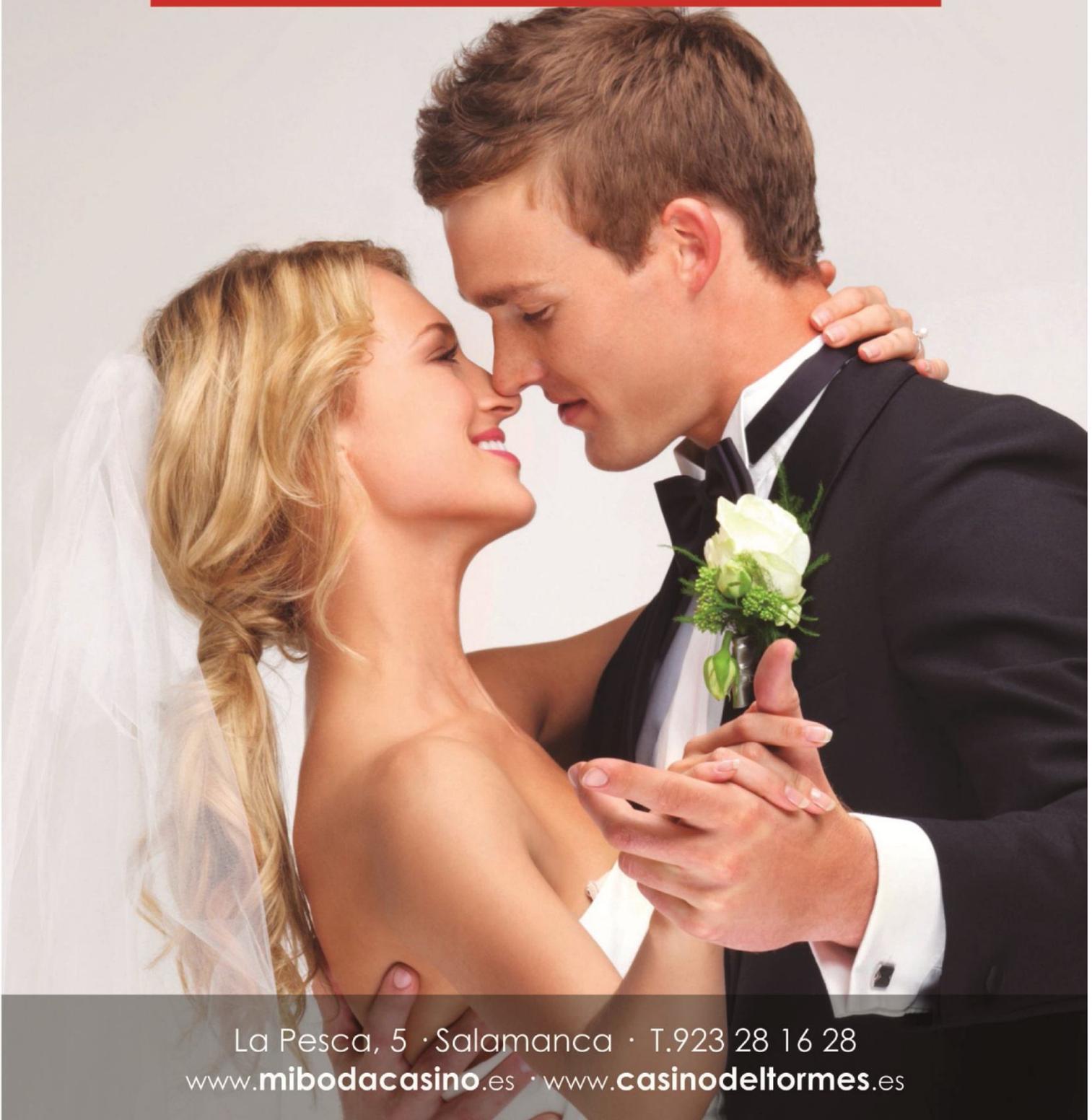


MIBODA

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 encantadores, 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
5. Bodega cóctel
6. Menú elegido
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 ó 2 Horas de Barra Libre (depende del menú elegido)**
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)
18. Entrada gratuita al casino

Además te proponemos otros servicios opcionales:

Servicios adicionales:

Baile:

- Disc Jockey (1 h.): 350 €
- Hora extra: 100 €
- Grupo Musical (dúo, trío, cuarteto,...): Desde 400 € CONSULTAR.

Barra Libre:

- Precio hora: 12 €/h. y persona
- La contratación de la 3ª y 4ª hora, incluye resopón salado o dulce
- A partir de la 2ª hora de barra libre contratada se podrá realizar recuento de invitados.

Otros Servicios:

- Cortador de jamón: 185 €
 - 1 pieza de jamón ibérico de recebo: 230 € (para 120 pax)
 - 1 pieza de jamón ibérico de bellota: 325 € (para 120 pax)
- Carrito de licores: 4 €/pax
- Resopón: 4,50€/pax
- Ceremonia civil: 600 € (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

Colaboradores recomendados: CONSULTAR

- Floristería
- Peluquería y estética
- Fotógrafo
- Decoración
- Wedding Planner

La empresa no se hará responsable de ningún tipo de servicio, ni producto, que no se haya contratado directamente a su organización y se reserva el derecho de aceptación de los que considere procedentes.

Opciones de Menús:

MENU BODA I

Aperitivo

Tosta de jamón con pantumaca
Cucharita de pulpo a la gallega con cremoso de revolcona
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces
Cucharita de salmón marinado con crema agria al eneldo
Tartaleta de escalibada
Briwat de gambas y philadelphia con puerro
Revuelto de habitas con chorizo ibérico en cazuelita
Pincho de queso cremoso frito con maíz y coulís de frutos rojos
Croquetas de boletus
Chupito de gazpacho de fresón
Hornazo

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

Menú

Raviolis de boletus con crema de marisco y tallarines de calamar

**

Bacalao con alioli ahumado, romesco y jugo de cebolletas tostadas

**

Sorbete a elegir

**

Pluma ibérica con puré de calabaza y briouats de mozzarella

**

Torrija caramelizada con helado de vainilla 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: 86,00 € (IVA no incluido)

MENU BODA II

Aperitivo

Cortador de jamón recebo (para más de 100 pax)

Cucharita de pulpo a la gallega con cremoso de revolcona
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces

Cucharita de salmón marinado con crema agria al eneldo

Tartaleta de escalibada

Briwat de gambas y philadelphia con puerro

Revuelto de habitas con chorizo ibérico en cazuelita

Pincho de queso cremoso frito con maíz y coulís de frutos rojos

Croquetas de boletus

Chupito de gazpacho de fresón

Hornazo

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

Menú

Ensalada de langostinos sobre tartar de aguacate con vinagreta de tomate seco y nueces

**

Merluza con salsa de almejas y cebolleta trufada

**

Sorbete a elegir

**

Pierna de cordero deshuesada y asada a baja temperatura, con pastel de queso de cabra y manzana

**

Milhojas de melocotón y frambuesas con helado de pistacho 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 III

Aperitivo

Cortador de jamón recebo (para más de 100 pax)

Cucharita de pulpo a la gallega con cremoso de revolcona
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces
Cucharita de salmón marinado con crema agria al eneldo

Tartaleta de escalibada

Briwat de gambas y philadelphia con puerro

Revuelto de habitas con chorizo ibérico en cazuelita

Pincho de queso cremoso frito con maíz y coulis de frutos rojos

Croquetas de boletus

Chupito de gazpacho de fresón

Hornazo

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

Menú

Tomate relleno de marisco sobre fondo de salmorejo

**

Corvina salvaje con parmentier de trompetas, tallarines de calamar y jugo acidulado

**

Sorbete a elegir

**

Cochinillo confitado a baja temperatura y manzanas salteadas a la lavanda

**

Coulant de chocolate y helado de Baileys 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: 96,00 € (IVA no incluido)

MENU BODA IV

Aperitivo

Cortador de jamón recebo (para más de 100 pax)

Cucharita de pulpo a la gallega con cremoso de revolcona
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces
Cucharita de salmón marinado con crema agria al eneldo

Tartaleta de escalibada

Hornazo

Briwat de gambas y philadelphia con puerro

Revuelto de habitas con chorizo ibérico en cazuelita

Pincho de queso cremoso frito con maíz y coulís de frutos rojos

Croquetas de boletus

Chupito de gazpacho de fresón

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

Menú

Terrina de foie micuit con teja agridulce y puré de peras

**

Raviolis de boletus con crema de marisco y tallarines de calamar

**

Merluza con tallarines de verduras, sopa de almendras y romero

**

Sorbete a elegir

**

Solomillo de buey sobre terrina de panceta ibérica y crema de albaricoque ahumado a la vainilla

**

Tarta fina de manzana, frutos rojos y crema helada de vainilla 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 horas de barra libre (bodas más de 100 pax adultos)

Precio: 102,00 € (IVA no incluido)

MENU BODA V

Aperitivo

Cortador de jamón recebo (para más de 100 personas)

Cucharita de pulpo a la gallega con cremoso de revolcona
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces
Cucharita de salmón marinado con crema agria al eneldo

Tartaleta de escalibada

Hornazo

Briwat de gambas y philadelphia con puerro

Revuelto de habitas con chorizo ibérico en cazuelita

Pincho de queso cremoso frito con maíz y coulis de frutos rojos

Croquetas de boletus

Chupito de gazpacho de fresón

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

Menú

Ensalada de bogavante con mango, tomate y vinagreta de olivas negras

**

Crema de cigalas con sus crujientes al aroma de tomillo

**

Lubina salvaje con risotto marinero y vinagreta de romero

**

Sorbete a elegir

**

Solomillo de buey sobre terrina de panceta ibérica y crema de albaricoque ahumado a la vainilla

**

Pirámide de chocolate blanco 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 horas de barra libre (bodas más de 100 pax adultos)

Precio: 118,00 € (IVA no incluido)

MENÚ INFANTIL

Aperitivo

Mismo que los adultos

Bodega: Zumos, agua y refrescos

Menú

A elegir entre un primero, un segundo y un postre o tarta

Pasta corta con tomate y parmesano

Entremeses fríos y calientes

Canelones de ternera y foie-gras de pato gratinado

**

Chuletitas de cordero lechal a la parrilla con patatas fritas

Filete de merluza rebozado con tomate y patatas chips

San Jacobo de ternera con patatas panaderas

**

Helados variados

Natillas caseras

**

Bolsa de chuches

Precio: 29,00 € (IVA no incluido)

Forma de Pago

1. Para confirmar la reserva se procederá a la firma del contrato y se realizará un depósito de 1.500 €, 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 efectivo metálico (máx 2.500 €), cheque conformado o bien transferencia bancaria. En el caso de transferencia, se enviará el justificante al fax 91 875 4960

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 250 € 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

