CASTILLA TERMAL

OLMEDO

★★★★

Bodas

índice

Una boda única, como vosotros *pág.5*
Castilla Termal Olmedo

Rincones Mágicos. Bodas civiles ..... *pág. 10*
El Jardín del Convento
La Antigua Iglesia del Convento de Sancti Spiritus

Enclaves idílicos. El Cóctel *pág.16*
La finca del Manantial
Patio Porticado

Sitios únicos. El Banquete *pág.20*
Patio Porticado
Los salones de Olmedo

Las ventajas de elegirnos *pág.24*

Castilla Termal Olmedo

A pocos kilómetros de Valladolid, en la villa de Olmedo, se encuentra el encantador hotel Castilla Termal Olmedo, sobre las ruinas del antiguo Convento de Sancti Spiritus, fundado en la primera mitad del siglo XII, es de los edificios Mudéjares más emblemáticos de la zona. El complejo está compuesto por tres edificios que combinan la singularidad del antiguo convento con dos modernas edificaciones totalmente integradas.

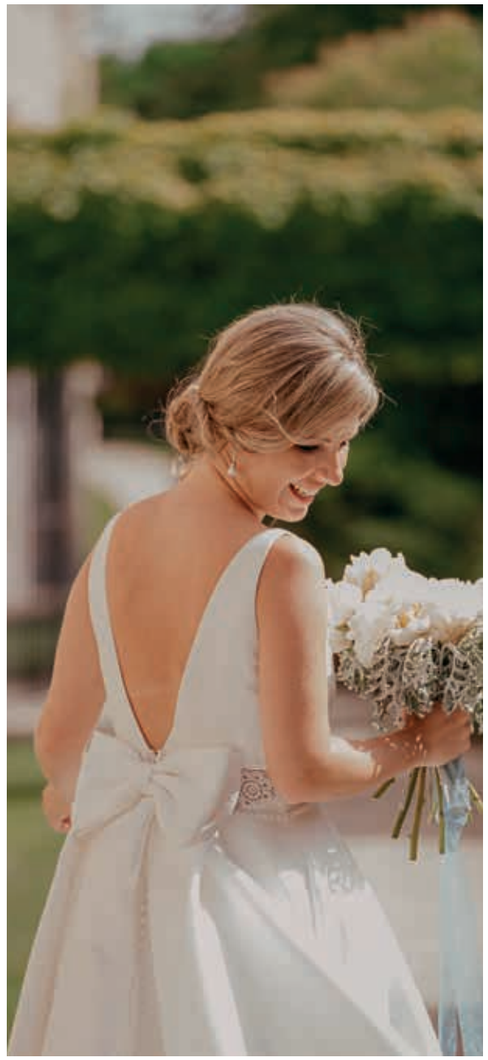
En el claustro del convento, se encuentran las piscinas termales de agua mineromedicinal y sobre la cocina de las monjas Bernardas está la experiencia Patio Mudéjar inspirada en el Real Convento de Santa Clara del siglo XIV.

Todos los profesionales que formamos parte del equipo de Castilla Termal Olmedo ponemos a vuestra disposición nuestra experiencia y creatividad para hacer de vuestro enlace un día inolvidable.

Os agradecemos el interés por celebrar un día tan mágico con nosotros. En todo momento os ofrecemos 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.

La versatilidad de los espacios, tanto interiores como exteriores, hace posible una boda inolvidable, a la iglesia del convento se suman otros lugares de ensueño.

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.
- Técnico de sonido.
- Rincón de aguas de bienvenida.

El jardín del Convento

Estos jardines que han visto pasear a Juana La Loca, serán testigos de uno de los días más importantes de vuestra vida. Di "sí, quiero" en este emplazamiento rebosante de naturaleza justo debajo de la Espadaña del convento.

La Antigua Iglesia del Convento de Sancti Spiritus

Bajo la atenta mirada de la bóveda de cañón de esta antigua iglesia han pasado nueve siglos de personajes ilustres como la Reina Victoria.

Un sitio tan especial como este sólo puede albergar un evento mágico como el día de vuestra boda. Este etéreo lugar estará encantado de recibirtos a vosotros y a vuestros invitados.

Enclaves idílicos
El Cóctel

La finca del Manantial

Bajo la agradable y refrescante sombra de los pinos y junto a una rosaleda, se encuentra el escenario perfecto para celebrar el cóctel de vuestra boda: la finca del Manantial. El tupido entramado de árboles protegerá a vuestros invitados del sol y les permitirá acompañaros en una agradable velada disfrutando de la naturaleza en todo su esplendor.

El Patio **Porticado**

Protegido dentro del abrazo de piedra que ofrecen los muros del convento, se abre al cielo castellanoleonés este patio coronado por el rumor del agua de una fuente situada en su centro.

Sitios únicos
El Banquete

El Patio Porticado

Ideal para celebraciones nocturnas al aire libre.

Salón **Infanta Doña Sancha**

Testigos perennes de bodas a lo largo de los años. Haga calor, frío o llueva, estos salones, serán los compañeros perfectos para el día de vuestra boda.

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.

¿Quieres ver bodas reales que se han celebrado en Olmedo? Escanea el código QR:

CASTILLA TERMAL

OLMEDO

★★★★

Gastronomía & Precios

Espacios para celebrar tu boda:

CEREMONIAS CIVILES

- **Jardín del Convento:** 990€ IVA incluido. (disponible para bodas de tarde)
- **Iglesia del Convento:** 1100€ IVA incluido.

Todos ellos incluyen:

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

CÓCTEL

Diferentes ambientes para disfrutar de cada momento de la celebración:

- **Finca del Manantial.**
- **Patio Porticado:** Capacidad de hasta 350 personas.

BANQUETE

- **Patio Porticado:** Capacidad de hasta 180 personas. Suplemento de 9€ por invitado adulto. IVA incluido.
- **Salón Infanta Doña Sancha:** Capacidad de hasta 300 personas.

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.

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...

Las buenas noticias nunca vienen solas.

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 Patio Mudéjar.**

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 Olmedo.

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 seatting plan y meseros) incluidas en el precio del menú, con la opción de personalizarlo a vuestro gusto. 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 Manantial | 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 asado al horno con ensalada de la huerta y patatas confitadas.

Chocolate blanco, frambuesa y pistacho de Julián Arranz con bola de helado.

Bodega

Blanco Verdejo D.O. Rueda.

Tinto Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.

Espumoso D.O. Rueda.

Café e infusiones.

El Menú del Manantial 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. 2 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 pinariega de Julián Arranz. Tarta tradicional de nata, crema pastelera, canela y piñones tostados con helado.

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 Premium: empanadas, pulguitas de ibéricos, pincho de tortilla y brochetas de fruta.
- Candy Bar.
- 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 adultos.

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

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.

Tu boda a la carta

Haz de tu día algo único

CÓCTEL*

Cóctel Convento ..... 48€
Incluye 14 referencias de canapés e isla de ibéricos y panes groumet con aceites de la zona.
Duración 60 min.

*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€

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

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.

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 bilbaína ..... 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.

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

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 a compañado de patatas parisinas, y crudités vegetable.

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 1€

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

POSTRES | 13€

Tarta Pinariega. *De Julián Arranz.*

Tarta tradicional de nata, crema pastelera, canela y piñones tostados.

Terciopelo de chocolate.
Mousse de chocolate, galleta sable y cacao.

Chocolate a la pimienta.
Sable de almendras, ganache de chocolate y pimienta de Sichuan.

Chocolate negro 64%, vainilla madagascar y caramelo (Magnum).
Mousse de chocolate negro 64%, esponjoso de Vainilla de Madagascar, caramelo semi-líquido, turrón crujiente y bizcocho de aceite de oliva de base.

Postres Groumet Julián Arranz

Suplemento de 2€

Chocolate blanco, frambuesa y pistacho.
Mousse de chocolate blanco, cremoso de frambuesa, cremoso de pistacho, turrón crujiente y bizcocho de aceite de oliva.

Mousse de piñón y cremoso de queso.
Mousse de piñón, cremoso de queso, turrón crujiente y bizcocho de aceite de oliva de base.

Tres chocolates (turrón, limón y vainilla).
Mousse de chocolate negro 64%, cremoso de chocolate blanco y limón, cremoso de chocolate de leche y Vainilla de Madagascar, turrón crujiente y bizcocho de aceite de oliva de base.

Chocolate de leche, limón, galleta maría y tofee.
Mousse de chocolate de leche al limón, cremoso de galleta María, tofee, turrón crujiente y bizcocho de aceite de oliva de base.

BODEGA

Consulta presupuesto de los vinos que más te gusten.

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.

Show cooking de barbacoa..... 11€/ 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.

CASTILLA TERMAL
OLMEDO
★★★★

Ponte en contacto con nosotros

eventos.olmedo@castillatermal.com

+34 983 600 237

Visita nuestra web:

www.castillatermal.com

@castillatermalolmedo