

HOTEL
ABBA FONSECA



Especial Bodas 2015

Hacemos de tu boda un momento único



Aprovechamos la ocasión para darles nuestra enhorabuena por su próximo enlace y señalarles que estamos a su entera disposición para colaborar en cada uno de los procesos de preparación de su boda.

Nuestro mayor deseo es que ese día tan especial se convierta en inolvidable tanto para usted como para todos los asistentes. Para ello, y desde el primer momento, nuestro equipo comercial estará atento a todos los detalles que nos indiquen, dando su opinión sobre ellos y asesorándole con la garantía que avalan todos nuestros años de experiencia.

Nuestra gastronomía está más que contrastada, ya que sólo utilizamos materias primas de primera calidad, que unido a un esmerado servicio, y a la singularidad de nuestro establecimiento, hacen del Hotel Abba Fonseca uno de los mejores referentes para la celebración de su banquete de boda.

Un cordial saludo

Equipo Abba Fonseca Hotel

Nuestras Ventajas

Barra libre de Mojitos

Para todas las bodas de más de 100 comensales, contratando la barra libre os ofrecemos 1 hora de barra libre de mojitos

Jamón gratuito durante el cocktail

Para todas las bodas de más de 100 comensales, les ofrecemos un jamón gratuito durante el cocktail

Candy Bar gratuito

Para todas las bodas de más de 100 comensales, les ofrecemos el Candy Bar durante el baile.

Decoración floral de las mesas

El precio de los menús incluye la decoración floral de las mesas del banquete y aperitivo, por cortesía del hotel, y en colaboración con la Floristería les ofrecemos un trato preferente y un descuento del 10%.

Prueba gratuita del menú

Degustación del menú elegido para los novios y 50% de descuento para los acompañantes (máximo 8 personas). Los comensales extras serán facturados en base al menú elegido en la factura final del evento.

Suite Nupcial

Alojamiento de los novios en nuestra Suite Nupcial



Minutas personalizadas

Regalo Fin de semana Abba Hoteles

Para las bodas que superen los 120 comensales se les obsequiará con un fin de semana, en alojamiento y desayuno, en cualquier hotel de la cadena ABBA. Sujeta a disponibilidad y sin validez Julio, Agosto, festivos y puentes nacionales.

Tarifas especiales de alojamiento para invitados

Para los invitados de la boda que deseen alojarse en el hotel disfrutarán de una tarifa especial.

Promoción especial 5%

En las bodas de más de 70 comensales que se celebren en viernes y domingos durante todo el año y los meses de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre, se hará un 5 % de descuento sobre el precio del menú elegido.

COCKTAILS DE BIENVENIDA

Cocktail Abbadía

Nuestro surtido selecto de canapés
 Gazpachos de frutas
 Tatami de salmón y cebolleta
 Insertada de Queso y tomate dry
 Brocheta de pollo Taquiyori
 Envoltini crujiente de bacalao
 Ñoquis de morcilla de Sayago
 Conos crujientes de mousse de Foie
 Croquetas caseras de jamón Ibérico
 Gamba y Pasta Filo

Precio: 12,50 Euros

Refuerzos Cocktail Abbadía

Jamón Ibérico de Guijuelo	2,00 € o 220,00€ jamón entero para corte
Lomo Ibérico	2,50 €
Chorizo y Salchichón Ibérico	1,50 €
Surtido de Quesos	1,50 €

Cocktail Premiun

Selección de canapés en pan inglés
 Canelón frío de bacalao y guacamole
 Tataki de atún con cebolleta balsámica
 Miniconos de foie y Manises
 Brocheta de queso ahumado, cherry y albahaca
 Suaves daiquiris de frutas naturales (Mango, fresa y Melón)
 Mini hamburguesa de ternera con tomate confitado y cebolla roja
 Croquetas de Jamón ibérico
 Langostino en témpura de patata y ali-oli
 Petaca crujiente de arroz cremoso con boletus
 Blinis de micuit y manzana
 Pulpo braseado con crema Parmentier
 Jamón ibérico de Guijuelo

Precio: 25,50 Euros

Precio por persona, 10 % I.V.A. incluido



CREMAS FRJAS

Sopa fría de Cantal up con perlas al Oporto y virutas de jamón	6,00€
Crema de tomate y txangurro con matices de Módena	6,00€
Ajoblanco con uvas maceradas en vino semidulce	6,00€
Crema de aguacate y tartar de gambas	6,50€
Salmorejo de tomate Raf con huevas de Mujol	6,50€

CREMAS CALIENTES

Crema de trigueros con nube de nata fresca	6,00€
Crema de avereina con puerros al Jerez	6,00€
Crema de setas con virutas de Ibérico	6,00€
Crema ligera de cachelos con pulpo y pimentón de la Vera	6,50€
Crema de crustáceos con lágrimas de manzanilla	6,50€

Precio por persona, 10 % I.V.A. incluido

ENTRANTES

Surtido de ibéricos de Guijuelo	14,00€
Jamón ibérico de Guijuelo	17,00€
Pancake de foie con melocotón caramelizado y frutos del bosque	13,00€
Blini de queso de cabra, Reineta, miel y flor de cecina	14,50€
Ensalada de vieiras confitadas y asadillo de verduras de la huerta	15,50€
Timbal de atún rojo aguacate y langostinos en ensalada de brotes	16,00€
Piña baby en ensalada con langostinos y frutas tropicales	18,50€
Insertada de langostinos y carabineros sobre lecho de oloroso	22,00€
Ensalada de rape en abanico, langostinos y bouquet de aromáticos	22,00€
Bogavante en ensalada relleno y txangurro con vinagreta de hortalizas	35,00€



Precio por persona, 10 % I.V.A. incluido



PESCADOS

Suprema de merluza con suave alioli de Shiitake y confitado de cebolla 16,50€

Merluza rellena de hongos, crujiente de trigo y emulsión de pimiento 17,50€

Merluza gratinada con holandesa y concassé de tomate y almendra 17,50€

Lomo de merluza a la bilbaína con almejas de Carril 23,00€

Turbante de lubina, calabacín y triguero con muselina de azafrán 21,00€

Rodaballo a la parrilla, gambas confitadas y crocanti de ajo 33,00€

Rape asado al punto, crema de txangurro y carabinero 35,00€

Mero al horno sobre salsa vizcaína y reineta 46,00€

Precio por persona, 10 % I.V.A. incluido



CARNES

Tostón asado al estilo tradicional	15,50€
Solomillo de cerdo asado con Boletus salteados y miel	16,50€
Medallones de Ibérico con frutos del bosque y virutas de foie	18,75€
Cabrito asado con tomillo limonero	25,00€
Solomillo de ternera Morucha al vino de las Arribes	24,00€
Lechazo asado al modo castellano	23,00€
Lomo de ternera charra, patata confitada y queso de oveja	25,00€
Tournedo de ternera con salsa de Perritxicos	27,50€
Solomillo de ternera, escalopa de foie y uvas pasas	34,00€
Paletilla de cordero lechal al estilo Peñafiel	44,00€

Precio por persona, 10 % I.V.A. incluido

SORBETES

Limón al cava

Frambuesa, naranja y Vodka

Mandarina y Hierbabuena

Piña Colada

Manzana verde y sidra

Yuzu y regaliz

Mojito

Lima y té verde

Precio: 4,50 Euros



POSTRES

BAVAROISE DE FRAMBUESA Y LIMON

BAVAROISE DE 3 CHOCOLATES

CUPULA DE CHOCOLATE BLANCO, YOGUR Y CORAZON DE FRESA

LINGOTE DE CHOCOLATE Y CAMELO

LINGOTE DE CHOCOLATE, FRAMBUESA Y YOGUR

TARTA DE MOKA Y 2 CHOCOLATES

SAN MARCOS

SAN MARCOS NATA Y TRUFA

PRIMAVERA

REGINA

PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO

Todas las tartas vienen acompañadas de una flor de chocolate y helado

Precio: 11,50 Euros

Precios por persona, 10 % I.V.A. incluido

Hotel Abba Fonseca
Plaza San Blas nº 2, 37007 Salamanca
cci-fonseca@abbahoteles.com

Teléfono: 923 01 10 10
Fax: 923 01 10 11
fonseca@abbahoteles.com

NUESTRA BODEGA

Bodega Abbadía

Agua mineral

Vinos blancos Azoe 100% Verdejo (D.O. Rueda) o Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Vinos Tintos Viña Mayor roble (D.O. Ribera de Duero) o Cune Cr. (D.O. Rioja)

o Peñamonte Cr. (D.O. Toro)

Cava "1551" Brut Nature Codorniu

Café e infusiones y licor

Precio: 12,50 Euros / persona, 10 % I.V.A. incluido

Refuerzos Bodega Superior

Blancos

Palacio de Bornos Sauvignon Blanc (D.O. Rueda) 2,50€/persona

Albariño Granbazán etiqueta Ámbar (D.O. Rias Baixas) 3,00€/persona

Tintos

Viña Mayor Crianza (D.O. Ribera de Duero) 1,50€ /persona

Protos Crianza (D.O. Ribera del Duero) 3,50€ / persona

Viña Pedrosa Crianza (D.O. Ribera del Duero) 4,00€ / persona

Pesquera Crianza (D.O. Ribera del Duero) 4,50€ / persona

Beronia Crianza (D.O. Rioja) 0,50€ / persona

Remelluri Reserva (D.O.Rioja) 3,75€ / persona

MENÚ INFANTIL

Surtido de Ibéricos y fritos variados

Escalopines de ternera con patatas fritas

Tarta nupcial y tulipa de helados

Refrescos y Agua

Precio: 25,00 Euros



BARRA LIBRE y BAILE

Barra libre 2 Horas

Barra Libre primeras marcas: 15,00€ por persona

Barra Libre Reservas: 18,00€ por persona

Barra libre 3 Horas

Barra Libre primeras marcas: 22,00€ por persona

Barra Libre Reservas: 26,00€ por persona

Barra Libre Mojitos:

6,00€ por persona 2 horas

Copas unitarias:

Refrescos, cervezas y zumos: 3,00€ por persona

Combinados y licores: 6,50€ por persona

DJ para Baile

Podemos ofrecerles a partir de 475,00€, 2 horas de discomóvil, con posibilidad de ampliar por 175,00€ por hora suplementaria.

En caso de querer contratar el servicio por cuenta ajena, el hotel se vera obligado facturar 150,00€ debido a la legislación vigente en relación a los derechos de autor (SGAE)



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El IVA aplicado será el vigente en la fecha del banquete, en caso de cambio de IVA se aplicará el aumento directamente a los precios publicados

Duración máxima del Cocktail Abbadía de bienvenida: 45 minutos; y Cocktail Premium de 90 minutos. Celebración en lugar determinado por el hotel, en función de la climatología

La confirmación del número final de comensales y la composición del menú, se realizará al menos con 15 días de antelación. Asumiendo el hotel una variación de hasta 4 cubiertos máximo de no asistentes.

La contratación del banquete de boda implica la aceptación de responsabilidad de daños o desperfectos que por dolo o negligencia se pudieran producir en personas o cosas tanto por los novios como por los invitados.

RESERVAS

RESERVA DE FECHA: Para la confirmación de la reserva del salón y banquete es necesario tener firmadas las condiciones de contratación y haber hecho un depósito de 1000,00 € en concepto de garantía de reserva y anticipo a cuenta que se descontará del total de la factura final.



En caso de cancelación el hotel retendrá el mencionado depósito en concepto de indemnización.

PAGO FINAL: El último pago se realizará antes de tres días hábiles después del Evento, en efectivo o por transferencia bancaria.

Con una semana de antelación, se realizará un contrato donde se especificarán el número definitivo de comensales, el menú elegido y todos los servicios extras.

Cliente

Hotel Abba Fonseca