



*Os presentamos nuestra propuesta para banquetes y celebraciones para el año 2017
Con el fin de que vuestra boda sea un éxito ponemos a vuestra disposición un amplio equipo de profesionales con gran experiencia en la organización de eventos.*

Cuéntanos el estilo de boda con el que siempre has soñado para que podamos hacerlo realidad...

Nuestro equipo de restauración liderado por Rubén Cabrera y Raúl Vicente, ha diseñado una extensa carta de platos para que podáis confeccionar vuestro menú con total libertad.

Estamos a vuestra entera disposición para ayudaros y asesoraros, tanto en la confección del menú, como en todos aquellos detalles que garanticen el éxito final de vuestro banquete.

En la próxima página os detallamos todo lo que nuestros servicios incluyen. Queremos disfrutar con vosotros de vuestro banquete y hacerlo único...

Además os ofrecemos nuestra exitosa **FÓRMULA TODO INCLUIDO**

Por mucho menos de lo que imaginas.

**SI QUIERES UNA BODA DIFERENTE... CONSÚLTANOS.
NI TE IMAGINAS LAS POSIBILIDADES.**

VENTAJAS

- ✓ **Cóctel aperitivo gratuito** con una duración de media hora. La composición de este aperitivo se detalla en hoja aparte. En este aperitivo se incluye **jamón ibérico con servicio de cortador** (para banquetes con más de 100 comensales).
Si lo quieres hacer más extenso por 5,00€ por persona lo ampliamos media hora más y añadimos puestos en el jardín (guisos, quesos y chacinas, encurtidos y vermouths, tren eléctrico...).
- ✓ **Prueba gratuita de menú** para dos personas y 50% de descuento para los acompañantes.
- ✓ **Jardín y salones renovados** para que disfrutéis del cóctel aperitivo o de vuestra **ceremonia civil** en un ambiente único. **Nueva carpa** multiusos climatizada.
- ✓ Noche de bodas en nuestra **suite** o mejor habitación disponible.
- ✓ **Pantalla gigante con proyector HD** para presentaciones, vídeos...
- ✓ **Decoración floral** de las mesas (**Mayo Floristerías**) y **menús personalizados**.
- ✓ **Photocall gratuito**. El atrezzo para el photocall os lo dejamos a vuestra elección.
- ✓ **Garaje gratuito** para los novios y padrinos. **Amplia zona de aparcamiento** para invitados.
- ✓ **Descuento del 5%** (aplicable sobre el precio del menú de adultos) para todos los banquetes que se celebren en viernes, domingo o entre el 1 de noviembre y el 30 de abril.
- ✓ Posibilidad de conseguir vuestro **reportaje fotográfico gratis con VISTACAM**. (Consultar condiciones. Información adicional en la última página de este documento).

OTROS SERVICIOS PARA TU BODA

- ✓ **FUENTE DE CHOCOLATE con bufé de frutas y gominolas:** desde 250 €.
- ✓ **DISCOMÓVIL Y ORQUESTAS:** a partir de 450 € (3 horas de duración ampliables). El precio incluye el IVA y los derechos de autor (SGAE, AGEDI, AIE...)
- ✓ **RECENA:** desde 5,00€ por persona. **CANDY BAR:** desde 150 €.
- ✓ **BAR O BARRA LIBRE:** os ofrecemos las siguientes posibilidades:
 - Barra libre 2 horas: 12,00 € por persona. Hora adicional: 4,00 € por persona. No se incluyen reservas y marcas Premium (Chivas, Cardhú, Gin Mare...)
 - Servicio de bar con límite establecido por vosotros a partir de 500 €.
 - Tickets (mínimo 100 unidades) que podéis entregar a vuestros invitados.
 En las dos últimas posibilidades los precios son los siguientes:
 - Consumiciones alcohólicas y combinados: 4,18 €
 - Cervezas y refrescos: 1,82 €
- ✓ **ALOJAMIENTO INVITADOS:** podemos elaborar una **web propia** para que vuestros invitados puedan realizar las reservas con tarifas especiales.
- ✓ Consúltanos sobre **cualquier otro servicio** que podáis imaginar (descapotables, limusinas, candy bar, música clásica, grupos de jazz, violinistas, coros rocieros...)

RESERVA, CONFIRMACIÓN Y FORMA DE PAGO

- ✓ Al formalizar la reserva del salón se realizará un depósito de 400 €. La reserva no será efectiva hasta que se haya realizado dicho depósito.
- ✓ Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a 7 días, fecha en la que se firmará un anexo al contrato concretando los comensales, servicios y precios contratados.
- ✓ **En el caso de que asistan menos invitados sólo os cobraremos a partir del 3º comensal que no asista.**
- ✓ Forma de pago: en la fecha y forma que se detalle en el anexo al contrato.
- ✓ **El menú se compondrá como mínimo de una entrada, un pescado, sorbete, una carne y un postre.**

LOS PRECIOS DETALLADOS, SALVO INDICACIÓN EN CONTRA, NO INCLUYEN EL IVA (10%)

LAS VENTAJAS Y CONDICIONES DETALLADAS EN ESTA DOCUMENTACIÓN SON APLICABLES ÚNICAMENTE

PARA BANQUETES CON MÁS DE 100 COMENSALES QUE SE CELEBREN EN 2017. CONSULTAR PARA OTROS CASOS.

PARA BANQUETES CON MENOS DE 100 COMENSALES CON MENÚ DE ADULTOS EL SALÓN TENDRÁ UN COSTE ADICIONAL DE 500 €.

Documento publicitario. No contractual

Hotel Tryp Montalvo. Hoces del Duratón, 1. 37008 Salamanca – Tlf: 923 194040 – Fax: 923 191696
eventos@trypsalamancamontalvo.com – www.trypsalamancamontalvo.com – Actualización: 20/06/17

ENTRADAS

Saquito crujiente de setas y gambas con sorpresa de brandada de bacalao y crema de camarones	8,95 €
Ensalada de jamón de pato, mousse de foie y vinagreta de frutos rojos	8,95 €
Vieiras asadas al horno y gratinadas con muselina de lima	10,40 €
Ensalada de sandía, gelatina de naranja y guacamole con queso fresco	9,20 €
Canelones de mousse de foie y membrillo con lágrima de maracuyá	9,15 €
Blinis de Provolone con jamón de Guijuelo y tomate al orégano	9,90 €
Ensalada de bogavante a la parrilla	18,60 €
Foie micuit en tostada con desmigado de queso de cabra y mermelada de albaricoque	9,80 €
Pulpo y chipirón de anzuelo a la parrilla con cuscús de verduritas y gremolata	10,80 €
Tartar de atún rojo, pan con tomate y olivada	10,40 €
Ensalada de jamón ibérico con lascas de micuit, salsa de pasas y piñones al vinagre de Módena	9,80 €
Focaccia mediterránea con guacamole, crema de queso, cecina de León y vinagreta de quinoa	9,20 €
Entradas surtidas: langostinos dos salsas, blini de Provolone con jamón de Guijuelo, saquito de gambas , ravioli de mango con queso de cabra y membrillo	15,80 €
Entradas surtidas: langostinos dos salsas, saquito de boletus, tosta de foie y cebolla caramelizada, crujiente de parmesano con ensalada	15,80 €
Surtido de ibéricos de bellota (jamón, lomo, chorizo, salchichón)	14,50 €
Jamón y lomo ibéricos de bellota	18,70 €

IVA 10% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 31/12/2017
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos.**

Documento publicitario. No contractual

Hotel Tryp Montalvo. Hoces del Duratón, 1. 37008 Salamanca – Tlf: 923 194040 – Fax: 923 191696
eventos@trysalamancamontalvo.com –www.trypsalamancamontalvo.com – Actualización: 20/06/17

CREMAS CALIENTES

Fina crema de nécoras con cordón de nata fresca	4,00 €
Bisqué de almejas al cava con crocante de puerros	4,00 €
Crema castellana con huevo de codorniz, pan frito y jamón ibérico	4,00 €
Sopi-crema de puerros con patata trufada	4,00 €
Velouté de carabineros al Albariño	4,00 €
Crema de boletus con virutas de jamón ibérico y foie	4,00 €

CREMAS FRÍAS

Crema de aguacate, melón, langostino y polvo de cecina	4,30 €
Salmorejo cordobés con brocheta de fresas y piña	4,00 €
Crema fría de melón al vodka con perlas de sandía y polvo de ibéricos	4,00 €

IVA 10% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 31/12/2017
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos.**

El Hotel cumple con la normativa de prevención de Anisakis (Real Decreto 1420/2006)

PESCADOS

Lubina con mousse de centollo en salsa fina de cangrejos	19,20 €
Bacalao emulsionado con aceite de oliva	19,70 €
Lomo de merluza al ajillo de gambas	20,50 €
Pez mantequilla con salsa teriyaki	20,90 €
Medallón de merluza relleno de gambas y chipironcitos en salsa de ajetes	20,90 €
Lomo de merluza con fideuá negra de sepia y romesco	20,50 €
Dorada con ceps y patatas crujientes	19,20 €
Rape con trinxat de patatas, trigueros y emulsión de frutos rojos	21,40 €
Rodaballo con mantequilla de trufa negra	22,10 €
Rodaballo con escabeche tibio de pulpo brunoise	22,10 €
Bacalao con parmentier de setas y cebollitas caramelizadas	19,70 €
Brocheta de langostinos a la parrilla con mojo verde	17,90 €
Bogavante a la parrilla con sal de escamas	32,00 €
Mariscada: consultar precio según composición	

IVA 10% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 31/12/2017
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos.**

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría dichas variaciones con en el momento de confirmar el precio definitivo del menú elegido.
El Hotel cumple con la normativa de prevención de Anisakis (Real Decreto 1420/2006)

Documento publicitario. No contractual

Hotel Tryp Montalvo. Hoces del Duratón, 1. 37008 Salamanca – Tlf: 923 194040 – Fax: 923 191696
eventos@trypsalamancamontalvo.com –www.trypsalamancamontalvo.com – Actualización: 20/06/17

SORBETES Y CORTANTES

Sorbete de limón	3,40 €
Sorbete de mandarina del Soller al cava	3,40€
Sorbete de limón con manzana verde	3,40 €
Sorbete de fresas a la sidra	3,40 €
Sorbete de mango y frambuesas	3,40 €
Sorbete de mojito	3,70 €
Sorbete piña colada	3,70 €
Sorbete de yuzu	3,70 €
Sorbete de Gin Tonic	3,90 €

IVA 10% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 31/12/2017
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos.**

CARNES

Presa ibérica con parmentier dulce y salsa de Martini Rosso	17,50 €
Solomillo ibérico braseado a la miel	17,50 €
Solomillo ibérico con habitas y jamón	17,50 €
Cochinillo deshuesado y asado a baja temperatura en salsa demi-glace	19,20 €
Tostón asado al estilo tradicional	18,70 €
Entrecot a la parrilla con patatas asadas	18,70 €
Solomillo de ternera con medallón de foie	22,30 €
Milhojas de solomillo de ternera con verduritas de temporada y demi-glace	21,90 €
Solomillo de buey con mayonesa de wasabi	21,90 €
Asado mixto (cordero y tostón) con ensalada de la huerta	22,30 €
Pierna de cordero lechal asada con panaderas al romero	22,50 €
Paletilla de cordero lechal asada con tomillo limonero	26,50 €

IVA 10% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 31/12/2017
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos.**

Documento publicitario. No contractual

Hotel Tryp Montalvo. Hoces del Duratón, 1. 37008 Salamanca – Tlf: 923 194040 – Fax: 923 191696
eventos@trypsalamancamontalvo.com –www.trypsalamancamontalvo.com – Actualización: 20/06/17

POSTRES Y TARTAS

Lingote de chocolate y caramelo con crocante de avellana	6,90 €
Biscuit de turrón	6,90€
Capricho de frambuesa	6,90 €
Brownie de chocolate con natillas de toffee	6,90 €
Sopa de chocolate blanco, pera al azafrán y helado de vainilla	6,90€
Cremoso de yogurt en torre de frutas rojas con biscuit de chocolate	6,90 €
Bavarois de café al chocolate y crujiente de barquillo	6,90 €
Quenelles de crema bávara de fruta sobre crujiente de arroz inflado cubierto con chocolate blanco	8,30 €
Quenelles de crema de chocolates belgas sobre crujiente de feuilletine y bizcocho de almendra y ganache	8,30 €
Tarta Regina	6,80 €
Lágrima de chocolate negro rellena de crema de chocolate blanco al azafrán	6,50 €
Celdilla de chocolate rellena de mousse de mascarpone y frutos rojos	6,50 €

***Todos los postres y tartas incluyen un helado especial
(Ver opciones en página siguiente)***

IVA 10% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 31/12/2017
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos.**

Documento publicitario. No contractual

Hotel Tryp Montalvo. Hoces del Duratón, 1. 37008 Salamanca – Tlf: 923 194040 – Fax: 923 191696
eventos@trysalamancamontalvo.com –www.trypsalamancamontalvo.com – Actualización: 20/06/17

HELADOS CASEROS

Dulce de leche

Vainilla con polvo de galletas oreo

Frambuesa

Caramelo con uvas pasas al ron

Mango

Leche merengada con nueces garrapiñadas

Fresas naturales

Baileys y chips de chocolate

Pistacho

Yogur con frutos rojos

**Todos los sorbetes y helados están elaborados por nuestra cocina.
Podemos aconsejarte cuáles son los helados que mejor combinan con el postre elegido.
El precio del helado está incluido en el precio del postre.**

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos.*

BODEGAS

Bodega A: 16,90 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
René Barbier Mediterraneam (D.O. Penedés)	Vega Rianza (D.O. Ribera del Duero)
Viña 65 (D.O. Rueda)	Cune Roble (D.O. Ribera del Duero)
Cavas Canals I Nubiola Grapa Brut / Segura Viudas Semi Seco	

Bodega B: 17,90 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
Fray Germán Verdejo (D.O. Rueda)	Pinna Fidelis Roble (D.O. Ribera del Duero)
	Cune Crianza (D.O. Ca. Rioja)
	Valdubón Roble (D.O. Ribera del Duero)
Cavas: Brut Rosé Freixenet /Vintage Reserva Brut Nature/ Cantosán Brut	

Bodega C: 19,70 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
Yllera Vendimia Nocturna (D.O. Rueda)	Madremía (D.O. Toro)
Palacio de Bornos Verdejo (D.O. Rueda)	Viña Pomal Sel. Cent (D.O. Ca. Rioja)
You & Me Albariño (D.O. Rías Baixas)	Azpilicueta Reserva (D.O. Ca. Rioja)
	Condado de Haza Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Cavas: Juve I Camps Cinta Purpura/ Brut Barroco Freixenet	

Bodega D: 23,50 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
Viña Pomal (D.O. Ca. Rioja)	Ysios Reserva (D.O. Ca. Rioja)
	Imperial Reserva (D.O. Ca. Rioja)
Agnus Dei Albariño (D.O. Rías Baixas)	Marqués de Murrieta Reserva (D.O. Ca. Rioja)
	Tinto Pesquera (D.O. Ribera del Duero)
Cavas: Juvé I Camps Reserva de la Familia / Malvasia Freixenet / Agustí Torelló Mata B. Rva.	
Suplemento Moët & Chandon Brut Imperial: 5,00 € por persona	

Todas las bodegas incluyen aguas minerales, cafés e infusiones, licores de frutas y aguardientes.

Si deseáis cualquier otro vino que no esté en este listado podemos conseguirlo.

Los vinos y cavas pueden sufrir variaciones ajenas a la voluntad del hotel (desaparición del mercado, disminución de la calidad inicial...), reservándose el hotel la posibilidad de sustituirlos por otros de similar calidad

IVA 10% NO incluido

Documento publicitario. No contractual

Hotel Tryp Montalvo. Hoces del Duratón, 1. 37008 Salamanca – Tlf: 923 194040 – Fax: 923 191696
eventos@trypsalamancamontalvo.com – www.trypsalamancamontalvo.com – Actualización: 20/06/17

CÓCTEL APERITIVO

Jamón ibérico con servicio de cortador

Arroz a banda elaborado en directo por nuestro arrocero

Tosta de mousse de farinato con nueces y miel

Tarritos Twist de cremas frías

Rulo de cecina con queso de cabra y membrillo

Volován de gambas

Grisines con carpaccio de bacalao

Cigarritos crujientes de morcilla

Tosta de ahumados

Bocaditos de queso, foie y frutos secos

Cucharita de pulpo y puré de patata

Selección de fritos

Triángulo de trigueros y bacon con ali oli

Langostinos crujientes

Camembert con mermelada

Brocheta de presa ibérica

Vinos blanco y tinto, Refrescos, Cervezas y Aguas Minerales

(Composición sujeta a variación)

Consulta posibilidad de ampliar duración del cóctel y añadir los puestos de mercado

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 31/12/2017
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos.**

Documento publicitario. No contractual

Hotel Tryp Montalvo. Hoces del Duratón, 1. 37008 Salamanca – Tlf: 923 194040 – Fax: 923 191696
eventos@trypsalamancamontalvo.com – www.trypsalamancamontalvo.com – Actualización: 20/06/17

MENÚS PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Cóctel aperitivo con jamón ibérico, arroz a banda, bebidas... (igual que los papás)

Pasta de colores con tomate

o

Croquetas, calamares y gambas orly

o

Pizza de jamón york, bacon y queso



Pechuga de pollo a la parrilla o empanada con patatas fritas

o

Filetes de lomo con patatas fritas

o

Bistec de ternera a la plancha o empanado con

o

Hamburguesa con patatas chips

o

Figuritas de merluza

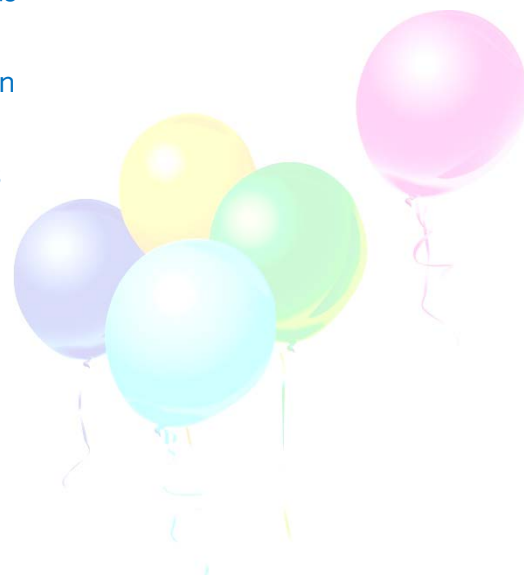


Postre y helado especial

Refrescos, agua mineral

Precio por persona: 21,50 €

IVA 10% NO incluido



Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 31/12/2017
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos.**



CONDICIONES FÓRMULA “TODO INCLUIDO”

Cóctel aperitivo con cortador de jamón, arroz a banda en directo....

Prueba de menús gratuita para 6 personas

Pantalla gigante y proyector HD - Photocall

Decoración floral (Mayo Floristerías) - Menús personalizados

Suite o mejor habitación disponible para la noche de bodas

Discomóvil (3 horas) con DJ y Barra libre (2 horas)

Fuente de chocolate con bufé de frutas y gominolas

Menú de Gala, compuesto **por ejemplo** por:

Ensalada de jamón de pato, mousse de foie y vinagreta de frutos rojos

Lomo de merluza al ajillo de gambas

Sorbete de limón verde con manzana

Solomillo ibérico braseado a la miel

Celdilla de chocolate rellena de mousse de mascarpone y frutos rojos

Helado de frambuesa

Bodega:

Blanco Viña 65 verdejo (D.O. Rueda),

Cune Roble (D.O. Ribera del Duero),

Cava Segura Viudas, agua mineral, cafés, infusiones, licores de frutas y aguardientes

Precio por persona: 89,70€

IVA 10% NO incluido

Puedes encontrar información adicional en www.trypsalamancamontalvo.com

o contactando con eventos@trypsalamancamontalvo.com

Condiciones aplicables para banquetes con más de 100 comensales adultos

Consultar posibilidades de aplicación para menos comensales.

Oferta aplicable para banquetes que se celebren hasta el 31/12/17

DI QUE SÍ
by TRYP

OFERTA ESPECIAL REPORTAJE FOTOGRÁFICO GRATUITO PARA BODAS 2017-2018

Todos los clientes que contraten la celebración de su banquete de bodas con el hotel Tryp Salamanca Montalvo pueden recibir, si así lo desean, el reportaje fotográfico de su boda gratis y que incluye los siguientes momentos:

- Salida desde casa de los novios
- Ceremonia
- Fotos de exteriores
- Cóctel aperitivo y banquete
- Corte de tarta y primer baile
- Pre-boda y post-boda en cualquier lugar de Salamanca

Se les entregará a los novios un pendrive con todas las fotos seleccionadas en jpg (entre 500 y 1000 fotografías)

Adicionalmente a este regalo los novios podrán contratar con Vistacam.es otros servicios:

- Álbum de boda o libro de firmas de diversas calidades.
- Vídeo de bodas incluyendo pre y post-boda.
- Vídeo de agradecimiento.

Esta oferta es únicamente válida una vez se haya efectuado la reserva del banquete en el hotel Tryp Salamanca Montalvo y está sujeta a las condiciones que se detallarían en el contrato a firmar entre Vistacam.es y los novios, previa confirmación de disponibilidad de fecha por parte de Vistacam.es.

Además, para las bodas que se celebren durante 2017, se les regalará el vídeo de la pre-boda y agradecimiento de los novios para poder proyectarlo en la pantalla gigante del salón del hotel durante el banquete.



Información & Contacto:
Sebastián García
659 365 607
bodas@vistacam.es