

2021



2021

Bodas Valbusenda

El día de tu boda perdura para siempre por la huella imborrable que dejan las miradas, los abrazos, la complicidad, los brindis, los afectos, la comida; en definitiva, compartir un día tan especial con los que más quieres.

En Valbusenda somos conscientes de la importancia que tiene para ti que todo salga bien. Y bien es más que perfecto, porque para unos novios nunca es suficiente. Sabemos que tu felicidad es el bienestar de tus invitados y para eso es fundamental no cuidar cada detalle, por eso en Valbusenda estamos a tu altura y a la de los tuyos para que disfrutéis de lo mejor.



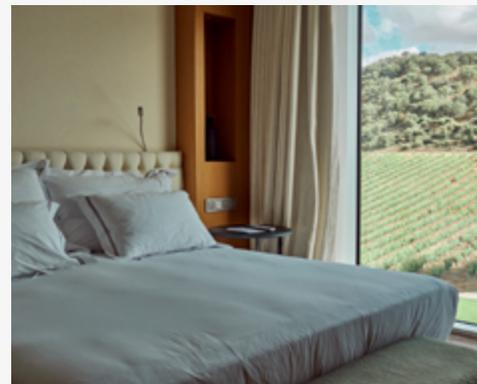
Un entorno único

Valbusenda es un lugar exclusivo sobre la vega del Duero, en plena D.O. Toro. Nuestro hotel junto con nuestra bodega, el alma de nuestra marca, se descubre en un entorno de viñedos y encinas. Un marco incomparable en el que podrás disfrutar de la fusión de una experiencia gastronómica y vinícola que no te dejará indiferente.



El Hotel

- Categoría 5 estrellas.
- 2 Royal Luxury Suite, 1 Royal Suite, 4 Suite, 2 Junior Suite, 3 Deluxe y 23 habitaciones Premium dobles. Todas ellas tienen vistas a la campiña y han sido diseñadas para su máximo bienestar. Cuentan con acceso directo al Centro Wellness & Wine Spa y al espacio Fitness. Los espacios gastronómicos L'Enoteca y el restaurante principal del Hotel, Nube, completan la experiencia.



Las instalaciones del Hotel al completo se pueden reservar en exclusiva para la celebración. Ofrecemos un servicio personalizado y completo en un ambiente privilegiado e íntimo creando así bodas únicas.



Wine Spa

De la fusión de nuestros propios vinos y la tradición vinícola de Toro hemos creado el primer Wellness & Wine Spa de la zona.

Nos nutrimos de los manantiales del Monte Valbusenda para ofrecer un concepto diferente en el que podrás disfrutar de la piscina de nado, piscina relajante con presión de agua (cuello cisnes, cuello cobra y bancos de masajes), piscina revitalizante con presión de aire (bancos y grilla de burbujas), dos piletas de contraste (agua fría y agua caliente), sanarium, baño de vapor, sauna, ducha de sensaciones (ducha con cubo de agua fría, ducha tropical, escarchas de hielo y duchas de contrastes), tapidarium y tumbonas de piedra caliente.

Además, nuestro personal especializado ofrece a los huéspedes un servicio de tratamientos exclusivo y personalizado que te hará disfrutar de una experiencia singular.



ELIGE TU ESPACIO

Al aire libre

Quién no ha soñado con una boda al aire libre, con los que más quiere, donde no faltan los abrazos, las miradas de complicidad y las risas. Todo eso rodeado de viñedos centenarios, en el medio de la Ribera del Duero ¿Te imaginas? Deja de imaginar y vamos a hacerlo posible.



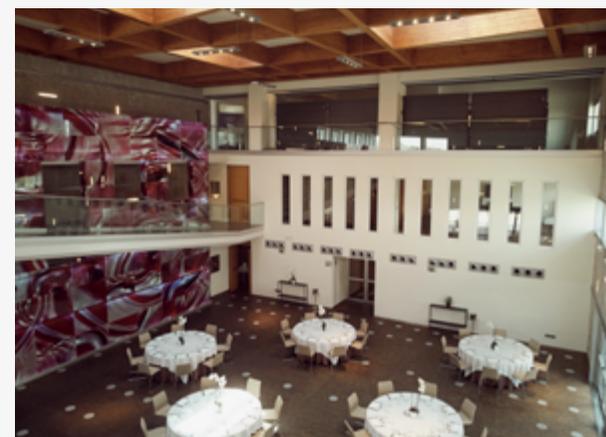
Bodega

Nuestro botellero Entrebarricas, un espacio lleno de vida, en el que nuestros vinos maduran con el paso del tiempo, esta vez se abre para ser testigo de vuestro amor. Una experiencia diferente que hace especial vuestro día más especial.



Hotel

Harás una entrada nupcial de vértigo a través de la impresionante rampa de bienvenida de nuestro espectacular salón de eventos, un espacio exclusivo y lleno de luz, donde os están esperando con todo el cariño los que más queréis.



Bienvenida

Cóctel

- Jamón ibérico D.O. Guijuelo cortado a cuchillo en vivo.
- Bombón dorado de foie.
- Mini ceviche de corvina con ají amarillo y cilantro.
- Terrina de anguila ahumada y manzana caramelizada.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Mini figón zamorano.
- Langostino empanado con panko.
- Tartaleta de cordero y piñones.

Bebida

- Abios Verdejo.
- Valbusenda Roble Abios Tinta de Toro.
- Agua, cerveza y refrescos.
- Café y licores.
- Cava Juve & Camps Cinta Púrpura.

Otras bebidas o bodega: consultar precio.



Actuación Musical

Opción de personalizar el cóctel de tu boda con una actuación musical. Ponemos a vuestra disposición nuestro listado de grupos para que le des a la recepción de los invitados el toque que más te guste.

Customiza tu Boda

Personaliza el cóctel de tu boda con los rincones enológicos y gastronómicos que más te gusten. Hemos hecho una cuidada selección para que vuestra celebración no sea una más, sino que sea una de esas experiencias que se quedan en la memoria de todos para siempre.

Rincón Zamorano

Para disfrutar de lo tradicional de la tierra.
En pequeños bocados...

- Mousse de trucha sanabresa con reducción de pimentón y pan de cristal.
- Ensalada de bacalao ahumado sobre hummus de garbanzos de Fuentesauco.
- Nuestra crema de ajo versionada de la sopa castellana con polvo de jamón.
- Buñuelos de rabo de toro y balsámico.

Quesos Zamoranos

- Queso D.O. Queso Zamorano Vicente Pastor.
- Queso curado de oveja Laurus.
- Queso de oveja añejo La Antigua al romero.
- Queso Torta de oveja zamorana Caprichos de la Pastora.
- Bocaditos de queso de cabra con uvas.

PRECIO PARA 100 PERSONAS: 700 EUROS.

Precio por persona, para menos de 100 personas: 8,5 Euros.

Precio por persona, para más de 100 personas: 7 Euros.



Customiza tu Boda

Personaliza el cóctel de tu boda con los rincones enológicos y gastronómicos que más te gusten. Hemos hecho una cuidada selección para que vuestra celebración no sea una más, sino que sea una de esas experiencias que se quedan en la memoria de todos para siempre.

Un viaje por el mundo a través del queso

Hemos hecho una cuidada selección de más de 20 variedades de queso de todo el mundo, incluido nuestro país.

De Italia no podía faltar el parmesano y el que sobresale temporada tras temporada, el pecorino al tartufo. De Inglaterra un cheddar elaborado al estilo tradicional. De Suiza un gruyere excepcional suave y consistente, elegido por seguir las tradiciones de la zona en su elaboración. Y de Francia, el país por excelencia en quesos, no podía faltar el roquefort, el brie y el camembert. Además, la selección internacional se completa con queso procedente de otros países como el feta de Grecia o algunas novedades encontradas en Croacia.

Ya en nuestro país, hacemos un recorrido por cada rincón seleccionando el DOP Queso de tetilla de Galicia, de Asturias el DOP Queso Afuega'l Pitu, el ahumado de Idiazabal elaborado en el País Vasco y en Navarra. La torta de la serena y el queso al pimentón de la vera de Extremadura. De Castilla y León contamos con el cremoso de cañaverál de la familia Cañarejal de Pollos (Valladolid), y cómo no, los quesos de Zamora, de donde hemos seleccionado quesos elaborados en queserías artesanas situadas a lo largo de la provincia y el queso D.O. queso zamorano de Vicente Pastor. También contamos con quesos procedentes de otras comunidades como Aragón, Andalucía, Madrid, La Mancha o la comunidad Valenciana.

Y en otras texturas y en sabor más dulce hemos elegido la quesada pasiega de Santander y una cremosa cheese cake que no te dejará indiferente.

PRECIO PARA 100 PERSONAS: 800 EUROS.

Precio por persona, para menos de 100 personas: 10 Euros.

Precio por persona, para más de 100 personas: 8 Euros.

Customiza tu Boda

Personaliza el cóctel de tu boda con los rincones enológicos y gastronómicos que más te gusten. Hemos hecho una cuidada selección para que vuestra celebración no sea una más, sino que sea una de esas experiencias que se quedan en la memoria de todos para siempre.

Frituras en Texturas

El toque mas "IN"

- Cazón en adobo.
- Boquerones fritos.
- Calamares a la andaluza.
- Tortillitas de camarones.
- Buñuelos de bacalao.
- Queso brie crujiente en panko.
- Croquetas de trufa y boletus.

PRECIO PARA 100 PERSONAS: 600 EUROS.

Precio por persona, para menos de 100 personas: 7 Euros.

Precio por persona, para más de 100 personas: 6 Euros.

Rincón de Pescados y Mariscos

Para los amantes del mar
y los sabores exóticos

- Gambas cocidas a la sal.
- Tiradito de vieira con salsa de lima.
- Lomo de atún marinado con reducción de frutos rojos.
- Pulpo sanabresa con ollomol y leche de tigre.
- Cóctel de mariscos sobre hielo.
- Carpaccio de salmón con yogur y eneldo.
- Ensalada de fetuccini de calamar en su tinta.

PRECIO PARA 100 PERSONAS: 950 EUROS.

Precio por persona, para menos de 100 personas: 11 Euros.

Precio por persona, para más de 100 personas: 9,5 Euros.



Wine Fresh Corner

La versión más refrescante de nuestra bodega

- Vintonic Valbusenda.
- Sangría de nuestro Valbusenda Abios Verdejo.
- Sangría de nuestro Valbusenda Abios Roble.
- Limonada natural.

PRECIO PARA 100 PERSONAS: 500 EUROS.

Precio por persona, para menos de 100 personas: 6 Euros.

Precio por persona, para más de 100 personas: 5 Euros.



Menú Nude – coctél –

PARA LOS QUE DESEAN DISFRUTAR DE UNA BODA DIFERENTE,
DISTINTA, AL AIRE LIBRE CON UN ESTILO MÁS “CASUAL”

Cóctel de Bienvenida

Rincón Zamorano

Dulce Tentación

- Brochetas de fruta natural con cobertura de chocolate.
- Bombones artesanos.
- Tarta Sacher con frambuesa.

Opción 1. Frituras En Textura

Opción 2. Cocina De Parrilla

- Brocheta de ternera y setas.
- Brocheta de pollo y gambas.
- Brocheta de verdura al pesto.
- Lechazo al sarmiento.
- Pinchitos morunos.
- Chorizo zamorano y chorizo criollo.
- Guarnición de patatas bravas con sus salsas.

PRECIO POR PERSONA (Estación selección OPCIÓN 1): 110 Euros.

PRECIO POR PERSONA (Estación selección OPCIÓN 2): 135 Euros.

Menú Klein

CÓCTEL DE BIENVENIDA
HOGAZAS ARTESANAS HORNEADAS CADA DÍA EN CASA

- Cremoso de foie y naranja.
- Lomo de merluza sobre calabacín marinado coreano y bullabesa de mejillones.
- Cochinillo crujiente con espuma de patata trufada y su jugo reducido con pasas.
- Granizado de naranja.
- Torrija de pan brioche caramelizada con frutos silvestres y helado de yogur griego.

PRECIO POR PERSONA: 155 Euros.

Menú Vivo

CÓCTEL DE BIENVENIDA
HOGAZAS ARTESANAS HORNEADAS CADA DÍA EN CASA

- Langostinos encevichados sobre cama de cebolla con arroz inflado y leche de tigre con tomate de la huerta.
- Rodaballo asado sobre duxelle de espinacas-piñones y emulsión de cebollino.
- Solomillo de buey madurado en costrini de hierbas acompañado de pastel de patata glaseado.
- Sorbete de maracuyá con su reducción y streussel.
- Texturas de chocolate y aceite de oliva.

PRECIO POR PERSONA: 175 Euros.

Menú Cepas Viejas

CÓCTEL DE BIENVENIDA
HOGAZAS ARTESANAS HORNEADAS CADA DÍA EN CASA

- Terrina templada de ave con su velouté especiada y arroz salvaje suflado.
- Bogavante al vapor sobre cremoso de apionabo y su velo de papada ibérica.
- Lubina al horno con ragoût de tomate y jugo de pimientos asados.
- Paletilla de lechazo churro en asado tradicional con su patata panadera.
- Sorbete de limón al espumoso.
- Tarta tatín de pera, con crema de pera y helado de leche merengada.

PRECIO POR PERSONA: 190 Euros.

Menú OSENDO

PARA LOS MÁS PEQUES

- Selección de embutidos ibéricos.
- Calamares y croquetas de jamón fritos en AOVE.
- Medallones de solomillo de ternera de Aliste con sus patatas fritas.
- Nuestro postre Drácula -vainilla, frutos rojos y chocolate-.

PRECIO POR NIÑO: 50 Euros.

Animación Infantil

Si desea contratar cualquier tipo de animación infantil, consúltenos. Ponemos a su disposición una lista de proveedores de confianza.

Fin de Fiesta

Ponemos a disposición de los novios un listado de proveedores para la contratación de todo tipo de música para amenizar el baile.

Barra Libre

Barra libre Extra

Con bebidas de gama Premium.

PRECIO POR HORA: 15 Euros/Pax.

Barra libre Clásica

Con bebidas de primeras marcas.

PRECIO POR HORA: 12 Euros/Pax.



Recena

SALADO

- Empanada de atún.
- Sandwich mixto: de jamón york y queso.
- Sandwich Valbusenda: hecho en pan de pita con roastbeef, queso zamorano, rúcula y pepinillo.

DULCE

- Carrot Cake.
- Brownie con nueces.

PRECIO POR PERSONA: 25 Euros.

Candy Bar con Mesa Dulce

- Surtido de piruletas.
- Variedades de golosinas.
- Choco crunch deluxe.
- Cake pop y loly pop.
- Galletas de mantequilla.
- Galletas de chocolate negro.

PRECIO PARA 100 PERSONAS: 400 Euros.

Precio por persona, para menos de 100 personas: 5 Euros.

Precio por persona, para más de 100 personas: 4 Euros.



Detalles Imprescindibles

Valbusenda ofrece a los novios un servicio personalizado que hará que su boda sea a su medida para que ustedes y sus invitados la guarden para siempre en su memoria.

- Invitación a la Suite nupcial con desayuno incluido a los novios la noche de la boda.
- Late check out para los novios (sujeto a disponibilidad).
- Prueba de menú para 6 personas.
- Amenities especiales en los baños durante la celebración.
- Decoración floral en las mesas durante el banquete.
- Minutas y seating-plan a seleccionar entre diferentes propuestas.
- 20% en alojamiento de los invitados el día de la boda.
- 20% de descuento en alojamiento en la celebración del aniversario de los novios (sujeto a disponibilidad).





Condiciones Generales

- Los menús pueden sufrir modificaciones debido a que se trata de producto fresco y de temporada.
- Todos los precios incluyen IVA. Los precios de la restauración son válidos para el año 2021.
- Montaje de ceremonia incluyendo megafonía: 1.000 Euros.
- El número máximo de comensales para boda en montaje "banquete" es de 300 personas en Bodega y 220 personas Hotel.
- Los clientes deberán realizar el pago sobre el total de los servicios contratados en los siguientes plazos:

1er depósito del 25%: En el momento de la firma de contrato como garantía de reserva del día y el espacio elegido.

2º depósito del 25%: 6 meses antes del día de la boda.

3er depósito del 25%: 2 meses antes del día de la boda.

Último depósito: 15 días antes de la boda.







BV
Bodas Valbusenda
2021

Valbusenda Hotel Bodega & Spa
Ctra. de Toro a Peleagonzalo, s/n
49800 Toro. Zamora (España)

Tlf. +34 980 699 560
eventos@valbusenda.com
www.valbusenda.com