



Apreciado Cliente:

Es un placer para nosotros poderle presentar nuestra oferta de banquetes, avalada por diecinueve años de experiencia y atendida por un equipo humano especialmente sensibilizado y formado para hacer que su evento sea todo un éxito.

Nuestro objetivo es su satisfacción y para ello intentamos contar con la mejor **relación calidad - precio** además de ofrecerle la máxima flexibilidad para adaptarnos a sus necesidades.

Ponemos a su disposición nuestros 3 salones, 2 recientemente renovados y la exclusiva terraza-jardín "Los Naranjos", así como el resto de nuestras instalaciones para el vino español, el baile o incluso la **ceremonia civil**.

Con nuestro **servicio de catering** pueden celebrar su boda donde deseen. Nosotros nos encargamos de todo.

Elaboramos tanto cocina tradicional como cocina creativa y en ambos casos con una amplia variedad de platos a los que nuestro **Chef, Vicente Fraile**, añadirá los que Vd. nos pueda sugerir. En nuestra carta encontrará una extensa gama de platos y para ayudarle, unos menús ya confeccionados así como nuestros dos Menús de Degustación y el Especial Arcadia.

Nuestros **Maîtres, Antonio del Bien y Jose Antonio Martín**, pondrán a su disposición a todo su equipo para lograr un servicio exquisito y lleno de atenciones y si lo desea, le asesorarán sobre la bodega a elegir.

Por último **Gloria Chaves** y yo misma, estamos a su entera disposición desde el primer día para atenderle, aconsejarle, cuidar hasta el último detalle y organizar su evento, para lo cual ponemos toda nuestra experiencia y dedicación.

Seguidamente y antes de pasar a relacionarle nuestra oferta gastronómica encontrará la información general que a buen seguro le podrá despejar algunas dudas.

Atentamente,

**Susana M<sup>a</sup> Aguilar Cartón**  
Directora

## INFORMACIÓN GENERAL Y CONDICIONES:

- Todos los precios incluyen el 10% de IVA.

## CATERING:

- En el Servicio de catering (min. 100 comensales) incluye, montajes y desmontajes, servicio y todo el menaje necesario para celebrar su evento. El suplemento del servicio de catering es de 12€ por persona sobre el precio final del menú en un radio hasta 30 km. del centro de Salamanca.
- Suplemento de un 5 % en banquetes de un radio superior a 51 a 80 km.
- Suplemento de un 7 % en banquetes de un radio superior a 100 km.

## ¿QUÉ INCLUIMOS EN EL MENÚ?

- Un vino español de aproximadamente ½ hora de duración.
- Una prueba de menú para 6 personas, que le ayudará a decidir el Menú del día de su boda (min. 100 invitados).
- El centro floral de las mesas y las minutas.
- Una Suite para pasar su noche de bodas, el desayuno en la habitación y atenciones especiales.
- Una sesión de Spa para relajarse.
- Asesoramiento personalizado para confeccionar el protocolo, colocar las mesas en el salón, y para cualquier duda que pueda surgir hasta el día de la boda.
- Recuerde que sus invitados pueden tener alguna particularidad a la hora de comer (vegetarianos, alergias alimenticias, etc.)

## EN EL BAILE:

- Les ofrecemos varias opciones: Disco móvil: 370,00 €, dúo: 550,00 €, trío: 660,00 €, los precios son por 2 horas, ampliables (Hora extra: 100 €).
- Si son Uds. quienes traen la Orquesta se deberá abonar al Hotel la cantidad que corresponde según las tarifas de la Sociedad General de Autores.
- El límite del baile serán las 23.00 h. para las bodas que se celebren al mediodía y las 04.00 h. para las bodas que se celebren por la noche.

## LA BARRA LIBRE:

Le ofrecemos varias opciones:

- Barra libre por horas: 15.00 € Dos horas por persona, la 3ª hora 4.60 € y la cuarta hora 4.10 €
- Barra libre por consumo mediante tiquets facilitados por el hotel, los precios son: 5,00 € las bebida alcohólicas y combinados y 2.00 los refrescos y cerveza.
- Barra libre por consumo poniendo un límite ampliable en cualquier momento, los precios son: 5,00 € las bebida alcohólicas y combinados y 2.00 los refrescos y cerveza .
- Si desea incluir en el baile pastelería variada y mini saladitos el precio es de 4,70€ por persona.
- Le ofrecemos un Candy- bar por 2.50 € por persona.

#### TUS INVITADOS:

- Para sus invitados contamos con un precio especial por habitación esa noche, sujeto a disponibilidad y dependiendo de la temporada, por lo que les rogamos nos lo comuniquen con la mayor antelación posible.
- Además les hacemos un 10% de descuento en todos los servicios del hotel siempre que estén alojados con nosotros.
- En caso de que en el día del banquete vengan menos invitados de los contratados, sólo le cobraremos a partir del 5º, tomando como referencia la cifra que nos haya comunicado 72 horas antes del comienzo del mismo.

#### DESCUENTOS:

- Si celebra su banquete con nosotros en viernes, domingo o en temporada baja le haremos un descuento muy especial. Por favor consulte estos descuentos en la última hoja (Resumen de Condiciones).
- Los precios de esta carta pertenecen al año **2014**. Si celebra el banquete de boda en los próximos años, los precios se verán incrementados aproximadamente con el IPC correspondiente.
- Si contratan la boda con nosotros tendrán descuentos especiales con la floristería con la que trabajamos, Bedunia.

#### REGALOS:

- **Tarjeta Regalo de Halcón Viajes o Bonos Restaurante Arcadia:** A partir de una facturación neta de 9.000 €. Le regalamos un importe de dinero en tarjeta regalo, y bonos de restaurante, dependerán de la facturación del banquete. Reservas sujetas a disponibilidad, por lo que es preferible solicitarnos la misma con la máxima antelación posible. Para las reservas del Restaurante es suficiente con unos días de antelación.

#### FIRMA DEL CONTRATO:

- A la hora de realizar la reserva en firme se formalizará un contrato y se dejará un depósito de **700,00 €** a descontar de la factura final del banquete.
- El resto de la factura será abonada en los 2 días siguientes al evento.

Gracias.

**Sr:** Sin Repase





**Rep:** Con Repase



Este símbolo significa que ese plato es muy recomendado y/o ha tenido siempre gran aceptación.




## Cremas y Sopas (sr)

10% IVA incluido

	Crema de espárragos verdes y patata asada con lascas de salmón ahumado	6.45 €
	Emulsión de salmorejo cordobés con perlas de melón y taquitos de jamón	6.45 €
	Sopa cremosa de almendras tostadas, láminas de trufa y crujiente de jamón	6.50 €
	Crema Purrusalda de bacalao con tiras de pimiento asado	6.65 €
	Gazpacho de bogavante con dados de langostinos cocidos	6.80 €
	Crema fría de centolla con huevas frescas de salmón	6.80 €
	Crema de nécoras flambeadas al brandy con gambitas	7.20 €
	Infusión cremosa de almejas al vino albariño con tacos de rape	7.45 €
	Crema de langosta con lágrimas de manzanilla fina	7.65 €
	Crema de foie con delicias de jamón de pato y mermelada de melocotó	7.65 €
	Cremoso de boletus y crema de leche con reducción de vino semidulce	8.00 €

## Entrantes (sr)

10% IVA incluido

Hojaldrado de cigalitas y setas sobre fina crema de tomate	13.20 €
Dúo de conchas de vieiras gratinadas a la provenzal con flor de l'ollo-rosso	13.25 €
Tatín de Pera asada a la mantequilla con foie y lascas de jamón ibérico	13.50 €
Rulo de cabra fundido al pimentón con salmón ahumado y ensalada mezclum	13.70 €
 Blinis de tortita del casar fundida con orégano, roseta de jamón ibérico de Guijuelo y vinagreta de tomate	14.10 €
 Tostas de pan de hogaza con micuit de pato, confitura de cebolla y laminado de jamón ibérico de Guijuelo	15.00 €
Cóctel de piña tropical rellena de rape y langostinos con salsa rosa	15.60 €
Surtido de ibéricos de recebo *	16.40 € rep
 Timbal de micuit, queso de cabra semicurado y manzana caramelizada	16.50 €
Surtido de ibéricos de bellota *	18.45 € rep
 Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo	25.50 € rep
 Bogavante al vapor con ensalada de hortalizas y muselina de langosta	35.50 €
* Suplemento de queso curado de oveja (DO. Zamora)	2.00 € rep

## Pescados (rep.)

10% IVA incluido

Lomo de Bacalao confitado en Aceite de oliva sobre salsa de pimientos verdes asados y Patata crujiente	19.90 €
Langostinos cocidos tres salsas	19.90 €
Brocheta de langostinos a la parrilla con ajo - aceite	21.30 €
Lomo de salmón con piel de hojaldre y salsa de azafrán	21.30 €
 Lomo de merluza relleno de buey de mar y salsa de gambitas	24.55 €
Suprema de dorada rellena de gambas y salsa verde	24.65 €
 Filete de lubina soufflada con pudín de salmón y gambas al ajillo con salsa de mejillones	24.75 €
Suprema de merluza al vapor con emulsión de trigueros y crujiente de puerro	24.70 €
 Merluza "Los Naranjos" (rellena de buey de mar y hojaldrada)	25.50 €
Brocheta de rape con beicon y langostinos en salsa de almendras	26.50 €
 Rodaballo al horno sobre risotto de trigo, chipirones salteados y crema de marisco	26.70 €
Mero braseado al horno con verduritas y tomate a la provenzal	29.00 €
Langosta fría laminada con salpicón de agrios y aguacates	31.50 € sr

\*\* El Hotel cumple con lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakiasis (Real Decreto 1420/2006)

## Sorbetes (sr)

10% IVA incluido

Cava	2,95 €
Frambuesa	2,95 €
Fresa	2,95 €
Lima- Limón	2,95 €
Limón verde	2,95 €
Mandarina	2,95 €
Sandía	2,95 €
Mango	2,95 €
Manzana verde	2,95 €
Fruta de la pasión	2,95 €
Melón	2,95 €
Piña	2,95 €
San Francisco	2,95 €
 Sorbete de mojito cubano	3,35 €
Granizado de limón verde con menta	3,35 €
 Frambuesas con granizado de limón	3,55 €
 Cóctel helado de cava con crema de cassis (Kir Royal Glacé)	3,55 €


## Carnes (rep)

	10% IVA incluido
Lingote de pularda trufada confitada	20.50 €
Cochinillo confitado y deshuesado sobre salsa de Pedro Ximenez	20.50 €
Tostón asado al estilo tradicional con ensalada verde y cama de patatas a lo pobre	20.50 €
Lomo de ternera lechal con gratén de queso y salsa tres pimientos	21.50 €
Lechazo castellano asado con romero y laurel sobre patatas panadera	24.00 €
 Tournedó de ternera blanca con foie de oca al horno y salsa de setas	24.50 €
Cabrito asado al horno con "majao" de hierbas y vino blanco	25.00 €
 Solomillo de ternera joven con salsa de trufas	25.10 €
Solomillo de buey relleno de foie e higos secos con salsa de boletus	25.10 €
Carré de lechazo crujiente relleno de frutos rojos con salsa de su propio jugo	25.10 €
Pierna de cordero lechal braseada al horno con frutos secos	25.10 € sr
 Paletilla de lechazo castellano asada con tomillo limonero	31.50 € sr






## Tartas (sr)

10% IVA incluido

Tarta San Marcos	6.45 €
Tarta Regina	6.45 €
Tarta Primavera	6.45 €
 Tarta de chocolate blanco y pistachos	6.45 €
Tarta Sacher	7.50 €

## Postres de la casa (sr)

Ola de chocolate blanco, fresa y menta	6.95 €
 Enrejado de chocolate relleno de requesón y macedonia de frutos rojos del bosque	6.95 €
Milhojas Saint Honoré con profiteroles de crema	7.30 €
 Semifrío de avellana con fajín de dos chocolates	7.30 €
 Pétalo de chocolate blanco con mousse de yogur y frutas de primavera	7.30 €
Marmoteado de café, chocolate y bizcocho ruso	7.30 €
Tulipa de chocolate rellena de mousse de mango y maracuyá	7.60 €
Saquito de chocolate con relleno cremoso y frutos secos crujientes	8.20 €

**Con el postre incluimos siempre un helado**

BODEGA "A" - Jóvenes			Precio
BLANCOS	TINTOS	CAVAS	
Recorba (Rueda)	Cuvi (Castilla y León)	Marqués de Monistrol	16,50
Veliterra (Rueda)	Recorba Joven (Ribera del Duero)	Castellblanch Brut Extra	
Monasterio de Palazuelos (Rueda)	Solar Viejo Cosecha (Rioja)		

BODEGA "B" - Crianzas			Precio
BLANCOS	TINTOS	CAVAS	
Colegiata (Toro)	Solar Viejo Crianza (Rioja)	Freixenet Carta Nevada	18,20
Fray Germán Verdejo (Rueda)	Finca Sobreño Crianza 07(Toro)	Codorniu Brut Classic	
Viña Calera (Rueda)	Viña Bujanda Crianza 07 (Rioja)	Bach Rosé Brut	

BODEGA "C" - Crianzas +			Precio
BLANCOS	TINTOS	CAVAS	
Aura Verdejo Superior (Rueda)	Viña Mayor Roble (Rib. Duero)	Freixenet Brut Nature Vintage	21,50
Oro de Castilla Verdejo (Rueda)	Marqués de Arienzo (Rioja)	Marqués Monistrol Brut Nature	
Cuatro Rayas Verdejo (Rueda)	Semele Crianza 07 (Rib. Duero)	.	
	Valdubón Roble (Rib. Duero)		

BODEGA "D" - Reservas			Precio
BLANCOS	TINTOS	CAVAS	
Marqués de Riscal Sauvignon (Rueda)	Cune Reserva (Rioja)	Freixenet Brut Barroco	28,50
Prado Rey Verdejo (Rueda)	Marqués de Riscal Reserva (Rioja)	Freixenet Elyssia Pinot Noire	

BODEGA Especial "Arcadia" *			Precio
BLANCO	TINTO	CAVA	
Oro de Castilla Verdejo (Rueda)	Bordón Crianza (Rioja)	Freixenet Brut Nature Vintage	19,30

BODEGA Especial "Horus" *			Precio
BLANCO	TINTO	CAVA	
Prado Rey Verdejo (Rueda)	Bordón Reserva (Rioja)	Segura Viudas Lavit Rosado	22,00

BODEGA "Horus Premium" *			Precio
BLANCO	TINTO	CAVA	
Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)	Marqués de Riscal Reserva (Rioja)	Anna de Codorniu	26,50

BODEGA "Horus Premium Selección" *			Precio
BLANCO	TINTO	CAVA	
Marqués de Riscal Sauvignon (Rueda)	Muga Reserva Selec. Especial 05	Gran Reserva Reventós i Blanc	38,50

\* ESTAS BODEGAS ESPECIALES NO ADMITEN CAMBIOS EN SUS VINOS PARA BENEFICIARSE DEL PRECIO ESPECIAL

SUPLEMENTO CHAMPAGNE FRANCES - 11,50€ POR PERSONA SOBRE BODEGA SELECCIONADA

"Aguas minerales, cafés y licores incluidos en todas las bodegas"  
Precios por persona, año 2014, 10% IVA incluido

## ... y para los Peques:

### Aperitivo

\* \* \*

Embutidos variados y surtido de fritos

o

Sopa de la abuela

o

Spaghetti boloñesa

\* \* \*

Escalopines de ternera a la madrileña

o

Pechugas de pollo a la Villeroi

o

San Jacobo

o

Hamburguesa tipo burger

o

Merluza a la romana

o

Pizza al gusto

\* \* \*

### Postre

Aguas minerales  
Refrescos

Precio: 25.00 € IVA incluido

## Composición del Vino Español:

Vino Blanco y Tinto, Refrescos, Cerveza, Aguas Minerales, Cóctel Seco y Semi, Mojitos...

### Bocaditos fríos de:

Cono de tartar de gambas y pepinillos  
Canapé de salmón ahumado  
Tortita de jamón Ibérico y gelatina de tomate  
Chupito de gazpacho andaluz  
Cucharilla de foie y frambuesa  
Salmorejo con perla de melón  
Cucharilla de pulpo y puré de patata  
Tartaleta de queso fresco y nueces a la miel  
Bocaditos de langostino cocido y caviar de trucha

\* \* \*

### Bocaditos calientes de:

Caramelos de farinato y morcilla  
Quenefa de boletus y langostinos  
Mini croqueta de jamón ibérico  
Tempura de Cherry y calabacín  
Triángulo de cebolla confitada y calabacín  
Bolsita de queso de cabra y verduras  
Mini rollito de primavera  
Brocheta de pollo macerado en soja  
Langostinos en tempura con sémola

### Este Vino Español va incluido en el precio del Menú

Si desea ampliarlo le ofrecemos, a modo de ejemplo, estas posibilidades:

	IVA incluido
Plato surtido de ibéricos de Guijuelo (Recebo) por plato	14.30
Plato surtido de ibéricos de Guijuelo (Bellota) por plato	16.30
Plato surtido de quesos (D.O Zamora) por plato	13.30
<b>Opciones de cortador de jamón:</b>	
1. Cortador + jamón ibérico de recebo (1 jamón)	370€
2. Cortador + jamón ibérico de bellota (1 jamón)	470€

## Composición del Cóctel de Bienvenida: (1 hora de duración)

### Canapés Fríos:

Queso fresco y nueces, foie y jamón de pato, rollito de salmón y mousse de mascarpone, langostinos y caviar de trucha

### Aperitivos Calientes:

Tortilla de patata, focaccia mediterránea, mini croques y delicias hojaldradas

### Embutidos:

Jamón y lomo ibéricos de Guijuelo

### Quesos:

Curado de oveja y queso de Idiazábal ahumado

### Crujientes

Croquetas de jamón, croquetas de boletus, minirollitos primavera, triángulos de cebolla confitada y langostino en pasta crujiente

### Brochetas calientes:

Dúo de gambas marinadas, pechuga de pollo *Yakotori*, cherry y calabacín, langostino y sésamo y pulpo a la gallega

### Cucharillas:

Esqueixada de bacalao, bloc de foie y frambuesa, boquerones y tomate

### Copas Frías:

Gazpacho andaluz y crema de melón

### Panecillos y Chapatinas:

Mini hamburguesa de ternera, pitta hindú al curry, pizza margarita y chapatinas rellenas

### Bebidas

Vino Blanco y Tinto,  
Cervezas, Refrescos,  
Aguas Minerales y Cócteles

Precio adicional de este cóctel:

30.00 € Iva incluido por comensal

## Menú 1

Vino Español

\* \* \*

Hojaldrado de cigalitas y setas sobre fina crema de tomate

\* \* \*

Lomo de Bacalao confitado en Aceite de oliva sobre salsa de pimientos verdes asados y Patata crujiente

\* \* \*

Sorbete de mandarina

\* \* \*

Tostón asado al estilo tradicional con ensalada verde y cama de patatas a lo pobre

\* \* \*

Tarta San Marcos

Blanco Veliterra  
Tinto Cuvi  
Cava  
Marqués de Monistrol  
Aguas minerales  
Café y licores

Precio: 79.50 € IVA incluido

## Menú 2

Vino Español

\* \* \*

Dúo de conchas de vieiras gratinadas a la provenzal con flor de l'ollo- rosso

\* \* \*

Lomo de salmón con piel de hojaldre y salsa de azafrán

\* \* \*

Sorbete de limón verde

\* \* \*

Lomo de ternera lechal con gratén de queso y salsa tres pimientos

\* \* \*

Ola de chocolate blanco, fresa y menta

Blanco Viña Calera  
Tinto Viña Bujanda Crianza 07  
Cava Bach Rosé Brut  
Aguas minerales  
Café y licores

Precio: 84.15 € IVA incluido

## Menú 3

Vino Español

\* \* \*

Surtido de Ibéricos de recebo

\* \* \*

Lomo de merluza relleno de buey de mar y salsa de gambitas

\* \* \*

Sorbete de manzana verde

\* \* \*

Tournedó de ternera blanca con foie de oca al horno y salsa de setas

\* \* \*

Tarta de chocolate blanco y pistachos

Blanco Viña Calera  
Tinto Finca Sobreño Crianza 07  
Cava Freixenet Carta Nevada  
Aguas minerales  
Café y licores

Precio: 93.05 € IVA incluido



## Menú 4

Vino Español

\* \* \*

Sopa cremosa de almendras tostadas, láminas de trufa y crujiente de jamón

\* \* \*

Blinis de tortita del Casar fundida con orégano, jamón ibérico de Guijuelo y vinagreta de tomate

\* \* \*

Merluza "Los Naranjos"

\* \* \*

Sorbete de piña

\* \* \*

Solomillo de ternera joven con salsa de trufas

\* \* \*

Tarta Regina

Blanco Oro de Castilla  
Tinto Bordón Crianza  
Cava Freixenet Brut Nature Vintage  
Aguas minerales  
Café y licores

Precio: 99.90 € IVA incluido

## Menú 5

Vino Español

\* \* \*

Crema fría de centolla con huevas frescas de salmón

\* \* \*

Tostas de pan de hogaza con mi-cuit de pato, mermelada de cebolla y laminado de jamón ibérico de Guijuelo

\* \* \*

Rodaballo al horno sobre risotto de trigo, chipirones salteados y crema de marisco

\* \* \*

Cóctel helado de cava con crema de cassis (Kir Royal Glacé)

\* \* \*

Pierna de cordero lechal braseada al horno con frutos secos

\* \* \*

Pétalo de chocolate blanco con mousse de yogur y frutas de primavera

Blanco Emina Verdejo  
Tinto Bordón Reserva  
Cava Segura Viudas Lavit Rosado  
Aguas minerales  
Café y licores

Precio: 106.45 € IVA incluido

## Menú 6

Vino Español

\* \* \*

Surtido de ibéricos de bellota

\* \* \*

Cóctel de piña tropical rellena de rape y langostinos con salsa rosa

\* \* \*

Filete de Lubina soufflada con pudding de salmón y gambas al ajillo con salsa de mejillones

\* \* \*

Sorbete de mojito cubano

\* \* \*

Solomillo de buey relleno de foie e higos secos con salsa de boletus

\* \* \*

Saquito de chocolate con relleno cremoso y frutos secos crujientes

Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Tinto Marqués de Riscal Reserva  
Cava Anna de Codorniu  
Aguas minerales  
Café y licores

Precio: 121.90 € IVA incluido

## Menú Degustación "Cairo"

Vino Español

\* \* \*

Carpaccio de block de foie con gelatinas de frambuesas y aroma de moscatel

\* \* \*

Ensalada de hojas mixtas con langostinos, bacalao ahumado y aliño de nueces

\* \* \*

Crujiente de buey de mar con salsa fina de crustáceos

\* \* \*

Crema de boletus con ravioli de perdíz y trufa

\* \* \*

Medallones de rape y salmón con salsa Aurora

\* \* \*

Granizado de mandarina con frutos rojos

\* \* \*

Cochinillo confitado sobre salsa agri dulce de piña y su piel tostada

\* \* \*

Bavaroise de almendra y tocinillo del cielo

\* \* \*

Estrella de canela y chocolate

Bodega A

Precio: 96.00 € IVA incluido  
(Sin repase)

## Menú Degustación "París"

Vino Español

\* \* \*

Tosta hojaldrada de tortita del casar a las finas hierbas con roseta de jamón

\* \* \*

Langostinos fríos con salpicón de pulpo y agrios

\* \* \*

Concha de vieira rellena gratinada a la provenzal

\* \* \*

Bolsita crujiente de mi-cuit y pera dulce

\* \* \*

Crema de cigalitas con medallones de rape langostado

\* \* \*

Lomo de merluza relleno de buey de mar con fajín de calabacín y salsa de almejas

\* \* \*

Sorbete de frambuesas y menta

\* \* \*

Solomillo de ternera al horno con salsa Cumberland

\* \* \*

Coulant de chocolate

\* \* \*

Biscuit de ron y pasas con baño de chocolate blanco

Bodega A

Precio: 99,50 € IVA incluido  
(sin repase)

## Menú Especial Arcadia

Vino Español

\* \* \*

Tostas de pan de hogaza con mi-cuit de pato, mermelada de cebolla y roseta de jamón ibérico de Guijuelo

\* \* \*

Bogavante al vapor con ensalada de hortalizas y muselina de langosta

\* \* \*

Sorbete de mandarina

\* \* \*

Tournedó de ternera blanca al Marsala

\* \* \*

Enrejado de chocolate relleno de requesón con macedonia de frutas naturales

\* \* \*

Estrella de chocolate y canela

Bodega A

Precio: 97.00 € IVA incluido  
(Sin repase)

## Resumen de condiciones

### ¿Qué incluimos con el menú?

1. Cóctel – aperitivo de ½ hora de duración previo al banquete
2. Centro de flores en mesa
3. Minuta personalizada
4. Alojamiento la noche de boda en una de nuestras Suites
5. Prueba de menú gratuita para 6 personas\*
6. Tarjeta Regalo Halcón Viajes o Bonos Restaurante Arcadia\*\*
7. Un autocar de 55 plazas de Salamanca – Hotel – Salamanca\*\*\*

### ¿Qué descuentos ofrecemos?

1. 10% de descuento para banquetes que se celebren entre 1 noviembre y 31 de marzo.
2. 5% de descuento para los banquetes que se celebren los meses de abril, mayo y octubre.
3. 5% de descuento para banquetes que no se celebren en sábado. Este descuento no es acumulable a los anteriores.
4. Si contrata su banquete de bodas para el 2015 antes del 31 de mayo de 2014, no le subimos el IPC.
5. Descuentos con la floristería con la que tenemos acuerdo
6. Descuentos con autocares.

**“GRACIAS POR CONFIAR EN NOSOTROS PARA ESTE IMPORTANTE EVENTO”**

\* Para un mínimo de 100 personas adultas en el banquete

\*\* Para una facturación neta (sin IVA) de más de 9.000 €

\*\*\* Para banquetes de más de 140 comensales adultos; si la boda supera los 200 comensales adultos, 2 autocares.