

*Estimado cliente,*

*Es un placer presentarle nuestra oferta para banquetes y celebraciones para el año 2012. Le ofrecemos una extensa carta de platos con nuevas opciones para que pueda confeccionar su menú con total libertad. Encontrará, además, diversas posibilidades para elegir los vinos más adecuados y algunos menús pensados para los más pequeños. Estamos a su entera disposición para ayudarles y asesorarles, tanto en la confección del menú, como en todos aquellos detalles que garanticen el éxito final de su banquete.*

*En la próxima página le detallamos todo lo que nuestros servicios incluyen, rogándole no dude en consultarnos para cualquier aclaración o información adicional.*

*Atentamente,*



*Silverio Vicente  
Director*



*Silvia Palomero  
Responsable de eventos*

**Pueden encontrar la información presente en este documento junto con fotografías de platos, salones, instalaciones y otros servicios en [www.hotelmontalvo.es/banquetes-salamanca.html](http://www.hotelmontalvo.es/banquetes-salamanca.html)**

### SERVICIOS INCLUIDOS Y ATENCIONES DEL HOTEL:

- ✓ **Cóctel aperitivo gratuito** con una duración aproximada de media hora. La composición de este aperitivo se detalla en hoja aparte. En este aperitivo incluimos también embutidos ibéricos y **jamón ibérico con servicio de cortador profesional (para banquetes con más de 100 comensales)**. El servicio de jamón puede sustituirse por el **“Regalo Inolvidable”**: estancias gratuitas en hoteles Sol Meliá en función del importe final del banquete (ver condiciones de aplicación en página siguiente).
- ✓ **Prueba gratuita de menú** para dos personas y 50% de descuento para los acompañantes (máximo 10 personas).
- ✓ **Decoración floral** de las mesas (**Mayo Floristerías**) y **menús personalizados**.
- ✓ Noche de bodas en nuestra **suite** o mejor habitación disponible.
- ✓ **Garaje gratuito** para los novios y padrinos.
- ✓ **Descuento del 5%** 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.

### OTROS SERVICIOS NO INCLUIDOS:

- ✓ **FUENTE DE CHOCOLATE**: podemos ofrecerle este espectacular servicio desde 250 €.
- ✓ **DISCOMÓVIL Y ORQUESTAS**: a partir de 340 € (2 horas de duración) podemos contratar este servicio o ponerle en contacto con las empresas proveedoras. En el caso de que desee contratar usted mismo este servicio le informamos que, debido a la legislación vigente relativa a los derechos de autor, el hotel se ve obligado a facturar 129,00 € por la amenización musical de cada evento que se celebre en el hotel. Consultar cualquier posibilidad de ampliación.
- ✓ **BAR O BARRA LIBRE**: le ofrecemos las siguientes posibilidades:
  - Servicio de barra libre con límite establecido por usted a partir de 500 €. El maître les consultará si desean ampliar el límite establecido una vez se aproxime el consumo al importe acordado.
  - Tickets (mínimo 100 unidades) que usted puede entregar a sus invitados.En ambos casos se facturará únicamente el importe de las consumiciones que se realicen y los precios (IVA 8% incluido) son los siguientes:
  - Consumiciones alcohólicas y combinados: 4,60 €
  - Cervezas y refrescos: 2,00 €No se incluyen reservas (Chivas, Cardhú, Bacardi 8, Cardenal Mendoza...)
- ✓ **ALOJAMIENTO INVITADOS**: le ofrecemos tarifas especiales.
- ✓ Consúltenos sobre cualquier otro servicio que pueda necesitar (limusinas, fuegos artificiales, música clásica, grupos de jazz, flamenco, coros rocieros...)

### RESERVA, CONFIRMACIÓN Y FORMA DE PAGO:

- ✓ Al formalizar la reserva del salón se realizará un depósito de 400 €
- ✓ 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 todos los servicios y precios contratados
- ✓ En el caso de que asistan menos invitados sólo le cobraremos a partir del 5º comensal que no asista (en banquetes con menos de 100 invitados se cobrará a partir del tercer comensal que no asista).
- ✓ Forma de pago: al contado en la fecha que se detalle en el anexo al contrato.
- ✓ **El menú se compondrá como mínimo de una entrada, un pescado, una carne y un postre.**

## Condiciones de aplicación para el Regalo Inolvidable.

Las parejas que celebren su banquete de boda en un hotel de Sol Meliá pueden disponer del “Regalo Inolvidable” consistente en una estancia gratuita en el hotel **Sol Meliá** de su elección, en régimen de habitación y desayuno durante un número determinado de días que dependerá de la facturación del banquete, incluyéndose únicamente en este apartado las cantidades facturadas por el menú elegido.

El período de validez para el disfrute de esta oferta es de seis meses a partir de la fecha de celebración del banquete de boda.

La tabla que sigue especifica el número de días de estancia gratis obtenidos por la pareja, dependiendo del volumen de facturación del banquete (IVA no incluido) y de los diferentes tipos de establecimientos de destino.

Facturación del Banquete	Sol Hoteles	Tryp Hoteles	Meliá Hoteles	Gran Meliá Paradisus ME By Meliá
6.000-9.000 Euros	5	4	3	2
9.001-14.000 Euros	7	6	5	3
14.001-18.000 Euros	10	8	6	5
Más de 18.000 Euros	12	10	8	7

Las reservas para la oferta Regalo Inolvidable las realizará el hotel donde se realice el banquete directamente, y no el cliente. Los clientes pueden optar por disfrutar de su estancia en un sólo establecimiento o bien realizar parte de su estancia en otro hotel de categoría igual o inferior.

**Las reservas están sujetas a la disponibilidad de los hoteles elegidos. El hotel emisor no puede hacerse responsable de la imposibilidad de reservar en los hoteles elegidos por falta de disponibilidad en las fechas solicitadas (fechas de alta ocupación).**

El hotel emisor facilitará el número de Bonos correspondientes (uno por hotel) con los datos de la estancia, que deberán entregar a su llegada al hotel.

### Fechas cerradas

*Hoteles vacacionales:* se considerarán fechas cerradas para el disfrute de la oferta Regalo Inolvidable los períodos de Navidad, Fin de Año, Semana Santa y todo el mes de Agosto.

*Hoteles en Sevilla y otras ciudades:* períodos de Semana Santa, Feria de Abril...

*Hoteles de nieve:* períodos de Navidad, Fin de año y Semana Santa.

**Durante estas fechas y en dichos establecimientos no será posible realizar reservas con bonos de Regalo Inolvidable. Igualmente, algunos de los hoteles en el extranjero pueden quedar fuera de esta promoción.**

## Entradas

Saquito crujiente de setas y gambas con sorpresa de brandada de bacalao y crema de camarones	8,30 €
Ensalada de aguacates con cebolla caramelizada, chipirones y canónigos	8,50€
Ensalada de vieiras con vinagreta de cítricos	8,95 €
Blinis de Provolone con jamón de Guijuelo y tomate al orégano	8,90€
Ensalada de bogavante	18,25 €
Carpaccio de piña con tartar de tomates, langostinos y salmón ahumado	8,35 €
Ensalada de jamón ibérico con lascas de foie, salsa de pasas y piñones al vinagre de Módena	8,65 €
Timbal de lechugas, jamón de pato, mousse de foie y vinagreta de frutos rojos	8,15 €
Gratén de buey de mar con glaseado de holandesa al limón sobre crema de patatas paja	9,50€
Canelones de mousse de foie y membrillo con lágrima de maracuyá	8,35 €
Vieiras y kokotxas sobre pimientos asados y hojas de espinacas frescas	8,90 €
Entradas surtidas: langostinos dos salsas, saquito de boletus , tosta de foie y cebolla caramelizada, crujiente de parmesano con ensalada	14,00 €
Surtido de ibéricos de bellota (jamón, lomo, chorizo, salchichón)	14,20 €
Jamón y lomo ibéricos de bellota	18,20 €

**IVA 8% NO incluido**

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/2012

## *Cremas calientes y Consomé*

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	4,00 €
Sopi-crema de puerros con patata trufada	4,00 €
Velouté de carabineros al Albariño	4,00 €
Cema de calabaza con alcachofas salteadas	4,00€

## *Cremas frías*

Vichyssoise	4,00 €
Ajo blanco malagueño con piñones garrapiñados	4,00 €
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 8% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/2012

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 más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete.  
El Hotel cumple con la normativa de prevención de Anisakiasis (Real Decreto 1420/2006)

## Pescados

Lubina con mousse de centollo en salsa fina de cangrejos	17,40 €
Bacalao con ciruelas confitadas y pil-pil de piquillos	17,60 €
Turbante de lenguado con espinacas y langostinos en velouté de verduras	16,20 €
Lomo de merluza al ajillo de gambas	18,80 €
Medallón de merluza relleno de gambas y chipironcitos en salsa suave de ajetes	19,00 €
Merluza rellena de gulas y trigueros con puntillitas al Albariño	19,00 €
Rape con escabeche tibio de pulpo brunoise	19,20 €
Rodaballo con mini sepias en su tinta	20,49 €
Brocheta de langostinos salvajes a la parrilla con mojo verde	17,20 €
Milhojas de rodaballo con pisto al aceite de especias sobre salsa de cítricos	20,50 €
Bogavante a la parrilla con sal de escamas	32,00 €
Mariscada: consultar precio según composición	

IVA 8% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/2012

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará dichas variaciones con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete.

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

## *Sorbetes y Cortantes*

Sorbete de limón	2,80 €
Sorbete de mandarina del Soller al cava	2,80€
Sorbete de melón con polvo de ibéricos	2,80 €
Sorbete de limón verde con manzana	2,80 €
Sorbete de fresas a la sidra	2,80 €
Sorbete de mango y frambuesas	2,80 €
Sorbete de mojito	3,10 €
Sorbete piña colada	3,10 €
Sorbete de caipiriña	3,00 €
Carpaccio de piña con almíbar de azafrán y sorbete de grosellas	3,50 €

IVA 8% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/2012

**Todos nuestros sorbetes y helados están elaborados por nuestra cocina**

## Carnes

Tournedó de solomillo ibérico con confitura de naranja amarga	15,95 €
Solomillo Ibérico braseado a la miel	15,95€
Cochinillo deshuesado y asado a baja temperatura en salsa demi-glacé	16,30 €
Tostón asado al estilo tradicional	16,70 €
Entrecot de ternera con aceite de humo y sal Maldon	18,20 €
Solomillo de ternera en salsa de vino tinto y frutos secos	19,90 €
Solomillo de ternera con glaseado de Provolone al orégano e ibéricos en salsa agrídulce de naranjas	20,50 €
Solomillo de ternera a la broche con verduras al vapor	20,00 €
Solomillo de buey con mantequilla de trufa negra	20,35 €
Asado mixto (cordero y tostón) con ensalada de la huerta	20,25 €
Pierna de cordero lechal asada con panaderas al romero	22,25€
Paletilla de cordero lechal asada con tomillo limonero	26,50€

IVA 8% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/2012

## *Postres y Tartas*

Trufón de chocolate	6,30 €
Semifrío de almendras y chocolate	6,30 €
Tiramisú veneciano	6,30 €
Cre moso de naranja y crujiente de nuez	6,30 €
Bavarois chocolate blanco y pistacho	6,30 €
Tarta Regina	6,30 €
Lágrima de chocolate negro rellena de crema de chocolate blanco al azafrán	6,10 €
Celdilla de chocolate rellena de mousse de mascarpone y frutos rojos	6,10 €

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

IVA 8% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/2012

# *Helados caseros*

Dulce de leche

Nata y naranjas

Caramelo con uvas pasas al ron

Frambuesas

Leche merengada con nueces garrapiñadas

Fresas naturales con baño de chocolate crujiente

Coco con crema de orujo y chips de chocolate

Maracuyá

Horchata y papaya

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

# Bodegas

## Bodega A: 15,10 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
René Barbier Mediterraneam (D.O. Penedés)	Solar Gran Crianza (D.O. Ca. Rioja)
Casa del Monte Verdejo (D.O. Rueda)	Vegaranda (D.O. Ribera del Duero)
Cavas Conde de Caralt Semi Seco / Castillo de Perelada Brut	

## Bodega B: 16,50 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)	Viña Solorca Roble (D.O. Ribera del Duero)
Nubiola Sauvignon Blanc	Pinna Fidelis Roble (D.O. Ribera del Duero)
Fray Germán Verdejo (D.O. Rueda)	Ederra Crianza (D.O. Ca. Rioja)
Cavas: Segura Viudas Aria Brut Nature o Semi Seco / Brut Rosé Freixenet	

## Bodega C: 18,50 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
Aura Verdejo (D.O. Rueda)	Quinta de Tarsus Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Palacio de Bornos Verdejo (D.O. Rueda)	Viña Pomal Sel. Cent (D.O. Rioja)
Gran Feudo Chardonnay (D.O. Navarra)	Azpilicueta Reserva (D.O. Ca. Rioja)
	Prima (Bodegas Mauro) (D.O. Toro)
Cavas: Brut Barroco Freixenet / Malvasia Brut Freixenet / Anna de Codorníu Reserva Brut	

## Bodega D: 22,50 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
Martivilli Sauvignon (D.O. Rueda)	Viña Tondonia (D.O. Ca. Rioja)
Pazo de Villarei Albariño (D.O. Rías Baixas)	Marqués de Murrieta Reserva (D.O. Ca. Rioja)
Vionta Albariño (D.O. Rías Baixas)	Pesquera Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Cava: Juvé I Camps Reserva de la Família / Elissia Pinot Noir Rosé	
Suplemento <b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b> : 3,00 € por persona	

Todas las bodegas incluyen Aguas Minerales, Cafés e Infusiones, Licores de Frutas y Aguardientes.  
Si desea cualquier otro vino solicite información.

*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 8% NO incluido

## *Cóctel Aperitivo*

Sushi de jamón ibérico  
Mini tostas de mousse de foie  
Tartaletas de brandada de bacalao  
Tostas de escalibada con anchoas  
Croque de salmón marinado  
Canapés de roquefort con nueces  
Cuchara de bonito al teriyaki  
Mini ensaladas con salpicón de mariscos

### Selección de calientes:

Brochetas de langostino en tempura  
Brochetas de solomillo ibérico con piña  
Piruletas de plátano con bacón  
Croquetas caseras  
Buñuelos de bacalao  
Dátiles con bacón  
Lardones de pollo al curry  
Cazuelitas de arroz negro  
Cazuelitas de pulpo a la gallega  
  
Chorizo y salchichón ibéricos

Vinos blanco y tinto, refrescos, cocktail Montalvo,  
cervezas y aguas minerales

(Composición sujeta a variación)

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/12

Hotel Tryp Montalvo. Hoces del Duratón, 1. 37008 Salamanca – Tlf: 923 194040 – Fax: 923 191696  
[eventos@hotelmontalvo.es](mailto:eventos@hotelmontalvo.es) – [reservas@hotelmontalvo.es](mailto:reservas@hotelmontalvo.es) – [www.hotelmontalvo.es](http://www.hotelmontalvo.es) – Actualización: 11/10/11

# Menús para los más pequeños

Cocktail aperitivo



Pasta de colores con tomate

o

Entremeses variados

o

Ensaladilla rusa

o

Pizza cuatro estaciones



Pechuga de pollo a la parrilla o empanada con patatas fritas

o

Bistec de ternera a la parrilla o empanado con patatas fritas

o

Hamburguesa con patatas chips

o

San Jacobo con patatas fritas

o

Merluza a la romana



Postre y helado especial

Agua mineral, refrescos

Precio por persona: 21,30 €

IVA 8% NO incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/12