CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Sí, Quiero

CASTILLA TERMAL
HOTELES

índice

Una boda única, como vosotros *pág.1*

Castilla Termal Solares

Rincones Mágicos ..... *pág. 6*

El Bosque de Solares

La capilla de Solares

Enclaves idílicos. El Cóctel *pág.13*

La finca del hotel

Las ventajas de elegirnos *pág.14*

Reserva y contratación *pág.17*

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

“El amor es paciente, es bondadoso. El amor no es envidioso ni jactancioso ni orgulloso. No se comporta con rudeza, no es egoísta, no se enoja fácilmente, no guarda rencor”.

una boda única,
como vosotros.

Castilla Termal Solares

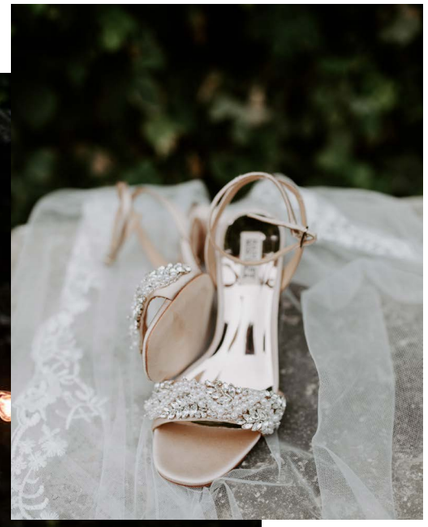
Sabemos lo importante que es este momento en vuestro camino juntos, y también sabemos que no queréis una boda como todas, **buscáis una celebración diferente, con alma...**

Por ello, todos los profesionales que formamos parte del equipo de Castilla Termal Solares ponemos a vuestra disposición nuestra experiencia y creatividad para hacer de vuestro día **un día que no olvidaréis.**

Os agradecemos vuestro interés por celebrar con nosotros ese día mágico. En todo momento os ofreceremos 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.

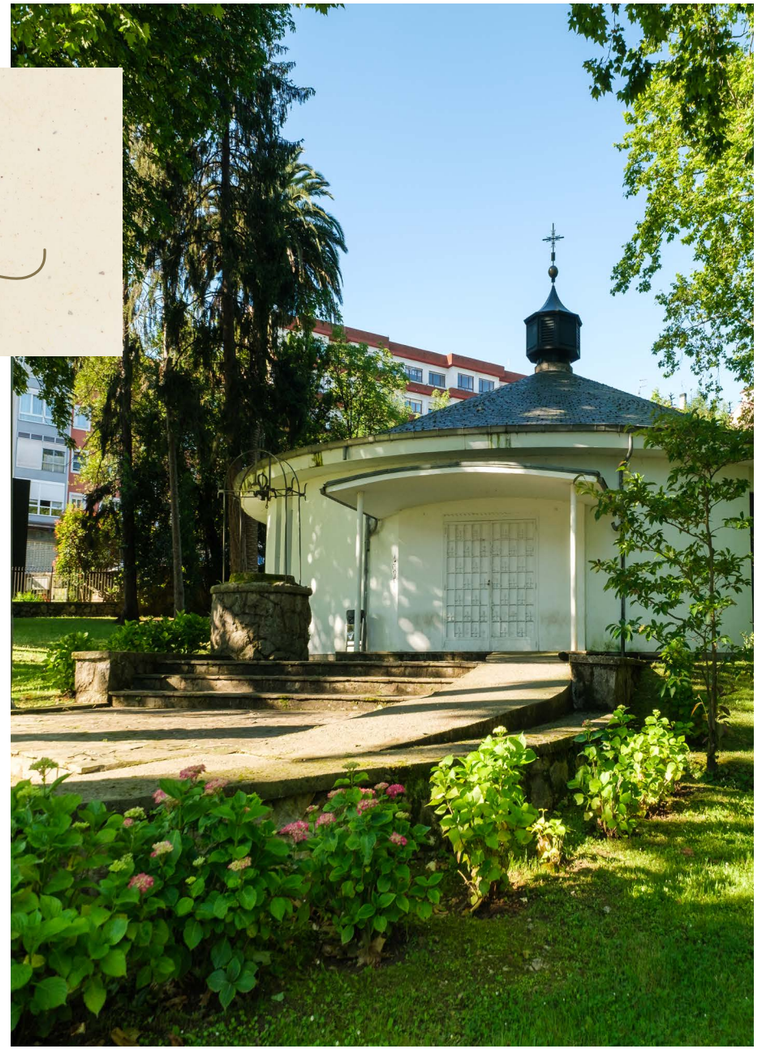
La versatilidad de los espacios, interiores como exteriores, hace posible una boda inolvidable, a la capilla se suman otros lugares de ensueño.

Rincones Mágicos
Bodas civiles



Os ofrecemos entornos excepcionales para la celebración de vuestra **ceremonia civil**, que harán de vuestra boda una celebración única y llena de encanto. Todos los espacios incluyen montaje de ceremonia con sillas y mesa de firmas.

“El amor no se deleita en la maldad, sino que se regocija con la verdad. Todo lo disculpa, todo lo cree, todo lo espera, todo lo soporta”.



La Capilla de Solares

Un lugar único, una antigua capilla de la Belle Epoque enclavada en medio del bosque mágico de Solares. Nuestra entrañable capilla, con capacidad para hasta 150 personas se encuentra a un paso del bosque de Solares

El Bosque de Solares

En este enclave único, cada rincón respira la serenidad y el encanto de los árboles centenarios que lo rodean.

El Bosque es mucho más que un espacio: es un refugio de luz natural, aromas de tierra húmeda y una atmósfera impregnada de vida, pensado para convertirse en el marco perfecto de vuestros recuerdos más especiales.

El Bosque transforma sueños en realidades, envolviendo vuestro día en una magia que permanecerá en la memoria para siempre.

El antes:
El Cóctel

La gran extensión de finca que rodea al hotel se convierte en protagonista indiscutible de los cócteles en las bodas de Solares, Su gran capacidad y versatilidad permiten personalizar cada detalle para reflejar la temática que hayáis soñado para vuestra boda.
¡Una boda mágica en plena naturaleza cántabra!

El después:
La fiesta

Espacio perfecto para darle el broche final a vuestro día más especial.

Este salón amplio y diáfano es un espacio perfecto para disfrutar del final de vuestra fiesta. Con todas las comodidades necesarias, ofrece un ambiente cálido y elegante que crea recuerdos inolvidables .

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

Exclusividad: Sólo celebramos una boda al día, sea de mañana o de tarde, No tendréis que preocuparos de eventos anteriores o posteriores.

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

Asistente personal de bodas: será la persona que os asesore y coordine con vosotros todos los detalles de vuestra boda, ofreciendoos un trato exclusivo y personalizado*.

*En Cantabria existe una estricta normativa sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser usados en nuestro recinto sin previo consentimiento.

Reserva y contratación

La reserva del espacio quedará confirmada a la firma del "Contrato de Bodas" entregándose un depósito por importe de 1.200€ que os descontaremos de la factura final.

Los precios de los menús y condiciones están diseñados para bodas de 70 invitados en adelante. Para eventos de menos comensales, no dude en consultarnos.

En caso de cancelación del banquete no se devolverá este importe depositado en concepto de señal. El 50% del importe total se abonará una semana antes del evento y el resto el día posterior al servicio, mediante transferencia bancaria o ingreso en cuenta.

15 días antes a la celebración cumplimentaremos vuestra ¨Ficha de Boda¨ donde confirmaremos todos los detalles a tener en cuenta para la celebración del evento, así como el número de comensales confirmados hasta ese momento y facturándose como mínimo, los que finalmente confirméis 4 días antes.

Los precios aquí reflejados son orientativos. El precio final por comensal se definiría 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.

Para realizar la reserva recomendamos concertéis cita previa en el teléfono 942 52 13 13 o a través del correo electrónico: eventos.solares@castillatermal.com.

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

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Ponte en contacto con nosotros a través
de nuestro correo:

eventos.solares@castillatermal.com

o mediante el teléfono:

942 521 313

Visita nuestra web:

www.castillatermal.com

@castillatermal

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Menús de boda

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Menú Solares | 158€

Mínimo 100 comensales adultos

Cóctel de bienvenida* | 1h y 45 min

Salmorejo de fresas con polvo de jamón.
Ensaladilla de langostino y encurtidos.
Rulo de salmón ahumado con crema de eneldo.
Tataki de atún con foie y gel de mango.
Mejillones en escabeche.
Crujiente de sobao con anchoa y pimiento de piquillo.
Canelón de cecina relleno de crema de setas.
Mini blinis con foie y jamón de pato.
Torreznos sorianos en hogaza.
Croquetas de jamón.
Croquetas de boletus.
Rabas del cantábrico.
Quiche de txangurro y mahonesa de albahaca.
Tacos de merluza con salsa tártara.
Pulpo con parmentier de patatas y AOVE de pimentón.
Brocheta de langostinos crujientes.
Taco de bacalao con ali oli de ajo negro.
Minihamburguesa con cebolla caramelizada y queso.
Brochetas de pollo marinado.

Isla de quesos de Cantabria. *Composición de 5 quesos, diferentes texturas y curaciones, todos ellos de nuestra región.*
Isla de vemut y cervezas clásicas.
Isla de aperol spritz y cava.
Showcooking de arroces cántabros, marinero, almejas

En Mesa

Vieiras flambeadas con bísquet de nécoras.

Sorbete de mojito.

Milhojas de Solomillo lingote de patata crujiente, cebolla caramelizada, foie y reducción de vino oloroso.

Mousse de chocolate con corazón cremoso y base de brownie.

Bodega

Vino blanco: VR La Soterraña D.O. Rueda
Vino tinto: Converso D.O. Ribera del Duero
Espumoso: Blanc de blancs D.O Cava.
Agua, Café e infusiones

Incluye

Amenización musical durante la celebración con hasta dos horas de baile.
Minuta personalizada y decoración floral para las mesas de cóctel y banquetes.
2 h de barra libre.
Un autobús con una ida y vuelta en un radio de 50km. Dos autobuses para bodas de más de 200 adultos.

Nuestra cocina destaca por la creatividad y el uso de productos de temporada. Puede que algunas referencias sufran variaciones..

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Menú Náyade | 168€

Mínimo 100 comensales adultos

Cóctel de bienvenida* | 1h y 45 min

Salmorejo de fresas con polvo de jamón.
Ensaladilla de langostino y encurtidos.
Rulo de salmón ahumado con crema de eneldo.
Tataki de atún con foie y gel de mango.
Mejillones en escabeche.
Crujiente de sobao con anchoa y pimiento de piquillo.
Canelón de cecina relleno de crema de setas.
Mini blinis con foie y jamón de pato.
Torreznos sorianos en hogaza.
Croquetas de jamón.
Croquetas de boletus.
Rabas del cantábrico.
Quiche de txangurro y mahonesa de albahaca.
Tacos de merluza con salsa tártara.
Pulpo con parmentier de patatas y AOVE de pimentón.
Brocheta de langostinos crujientes.
Taco de bacalao con ali oli de ajo negro.
Minihamburguesa con cebolla caramelizada y queso.
Brochetas de pollo marinado.

Isla de quesos de Cantabria. *Composición de 5 quesos, diferentes texturas y curaciones, todos ellos de nuestra región.*
Isla de encurtidos. *Composición: aceituna gordal, aceituna con de anchoa, negra, aliñada, manzanilla, pepinillos, cebolletas, gildas y patatas fritas.*
Isla de vemut y cervezas clásicas.
Isla de aperol spritz y cava.
Showcooking de arroces cántabros, marinero, almejas y setas.

En Mesa

Meluza rellena con crema de nécoras.

Sorbete de piña con gran manier.

Lechazo asado al estilo tradicional con patatas panaderas y ensalada verde.

Delicia de tres chocolates con helado de frambuesa.

Bodega

Vino blanco: VR La Soterraña D.O. Rueda
Vino tinto: Converso D.O. Ribera del Duero
Espumoso:Blanc de blancs D.O Cava.
Agua, Café e infusiones

Incluye

Amenización musical durante la celebración con hasta 2 horas de baile.

Decoración floral para las mesas de cóctel y banquetes.

2 h de barra libre.

Un autobús con una ida y vuelta en un radio de 50km. Dos autobuses para bodas de más de 200 adultos.

Nuestra cocina destaca por la creatividad y el uso de productos de temporada. Puede que algunas referencias sufran variaciones..

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Menú Cántabro | 199€

Mínimo 100 comensales adultos

Cóctel de bienvenida* | 1h y 45 min

Mejillones en escabeche
Bacalao con ali oli
Crujiente de sobao con anchoa y pimiento de piquillo
Croquetas de jamón
Croquetas de boletus
Queso Divirín con sus regañas
Torreznos Sorianos en hogaza
Almejas finas con ajada
Navajas a la cazuela
Chipirones encebollados
Rabas del cantábrico
Bonito a la brasa
Chorizo de potes a la brasa
Crujiente de cerdo lacado a la brasa
Mini burguer de frisona IGP
Entraña a la brasa

Isla de quesos de Cantabria. *Composición de 5 quesos, diferentes texturas y curaciones, todos ellos de nuestra región.*
Isla de encurtidos. *Composición: aceituna gordal, aceituna con de anchoa, negra, aliñada, manzanilla, pepinillos, cebolletas, gildas y patatas fritas.*
Isla de vemut y cervezas clásicas.
Isla de aperol spritz y cava.
Showcooking de arroces cántabros, marinero, almejas y setas.
Jamón al corte.

En Mesa

Machote con ajada, patatas panaderas y ensalada verde.

Sorbete de nuestro vino tinto Converso Crianza.

Solomillo de vacuno con salsa bejes tresviso y verduritas de temporada.

Tarta de hojaldre y mantequilla con helado de vainilla.

Bodega

Vino blanco: VR La Soterraña D.O. Rueda
Vino tinto: Converso D.O. Ribera del Duero
Espumoso: D.O. Cava Blanc de blancs
Agua, Café e infusiones

Incluye

Amenización musical durante la celebración con hasta 3 horas de baile.
Decoración floral para las mesas de cóctel y banquetes.
Recena de empanadas, pulguitas de ibéricos y pincho de tortilla.
3 h de barra libre.
Un autobús con una ida y vuelta en un radio de 50km. Dos autobuses para bodas de más de 200 adultos.
Cortador de jamón cóctel.

Nuestra cocina destaca por la creatividad y el uso de productos de temporada. Puede que algunas referencias sufran variaciones..

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Nuestros menús **incluyen...**

Las buenas noticias nunca vienen solas.

Noche de bodas en nuestra Suite más romántica con atenciones de frutas con chocolate y cava en la habitación.

Bono regalo con acceso a nuestra **Piscina Termal** de agua mineromedicinal y **Circuito de Contrastes**.

Tarifa especial para habitaciones de invitados (30% descuento sobre mejor tarifa disponible para las 10 primeras habitaciones reservadas). Oferta disponible hasta 60 días antes de la boda.

Descuento del 20% sobre el **Beauty Plan para novias** de Castilla Termal.

10% de descuento en servicios de balneario de nuestro hotel para todos los invitados a la boda.

Regalo de **traslado de invitados** en un autobús de **55 plaza** con un trayecto de una ida y una vuelta para bodas de más de 100 comensales adultos y de dos autobuses de una ida y una vuelta para bodas de más de 200 comensales adultos. (Distancia máxima por trayecto 50 km. alrededor de Solares).

Decoración floral y minutas incluidas en el precio del menú, con la opción de personalizarlo a vuestro gusto. Cesión de espacios únicos para reportaje fotográfico.

Recepción de invitados.

Productos de cuidado personal y centro de flores en los baños para vuestros invitados.

Aparcamiento en garaje privado para el coche nupcial y otros tres coches de vuestra elección.

10% de descuento sobre el total del precio del menú si celebráis vuestra boda entre noviembre y abril o cualquier viernes o domingo del año, salvo si es festivo o víspera de festivo. (Este descuento no aplica en el "Menú Solares").

Degustación del menú:

- Banquetes de 90 o más comensales adultos, 1ª degustación para 6 personas gratuita.
- Banquetes entre 70 y 89 comensales adultos, 1ª degustación para 4 personas gratuita.
- Banquetes entre 40 y 69 comensales adultos, 1ª degustación para 2 personas gratuita.
- Banquetes de menos de 40 comensales, 50% de descuento para degustación de dos personas.

La fecha límite para la degustación del menú será hasta un mes antes de la celebración del banquete y se realizará entre semana o los domingos a las 13:30h o 20:30h.

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Menú infantil

47€ pax | Menores de 12 años

Cóctel

Incluido

Entrante

Surtido de ibéricos y fritos.

Principal

Escalopines de ternera con patatas fritas.

Postre

Postre de boda.

Bebidas

Agua y refrescos.

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Ponte en contacto con nosotros a través de nuestro correo:

eventos.solares@castillatermal.com

o mediante el teléfono:

942 521 313

Visita nuestra web:

www.castillatermal.com

@castillatermal

CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Tu boda
a la carta

Haz de tu día algo único

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

COMPLETA TU BODA

Isla de jamón ibérico de bellota cortado a mano ..... 650€
Recomendamos 1 jamón hasta 120 comensales

Isla de lomo ibérico. Cortado con maquina italiana ..... Consultar precio.
Isla de quesos artesanos de Cantabria ..... 8€/invitado.
Isla pulpeiro. Pulpo a feira preparado al momento ..... Consultar precio.
Isla sobadora de anchoas ..... Consultar precio.
Isla Mexicana ..... Consultar precio.
Islas de sushi ..... Consultar precio.
Islas de burrata hecha en directo ..... Consultar precio.
Isla de encurtidos ..... 7€/invitado.
Isla de ostras ..... Consultar precio.
Isla de brasas cántabras ..... Consultar precio.
Isla de pincho de lechazo a la brasa ..... Consultar precio.
Isla de cervezas ..... 4,5€/invitado.
Isla de cerveza artesanales ..... Consultar precio.
Isla de Vermut ..... Consultar precio.
Green corner (ensaladas y cremas frías) ..... 6€/invitado.
Showcooking de arroces ..... 9€/invitado.
Barra de gin tonic premium: 6 ginebras a escoger (mínimo 100 invitados) ..... 9€/invitado.
Barra de mojitos: tradicional, sandia y fresa ..... 6€/invitado.
Candy bar ..... 365€
Animación infantil ..... Consultar precio.
Música en directo ..... Consultar precio.
Fotomatón ..... Consultar precio.

Barra libre: 2 horas ..... 17,6€/invitado.

*Suplemento hora extra a partir de la quinta hora .....8,8€/invitado por el 50% adultos.

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

RECENA

Mini flautas de ibéricos y tortilla de patata o empanadas. ..... 7€/invitado.
Pizzas variadas ..... 8€/invitado.
Hamburguesas ..... 9€/invitado.

ENTRANTES

Ensalada de jamón ibérico ..... 20€
Lechugas variadas, manzana asada, cebolla caramelizada, micuit de foie y emulsión de AOVE y frutos del bosque.

Ensalada de bogavante ..... Precio según mercado.
Con aguacate, tomate, vinagreta de lima y mango.

Salmorejo de fresa ..... 21€
Con colas de cigalas y perlas de AOVE de albahaca.

Langosta ..... Según precio de mercado.
Acompañada de verduritas frescas y mantequilla cítrica.

Bogavante lacado en su jugo ..... Precio según mercado.
Con tartar de tomate y cebolletas tiernas y toques de ajo negro.

Langostinos al vapor ..... 19€
Con sus salsas y lechuga variada.

Pulpo a la brasa ..... 26€
Con parmentier de revolcona, crujiente de torrezno y pimentón de la Vera con AOVE.

Vieiras ahumadas ..... 32€
Sobre cremoso de coliflor y boletus confitado

Nuestro foie mi-cuit ..... 22€
Con cremoso de cebolla confitada y pera.

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

PESCADO

Bacalao ..... 26€
Gratinado con ali oli de ajo asado sobre crema de hongos.

Corvina ..... 28€
Asada con tartar de langostinos y crema de tupinambo.

Lubina ..... 36€
Al horno sobre muselina de zanahoria, albahaca y salteado de verduras de temporada.

Merluza ..... 25€
Rellena de marisco con bísquet de mar.

Rape ..... 27€
Con gambas y cremoso de azafrán.

Rodaballo ..... 30€
Con langostinos gratinados.

CORTANTES

Fruta de la pasión y menta ..... 7€
Frutos rojos ..... 6€
Limón al cava y menta ..... 6€
Mandarina imperial y Campari ..... 7€
Nuestro vino tinto Converso y frutos rojos ..... 7€
Martini Royale ..... 6€

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

CARNES

Cochinillo ..... 35€
Asado al estilo tradicional con ensalada de la huerta.

Lingote de cochinillo ..... 32€
Asado al estilo tradicional con cremoso de manzana y su jugo.

Lechazo churro asado al estilo tradicional ..... 36€
Asado al estilo tradicional con patatas panaderas y ensalada.

Lingote de cordero ..... 29€
Laqueado de cerveza negra, parmentier de boniatos y calabacín baby.

Solomillo de vacuno ..... 28€
Con Parmentier de patatas, foie y salsa de oporto y uvas.

Milhojas de solomillo ..... 30€
Con lingote de patata crujiente, cebolla caramelizada, foie y salsa demiglace.

Carilleras de cerdo ..... 24€
Con parmentier de boniato, judías verdes en mantequilla tostada..

Rabo de toro ..... 29€
Con patata mortero, cebolla roja encurtida y piparras.

Tu boda a la carta
Haz de tu día algo único

POSTRES

Tarta de queso artesana con frutos rojos ..... 9€
Mousse de chocolate negro con interior de fresa ..... 12€
Mousse de chocolate con interior de caramelo ..... 12€
Hojaldre de mantequilla y almendras ..... 12€
Hojaldre de mantequilla y nata ..... 12€
Hojaldre de crema y nata ..... 12€
Hojaldre de nata ..... 12€
Hojaldre de crema ..... 12€
Hojaldre de nata y frutas ..... 12€
Selva negra ..... 12€
Tartaleta de crema de limón y merengue italiano ..... 14€

BODEGA

BODEGA CASTILLA TERMAL HOTELES

Blanco D.O. Rueda VR. Bodegas la Soterraña
Tinto D.O. Ribera de Duero. Converso. Monasterio de Valbuena
Espumoso D.O. Cava. Freixenet Blanc de Blancs
Cervezas. Refrescos. Aguas.

TU BODA A LA CARTA. Suplementos sobre la Bodega Castilla Termal.

Blanco D.O. Ca. Rioja. Monopole ..... 2,50€
Blanco Lolo. D.O. Rias Baixas. ..... 4€
Blanco D.O. Rueda. Nieva Pie Franco ..... 3€
Tinto D.O.Ca. Rioja. Viña Real Crianza ..... 0€
Tinto D.O.Ca. Rioja. Marqués de Vargas Reserva ..... 8€
Espumoso A.O.C. Champagne. Jean Comyn Harmonie ..... 15€