

MIBODA

Casino del Tormes *a story of endless love*

Organizamos la boda de tus sueños



La Pesca, 5 · Salamanca · T.923 28 16 28

www.mibodacasino.es · www.casinodeltormes.es

En MI BODA del Tormes organizamos la Boda de Tus Sueños

Para los novios que buscan el mejor entorno de la ciudad, en un lugar singular con la garantía de calidad y profesionalidad de un grupo con más de 35 años de experiencia.

Un lugar sofisticado y versátil, dentro de un Complejo de Ocio Integral, que permite organizar la ceremonia y el cóctel al aire libre junto al río Del Tormes o en una de las salas del Museo El Molino, la cena en el gran salón Imperial, en El Molino o en el Salón del Tormes, cada uno con una identidad propia, para los gustos más exigentes.

En el escenario al aire libre amenizamos la ceremonia y el cóctel, además nos ocupamos de la contratación de la amenización para el baile según las preferencias de cada pareja, sin horario de finalización.

En un enclave de ensueño, junto al Río del Tormes, con unas vistas encantadoras, muy próximo al Puente Romano, al Palacio de Anaya y a la Casa Lis.

El Casino, sin duda concluye la oferta de ocio, en una magnífica sala, separada de los Salones de Eventos, pero dentro del mismo complejo, para aquellos que quieran probar suerte y divertirse al ritmo de la Ruleta, el Black Jack o el poker entre otros.

Cocina propia, un equipo de profesionales; técnicos de iluminación, de sonido, mantenimiento, cocineros, camareros, creativos, asesores personalizados para cada evento, hacen posible, que junto con las instalaciones y equipamiento MI BODA DEL TORMES, sea la apuesta ganadora.

Nos ocupamos de todo, tan solo has de contarnos tus sueños y nosotros los hacemos realidad.

Un asesor personalizado se ocupará de la organización y desarrollo de todo el evento en exclusiva para vosotros.

Contamos con un grupo de profesionales en organización de eventos, además de empresas colaboradoras de confianza (floristerías, fotógrafos, wedding planners, actuaciones, autobuses, peluquerías y estética, trajes de novia, decoración...).

Porque no solamente te vamos a preparar un menú delicioso, nuestros precios incluyen los siguientes servicios:

Todos los menús incluyen:

1. Asesoramiento personalizado y organización evento
2. Decoración
3. Un profesional en exclusiva para la organización y desarrollo del evento.
4. Cóctel (alta cocina)
5. Bodega cóctel
6. Menú elegido (alta cocina)
7. Bodega menú
8. Cafés e infusiones
9. Postre o Tarta nupcial
10. Bodega Casino
 - Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda)
 - Vino tinto, Pinturas (D.O Rioja crianza)
 - Cava, Aria (Segura Viudas)
11. **1 Hora de Barra Libre**
12. Diseño e impresión de Minutas
13. Diseño e impresión de Protocolo
14. Centros de flor natural mesa presidencial e invitados
15. Música ambiente durante el cóctel y cena
16. Salón privado sin coste para bodas de más de 70 pax. (Bodas de menos invitados, coste salón 300 €)
17. Prueba de menú para 6 comensales* (para bodas de más de 100 pax). Menos de 100 pax, prueba de menú para los novios.
18. Entrada gratuita al casino
19. Cena Casino para el 1er aniversario.

Además te proponemos otros servicios opcionales:

Servicios adicionales:

Baile:

- Disc Jockey (2 h.): 350 €
- Hora extra: 100 €
- Grupo Musical (dúo, trío, cuarteto,...): Desde 400 € CONSULTAR.

Barra Libre:

- Precio hora: 10 €/h. y persona
- La contratación de la 3ª y 4ª hora, incluye resopón salado o dulce
- A partir de la 3ª hora de barra libre contratada se podrá realizar recuento de invitados, con un mínimo a facturar del 50% de los invitados.

Otros Servicios:

- Cortador de jamón: 185 €
 - 1 pieza de jamón ibérico de recebo: 230 € (para 100 pax)
 - 1 pieza de jamón ibérico de bellota: 325 € (para 100 pax)
- Sorbete: 2,00 €/pax
- Carrito de licores: 4 €/pax
- Corner gastronómicos para los aperitivos: Consultar precios.
 - ✓ Degustación de quesos
 - ✓ Rincón del pulpo con pulpeiro
 - ✓ Rincón del marisco
 - ✓ Coctelería
- Resopón dulce o salado: 4,50€/pax
- Ceremonia civil: 450 € (incluye; salón, montaje exterior o interior, sillas con fundas, mesa para el Altar, decoración y alfombra)
- Servicio de Juez Actor: 200 €
- Detalle de fichas para regalar: Consultar
- Bodas temáticas (decoración, ambientación, trajes, actores,...): Consultar

MENU BODA I

Aperitivo

Sopa de espárragos con canutillos de requesón y polvo de cayena

Croquetas cremosas de jamón

Croquetas cremosas de carabineros

Milhojas de salmón con mantequilla de anchoas

Lacón ahumado relleno de queso, daikon y almendra

Sushi jamón con cebolla caramelizada y manzana

Bocata de brioche al vapor con chorizo y huevo mollet

Coca aromática de tomate emulsionado con aceite y pulpo

Pincho moruno de cordero aderezado libanés y curry

Brandada gratinada de bacalao

Bocadillo de vieiras y jamón sobre crema de queso

Bodega: Finos, vermouths, refrescos, cerveza, agua, vino blanco, tinto y cava

Entrantes

Sopa de tomate con helado de queso y picatoste

Foie y magret de pato sobre brotes tiernos y vinagreta de eucalipto

Menú

Delicia de bacalao sobre puré de boniato y glaseado de ajo

Lingote de cordero y verduras

Postre

Biscuit de higos con salsa de nueces ó Tarta Nupcial

Cafés e infusiones

**

Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda) / Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja crianza) / Cava, Aria (Segura Viudas)

Incluye 1 hora de barra libre (bodas más de 100 pax adultos)

Precio: 90,00 € (IVA no incluido)

MENU BODA II

Aperitivo

Sopa de espárragos con canutillos de requesón y polvo de cayena

Chupido de tomate con helado de queso y picatoste

Croquetas cremosas de jamón

Croquetas cremosas de carabineros

Milhojas de salmón con mantequilla de anchoas

Sushi jamón con cebolla caramelizada y manzana

Bocata de brioche al vapor con chorizo y huevo mollet

Coca aromática de tomate emulsionado con aceite y pulpo

Pincho moruno de cordero aderezado libanés y curry

Brandada gratinada de bacalao

Bocadillo de vieiras y jamón sobre crema de queso

Bodega: Finos, vermouths, refrescos, cerveza, agua, vino blanco, tinto y cava

Entrantes

Terrinas de tomates rojos con moluscos ahumados al pimentón y alioli de berros

Carlota de calabacín al curry con chipirones en su tinta

Menú

Merluza asada aromáticamente con papas en pol

Ternera blanca asada con brava y picadillo de hierbas silvestres

Postre

Normanda de manzana e infusión helada de vainilla o Tarta Nupcial

Cafés e infusiones

**

Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda) / Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja crianza) / Cava, Aria (Segura Viudas)

Incluye 1 horas de barra libre (bodas más de 100 pax adultos)

Precio: 97,00 € (IVA no incluido)

MENU BODA III

Sopa de espárragos con canutillos de requesón y polvo de cayena

Chupido de tomate con helado de queso y picatoste

Croquetas cremosas de jamón

Croquetas cremosas de carabineros

Milhojas de salmón con mantequilla de anchoas

Sushi jamón con cebolla caramelizada y manzana

Bocata de brioche al vapor con chorizo y huevo mollet

Coca aromática de tomate emulsionado con aceite y pulpo

Pincho moruno de cordero aderezado libanés y curry

Brandada gratinada de bacalao

Bocadillo de vieiras y jamón sobre crema de queso

Bodega: Finos, vermouths, refrescos, cerveza, agua, vino blanco, tinto y cava

Entrantes

Ensalada de mariscos con mahonesa de cítricos y almendra tostada

Flan de berenjena con caramelo de tomate

Menú

Dorada salvaje del estrecho con aji de remolacha y nabos

Solomillo en jugo de oporto con lasaña de patata

Postre

Parfait helado de mandarina y jugo de coco o Tarta Nupcial

Cafés e infusiones

**

Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda) / Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja crianza) / Cava, Aria (Segura Viudas)

Incluye 1 hora de barra libre (bodas más de 100 pax adultos)

Precio: 103,00 € (IVA no incluido)

MENU BODA IV

Aperitivo

Sopa de espárragos con canutillos de requesón y polvo de cayena

Chupido de tomate con helado de queso y picatoste

Croquetas cremosas de jamón

Croquetas cremosas de carabineros

Milhojas de salmón con mantequilla de anchoas

Sushi jamón con cebolla caramelizada y manzana

Bocata de brioche al vapor con chorizo y huevo mollet

Coca aromática de tomate emulsionado con aceite y pulpo

Pincho moruno de cordero aderezado libanés y curry

Brandada gratinada de bacalao

Bocadillo de vieiras y jamón sobre crema de queso

Bodega: Finos, vermouths, refrescos, cerveza, agua, vino blanco, tinto y cava

Entrantes

Tosta de pan con bacalao sobre asadilla pimiento dulce y microensalada

Musaka de berenjena y cordero asado sobre emulsión de tomate y aove

Menú

Corvina aromática del Atlántico en jugo de tuétano

Carrillada de ternera churra sobre puré de rábano raifort y aji de remolacha

Postre

Chilbout de chocolate con bizcocho de moras y granizado de mango ó Tarta Nupcial

Cafés e infusiones

**

Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda) / Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja crianza) / Cava, Aria (Segura Viudas)

Incluye 2 hora de barra libre (bodas más de 100 pax adultos)

Precio: 112,00 € (IVA no incluido)

MENÚ INFANTIL 1

Entretenimientos al centro:

Paletilla jamón ibérico

Empanadillas de atún

Menú

Calamares fritos

Fingers de pollo con patatas fritas

Tarta de comunión con helado

Aguas, Refrescos, Zumos

PRECIO POR PERSONA: 29€

IVA NO INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 2

Entretenimientos al centro:

Croquetas de jamón

Ensaladilla rusa

Menú

Pasta boloñesa

Merluza romana con patatas fritas

Tarta de comunión con helado

Aguas, Refrescos, Zumos

PRECIO POR PERSONA: 31€

IVA NO INCLUIDO

Forma de Pago

1. Para confirmar la reserva se procederá a la firma del contrato y se realizará un depósito de 600 €, sin el cual no existirá compromiso alguno de reserva del espacio.
2. Un mes antes del banquete deberá abonarse el importe correspondiente al 50% del total de la celebración, independientemente del depósito inicial.
3. Dos días antes del banquete deberá haberse ingresado el importe correspondiente hasta el 80% del total de la celebración, independientemente del depósito inicial.
4. El resto se podrá hacer efectivo el mismo día, antes del comienzo de la barra libre.

Los pagos se efectuarán mediante transferencia bancaria. En el caso de transferencia, se enviará el justificante al mail: eventos@casinodeltormes.es

Canon servicios externos

1. En el caso de contratación de DJ o actuaciones externos, estos no podrán utilizar nuestro equipo y se establece un canon de 185 € en concepto de suministros y responsabilidad.
2. No está permitido traer comida de proveedores externos.
3. En el caso de bodega externa, se permite traerla, pero no descontará del precio del menú.

Los precios no incluyen IVA

