



**Hotel·Balneario**  
Valle del Jerte

*Celebraciones de  
Bodas*



# *...qué encontraréis...*

<i>Carta de Presentación</i>	<i>3</i>
<i>Salón de Banquetes</i>	<i>4</i>
<i>Nuestros Menús</i>	<i>5</i>
<i>Diversión</i>	<i>16</i>
<i>Un Añadido</i>	<i>17</i>
<i>El Jardín</i>	<i>18</i>
<i>La Elegancia</i>	<i>20</i>
<i>Para Regalar</i>	<i>21</i>
<i>Relajación</i>	<i>22</i>
<i>Descanso</i>	<i>25</i>
<i>Nuestras Condiciones</i>	<i>26</i>

# *..bienvenidos..*

*Estimados amigos:*

*En primer lugar, me gustaría daros la enhorabuena por vuestro próximo enlace y, así mismo, agradeceros la confianza depositada en el Hotel Balneario Valle del Jerte.*

*A continuación, os presentamos una serie de propuestas para que la celebración de vuestro boda con nosotros sea un día inolvidable y perdure en vuestra memoria para siempre.*

*En el Hotel Balneario Valle del Jerte pretendemos que vuestra capacidad de decisión no se reduzca a la elección del menú, sino que podáis personalizar al máximo el que seguro será el día más feliz de vuestra vida.*

*Tened en consideración que todo el equipo de profesionales del Hotel Balneario Valle del Jerte está a vuestra disposición para cualquier tipo de información o consulta que nos queráis realizar.*

*Gracias, una vez más, por confiar en nosotros.*

*Atentamente,*

*Juan J. Piñeiro*

*Director*

*Hotel Balneario Valle del Jerte*

# *...salón de banquetes...*

*En el Hotel Balneario Valle del Jerte contamos con unas instalaciones ideales para la realización de un evento de estas características.*

*El Salón de Banquetes es una Carpa Fija con capacidad para 450 comensales ubicada en un magnífico jardín en el cual podréis disfrutar con vuestros invitados del contacto con la naturaleza y de los bellísimos paisajes que el Valle del Jerte nos ofrece.*



*La Carpa está equipada con todas las comodidades tales como climatización, baños privados, medios audiovisuales...*

*Todos aquellos que decidáis casaros en el Hotel Balneario Valle del Jerte habréis elegido un lugar diferente y exclusivo, no deja indiferente, hará que vuestra boda sea recordada no sólo por vosotros, sino por todos los asistentes.*



# ...nuestros menús...

*Nuestro equipo de cocina pone a vuestra disposición una elaborada variedad de menús para que podáis adaptarlos a vuestros gustos y necesidades.*

*Todo los platos que presentamos están elaborados con productos de primera calidad en los que se mezcla la riqueza de la tradición culinaria de Extremadura con las nuevas tendencias gastronómicas para satisfacer todos los gustos y paladares.*

*Podéis plantearos la posibilidad de seleccionar un plato de un menú para cambiarlos por el de otro menú y hacer las combinaciones que más os gusten.*

*Si por cualquier motivo os interesa que en el menú se ofrezca algún plato que nosotros no os presentamos, siempre podéis comentarlo con nosotros e intentaremos satisfaceros en la medida de lo posible.*

## *El Menú incluye:*

*Cocktail de Bienvenida*

*Servicio del Banquete*

*Decoración floral centros de mesa estándar*

*Viaje de autobús ida y vuelta*

*Regalo Especial para los novios*

*Estancia en Suite Nupcial*



## *Cocktail Banquetes*

*...picoteo...*

*Surtido de Ibéricos*

*Surtido de Quesos*

*...nuestros aperitivos fríos...*

*Esqueixada de Bacalao*

*Rosa de Salmón y Queso*

*Salpicón de Marisco*

*Canapé de Anchoa y Meselina de*

*Piquillo*

*Zonongollo Extremeño*

*Paté de Ibérico al Oporto*

*Brandada de Merluza*

*\*\*Chupito de Melón con Jamón*



*...nuestros aperitivos calientes...*

*Quiche de Bacon y Queso*

*Surtido de Saladitos*

*Piruletas de Codorniz*

*Rollito de Espárragos Trigueros Jamón y*

*Confitura de Tomate*

*(Bebidas incluidas)*

## *Menú Banquetes 1*

*...para empezar...*

*Crema Ferrusalda con Virutas de Ibérico Crujiente*

*...del mar...*

*Salmón relleno de Mariscos Estofados en Salsa de Puerros y Gambas*

*...cambio de sabor...*

*Sorbete de Limón*

*...de la tierra...*

*Medallones de Salmón Ibérico con Salsa de Torta del Casar y Piquillos Confitados*

*...dulces...*

*Tarta Nupcial San Marcos con Tulipa de Helado*

*Precio 63 €*

## *Menú Banquetes 2*

*...para empezar...*

*Ensalada de Mango y Bogavante con salteado de Setas, dado de Foie y  
Vinagreta de Oporto*

*...del mar...*

*Zarzuela de Pescado y Mariscos*

*...cambio de sabor...*

*Sorbete de Limón*

*...de la tierra...*

*Pluma Ibérica Rellena de Parmentier al Romero Pimientos del Piquillo  
guarnecida con Verduritas de Temporada*

*...dulces...*

*Tarta Nupcial San Marcos con Tulipa de Helado*

*Precio 65 €*

## *Menú Banquetes 3*

*...para empezar...*

*Ensalada de Perdiz Escabechada con Verduritas, Foie y Vinagreta de Frambuesa*

*...del mar...*

*Lomo de Merluza en Salsa de Boletus y Colas de Langostino*

*...cambio de saber...*

*Sorbete de Limón*

*...de la tierra...*

*Confit de Pato con Salsa de Pupas de Corinto al aroma de Canela guarnecido con Pastel de Patata*

*...dulces...*

*Tarta Nupcial San Marcos con Tulipa de Helado*

*Precio 68 €*

## *Menú Banquetes 4*

*...para empezar...*

*Ensalada de Frutas y Colitas de Langostino con Salsa Chantilly y Glace Balsámico*

*...del mar...*

*Lomos de Dorada a la Bilbaina guarnecida con Patatitas al Vapor*

*...cambio de saber...*

*Sorbete de Limón*

*...de la tierra...*

*Cochinillo confitado al estilo tradicional con Patatas Panadera*

*...dulces...*

*Tarta Nupcial San Marcos con Tulipa de Helado*

*Precio 70 €*

## *Menú Banquetes 5*

*...para empezar...*

*Ensalada de Milhojas de Bacalao Confitado con Patata, Ali Oli Suave  
y Papel de Tomate*

*...del mar...*

*Suprema de Merluza en Salsa de Espárragos con Navajas de la Ría*

*...cambio de saber...*

*Sorbete de Limón*

*...de la tierra...*

*Solomillo de Ibérico Asado con Salsa de Miel de las Hurdes acompañando de Salteado de Verduritas*

*...dulces...*

*Tarta Nupcial San Marcos con Tulipa de Helado*

*Precio 72 €*

## *Menú Banquetes 6*

*...para empezar...*

*Bolsitas Crujientes de Queso y Gambas con Mermelada de Tomate*

*...del mar...*

*Supremas de Bacalao con Colitas de Gambas y Vieiras en Salsa Verde*

*...cambio de sabor...*

*Sorbete de Limón*

*...de la tierra...*

*Carri de Cordero Asado al estilo tradicional al Aroma de Romero*

*...dulces...*

*Tarta Nupcial San Marcos con Tulipa de Helado*

*Precio 75*

## *Menú Banquetes 7*

*...para empezar...*

*Crema de Nícoras guarnecida de Picada de Mariscos*

*...del mar...*

*Milhojas de Lubina rellenas de Ibéricos en Salsa Fina de Champiñón y  
Patatas Risoladas*

*...cambio de saber...*

*Sorbete de Limón*

*...de la tierra...*

*Tournedó de Ternera con Salsa de Pimientos del Piquillo y Patatas Pa-  
nadera*

*...dulces...*

*Tarta Nupcial San Marcos con Tulipa de Helado*

*Precio 76 €*

## *Menü Banquetes 8*

*...para empezar...*

*Canelones de Ahumados rellenos de Tártara de Marisco acompañada de Crujiente de Salsifis regados con Vinagreta de Tomate*

*...del mar...*

*Medallones de Rape en Salsa de Romesco con Langostinos y Mejillones*

*...cambio de saber...*

*Sorbete de Limón*

*...de la tierra...*

*Medallón de Solomillo de Ternera Relleno de Foie en Salsa de Uvas  
guarnecido con Pastel de Patata*

*...dulces...*

*Tarta Nupcial San Marcos con Tulipa de Helado*

*Precio 88 €*

## *Menú de Niños Banquetes*

*Primer Plato a elegir*

*Macarrones Boloñesa*

*Arroz a la Cubana con Salchichas*

*Entremeses Frios*

*Segundos Platos a elegir*

*Merluza Rebozada*

*Lomo Ibérico Asado*

*Solemillo Ibérico a la Plancha*

*Pechuga de Pello Empanada*

*Se acompañan de patatas fritas.*

*Precio 15 € i.v.a incluido*



## *Nuestra Bodega*

*Selección de vinos incluidos en el Menú*

### *Blancos*

<i>Gran Feudo Chivite Chardonay</i>	<i>D.O. Navarra</i>
<i>Albariño Pazo Sarantellos</i>	<i>D.O. Rias Baixas</i>
<i>Lar de Barros</i>	<i>D.O. Ribera del Guadiana</i>
<i>Viña Balmeri Sauvignon Blanc</i>	<i>D.O. Ribera del Guadiana</i>
<i>Señorio del Cid</i>	<i>D.O. Rueda</i>

### *Tintos*

<i>Care Tinto Joven</i>	<i>D.O. Cariñena</i>
<i>Viña Telena Crianza</i>	<i>D.O. Ribera del Guadiana</i>
<i>Frontera Merlot</i>	<i>Vino Chile</i>
<i>Viña Monty Crianza</i>	<i>D.O.C. Rioja</i>
<i>Martinez la Cuesta</i>	<i>D.O.C. Rioja</i>

### *Cavas*

<i>Cava Bonaval</i>	<i>Vino Espumoso</i>
<i>Lar de Plata Brut</i>	<i>D.O. Cava</i>
<i>Jaume Serra</i>	<i>D.O. Cava</i>



## *Nuestra Bodega*

### *Selección de vinos especiales*

#### *Blancos* 3.75 € por persona i.v.a. incluido

*Albariño Pazo de Barrantes 2006*

*D.O. Rias Baixas*

*León Beyer Riesling 2005*

*Vino de Francia*



#### *Tintos* 4.8 € por persona i.v.a. incluido

*Valtravieso Crianza 2004*

*D.O. Ribera del Duero*

*Conde Valdemar Reserva 2002*

*D.O.C. Rioja*

*Campillo Crianza 2002*

*D.O.C. Rioja*

*Lan Reserva 1999*

*D.O.C. Rioja*

*Viña Monty Reserva*

*D.O.C. Rioja*

#### *Cavas* 5.35 € por persona i.v.a. incluido

*Juve + Camps Brut Rose*

*Vino Espumoso*

*Juve + Camps Reserva de la Familia*

*D.O. Cava*

#### *Champagnes* 10.7 € por persona i.v.a. incluido

*Pommery Brut Royal*

*V.C.P.R.D. Champagne*

*Moët Chandon Brut Imperial*

*V.C.P.R.D. Champagne*

## *Nuestra Selección Especial*

### *Blanco*

*Albariño Pazo de Barrantes 2006*

*D.O. Rias Baixas*

### *Tinto*

*Viña Monty Reserva 2004*

*D.O.C. Rioja*

### *Cava*

*Juve & Camps Reserva de la Familia D.O. Cava*

*Precio 10 € por persona i.v.a. incluido*



## *Complementos Banquetes*

*...cambio de sabor...*

*Sorbete de Mango*

*Sorbete de Frambuesa*

*Sorbete de Fruta de la Pasión*

*Sorbete de Mandarina*

*Sorbete de Mora*

***Bajo Presupuesto***

*...nuestra propuesta de postres...*

*Tocinillo de Cielo con Trufa de Chocolate y Salsa de Tofe*

*Bomba de Mousse de Chocolate con Coulis de Frambuesa*

*Royal de Chocolate Crujiente de Crepe y Almendras Testadas con Salsa Tofe*

*Tarta de Limón con Bizcocho de Almendra y Merengue con Crema de Yegurt*

*Griego*

*Mousse de Té, Cremoso de Limón, Chocolate y Bizcocho bañado en Infusión de Té*

***Bajo Presupuesto***

*...aperitivos especiales para Cocotal...*

*Brocheta de Fruta y Pato al Aroma de Oporto*

*Bolsitas de Queso y Gambas*

*Huevos de Codorniz con Sobrasada*

*Coca de Verduras al Estilo Tradicional*

*Geminela de Tomate y Espuma de Queso y Albahaca*

*Chupito de Gazpacho de Pistacho*

*Chupito de Gazpacho de Sandía y Pimienta de Jamaica*

***Bajo Presupuesto***

## *...diversión...*

*Este año ponemos a vuestra disposición dos formas de organizar la barra y el baile para que podáis pasar un final de banquete inolvidable.*

*Opción A: Servicio de Barra Libre. 16 € por persona i.v.a. incluido*

*Opción B: Servicio de Barra por botellas. Se calculará un presupuesto en función de los invitados adultos con una serie de botellas que podrán combinarse. Todas las botellas enteras, sin abrir, se descontarán del precio total.*

*Todos los servicios llevan incluidos camareros y pinchadiscos*

*El servicio de Barra Libre durará 3 horas desde el momento en el que se de por abierta la Barra.*

## *Complementos Banquetes*

### *Recena Salada*

*Bocadito Vegetal*

*Bocadito Jamón con Tomate*

*Bocadito Queso Manchego*

*Bocadito de Ahumados*

*Precio 6 € i.v.a. incluido*



### *Recena Dulce*

*Fuente de Chocolate con Frutas y Bizcochos*

*Precio 7 € i.v.a. incluido*

*Precio Recena Completa 10 € i.v.a. incluido*

# ...un añadido...

## *Cortadores de jamón*

*Cabe la posibilidad de completar el Cocktail de Bienvenida con cortadores de jamón. Éstos son profesionales y productores de jamón con lo que la calidad está asegurada.*

*Un toque elegante para dar la bienvenida a todos nuestros invitados por todo lo alto. Además dará la posibilidad de degustar el producto estrella de la tierra a todos aquellos invitados que vengan de otros lugares*



*.Pida presupuesto en base a sus necesidades. Les facilitaremos y les aclararemos todas las dudas que le puedan surgir para la contratación de este servicio.*

# ...el jardín...

*La decoración floral es un elemento fundamental a la hora de resaltar los detalles de la celebración.*

*En ese sentido proponemos los siguientes detalles*

## *Decoración Mesas:*

### *Decoración Estándar*

*(incluida en el precio del menú)*



### *Decoración Extra*

*Bajo petición presupuesto*



### *Decoración Superior*

*Bajo petición presupuesto*



*\*\*Las fotografías propuestas son solamente ejemplos. Para la elección de los centros os asesorará la florista y elegiréis sobre catálogo.*

# ...el jardín...

## *Decoración Mesas:*

*Todos aquellos que decidáis realizar vuestro enlace en el espacio ajardinado que ponemos a vuestra disposición, podéis decorar esta zona eligiendo entre una gran variedad de diseños.*

*Algunos ejemplos son:*



*\*\*Las fotografías propuestas son solamente ejemplos. Para la elección de los centros es asesorará la florista y elegiréis sobre catálogo. Pida presupuesto.*

# ...la elegancia...

*Música para amenizar Ceremonia, Cocktail o comida*

*Trio o cuarteto de La Bella Música, grupo que nació en el año 2.000 y está formado por los profesores de la Orquesta Sinfónica de Extremadura.*

*Ceremonia Matrimonial*

*Trio – 500 euros i.v.a. incluido*

*Cuarteto – 600 euros i.v.a. incluido*

*Ceremonia Matrimonial más Cocktail hasta 1,5 horas*

*Trio – 750 euros i.v.a. incluido*

*Cuarteto – 850 euros i.v.a. incluido*

*Existe una gran variedad de temas a elegir que darán un ambiente cálido a la ceremonia o al Cocktail de Bienvenida.*

*Precios orientativos. Pedid presupuesto para adecuarlo a vuestras necesidades*



*...algo diferente...*

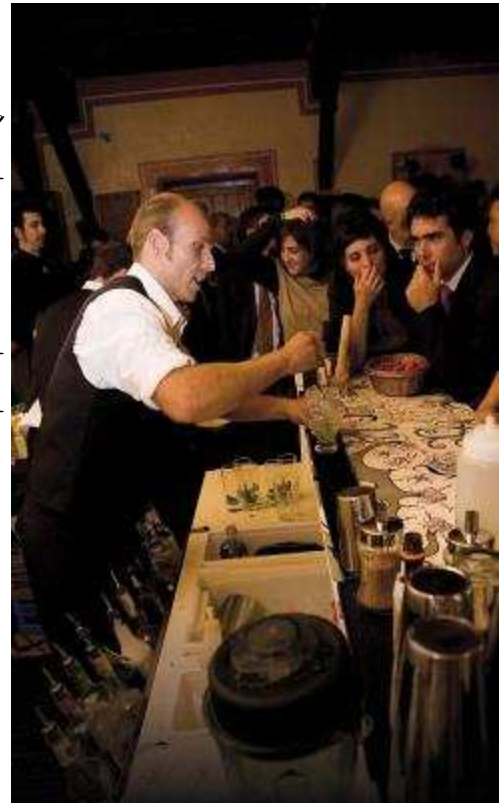
*Servicio de Coctelería para Barra Libre*

*Disfruta de un servicio diferente, una forma distinta de tomar unas copas, más divertida y refrescante.*

*Prueba la selección de cócteles que preparamos para ti, refrescantes Daiquiris, Piñas Coladas, Mojitos...*

*Sorpréndete y sorprende a tus invitados,*

*No dudes en pedirnos presupuesto*



# *...la buena mesa...*

## *Alquiler de Mantelería y Vajilla*

*Si quieres dar un toque especial al salón de banquetes, te proponemos que elijas entre una amplia selección de mantelería, vajilla y cristalería, acorde a tus gustos y expectativas.*

*Podrás dar un poco de color y originalidad a tu banquete, no dudes en pedirnos catálogo y presupuesto, estaremos encantados en mostrarte las diferentes opciones que te podemos plantear.*



# *...para regalar...*

*Para el 2009 os hemos propuesto una serie de promociones que no las debéis dejar pasar.*

*Productos exclusivos para regalar durante el banquete. Estuches de Cerezaterapia, un regalo exclusivo que sólo lo podéis encontrar en nuestro Balneario.*

*De 20 en adelante 10 % de descuento*

*De 50 en adelante 20 % de descuento*

*De 80 en adelante 50 % de descuento*

*Precio del Paquete Cerezaterapia 30 € i.v.a. incluido.*



*El Paquete Especial de Cerezaterapia está formado por Body Milk, Sales de Baño, Crema Hidratante y Jabón.*

# *...relajación...*

## *Para Ella*

### *Circuito Spa*

*Para empezar, te sugerimos que te sumerjas en las relajantes aguas de nuestro Spa. Efecto relajante inmediato que renueva cuerpo y alma.*



### *Tratamiento Floral (peeling + envoltura)*

*A continuación, te verás envuelta por las más sugerentes fragancias de la naturaleza que harán que tu piel se tonifique y elimine las impurezas, para que en ese día tan especial tu piel esté bella y tersa.*

### *Masaje Relajante Cereza*

*Disfrutarás de las más agradables sensaciones aromáticas a la vez que te drena e hidrata la piel.*

### *Presoterapia*

*Elimina la fatiga acumulada durante los últimos días.*

### *Oxigenación Facial*

*Limpia, oxigena y tonifica la piel. Purificación completa.*

*Precio 175 € i.o.a. incluido.*

# *...relajación...*

*Para Él*

## *Circuito Spa*

*Para empezar, te sugerimos que te sumerjas en las relajantes aguas de nuestro Spa. Efecto relajante inmediato que renueva cuerpo y alma.*

## *Dulces Sensaciones (peeling + envoltura)*

*Siente como tu piel se remineraliza y nutre con la hidratación que aporta el Chocolate Amargo.*



## *Masaje Relajante Total*

*Recupera tus energías sintiendo el poder revitalizante de las manos del terapeuta.*

## *Tratamiento Descontracturante*

*Una cálida sensación envolverá las zonas de tu cuerpo más afectadas por la fatiga.*

## *Tratamiento Facial Intensivo*

*Purifica tu piel con este tratamiento especial para hombres.*

*Precio 145 € i.v.a. incluido.*

# *...relajación...*

## *Especial Invitados*

*...y para los invitados un tratamiento especial...*

## *Circuito Spa*

*Para empezar, podéis sugerir a nuestros invitados que se sumerjan en las relajantes aguas de nuestro Spa. Efecto relajante inmediato que renueva cuerpo y alma.*

## *Envoltura Cocktail Refrescante*

*Podrán eliminar la fatiga del viaje. Además, para ellas efecto anticelulítico.*

## *Masaje Relajante*

*Percibe la sensación de recuperar el bienestar corporal.*

*Precio 80 € i.o.a. incluido.*



# *...descanso...*

## *Precio habitaciones para invitados*

*Ponemos a vuestra disposición las habitaciones del Hotel para que podáis alojar en ellas a los invitados que así lo deseen. En ellas podrán disfrutar de todas las comodidades que proporciona la estancia en un Hotel de 4 estrellas.*

- \* Hasta 10 Habitaciones 10 % de descuento en Alojamiento y Desayuno*
  - \* De 11 a 20 Habitaciones un 15 % de descuento en Alojamiento y Desayuno*
  - \* De 21 en adelante un 20 % de descuento en Alojamiento y Desayuno.*
- \*\*Consultar precios de habitaciones por temporada en Página Web*



## *..nuestras condiciones..*

*En la Junta de Extremadura existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser disparados en ningún caso.*

*Fumar está terminantemente prohibido en la sala.*

*Como confirmación de la reserva se solicitará un depósito de 600 euros. En caso de anulación posterior a la reserva y no realización del banquete, el depósito quedará en poder del Hotel Balneario Valle del Jerte en concepto de daños y perjuicios al haber tenido bloqueada la fecha.*

*El pago del banquete se realizará al contado o mediante transferencia bancaria en un plazo no superior a 5 días hábiles.*

*El número de invitados definitivo se dará 15 días antes de la celebración del evento. En esta fecha se firmará un contrato por ambas partes donde se detallarán número de comensales, sistema de barra, menú, hora de comienzo y precio del servicio. El protocolo de mesas se deberá traer una semana antes del acontecimiento.*

*El Hotel Balneario Valle del Jerte preparará menú para 10 comensales más de lo firmado. En caso de asistir, se cobrarán junto con los invitados firmados en el contrato. Cuando el número de asistentes sea menor al firmado, se cobrará por el número estipulado en el contrato.*

*Las habitaciones o tratamientos bloqueados para los invitados al evento se mantendrán hasta un mes antes de la fecha del evento. En caso de no confirmarse las reservas, las habitaciones y tratamientos quedarán a disposición del Hotel.*