



CASTILLA TERMAL
SOLARES



Sí, Quiero



índice

Castilla Termal Solares	pág. 4
Rincones Únicos	pág. 9
<i>Bodas Civiles</i>	
<i>El Bosque de Solares</i>	
El cóctel y la fiesta	pág.14
Las ventajas de elegirnos.....	pág.16
Reserva y contratación.....	pág.19



Castilla Termal Solares

Sabemos lo importante que es elegir un espacio que cumpla todas vuestras expectativas y en Castilla Termal Solares **os ofrecemos una celebración diferente, con alma.**

Os agradecemos vuestro interés por celebrar con nosotros ese día tan especial. En todo momento os ofreceremos nuestro asesoramiento para crear la **boda perfecta**, combinando el mejor servicio, gastronomía y espacios.

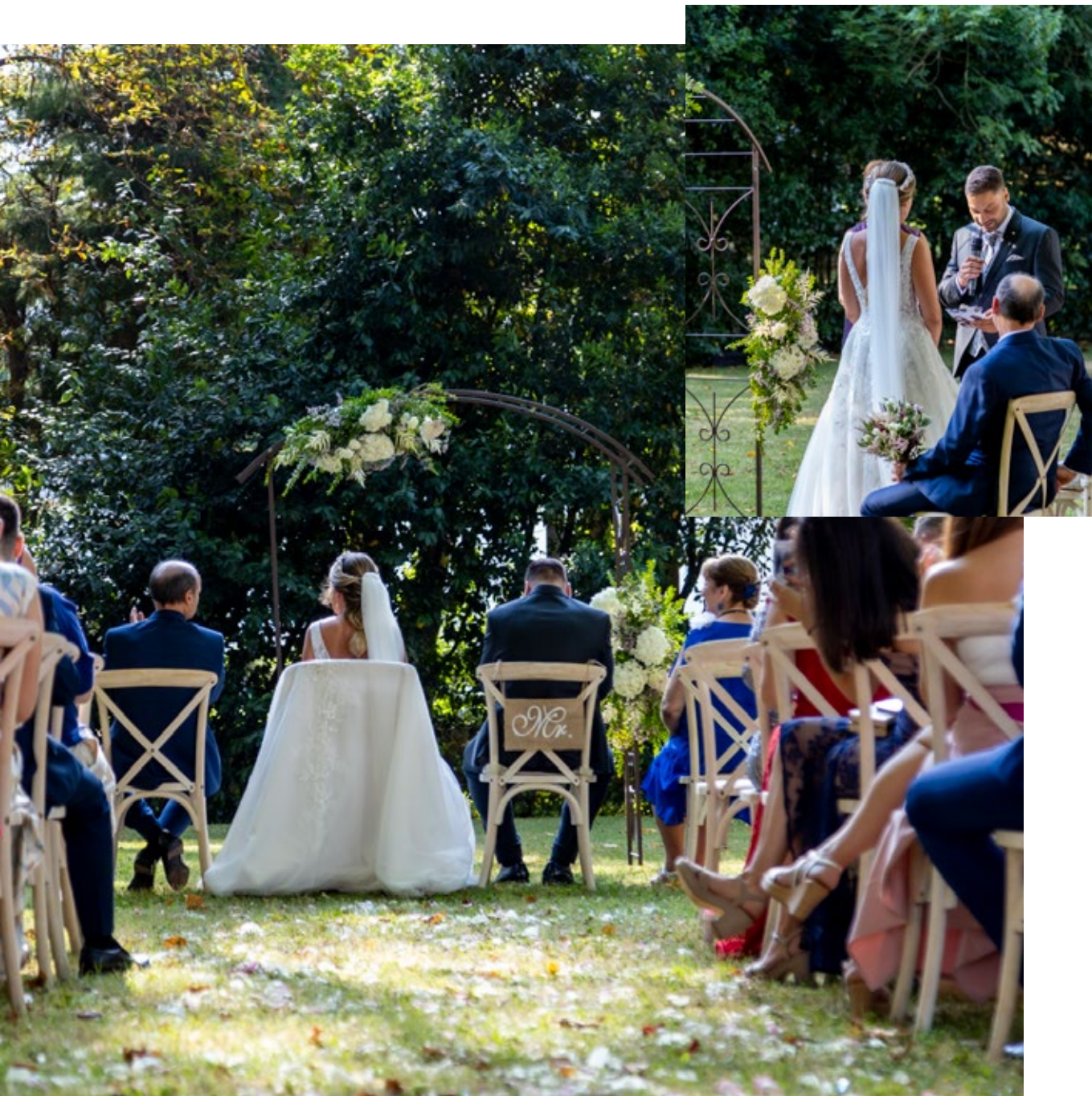
Por ello, todos los profesionales que formamos parte del equipo de **Castilla Termal Solares** ponemos a vuestra disposición **nuestra experiencia y creatividad** para hacer de vuestro día un día que **no olvidaréis jamás.**

Vosotros sólo tenéis que encargáros de ser cómplices y disfrutar.



*La versatilidad de todos nuestros
espacios interiores como exteriores
hace posible una boda inolvidable.*





Os ofrecemos entornos excepcionales para la celebración de vuestra ceremonia civil, espacios únicos y llenos de encanto. Todos los espacios incluyen montaje de ceremonia con sillas y mesa de firmas.







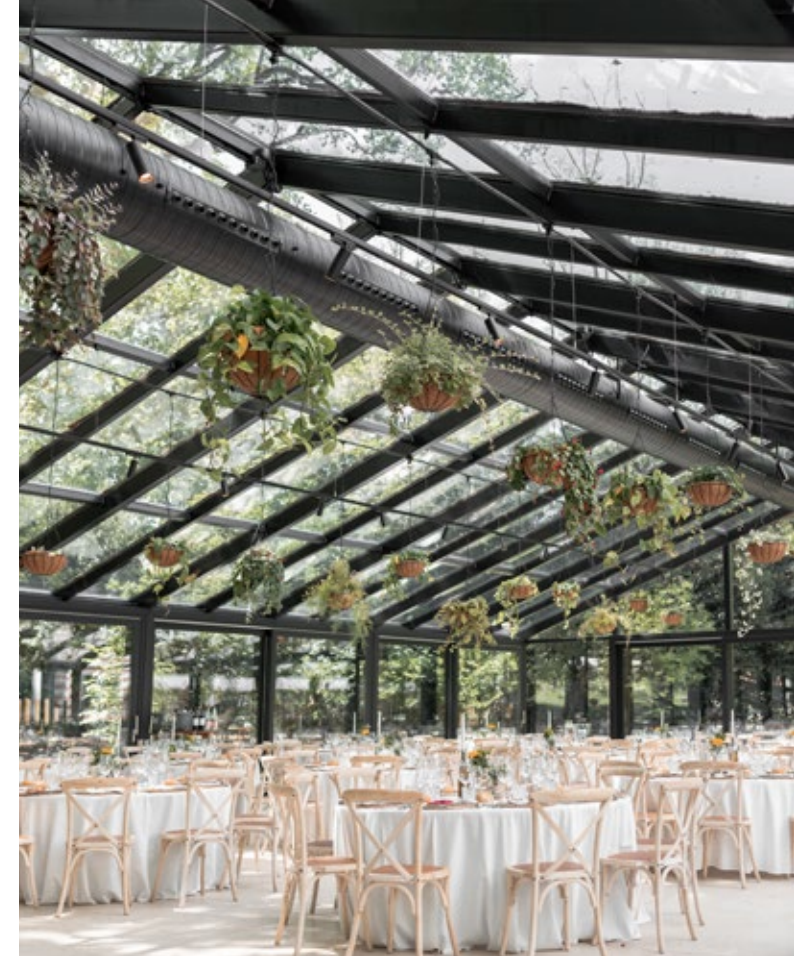
El Bosque *de Solares*

El Bosque de Solares es un espacio diáfano y acristalado, rodeado por árboles centenarios que aportan calma y un entorno único.

Es mucho más que un salón: es un lugar con luz natural, en contacto con la naturaleza, perfecto para celebrar banquetes o bodas civiles.

Con un diseño versátil y elegante cuenta con una capacidad de hasta 350 personas para ceremonias y hasta 160 personas para banquetes.

El Bosque transforma sueños en realidades, envolviendo vuestro día en una atmósfera mágica inigualable.



El antes: **El Cóctel**

El entorno que rodea al hotel se convierte en protagonista indiscutible de los cócteles en las bodas de Solares. Su gran capacidad y adaptabilidad permiten personalizar cada detalle para reflejar la temática que hayáis pensado para vuestra boda.

¡Una boda en plena naturaleza cántabra!



El después: **La fiesta**

Espacio perfecto para darle el broche final a vuestro día.

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 con el que sorprender a todos los invitados.



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 todos vuestros invitados confeccionando a medida menús para personas con intolerancias alimentarias, alérgicos, vegetarianos, etc.

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



Menús de boda



CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Menú Manantial | 169€

Mínimo 100 comensales adultos

Cóctel de bienvenida* | 1h y 45 min

Salmorejo de fresas con polvo de jamón.
Arenque ahumado, hinojo y perlas de AOVE.
Milhojas de remolacha con queso Bejes y almendras.
Tortilla de patata con alioli.
Tartar de bonito con aguacate.
Ceviche de lubina.
Hojaldre con anchoa y mantequilla de pimientos asados.
Ensaladilla de txangurro y mayonesa con su tosta.
Burratina con espejo de pesto y tomate confitado.
Steak tartar con yema curada.
Croquetas de cocido.
Croquetas de jamón.
Torreznos en pan de hogaza.
Rabas del Cantábrico.
Alcachofa a la brasa con mayonesa de huevo frito.
Taco de bonito encebollado.
Pulpo con parmentier de patatas y AOVE de pimentón.
Brocheta de langostinos crujientes.
Bacalao con alioli de ajo negro.
Mini hamburguesa de tudanca con cebolla caramelizada y queso Divirín.

Isla de quesos de Cantabria. Composición de cinco quesos, con diferentes texturas y curaciones, todos ellos de nuestra región.

Isla de vermut y cervezas clásicas.

Isla de Aperol Spritz y cava.

Show cooking de arroces cántabros: marinero y con almejas.

En Mesa

Pulpo a la brasa con parmentier de patata, txangurro, AOVE de pimentón y escamas de sal.
Sorbete de limón a la menta.
Lechazo asado al estilo tradicional con patatas panaderas y ensalada verde.
Mousse de chocolate con corazón cremoso, base de brownie y helado de leche merengada.

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 hasta 2 horas de baile.
Minuta y Decoración floral para las mesas de cóctel y banquetes.
2 horas de barra libre.



Menú Miera | 179€

Mínimo 100 comensales adultos

Cóctel de bienvenida* | 1h y 45 min

Salmorejo de fresas con polvo de jamón.
Arenque ahumado, hinojo y perlas de AOVE.
Milhojas de remolacha con queso Bejes y almendras.
Tortilla de patata con alioli.
Tartar de bonito con aguacate.
Ceviche de lubina.
Hojaldre con anchoa y mantequilla de pimientos asados.
Ensaladilla de txangurro y mayonesa con su tosta.
Burratina con espejo de pesto y tomate confitado.
Steak tartar con yema curada.
Croquetas de cocido.
Croquetas de jamón.
Torreznos en pan de hogaza.
Rabas del Cantábrico.
Alcachofa a la brasa con mayonesa de huevo frito.
Taco de bonito encebollado.
Pulpo con parmentier de patatas y AOVE de pimentón.
Brocheta de langostinos crujientes.
Bacalao con alioli de ajo negro.
Mini hamburguesa de tudanca con cebolla caramelizada y queso Divirín.

Isla de quesos de Cantabria. Composición de cinco quesos, con diferentes texturas y curaciones, todos ellos de nuestra región.

Isla de encurtidos. Composición: de aceituna gordal, aceituna rellena de anchoa, aceituna negra, aceituna aliñada, aceituna manzanilla, pepinillos, cebolletas, gildas y patatas fritas.

Isla de vermut y cervezas clásicas

Isla de Aperol Spritz y cava.

Show cooking de arroces cántabros: marinero y con almejas.

En Mesa

Vieiras ahumadas sobre cremoso de coliflor y boletus confitado.

Sorbete de piña con Grand Marnier.

Solomillo de vacuno con trigueros a la brasa, micuit de foie y reducción de vino oloroso.

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 hasta 2 horas de baile.

Decoración floral para las mesas de cóctel y banquetes.

2 horas de barra libre.

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



Menú El Bosque | 199€

Mínimo 100 comensales adultos

Cóctel de bienvenida* | 1h y 45 min

Salmorejo de fresas con polvo de jamón.
Arenque ahumado, hinojo y perlas de AOVE.
Mejillones en escabeche.
Hojaldre con anchoa y mantequilla de pimientos asados.
Milhojas de remolacha con queso Bejes y almendras.
Alcachofa a la brasa con mayonesa de huevo frito.
Bacalao con alioli.
Croquetas de jamón.
Queso Divirín con sus regañas.
Torreznos sorianos en hogaza.
Navajas a la brasa.
Chipirones encebollados.
Rabas del Cantábrico.
Bonito a la brasa.
Chorizo de Potes a la brasa.
Crujiente de cerdo lacado a la brasa.
Entrecot de frisona a la brasa.
Entraña a la brasa.

Jamón ibérico cortado a mano por un maestro cortador. Incluidos dos jamones para bodas de más de 200 invitados adultos.

Isla de quesos de Cantabria. Composición de cinco quesos, con diferentes texturas y curaciones, todos ellos de nuestra región.

Isla de encurtidos. Composición: aceituna gordal, aceituna rellena de anchoa, aceituna negra, aceituna aliñada, aceituna manzanilla, pepinillos, cebolletas, gildas y patatas fritas.

Isla de vermut y cervezas clásicas.

Isla de Aperol Spritz y cava.

Show cooking de arroces cántabros: marinero y con almejas.

En Mesa

Machote asado con veluté de sus espinas y crema de espinaca.

Sorbete de nuestro vino tinto Converso Crianza.

Solomillo de vacuno con salsa de 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: Blanc de blancs D.O Cava.

Agua, Café e infusiones.

Incluye

Amenización musical durante la celebración hasta 3 horas de baile.

Decoración floral para las mesas de cóctel y banquetes.

Recena de empanadas, pulguitas de ibéricos y pincho de tortilla.

Candy Bar.

3 horas de barra libre.

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



Menú Cocktail | 189€

Mínimo 100 comensales adultos

Cóctel | 2 h y 30 min

Salmorejo de fresas con polvo de jamón.
Arenque ahumado, hinojo y perlas de AOVE.
Milhojas de remolacha con queso Bejes y almendras.
Tortilla de patata con alioli.
Tartar de bonito con aguacate.
Ceviche de lubina.
Hojaldre con anchoa y mantequilla de pimientos asados.
Ensaladilla de txangurro y mayonesa con su tosta.
Burratina con espejo de pesto y tomate confitado.
Steak tartar con yema curada.
Croquetas de cocido.
Croquetas de jamón.
Torreznos en pan de hogaza.
Rabas del Cantábrico.
Alcachofa a la brasa con mayonesa de huevo frito.
Taco de bonito encebollado.
Pulpo con patatita asada y AOVE de pimentón.
Brocheta de langostinos crujientes.
Bacalao con alioli de ajo negro.
Mini hamburguesa de tudanca con cebolla caramelizada y queso Divirín.
Tarta de hojaldre de Liérganes con mantequilla.

Jamón ibérico cortado a mano por un maestro cortador.

Incluidos dos jamones para bodas de más de 200 invitados adultos.

Isla de quesos de Cantabria. Composición de cinco quesos, con diferentes texturas y curaciones, todos ellos de nuestra región.

Isla de ibéricos.

Isla de encurtidos. Composición: aceituna gordal, aceituna rellena de anchoa, aceituna negra, aceituna aliñada, aceituna manzanilla, pepinillos, cebolletas, gildas y patatas fritas.

Isla sobadora de anchoa.

Isla pulpeiro. Pulpo a feira preparado al momento.

Show cooking de arroces cántabros: marinero y con almejas.

Isla de vermut y cervezas clásicas.

Isla de Aperol Spritz y cava.

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 hasta 3 horas de baile.

Decoración floral para las mesas de cóctel y banquetes.

Recena de empanadas, pulguitas de ibéricos y pincho de tortilla.

Candy Bar.

3 horas de barra libre.

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



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.



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

Show cooking de arroces	Consultar precio.
Isla de jamón ibérico 100 % bellota, cortado a mano. Recomendamos un jamón hasta 120 comensales.....	800 €.
Isla de lomo ibérico. Cortado con máquina italiana	Consultar precio en función del nº de comensales.
Isla de quesos artesanos. Selección de quesos artesanos de Cantabria	Consultar precio.
Isla pulpeiro. Pulpo a feira preparado al momento	Consultar precio.
Isla sobadora de anchoas.....	Consultar precio.
Green corner (ensaladas y cremas frías).....	6 €/invitado.
Isla mexicana	8 €/invitado.
Isla de sushi.	Consultar precio.
Isla de burrata hecha en directo.	Consultar precio.
Isla de encurtidos	Consultar precio.
Isla de ostras	Consultar precio.
Isla brasas cántabras.....	Consultar precio.
Isla de pincho de lechazo a la brasa	Consultar precio.
Isla de cerveza	4,5 €/invitado.
Isla de cervezas artesanales.....	consultar precio según selección.
Isla de vermut.....	consultar precio.
Barra de gin-tonic premium: seis ginebras a escoger. Mínimo 100 invitados.....	9 €/invitado.
Barra de mojitos (tradicional, sandía y fresa)	Consultar precio.
Candy bar o mesa de chuches.....	Consultar precio.
Animación infantil.....	Consultar precio.
Música en directo.....	Consultar precio.
Fotomatón	Consultar precio.
Barra libre: dos horas.....	19 €/invitado adulto.
Suplemento tercera y cuarta hora	9 €/invitado adulto y hora.
Suplemento quinta hora y sucesivas.....	8 €/invitado adulto y hora.

Tu boda a la carta

Haz de tu día algo único

RECENA

Mini flautas de ibéricos y tortilla de patata o empanadas.....	7€/invitado.
Churros con chocolate	9€/ invitado.
Pizzas variadas.....	10€/invitado.
Hamburguesas.....	11€/invitado.

ENTRANTES

Ensalada de jamón ibérico.....	21€
<i>Lechugas variadas, manzana asada, cebolla caramelizada, micuit de foie y emulsión de AOVE y frutos del bosque.</i>	
Salmorejo de fresa.....	21€
<i>Con colas de cigalas y perlas de AOVE de albahaca.</i>	
Langostinos al vapor.....	21€
<i>Con sus salsas y lechuga variada.</i>	
Langosta.....	Precio según mercado
<i>Acompañada de verduritas frescas y mantequilla cítrica.</i>	
Ensalada de bogavante	Precio según mercado
<i>Con aguacate, tomate, vinagreta de lima y mango.</i>	
Bogavante lacado en su jugo	Precio según mercado
<i>Con tartar de tomate y cebolletas tiernas y toques de ajo negro.</i>	
Pulpo a la brasa.....	26€
<i>Con parmentier de patata con txangurro, AOVE de pimentón y escamas de sal.</i>	
Vieiras ahumadas.....	32€
<i>Sobre cremoso de coliflor y boletus confitado.</i>	
Vieiras ahumadas.....	32€
<i>Con salsa cítrica de coco y chilli.</i>	

Tu boda a la carta

Haz de tu día algo único

PESCADO

Bacalao	28€
<i>Gratinado con alioli de ajo asado sobre crema de hongos.</i>	
Corvina	28€
<i>Asada con tartar de langostinos y crema de tupinambo.</i>	
Lubina	37€
<i>Al horno sobre muselina de zanahoria, albahaca y salteado de verduras de temporada.</i>	
Merluza	27€
<i>Rellena de marisco con bisqué de mar.</i>	
Rape	27€
<i>Con gambas y cremoso de azafrán.</i>	
Rodaballo	33€
<i>Con langostinos gratinados.</i>	

CORTANTES

Fruta de la pasión y menta.....	7€
Frutos rojos	6€
Limón al cava y menta.....	6€
Mandarina Imperial y Campari.....	7€
De nuestro converso y frutos rojos.....	7€
Martini Royale.....	6€
Mojito	6€

Tu boda a la carta

Haz de tu día algo único

CARNES

Cochinillo asado 35€

Al estilo tradicional con ensalada de la huerta.

Lingote de cochinillo con cremoso de manzana y su jugo 32€

Lechazo asado al estilo tradicional 32€

Con patatas panaderas y ensalada.

Lingote de cordero 29€

Laqueado de cerveza negra, parmentier de boniato y calabacín baby.

Solomillo de vacuno 36€

Con trigueros a la brasa, micuit de foie y reducción de vino oloroso.

Solomillo de vacuno 36€

Con salsa Bejes-Tresviso y verduritas de temporada.

Rabo de toro 29€

En su jugo con parmentier de patata, cebolla encurtida y piparra.

Carrilleras de cerdo ibérico 26€

Con crema de boniato y judías verdes a la mantequilla.

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 crema y nata 12€

Hojaldre de nata 12€

Hojaldre de crema 12€

Hojaldre de nata y frutas 12€

Selva Negra 12€

Tu boda a la carta

Haz de tu día algo único

BODEGA

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€

Nuestros menús incluyen...

Las buenas noticias nunca vienen solas.

Noche de bodas en una de nuestras habitaciones 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 plazas** 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. (Excepto en el "Menú Manantial".)

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 Manantial").

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.



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