



Todo lo que necesitas para hacer que el día de la comunión de tu hijo sea especial e inolvidable

# COMUNIONES //

CATÁLOGO DE EVENTOS DE COMUNIÓN /// HOTEL BALNEARIO VALLE DEL JERTE

# HBVJ



# IN/ ÍNDICE

## 03

### BIENVENIDOS

Quiénes somos, qué te ofrecemos, nuestro compromiso de calidad y muchas cosas más.

## 05

### ESPACIO

Lugares diferentes y únicos...

## 07

### CALIDAD

Experiencia contrastada en organización de eventos.

## 09

### NUESTROS MENÚS

Aperitivos, menús, suplementos, postres,... El mejor banquete para tus invitados.



# 25

## **BODEGA**

Vinos blancos, tintos y cavas.  
En nuestra bodega encontrará la mejor selección de vinos.

# 27

## **COMPLEMENTOS**

Todo lo que hará que la comunión de tu hijo sea diferente.

# 33

## **ALOJAMIENTO**

Promociones especiales pensadas para vosotros, vuestros amigos y familiares.

# 36

## **CONDICIONES**

Nuestras condiciones generales. Ya verás lo sencillas que son ...!



# B

## 01/ BIENVENIDOS

Para un día tan especial 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 nos lo podéis comentar e intentaremos satisfaceros en la medida de lo posible.

Todos los precios de los menús y extras de banquete que encontraréis en este dossier son por persona e incluyen el IVA.





## 02/

## ESPACIO

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

Nuestros salones están ubicados 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. Todos ellos equipados con todas las comodidades, tales como climatización, baños privados 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 vuestros invitados y familiares. También podréis disfrutar del Balneario con sus piscinas y demás servicios.

Todos aquellos que optéis por el Hotel Balneario Valle del Jerte habréis elegido un lugar diferente y exclusivo, no dejará indiferente y hará que la comunión de vuestro hijo sea recordada no sólo por vosotros, sino por todos vuestros invitados.





# 03/ CALIDAD

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

El equipo del Hotel Balneario Valle del Jerte se ha convertido en una pequeña familia donde cada elemento cuida del otro. Podemos presumir del equipo del hotel, humano y profesional, con el que contamos y de ver como cada día compartimos muchas horas de intenso trabajo con un único objetivo, ser cada día mejor en todos los aspectos y ayudar al cliente en todas sus propuestas culinarias.

Gracias por confiar en nosotros.

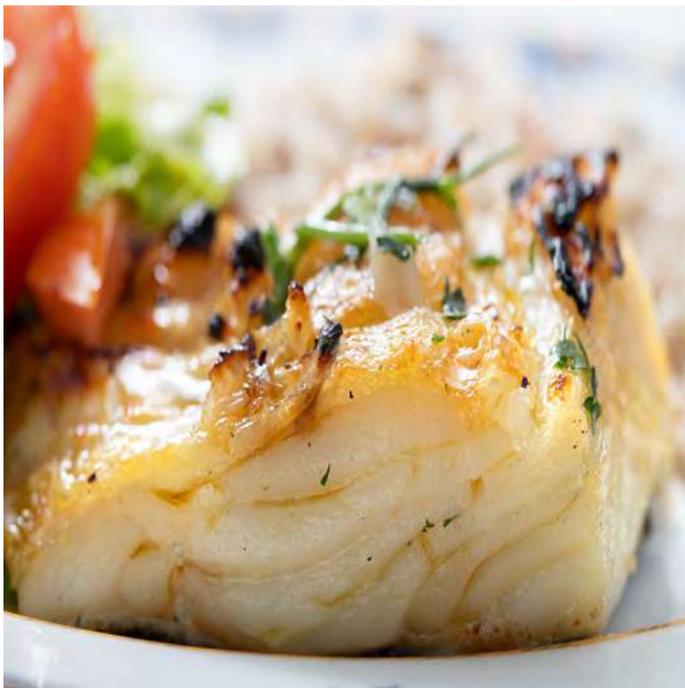




# 04/ NUESTROS MENÚS

**El precio de nuestros menús incluye:**

- Servicio del Banquete.
- Minutas y protocolos de invitados.
- Menús adaptados a alergias, intolerancias y dietas especiales.
- Montaje mantelería “Estándar Balneario”.
- Decoración centros de mesas de Banquetes “Estándar Balneario”.
- Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores.
- Paquetes de alojamiento especiales para invitados que deseen hospedarse en el Hotel.
- Regalo Especial para los padres y sus hijos.
- Gestión personalizada de cada evento.





# [C01]

## CÓCTEL ESTÁNDAR

### // Nuestros aperitivos fríos

Mini hojaldritos de pesto con albahaca  
Mini pizzas al perejil  
Mini lazos de queso  
Mini conchas con mousse de jamón  
Mini vol au vents de tártara de atún  
Trufas de queso con rebozado de frutos secos  
Tapitas de ensaladilla de langostino  
Pinchitos de milhoja de salmón ahumado y queso  
Chupito de ricota, compota de manzana verde y frutos seco  
Chupito de salmorejo de cereza

### // Nuestros aperitivos calientes

Steaks de pollo  
Mini croquetas de jamón ibérico  
Bomba de queso manchego

(Agua, vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos incluidos)

**PRECIO//10€**

# [C02]

## CÓCTEL ESPECIAL

### // Picoteo

Selección de ibéricos  
Selección de quesos

### // Nuestros aperitivos fríos

Bombón de foie con frutos secos  
Brochetitas de queso fresco y anchoas  
Mousse de trigueros y salmón ahumado  
Cake pops de pollo y chocolate blanco  
Cucharitas de ceviche de merluza con cebolla roja  
Mini vol au vents de mousse de pato  
Cucharillas de zorongollo  
Chupito de gazpacho de setas  
Chupitos de ricotta, compota de manzana verde y frutos secos  
Vasito de Vichyssoise con crujiente de jamón  
Tartaleta de tomates asados y aceituna negra  
Tartaleta de queso fondue

### // Nuestros aperitivos calientes

Steks de morcilla y manzana reineta  
Crujientes de langostino  
Crujiente de pollo al curry  
Croquetas de rabo de toro

(Agua, vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos incluidos)

**PRECIO//15€**

Cócteles únicamente combinables con menús. No válidos para servicio de recena.



N

Nadie sabe donde vive,  
nadie en la casa lo vió,  
pero todos escuchamos  
al sapito Glo-glo-glo

¿Vivirá en la chimenea?  
¿Dónde diablos se escondió?  
¿Dónde canta cuando llueve  
el sapito Glo-glo-glo?

¿Vive acaso en la azotea?  
¿Se ha metido en un rincón?  
¿Está debajo de la cama?  
¿Vive oculto en una flor?

Nadie sabe donde vive, nadie  
en la casa lo vió, pero todos  
escuchamos cuando llueve  
Glo-glo-glo

**José Sebastián Tallón**  
*"El sapito Glo glo glo"*

“

# [M01]

GRIMM

## // Para compartir

Croquetas caseras de ibéricos y marisco

Tartar de salmón con aliño de mango

## // Del mar

Atún marinado en mostaza, parmentier de cebolla morada y salteado de piña especiada

## // De la tierra

Pularda asada y deshuesada sobre manzana salteada

## // Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

## // Bodega

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 39€**

# [M02]

DUMAS

## // Para compartir

Ensalada de frutas y collitas de gambas con salsa chantilly y glacé balsámico.

Pulpo a Feira y pimentón de la Vera

## // Del mar

Dorada en salsa de mantequilla y cítricos con rodaja de patata asada

## // De la tierra

Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto sobre parmentier y cebolla francesa glaseada

## // Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

## // Bodega

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 41€**



Y/

Yo conocí siendo niño,  
la alegría de dar vueltas  
un corcel colorado,  
en una noche de fiesta.

En el aire polvoriento  
chispeaban las candelas,  
y la noche azul ardía  
sembrada de estrellas.

¡Alegrías infantiles  
que cuestan una moneda  
de cobre, lindos pegasos,  
caballitos de madera!

**Antonio Machado**  
*“Pegasos lindos pegasos”*

”

## [M03] ANDERSEN

### // Para compartir

Ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado, queso San Simón y vinagreta de cítricos  
Langostinos asados en su jugo

### // Del mar

Pulpo braseado con rodaja de patata al mojo verde y aceite de pimentón de la Vera

### // De la tierra

Magret de pato asado en su jugo con chutney de naranja y timbal de setas

### // Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

### // Bodega

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 43€**

## [M04] PETER PAN

### // Para compartir

Ensalada de pulpo y langostinos con aliño de vinagreta marinera  
Foie caliente con confitura de temporada

### // Del mar

Suprema de salmón, cebolla confitada y mayonesa de tomate seco

### // De la tierra

Taco de presa ibérica con reducción de vino tinto y tatin de tomate

### // Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

### // Bodega

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 45€**



La Tarara, sí;  
la Tarara, no;  
la Tarara, niña,  
que la he visto yo.

Lleva la Tarara  
un vestido verde  
lleno de volantes  
y de cascabeles

La Tarara, sí;  
la tarara, no;  
la Tarara, niña,  
que la he visto yo.

Luce mi Tarara  
su cola de seda  
sobre las retamas  
y la hierbabuena.

Ay, Tarara loca.  
Mueve la cintura  
para los muchachos  
de las aceitunas.

**Federico García Lorca**  
“La Tarara”



# [M05]

HANSEL Y  
GRETEL

**// Para compartir**

Torta del Casar gratinada  
Baos de cerdo ibérico desmigado

**// Del mar**

Corvina a la Bilbaina con patata revolcona y champiñones

**// De la tierra**

Solomillo ibérico a baja temperatura con salsa de ostras y patata rustida

**// Dulce**

Tarta de Celebración con helado o postre especial

**// Bodega**

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 47€**

# [M06]

PULGARCITO

**// Para compartir**

Sardina ahumada de Vilagarcía con vinagreta de tomate  
Tabla de ibéricos D.O. y quesos Extremeños

**// Del mar**

Milhojas de lubina, jamón ibérico y calabacín con setas de temporada y salsa de puerro

**// De la tierra**

Medallón de pluma Ibérica con salsa de manzana y gratén de patata

**// Dulce**

Tarta de Celebración con helado o postre especial

**// Bodega**

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 50€**

# [M07] EL FLAUTISTA DE HAMELÍN

## // Para compartir

Ensalada de rulo de cabra, jamón ibérico y pipas de calabaza con vinagreta de nuez  
Selección de ibéricos D.O.

## // Del mar

Suprema de merluza en salsa de espárragos y azafrán con colitas de langostino

## // De la tierra

Cochinillo confitado al estilo tradicional con patatas panadera

## // Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

## // Bodega

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 54€**



# [M08] PINOCHO

## // Para compartir

Paquetitos de confit de pato con salsa trufada de patata y puerro.  
Chipirones rellenos de marisco.

## // Del mar

Lomo de rodaballo, verduras asadas y crema de coliflor y boletus

## // De la tierra

Entrecote de vaca con patatas al montón

## // Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

## // Bodega

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 58€**



# [M09]

## EL GATO CON BOTAS

### /// Para compartir

Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura

### // Del mar

Taco de bacalao confitado con humus y salsa de choricero

### // De la tierra

Solomillo de ternera y foie con nido de patata relleno de verduritas

### // Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

### // Bodega

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 60€**

# [M10]

## CAPERUCITA ROJA

### // Para empezar

Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo de codorniz

### // Del mar

Redondo de rape y panceta ibérica, crema de boniato y salsa de marisco al curry

### // De la tierra

Asado de cordero tradicional con patata trufada

### // Dulce

Tarta de Celebración con helado o postre especial

### // Bodega

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 64€**



# C/

Don Pato y don Pito  
dan un paseíto.  
-¡Qué suerte, don Pito,  
me encontré este güíto!  
Y los dos le quiere  
y los dos se hieren.  
Y todos se extrañan  
de ver que regañan.  
Y mientras se zumban,  
bailando la rumba...  
Viene el dueño, otro patito,  
y éste se lleva su güíto.  
¡No discutid, muchachitos,  
no discutid por un güíto,  
para que nunca os suceda,  
lo que a don Pato y don Pito!

**Gloria Fuertes**  
*“Don Pato y Don Pito”*



”

# [Mvegetariano]

## VERDE, QUE TE QUIERO VERDE

### MENÚ VEGETARIANO/VEGANO

#### // Entrantes (a elegir)

Ensalada de verduras y pimientos asados con vinagreta tradicional  
Espárragos blancos con vinagreta de verduras

#### // Primer plato (a elegir)

Tallarines salteados con setas y salsa pesto  
Parrillada de verduras

#### // Segundo plato (a elegir)

Musaka de berenjenas rellenas de champiñones al Jerez en salsa de crema  
Hamburguesa de seitán con aros de cebolla, salsa de mostaza y patata asada

#### // Dulce (a elegir)

Macedonia de frutas naturales  
Arroz con leche de almendras

#### // Bodega

A elegir de nuestra carta

**PRECIO// 49€**

La elección del menú de niños o el menú vegano debe ser la misma para todas las personas, excepto posibles alergias o intolerancias.

# [Minfantil]

## TE QUIERO, PEQUEÑ@

### // PLATO ÚNICO = PLATO + PRINCIPAL

#### // Plato 1

Combinado de entremeses fríos, calientes y patatas fritas +

#### // Plato 2

Combinado de pizza y patatas fritas +:

#### // Plato 3

Combinado de nuggets de pollo y patatas fritas +

#### // Plato 4

Combinado de macarrones con tomate y patatas fritas +

#### // Plato 5

Combinado de arroz con tomate y ensalada+

#### + PRINCIPAL

- Pechuga de pollo empanada o a la plancha
- Lomo de ibérico a la plancha
- Solomillo de ibérico a la plancha
- Hamburguesa de ternera con queso
- Palitos de merluza
- Perrito caliente
- Albóndigas
- Alitas de pollo

#### // Dulce

Tarta Celebración con helado o postre especial

(Agua, Refrescos y Zumos incluidos)

**PRECIO// 18€**

# L/

La pata mete la pata  
La pata desplumada,  
cua, cua, cua,  
como es patosa,  
cua, cua, cua,  
ha metido la pata,  
cua, cua, cua,  
en una poza.

-¡Grua!, ¡grua!, ¡grua!  
En la poza había un Cerdito  
vívito y guarreando,  
con el barro de la poza,  
el cerdito jugando.

El cerdito le dijo:  
-Saca la pata,  
pata hermosa.  
Y la pata patera  
le dio una rosa.

Por la granja pasean  
comiendo higos.  
¡El cerdito y la pata  
se han hecho amigos!

**Gloria Fuertes**  
“La Pata mete la pata”



# [T01]

## // NUESTRAS TARTAS CLÁSICAS

**Tartas celebración incluidas en el precio de nuestros menús**

Tarta San Marcos  
Tarta San Marcos con frutas  
Tarta tiramisú  
Tarta selva negra  
Tarta de hojaldre con almendras  
Tarta de hojaldre con frutos del bosque  
Tarta mousse de fresas con nata  
Tarta de chocolate blanco  
Tarta de queso y frutos rojos

# [H01]

## //NUESTROS HELADOS

**Incluidos en el precio de nuestros menús con tartas clásicas.**

**En caso de desear acompañar su postre especial con nuestros helados supone un suplemento bajo presupuesto.**

Helado de crema de mandarina  
Helado de crema de yogur con frutos del bosque  
Helado de crema de higo con chocolate  
Helado de crema de chocolate con bizcocho brownie

# [P01]

## // SELECCIÓN DE POSTRES

**Postres especiales incluidos en el precio de nuestros menús**

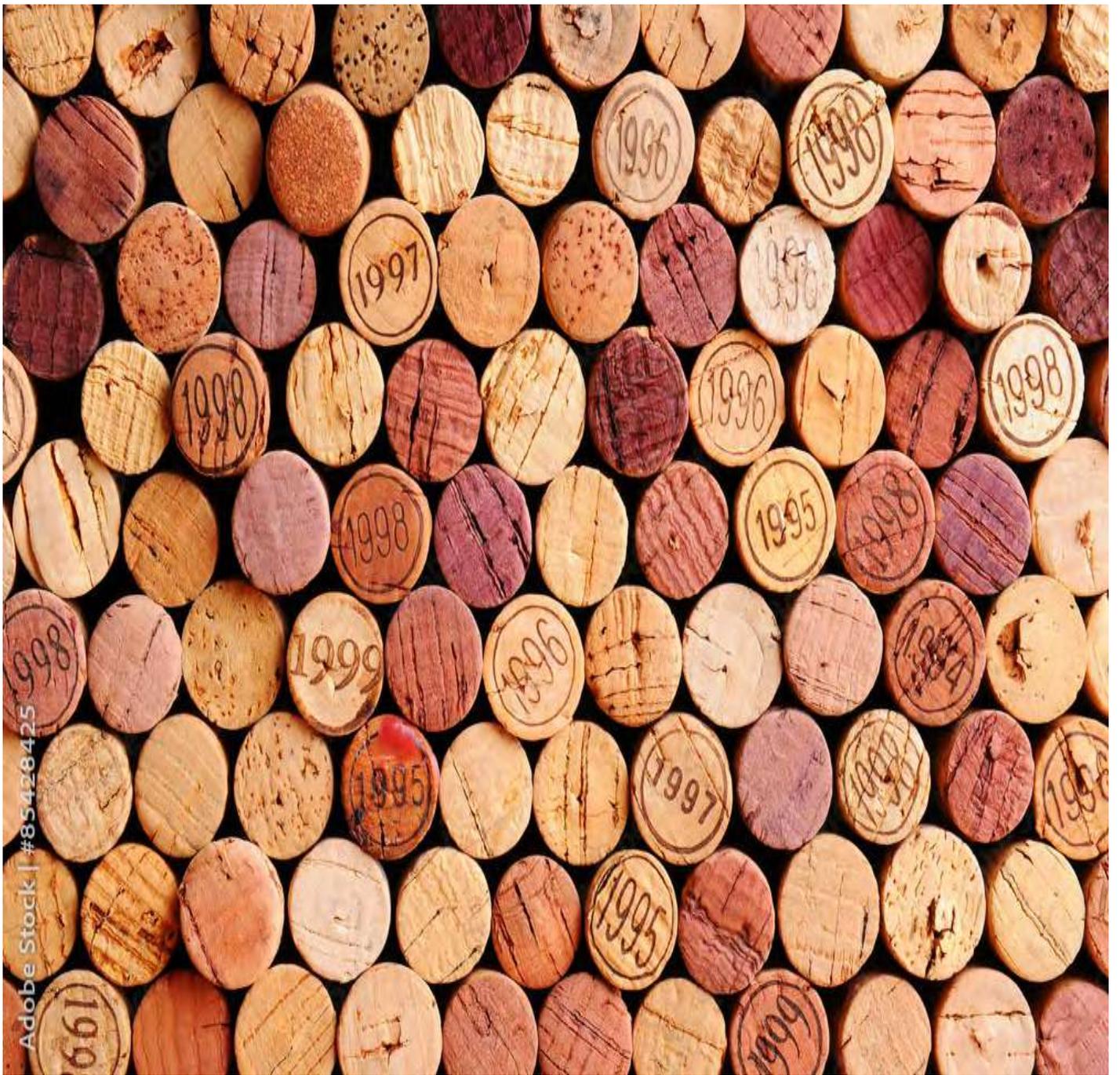
Crepe de Ferrero sobre bizcocho de cacao  
Tartín de galleta y kinder  
Tarrito de chocolate en tres texturas  
Tarrito de helado de tocino de cielo, nata y nueces  
Sable de limón y merengue  
Pastel Capuccino  
Cheese cake con mermelada de higo  
Pionono de dulce de leche  
Vasito de té verde con limón  
Tartaleta de galleta con lemon curd, merengue tostado y limonchelo  
Bizcocho especiado con hojaldre, toffee y chocolate blanco

# [S01]

## // SORBETES

Sorbete de Mango  
Sorbete de Gin Tonic  
Sorbete de Manzana  
Sorbete de Cereza  
Sorbete de Mandarina  
Sorbete de Mojito  
Sorbete de Limón  
Sorbete de Piña  
Sorbete de Maracuyá  
Sorbete de Frambuesa  
Sorbete de Piña Colada  
Sorbete de Limón y Jengibre  
Sorbete de Naranja

PRECIO: 2€



Adobe Stock | #85428425



Vinos incluidos en los precios de nuestros menús

### // Blancos

Meliior Verdejo	D.O. Rueda
Meliior Sauvignon Blanc	D.O. Rueda
Erre de Herrero Verdejo	D.O. Rueda
Castelo de Medina Verdejo	D.O. Rueda
Cuatro Rayas Verdejo	D.O. Rueda
Marieta	D.O. Rías Baixas
Joaquin Rebolledo	D.O. Valdeorras
3404 Blanco / Rosado	D.O. Somontano
Yllera 5.5 Frizzante	V.T. Castilla y León
Barbadillo VI Cool Frizzante	V.T. Cadíz
Carlos Plaza	V.T. Extremadura
Primavera Chardonnay Tiara	V.T. Extremadura

### // Tintos

Pradorey Roble Origen	D.O. Ribera del Duero
Protos Roble	D.O. Ribera del Duero
Ricardo Dumas Roble	D.O. Ribera del Duero
Edulis de Altanza	D.O. Ca. Rioja
Mitarte la Secreta	D.O. Ca. Rioja
Dehesa de la granja	V.T. Castilla León
El Marciano	V.T. Castilla León
Laya	D.O. Almansa
Señorío de Lazan	D.O. Somontano
Gotas de Habla	V.T. Extremadura
Palacio Quemado Crianza	V.T. Extremadura
Viña Puebla 12 meses en barrica	D.O. Ribera del Guadiana

### // Cavas

Terra Eva Brut Nature	D.O. Cava-Extremadura
Terra Eva Semiseco	D.O. Cava-Extremadura
Viña Romale Brut Rosado	D.O. Cava-Extremadura

# [BL1]

## BARRA LIBRE

### // Opción A:

Abrimos una cuenta a su nombre y les entregamos varias tarjetas identificativas que cada comensal debe mostrar en el momento de pedir su consumición. Estas consumiciones se cargan directamente a su cuenta.

Precio bebidas:

**Combinados estándar // 5€**

**Refrescos // 2€**

### // Opción B:

Compre sus tickets y sepa con antelación cuanto se va a gastar.

Compra mínima 20 tickets combinados y 20 tickets de refrescos.

Precio tickets:

**Combinados estándar // 5€**

**Refrescos // 2€**

No se admiten devoluciones.

En caso de contratar la opción B se podrá ampliar la compra de tickets de manera previa o durante el transcurso de la barra libre, siempre en tramos de 20 tickets de combinados o de 20 tickets de refrescos.

# [SO1]

## SONIDO Y ANIMACIÓN

### // ALQUILER DE EQUIPO DE SONIDO

Mesa de mezclas + altavoz.

Reproductor de música y listado de reproducción aportado por el cliente.

Precio equipo 3 horas // 180€

### // EQUIPO DE SONIDO + DJ

Precio por 3 horas // 380€

Precio por 4 horas // 460€

Este establecimiento cumple con los derechos de autores, artistas, intérpretes o ejecutantes y derechos Intelectuales (SGAE) de obligado cumplimiento.

En caso de no optar por ninguna de las dos opciones de barra libre los precios de bebidas serán los habituales de venta al público.



[FIESTA]



# [EC1]

## EXTRAS PARA TU CÓCTEL DE BIENVENIDA

### // Nuestra selección de quesos extremeños (BUFFET DEMOSTRACIÓN)

Queso curado de oveja  
Queso semicurado de cabra  
Queso de cabra a las finas hierbas  
Queso de los Ibores  
Queso Torta del Casar

Todos ellos acompañados por Mermeladas del Valle del Jerte y amplia selección de Panecillos y Frutos secos

**PRECIO// 7€**

### // Nuestro puesto de tortilla de patatas

La clásica (por supuesto con cebolla)  
La paisana  
Con setas  
Con bacalao  
La rellena de jamón y queso

Acompañadas de selección de Panecillos variados

**PRECIO// 6€**

### // Nuestro rincón de empanadas

De carne  
De bacalao con pasas  
De xoubas  
De verduras

**PRECIO// 9€**

### // 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.

### // D.O. Dehesa de Extremadura

- Cortador de jamón + jamón ibérico: 725€

### // D.O. Guijuelo

- Cortador de jamón + jamón ibérico: 490€



# [RO1]

## RECENAS

### TAPAS Y RACIONES

#### ...comer...

Selección de Ibéricos  
(Lomo, Salchichón y Chorizo)  
Selección de Quesos  
Bocaditos de Tortilla de Patata rellena  
Palomas de Ensaladilla Rusa  
Croqueta de rabo de toro  
Magro estofado  
Prueba de ibérico  
Choricillos en salsa de vino de pitarra

#### ...dulce...

Minipastelitos surtidos

#### ...para los más pequeños...

Pizzas caseras en horno pizzeria, patatas fritas  
y Snacks variados

#### ...bebida...

(Exclusivamente durante el servicio de recena  
Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos y  
agua.

**Precio // 18€**

### TIPO COCTEL

#### // Picoteo

Selección de ibéricos  
Selección de quesos

#### // Nuestros aperitivos fríos

Pastita de mouse de foie de pato  
Tartaleta de pastel de Cabracho  
Cucharita de tártara de anchoas  
Parmentier de cebolla caramelizada y torreznillo  
Bocadito de lomo de atún de Huelva y  
pimientos del piquillo  
Cake pops de foie y chocolate blanco  
Trufas de Cabrales  
Vasito de pollo escabechado  
Mini cucuruchos de carrillera ibérica y patata  
trufada  
Tartaleta de humus de guacamole y queso  
feta  
Tartaleta de bacalao  
Chupito de Salmorejo Extremeño  
Vasito de Humus tradicional con su regaña

#### // Nuestros aperitivos calientes

Minicroquetas de boletus del Jerte  
Bolsita de carrillera de vaca  
Minicroquetas de torta del casar  
Steaks de morcilla de Kiko y manzana reineta  
Saquito de jamón ibérico

#### ...bebida...

(Exclusivamente durante el servicio de recena  
Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos y  
agua.

**Precio // 22€**



# [R02]

## RECENAS

### // Recena salada

Mini hamburguesas de presa ibérica con queso Gouda

Mini panecillos de rabo de toro con mayonesa de su jugo

Mini wrap de pollo al curry

Mini wrap de salmón y alcaparras

Mini sandwiches de tomate fresco, col lombarda y huevo cocido

Acompañados de patatas fritas y encurtidos

**PRECIO// 9€ (1 unidad de cada tipo por persona )**

### // Selección de pizzas artesanas

Piccolo: jamón york, bacon y extra de queso

Barbacoa: salsa barbacoa, pollo marinado y cebolla

Campera: pollo champiñón, maíz y aceituna verde

Bambino: salchichas, ternera y extra de queso

**PRECIO// 8€ (2 porciones por persona)**

### // Recena dulce

"Realza tu comunión 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 comunión distinta a las demás.

**PRECIO// 8€**

### // Recena casera

Rosetas con miel, huesillos, perrunillas y vino dulce. Haz un guiño a tus raíces y endulza a tus invitados con los sabores más tradicionales.

**PRECIO// 5€**

### // Rincón de donuts, cookies y cupcakes

Divertidos cupcakes, donuts de chocolate, de fresa, rellenos, cookies de frambuesa..., la merienda preferida de toda la familia.

**PRECIO// 8€**

### // Carrito de helados artesanos

Sorprende a tus invitados con el producto más dulce y fresco para los días más calurosos del año

Nuestros sabores: Cookies and cream, yogurt con frutos del bosque, nata con nueces, brownie y tiramisú.

Todos ellos acompañados de divertidas coberturas y siropes.

**PRECIO// 7€**

### // Rincón de tartas

La de chocolate

La de zanahoria

La de manzana

**PRECIO// 6€ (1 ración de cada tipo por persona)**

### // Candy bar

Disfruta de un buffet con una gran variedad de gomitas, chocolates, snacks, galletas y caramelos, que darán a tu día un toque de color y dulzura.

**PRECIO// 3€**

Para el servicio de todas nuestras recenas se requiere de una contratación mínima de 20 comensales. No se admitirán recenas, ni productos aportados por el cliente.



# [PE02]

## PAQUETES ESPECIALES DE ALOJAMIENTO

Ponemos a vuestra disposición las habitaciones del Hotel para que podáis alojar en ellas a los invitados que así lo deseen. Podrán disfrutar de todas las comodidades y la calidad que proporciona la estancia en un Hotel/ Balneario de 4 estrellas.

### // Oferta especial 1 noche

Habitación doble estándar (2 camas) +Desayuno tipo buffet + Acceso gratuito a nuestro Patio de Aguas durante 30 minutos

Temporada Alta: 63 € por persona y día

Temporada Media: 54 € por persona y día

Temporada Baja: 43 € por persona y día

### // Oferta especial 2 noches

Habitación doble estándar (2 camas) +Desayuno tipo buffet + Acceso gratuito a nuestro Patio de Aguas durante 30 minutos diarios

Temporada Alta: 54 € por persona

Temporada Media: 43 € por persona y día

Temporada Baja: 33 € por persona y día

**Las temporadas varían según la fecha elegida de alojamiento. Para más información al respecto, consultar con el Departamento de Eventos o Recepción de Hotel.**

**El Hotel Balneario Valle del Jerte recomienda a sus clientes, en caso de necesitar habitaciones para sus invitados, realizar un bloqueo previo de éstas, sin compromiso alguno, en el momento de formalizar la reserva del evento.**

**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.**

**Todas las tarifas publicadas podrán sufrir modificaciones puntuales debido a fluctuaciones derivadas de incrementos de precios de materias primas y suministros (IPC)**

### **Condiciones y suplementos para la estancia de invitados alojados:**

- Precio media pensión por persona y día: 24 € (12 € niño).
- Precio pensión completa por persona y día: 40 € (24 € 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.



# [AN01]

## ANIMACIÓN

Para que los pequeños puedan disfrutar aún más de su día tan especial,

como cortesía del Hotel les ofrecemos nuestro servicio de animación.

Queremos que se lo pasen genial con nosotros. Podrán jugar, saltar, reír...

Instalación de castillos hinchables por cortesía del establecimiento en temporada de comuniones (Abril y Mayo).

Fuera de temporada, solicite presupuesto.

En caso de estar interesados en algún otro tipo de animación consúltenos opciones.





# CO/ CONDICIONES

Como confirmación de la reserva se solicitará un depósito de 200 euros que se descontará del precio final del banquete. 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 el caso de que el cliente quiera hacer una prueba del menú que ofrecerá a sus invitados se deberán abonar dichos cubiertos a precio del menú finalmente elegido, liquidándose el pago de estos cubiertos en la factura final del evento. En este caso la Dirección del Hotel junto con los clientes, acordarán la fecha de dicha degustación en función de la disponibilidad del establecimiento.

El número de invitados definitivo, menú elegido y resto de servicios contratados se deberá comunicar al Hotel 15 días antes de la celebración del evento. En ese momento se firmará un contrato donde se detallarán todas estas cuestiones (horario, número de comensales adultos y niños, menú elegido, salón en el que se realizará el evento y resto de servicios contratados). La firma del contrato no conllevará ninguna entrega más a cuenta por parte del cliente.

El Hotel Balneario Valle del Jerte preparará menús para 5 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 contrato. Cuando el número de asistentes sea menor al firmado, se cobrará por el número estipulado en dicho documento.

El pago del banquete se realizará según contrato, siendo siempre al contado, transferencia o tarjeta VISA o MASTER CARD.

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.

Y recuerde... fumar está terminantemente prohibido en todas las salas y zonas interiores.

Todas las tarifas publicadas podrán sufrir modificaciones puntuales debido a fluctuaciones derivadas de incrementos de precios de materias primas y suministros (IPC)



Teléfono de Reservas: 927 633 000 - Carretera Nacional 110, Km 383 - Valdastillas (Cáceres)  
[www.balneariovalledeljerte.com](http://www.balneariovalledeljerte.com) - [eventos@balneariovalledeljerte.com](mailto:eventos@balneariovalledeljerte.com)