternera con patatas fritas.

Helado infantil o postre de la boda.

Agua y refrescos.



NUESTROS MENUS INCLUYEN

Noche de bodas en la habitación doble superior más romántica de CASTILLA TERMAL Burgo de Osma.

Cofre y Bono regalo con acceso a nuestra Piscina Termal de agua mineromedicinal y Circuito de Contrastes (San Baudelio).

Tarifa especial para habitaciones de invitados (10% descuento sobre mejor tarifa disponible para las 10 primeras habitaciones).

Cesión en exclusiva para los novios de espacios únicos e históricos para el reportaje fotográfico.

Prueba de menú sin cargo:

-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.

Servicio de cuidadora Infantil a partir de 5 niños con un máximo de 11 para bodas de más de 100 invitados (entre 3 y 11 años).

Servicio de guardarropa.

Amenities en los baños.

Protocolo y minutas totalmente personalizadas.

Exclusividad.

Decoración floral. * Consulte diferentes opciones disponibles.

Albornoz para los novios personalizado con nombre.

Mantelería y mobiliario. *Consulte diferentes opciones disponibles.

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.

SUGERENCIAS

1 Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Mano por Maestro Cortador: 450 €.

Sushi variado: 9 €/ invitado.

Candy Bar (hasta 100 invitados): 290 €.

Barra de Gin Tonics Premium.

(6 ginebras a escoger, mínimo 100 invitados) 9 €/invitado 2 horas.

Barra de cervezas del mundo (6 referencias): 500 €.

Coctelería de mojitos (tradicional, sandía, fresa): 4,9 €/ invitado.

Pulpeiro: 1.500€ (mínimo 100 invitados).

Buffet Estático de quesos de Castilla y León: 8 € / invitado.

Buffet estático de embutido Ibérico: 8 € / invitado.

Recena: mini sándwich, pulgas de jamón ibérico, tacos de tortilla, brochetas de fruta 8 €/invitado.

Otros servicios: música ambiental para ceremonia o cóctel (a consultar).



BARRA LIBRE:

2 horas de Barra Libre: 13.00 €/ invitado

Suplemento 3ª hora: 6 € / invitado

Suplemento 4ª hora y consecutivas: 5 € / invitado y hora.

COPAS SEGÚN CONSUMO:

Otra posibilidad alternativa a la barra libre será contratar consumiciones mediante tickets canjeables que entregaréis los novios a vuestros invitados, siendo obligatoria una base de 220 €/ hora.

Precio único de consumición por ticket 5 €. (Duración máxima 3 horas).

DISCOMÓVIL:

Consúltenos presupuesto.





26

A LA ♥ VIRULÉ

**heartmade weddings*

VENTAJAS Y CONDICIONES

RESERVA Y CONTRATACIÓN

La reserva del salón quedará confirmada a la firma del “Contrato de Bodas” entregándose un depósito por importe de 1.200 € que se descontará de la factura final.

En caso de cancelación del banquete no se devolverá este importe depositado en concepto de pago y señal.

El resto del importe total se abonará el día posterior laborable al servicio, siempre con el incremento del IVA correspondiente, mediante transferencia bancaria.

Solo realizaremos una Boda exclusiva al día.

Consulte mínimo de invitados para cada paquete.

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

OTRAS VENTAJAS POR ELEGIRNOS

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

Si celebráis vuestra boda entre Noviembre y Abril (ambos incluidos), o cualquier Viernes o Domingo (no siendo víspera de festivo) del año obtendréis: Menú 101€ - Candy. Menú 118€ y 142€ - 1 hora de Barra Libre. Menú 163€ y 175€: 5 % de descuento.





CASTILLA TERMAL
HOTELES

CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMA
Calle de la Universidad, 5, 42300 El Burgo de Osma (Soria).
T. 975 34 14 19

comercial.burgodeosma@castillatermal.com

www.castillatermal.com