



Hotel·Balneario
Valle del Jerte



Bienvenidos a vuestra boda



...qué encontraréis...

Índice General

Carta de Presentación	3
Salón de Banquetes	4
Nuestros Menús	5
Bodega	18
Diversión	20
Cortadores de Jamón	21
Recena	22
Decoración	23
Servicios Extras	25
Para regalar	27
Nuestro Balneario	28
Descanso	29
Promociones	30
Nuestras Condiciones	31

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



...bienvenidos...



...nuestro salón...

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 y cocina de elaboración y terminación propia.

El resto de instalaciones del Hotel Balneario Valle del Jerte también estarán a vuestra entera disposición. Contamos con 75 habitaciones en las que se podrán alojar todos vuestros invitados y familiares y también podréis disfrutar del Spa y Balneario, con sus piscinas y demás servicios.

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.

Los platos de cada uno de los menús propuestos en esta carpeta son totalmente intercambiables, es decir que podréis realizar tantas combinaciones de menú como platos haya disponibles.

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

El servicio de todos los platos elegidos para el banquete se realizará emplatado y con la misma decoración y montaje que elijáis en la prueba de menú.

Todos los precios de los menús y extras de banquete que encontrareis en esta carpeta son por persona e incluyen el IVA.

El precio de nuestros Menús incluye:

- Degustación de menús para su elección (gratuidad para 6 personas).
- Cóctel de Bienvenida durante 45 minutos.
- Servicio del Banquete.
- Menús vegetarianos y dietas especiales.
- Minutas y protocolos de invitados.
- Montaje mantelería "Estándar Balneario".
- Decoración floral de mesas de Banquetes "Estándar Balneario".
- Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores.
- La posibilidad de celebrar vuestra ceremonia civil en nuestras instalaciones.
- Viaje de autobús ida y vuelta.
- Paquetes de alojamiento especiales para invitados que deseen hospedarse en el Hotel.
- Regalo Especial para los novios.
- Gestión personalizada de cada pareja.
- Estancia en Suite Nupcial la noche de boda con nuestras mejores atenciones: Late Check Out, Fruta elaborada, Botella de Cava...
- Circuito Spa para dos personas en nuestro Balneario, a disfrutar después del evento.



Cóctel de Bienvenida

(incluido en el precio de nuestros menús)

...picoteo...

Selección de Ibéricos

Selección de Quesos

...nuestros aperitivos fríos...

Mini Tartaletas de Piquillos con Atún

Mini Cucuruchos de Pudding de Calabacín, Queso y Gambas

Cucharillas Japonesas de Salpicón de Ibéricos

Trufas de Queso

Pinchitos de Milhojas de Salmón Ahumado y Queso

Chupitos de Melón con Jamón

Chupitos de Crema Suave de Torta del Casar con Frutos Rojos

Chupitos de Salmorejo con Jamón Ibérico

Cake Pops de Sobrasada Ibérica y Queso Suave

Mini Napolitanas Saladas

...nuestros aperitivos calientes...

Piruletas de Codorniz

Samosas de Calamar, Coliflor y Ajos tiernos

Mini Croquetas de Torta del Casar con Jamón Ibérico

(Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza y Refrescos incluidos)



...la buena mesa...

Cóctel de Bienvenida Extra

Cortador de Jamón más Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura *

...picoteo...

Selección de Ibéricos

Selección de Quesos

...nuestros aperitivos fríos...

Brochetitas de Queso fresco y Anchoas

Tartaletas de Mousse de Trigueros y Salmón ahumado

Brandadas de Bacalao con coulis de Piquillo

Cake Pops de Sobrasada Ibérica y Queso

Mini Vol Au Vents de Mousse de Pato

Cucharillas Japonesas de Zorongollo

Chupitos de Foie y Cebolla caramelizada

Chupitos de Vichyssoise

Chupitos de Crema Suave de Torta del Casar con Frutos Rojos

Mallas de Hojaldre y Puerro

Mini Cucuruchos de Pudín de Calabacín, Queso y Gambas

...nuestros aperitivos calientes...

Steaks de Morcilla y Manzana reineta

Piruletas de Codorniz en adobo s de Pimentón

Bits de Solomillo y Mostaza

Mini Croquetas de Boletus

(Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza y Refrescos incluidos)

Precio 9 €. IVA Incluido.

* La cantidad de Cortadores de Jamón y Jamones variará en función del número de invitados:

Hasta 150 invitados adultos queda incluido en el precio del cóctel de bienvenida extra 1 Cortador de Jamón y 1 Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura.

De 151 invitados adultos a 250 invitados adultos queda incluido en el precio del cóctel de bienvenida extra 2 Cortadores de Jamón y 2 Jamones Ibéricos D.O. Dehesa de Extremadura.

De 251 invitados adultos en adelante queda incluido en el precio del cóctel de bienvenida extra 2 Cortadores de Jamón y 3 Jamones Ibéricos D.O. Dehesa de Extremadura



Menú "Todo Incluido"

Cóctel de Bienvenida Extra

Menú

...para empezar...

Ensalada de Bogavante y Queso Fresco con Nueces, Langostinos y Vinagreta de Miel

...del mar...

Salmón relleno de Mariscos estofado en Salsa de Puerros, Calabacín y Gambas

...cambio de sabor...

Sorbete de Mandarina

...de la tierra...

Paletilla de Cabrito asado al Romero con Patatas Panaderas

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho

...bodega...

Pazo Serantellos Albariño D.O. Rías Baixas Habla del Silencio D.O. Ribera del Guadiana
Sierra de Guadalupe D.O. Cava

Barra Libre durante 4 horas

Recena Mixta (Dulce + Salada)

Precio 120 €. IVA Incluido



...menús...



Menú 1

...para empezar...

Salmorejo Cordobés con Picada de Crujiente de Jamón y Huevo

...del mar...

Salmón relleno de Mariscos estofado en Salsa de Puerros, Calabacín y Gambas

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...de la tierra...

Pluma Ibérica rellena de Parmentier al Romero y Pimientos del Piquillo guarnecida con Verduritas de Temporada

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho

Precio 64 €. IVA Incluido

Menú 2

...para empezar...

Ensalada de Frutas y Colitas de Langostino con Salsa Chantilly y Glacé Balsámico

...del mar...

Lomo de Dorada con Salsa cremosa de Espinacas y Gambas

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...de la tierra...

Brocheta de Presa Ibérica y Champiñones con Salsa de Pedro Ximénez y Patatas Panaderas

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho

Precio 67 €. IVA Incluido



Menú 3

...para empezar...

Tomate relleno de Piña, Langostinos y Salmón marinado sobre Mezclum de Ensaladas y Vinagreta Francesa

...del mar...

Redondo de Lubina y Jamón Ibérico con albardado de Calabacín en Salsa fina de Champiñón y saquito de Verduritas

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...de la tierra...

Turbante de Solomillo Ibérico y Tocino curado con Salsa de Vino de Pitarra guarnecido con Patatas a lo pobre con refrito de Ajo

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho

Precio 70 €. IVA Incluido

Menú 4

...para empezar...

Pudin de Puerros, Gambas y Cabrarroca con Salsa Ali-Oli Suave

...del mar...

Suprema de Merluza en Salsa de Espárragos y Azafrán con Colitas de Langostino

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...de la tierra...

Carrilleras de Ternera confitadas al Vino Tinto sobre Parmentier Suave y Chalotas Glaseadas

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho

Precio 72 €. IVA Incluido



Menú 5

...para empezar...

Ensalada de Milhojas de Salmón Ahumado con Tártara de Langostino y base de Guacamole acompañada de Vinagreta de Mostaza Francesa Suave

...del mar...

Merluza rellena de Ibéricos en Salsa Americana con Aros de Cebolla Tirolesa

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...de la tierra...

Confit de Pato con Salsa de Frutos del Bosque sobre Compota de Manzana y Patatas Risoladas

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho

Precio 79 €. IVA Incluido

Menú 6

...para empezar...

Rollito relleno de Bacalao y Gambas sobre Salsa agrídulce de Pimiento del Piquillo

...del mar...

Lomo de Rodaballo en Salsa de Espumoso con Picada de Boletus y Gambas

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...de la tierra...

Cochinillo Confitado al estilo tradicional con Patatas Panaderas

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho

Precio 82 €. IVA Incluido

Menú 7

...para empezar...

Crema de Nécoras guarnecida con Picada de Mariscos

...del mar...

Brocheta de Rape, Langostino y Champiñón con Salsa Romesco y Verduras Asadas

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...de la tierra...

Medallón de Solomillo de Ternera con Salsa de Vino y Setas guarnecido con Tallarines al Ajo

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho

Precio 89 €. IVA Incluido

Menú 8

...para empezar...

Ensalada de Bogavante y Queso Fresco con Nueces, Langostinos y Vinagreta de Miel

...del mar...

Taquitos de Rape con Mejillones y Langostinos en Salsa Marinera

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...de la tierra...

Solomillo de Ternera relleno de Cebolla caramelizada y Foie o Queso del Casar albardado en Bacon en su propio jugo con Gratén de Patata

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho

Precio 93 €. IVA Incluido



Menú 9

...para empezar...

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

...del mar...

Suprema de Bacalao con Colitas de Gambas y Almejas en Salsa Verde

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...de la tierra...

Paletilla de Cabrito asado al Romero con Patatas Panaderas

...dulces...

Tarta Nupcial con Helado sobre base de Bizcocho



Precio 98 €. IVA Incluido

Menú Vegetariano

...para empezar...

Ensalada de Verduras y Pimientos Asados
con Vinagreta Tradicional

o

Espárragos Blancos con Vinagreta de
Verduras

...Segundo Plato...

Tallarines con Salteado de Verduritas y
Salsa de Soja

o

Alcachofas rebozadas en Salsa

...cambio de sabor...

Sorbete de Limón

...Tercer Plato...

Musaka de Berenjenas rellena de
Champiñones al Jerez en Salsa de Crema

o

Parrillada de Verduras

...dulces...

Macedonia de Frutas

o

Arroz con Leche de Soja

Menú Infantil

(plato único)

Plato 1

Combinado de Entremeses Fríos y
Calientes, Ensaladilla Rusa y Patatas Fritas

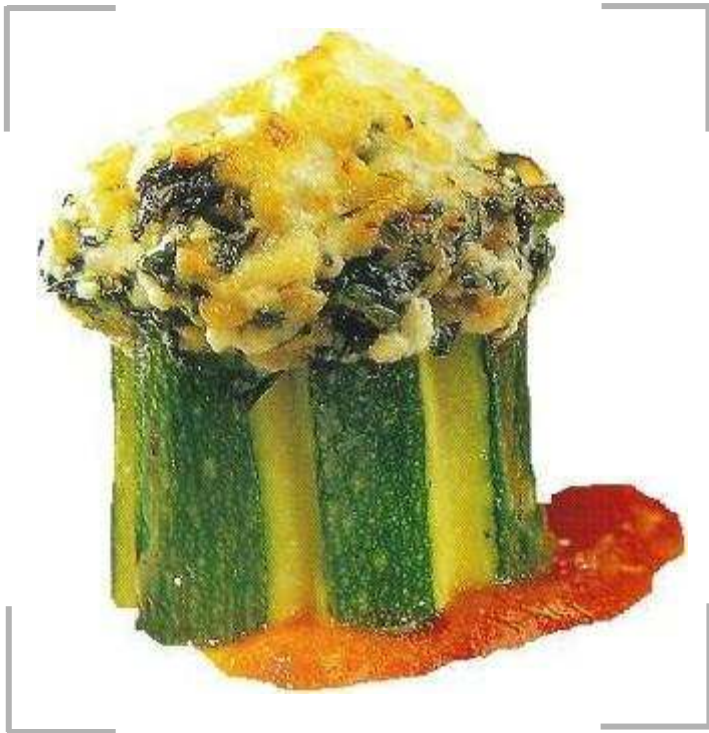
Plato 2

Combinado de Macarrones Boloñesa y
Patatas Fritas

A elegir con:

Pechuga de Pollo Empanada
Pechuga de Pollo a la Plancha
Lomo de Ibérico a la Plancha
Solomillo de Ibérico a la Plancha
Escalope de Ternera
Palitos de Merluza

Precio 15 € IVA incluido





...aperitivos especiales para Cóctel...

Brochetita de Piña y Pato caramelizado con Glace Balsámico

Tostitas de Bonito encebollado con Anchoas

Tartaleta de Tomate Dulce con Albahaca al Gratén de Torta

Minitosta de Paté Ibérico y Aceituna Negra

Tartaleta de Txangurro y Gambas

Hojita de Endivia con Mousse de Queso y Pimiento del Piquillo

Bajo Presupuesto

...cambio de sabor...

Sorbete de Mango

Sorbete de Manzana

Sorbete de Frambuesa

Sorbete de Mandarina

Cubito de Mojito

Bajo Presupuesto

...complementos banquete ...



Tartas Nupciales incluidas en el precio de nuestros menús:

Tarta San Marcos
Tarta San Marcos con Frutas
Tarta de Tiramisú
Tarta Selva Negra
Tarta de Hojaldre con Frutos del Bosque
Tarta de Hojaldre con Almendras

Sabores de Helados con base de Bizcocho incluidos en el precio de nuestros menús:

Helado de Galletas María
Helado de Galletas Oreo
Helado de Nata con Nueces
Helado de Stracciatella

...nuestra propuesta de postres...

Bomba de Mousse de Chocolate Puro sobre esponjoso Bizcocho de Chocolate con Coulis de Frambuesa acompañada de Helado sobre base de Bizcocho
Royal de Chocolate Crujiente de Crepe y Almendras Tostadas acompañado de Helado sobre base de Bizcocho
Bizcoho Genovesa con Mousse de Chocolate con Leche perfumado con Té Ceylán y un crujiente de Praliné acompañado de Helado sobre base de Bizcocho
Mousse de Cítricos con Corazón de Mango y Bizcocho de Aceite de Oliva decorado con Terciopelo de Chocolate y Gelatina de Frutos Rojos acompañado de Helado sobre base de Bizcocho
Mousse de Chocolate con Leche e Infusión de Café fuerte sobre Bizcocho de Chocolate acompañado de Helado sobre base de Bizcocho

Bajo Presupuesto



...nuestros vinos...

Bodega

(Vinos incluidos en el precio de nuestros menús)

Blancos

Antonio Barbadillo	Vino de la Tierra de Cádiz
Enate Chardonnay 234	D.O. Somontano
Señorío del Cid	D.O. Rueda
Pazo Serantellos Albariño	D.O. Rías Baixas
Gran Feudo Chivite	D.O. Navarra
Lar de Barros	D.O. Ribera del Guadiana
Attelea Blanco	D.O. Ribera del Guadiana

Tintos

Payva Crianza	D.O. Ribera del Guadiana
Attelea Crianza	D.O. Ribera del Guadiana
Habla del Silencio	D.O. Ribera del Guadiana
Viña Monty	D.O. Rioja
Martínez Lacuesta	D.O. Rioja
Protos Roble	D.O. Ribera del Duero
Yllera Crianza	V.T. Castilla y León

Cavas

Bonaval Brut	Vino de la Tierra de Extremadura D.O. Cava
Sierra de Guadalupe	Vino de la Tierra de Extremadura D.O. Cava
Jaume Serra	D.O. Penedés
Lar de Plata	Vino de la Tierra de Extremadura D.O. Cava



...vinos especiales...

Bodega

(Selección de Vinos Especiales con coste adicional)

Blancos

(2 € de suplemento sobre el precio del menú)

Dominio de Tares Godello	D.O. Bierzo
Marqués de Riscal	D.O. Rueda
Pazo Barrantes	D.O. Rías Baixas
Martín Codax	D.O. Rías Baixas
Gramona Mas Escorpí Chardonnay	D.O. Penedés

Tintos

(3 € de suplemento sobre el precio del menú)

Leyendas Crianza	D.O. Ribera del Guadiana
Callejo	D.O. Ribera del Duero
Emilio Moro Finca Resalso	D.O. Ribera del Duero
Matarromera Crianza	D.O. Ribera del Duero
Hito Cepa 21	D.O. Ribera del Duero
Beronia Reserva	D.O. Rioja
Marqués de Murieta	D.O. Rioja

Cavas

(3 € de suplemento sobre el precio del menú)

Agustí Torrelló Mata Brut Reserva	D.O. Cava
Juvé y Camps Brut	D.O. Cava



...la fiesta sigue ...

Barra Libre

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

En ambas opciones establecemos como base un mínimo de tres horas y un máximo de 6 horas

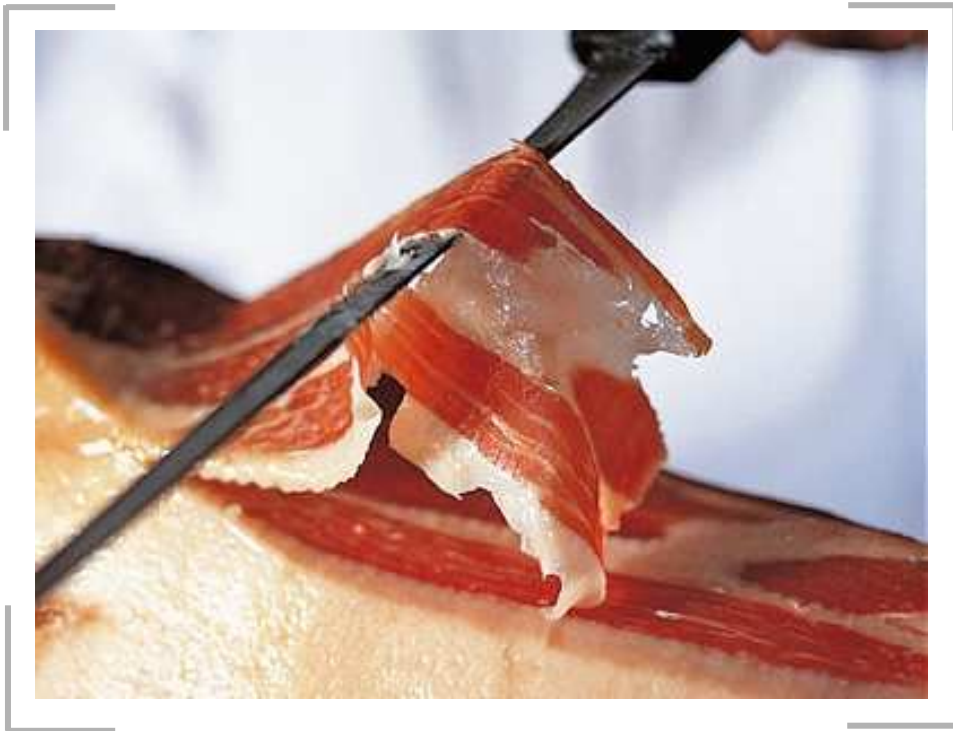
En cualquiera de las dos opciones incluye como cortesía del establecimiento el servicio de DJ.

Opción A:

- Servicio de Barra Libre 3 horas. 16 € por persona IVA. incluido.
- Suplemento de 1 hora bajo presupuesto.
- Suplemento de 2 horas bajo presupuesto.
- Suplemento de 3 horas bajo presupuesto.

Opción B:

Servicio de Barra por botellas. Se calculará un presupuesto en función de los invitados adultos y las horas establecidas de barra con una serie de botellas que podrán combinarse.



Cortadores de Jamón

Cabe la posibilidad de completar el Cóctel 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 vuestros invitados por todo lo alto. Darás la oportunidad de degustar el producto estrella de la tierra a todos aquellos invitados que vengan de otros lugares.

- * Servicio Cortador de Jamón 125 € por Jamón Cortado.
- * Servicio Cortador de Jamón más 1 Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura 500 €.
- * Servicio Cortador de Jamón más 2 Jamones Ibéricos D.O. Dehesa de Extremadura 950 €.
- * Servicio Cortador de Jamón más 3 Jamones Ibéricos D.O. Dehesa de Extremadura 1400 €.

**Los precios son aproximados. Podrían variar según el peso del Jamón. Precios calculados para jamones de 9 Kg

...un toque especial ...



...complementos fiesta ...

Recena Salada

Mini Hamburguesas de Presa Ibérica
Mini Panecillos de Torta del Casar y Jamón
Mini Panecillos de Morcilla y Manzana Asada
Mini Panecillos de Sobrasada Ibérica
Mini Panecillos de Pollo con Roquefort y Piña

Precio 6 € I.V.A. Incluido

Recena Dulce

“Realza tu boda con la dulzura del Chocolate”

El más rico Chocolate fundido, Frutas frescas, Divertidas Golosinas y deliciosos bocaditos que endulzarán e impactarán a cada uno de tus invitados haciendo de tu boda distinta a las demás.

Precio 7 € I.V.A. Incluido

Recena Mixta

(Dulce + Salada) 10 € I.V.A. Incluido

Recena Tradicional

Migas Extremeñas y Chocolate con Churros

Precio 6€ I.V.A. Incluido



...viste de color tu día ...

Decoración

La decoración floral es un elemento fundamental a la hora de resaltar los detalles de la celebración. En el Hotel Balneario Valle del Jerte os planteamos diversas opciones para dar ese toque de color que define y realza cada una de las mesas de tus invitados. Para tomar la decisión os proponemos que os dejéis aconsejar por el equipo de floristas que trabajan con nosotros; os darán ideas y propuestas adaptándose siempre a vuestras necesidades.

Tened en cuenta que ponemos a vuestra disposición un catálogo de centros que os puede servir como referencia, en el cual podréis encontrar propuestas para las siguientes cuestiones:

- Decoración del Salón estándar (incluida en el precio del menú)
- Decoración del Salón superior (bajo presupuesto)
- Decoración floral de Ceremonia Civil



Ceremonia Civil

Nuestro jardín es el emplazamiento ideal para celebrar vuestro enlace civil. Rodeados de naturaleza disfrutaréis con vuestra familia y amigos de una ceremonia inolvidable y totalmente personalizada y adaptada a vuestro gusto.

Las dependencias necesarias para el desarrollo de la ceremonia son Jardín exterior, en caso de que la climatología lo permita, o sala adaptada, en caso de necesitarla.

Además ponemos a vuestra disposición el montaje “Básico” de zona de ceremonias con los siguientes medios:

- 50 sillas vestidas con funda y lazo.
- Mesa presidencial.
- Atril de lectura.
- Alfombra roja.
- Equipo de microfonía con dos micrófonos.
- Equipo de sonido.

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



...sé diferente...

Música para Ceremonia, Cóctel o Banquete

Música clásica con cualquier formación, coros rocieros, grupos regionales, la tuna...

Proporciona un ambiente cálido a tu ceremonia o Cóctel de Bienvenida con grupos de profesionales encargados de crear el ambiente perfecto para que cada momento sea inolvidable.

Pedidnos presupuesto y contacto de los músicos que os interesen y ellos os ayudarán en vuestra propuesta de boda ideal.

Servicio de Coctelería durante la 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.



Alquiler de Mantelería

Si queréis dar un toque especial al salón de banquetes, os proponemos que elijáis entre una amplia selección de mantelería acorde a vuestro gustos y expectativas.

Podréis configurar y adaptar todo el montaje de mesas a y sillas a vuestro gusto y configurar un ambiente elegante y con estilo

Podréis dar un poco de color y originalidad a vuestro banquete, no dudéis en pedirnos catálogo y presupuesto, estaremos encantados de mostraros las diferentes opciones que se pueden plantear.

...mantelería a tu gusto...



Regalo para invitados

Sorprende a tus invitados y regala nuestro producto estrella; kit de Cerezaterapia compuesto por Body Milk, Sales de Baño, Crema Hidratante y Jabón de mano. Sólo lo podréis encontrar en nuestro Balneario y con un inmejorable descuento.

- De 20 en adelante 10 % de descuento a aplicar sobre el precio del kit.
- De 50 en adelante 20 % de descuento a aplicar sobre el precio del kit.
- De 80 en adelante 30 % de descuento a aplicar sobre el precio del kit.

Precio del Paquete Grande de Cerezaterapia (100ml) 20 € I.V.A. incluido.

Precio del Paquete Pequeño de Cerezaterapia (35 ml) 3 € I.V.A. incluido.

...regalos personalizados...

Paquetes especiales de tratamientos en nuestro Balneario

PAQUETE ESPECIAL PAREJAS

Masaje Duo durante 25 minutos

“Disfruta junto con tu pareja de agradables sensaciones aromáticas a la vez que hidratas tu piel”

+

Bañera Duo

+

Circuito Spa

“Siente un efecto relajante inmediato que recupera cuerpo y alma “

74 € por persona I.V.A. Incluido

PAQUETE ESPECIAL INVITADOS

Masaje Relajante durante 25 minutos

“Recupera energía con una de las mejores terapias antiestrés “

+

Circuito Spa

“Disfruta de nuestras relajantes aguas”

59 € por persona I.V.A. Incluido



...relájate...

Paquetes especiales de alojamiento 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.



...para descansar...

OFERTA ESPECIAL 1 NOCHE

Habitación doble

+

Desayuno tipo buffet

+

Acceso gratuito a nuestra piscina activa de
Balneario cada día

Temporada Alta: 59,5 € por persona

Temporada Media: 49,5 € por persona

Temporada Baja: 39,5 € por persona

OFERTA ESPECIAL 2 NOCHES

Habitación doble

+

Desayuno tipo buffet

+

Acceso gratuito a nuestra piscina activa de
Balneario cada día

Temporada Alta: 49,5 € por persona y día

Temporada Media: 39,5 € por persona y día

Temporada Baja: 29,5 € por persona y día

Temporada Alta 2012: 1/1, del 16/3 al 8/4; del 27/4 al 1/5; del 7/6 al 9/6; del 1/8 al 1/9; del 12/10 al 13/10; del 1/11 al 3/11; del 6/12 al 8/12; del 24/12 al 31/12.

Temporada Media 2012: Del 17/2 al 21/2; del 10/6 al 31/7; del 2/9 al 9/9.

Temporada Baja 2012: Resto de Fechas.

CONDICIONES PARA LA ESTANCIA DE INVITADOS:

- Precio media pensión por persona y día: 24 € (12 € niño)
- Precio pensión completa por persona y día: 40,50 € (20 € niño)
- Tanto el servicio de Desayuno como las Pensiones Alimenticias se ofrecen en Buffet Libre.
- Los menores de 12 años podrán hacer uso de una habitación doble con dos adultos en cama supletoria sin coste adicional. 1 Niño por habitación. En caso de ser 2 niños menores de 12 años la habitación deberá ser Junior Suite, con un suplemento de 35 € por noche por el segundo niño. El disfrute de la habitación Junior Suite tiene un suplemento de 49 € por noche sobre las ofertas del paquete.
- En caso de ser 3 adultos (se considera adulto a partir de 12 años) se deberán alojar en la habitación Junior Suite con un coste adicional de 50 € por noche por el tercer adulto más 49 € por noche por el disfrute de la misma; o bien optar por una distribución en dos habitaciones, siendo una de ellas de uso individual.
- 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.



...promociones...

Grandes Banquetes...

“No dejes de compartir tu día con todos tus seres queridos, cuantos más mejor...”

Si reservas tu boda en el Hotel Balneario Valle del Jerte y tus invitados adultos superan los 250, os aplicaremos un 10% de descuento en el precio establecido del menú para cualquier mes y día del año. Este descuento no afecta al resto de servicios como la barra libre o recena.

Cualquier día puede ser especial...

Si tu banquete se realiza de Domingo a Viernes, a excepción de días festivos, cualquier mes del año el Hotel aplicará un 15 % de descuento en el precio establecido del menú. Este descuento no afecta al resto de servicios como la barra libre o recena.

Aún hay más...

Si has decidido casarte cualquier día de la semana de los meses de Noviembre a Febrero, incluido festivos, además de un 15 % de descuento en el precio establecido del menú, te regalamos la Recena Mixta para el total de tus invitados adultos. No te lo pienses!

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 por haber tenido bloqueada la fecha.

En cuanto a la prueba del menú, el hotel invita a un número máximo de 6 personas para su degustación; en el caso de que acudan a dicha prueba más personas de las invitadas, se deberán abonar dichos cubiertos a precio del menú finalmente elegido. Dado el carácter gratuito de la prueba de menú, la Dirección del Hotel junto con los clientes, acordarán la fecha de dicha degustación en función de la disponibilidad del establecimiento.

Una vez realizada la prueba del menú, la aceptación del presupuesto se efectuará en los 20 días posteriores. En ese plazo se firmará el Contrato de Boda, donde se detallarán el menú elegido, sistema de barra libre, hora de comienzo y precio del servicio. La firma del contrato no conllevará ninguna entrega a cuenta por parte del cliente.

El número de invitados definitivo se firmará en un documento anexo al contrato de boda 15 días antes de la celebración del evento. El protocolo de mesas se deberá hacer llegar al hotel 7 días antes de la celebración del evento.

El pago del banquete se realizará al contado o mediante transferencia bancaria en un plazo no superior a 24 horas hábiles posteriores a la celebración del evento.

El Hotel Balneario Valle del Jerte preparará menús para 10 comensales más de los fijados 15 días antes de la celebración del evento. En caso de asistir, se cobrarán junto con los invitados acordados en el documento anexo al contrato. Cuando el número de asistentes sea menor al firmado, se cobrará por el número estipulado en dicho documento.

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.



...nuestras condiciones...



Hotel·Balneario

Valle del Jerte

eventos@balneariovalledeljerte.com

www.balneariovalledeljerte.com

927 633 000

Bienvenidos a vuestra boda