



Hotel Palacio de los Velada



www.veladahoteles.com

Plaza de la Catedral, 10

05001 - Ávila

Tel.: +34 920 25 51 00



Hotel Palacio de los Velada



Saber elegir...
una boda perfecta
2012



Aperitivos

Nº 1

Canapés de salmón ahumado con queso del Tiétar a las finas hierbas
Chupito de crema castellana con huevo de codorniz
Cazuelita de revolconas con torrezillos y aceite ahumado
Buchones de mero al orégano
Medallón de morcilla frita con confitura de reinetas

Vinos, cervezas y refrescos

Precio: 9€

Nº 2

Salmorejo cordobés con sardina marinada
Tosta de queso de cabra con mermelada de cebolla caramelizada
Canutillos de salmón con vegetales crujientes
Montadito de setas sitake y jamón ibérico
Croquetas de cecina de León
Brocheta de solomillo ibérico a la crema de torta del Casar

Vinos, cervezas y refrescos

Precio: 11€

Nº 3

Tartar de solomillo sobre tоста de semillas
Croquetas de boletus con polvo de pimientos ahumados
Coca de calabacín y espárragos trigueros
Pincho de bacalao con corteza crujiente
Risotto de chipirones y gambas
Mini hamburguesas de temera a la parrilla con mostaza suave
Jamón ibérico de recebo con pan Tumaca

Vinos, cervezas y refrescos

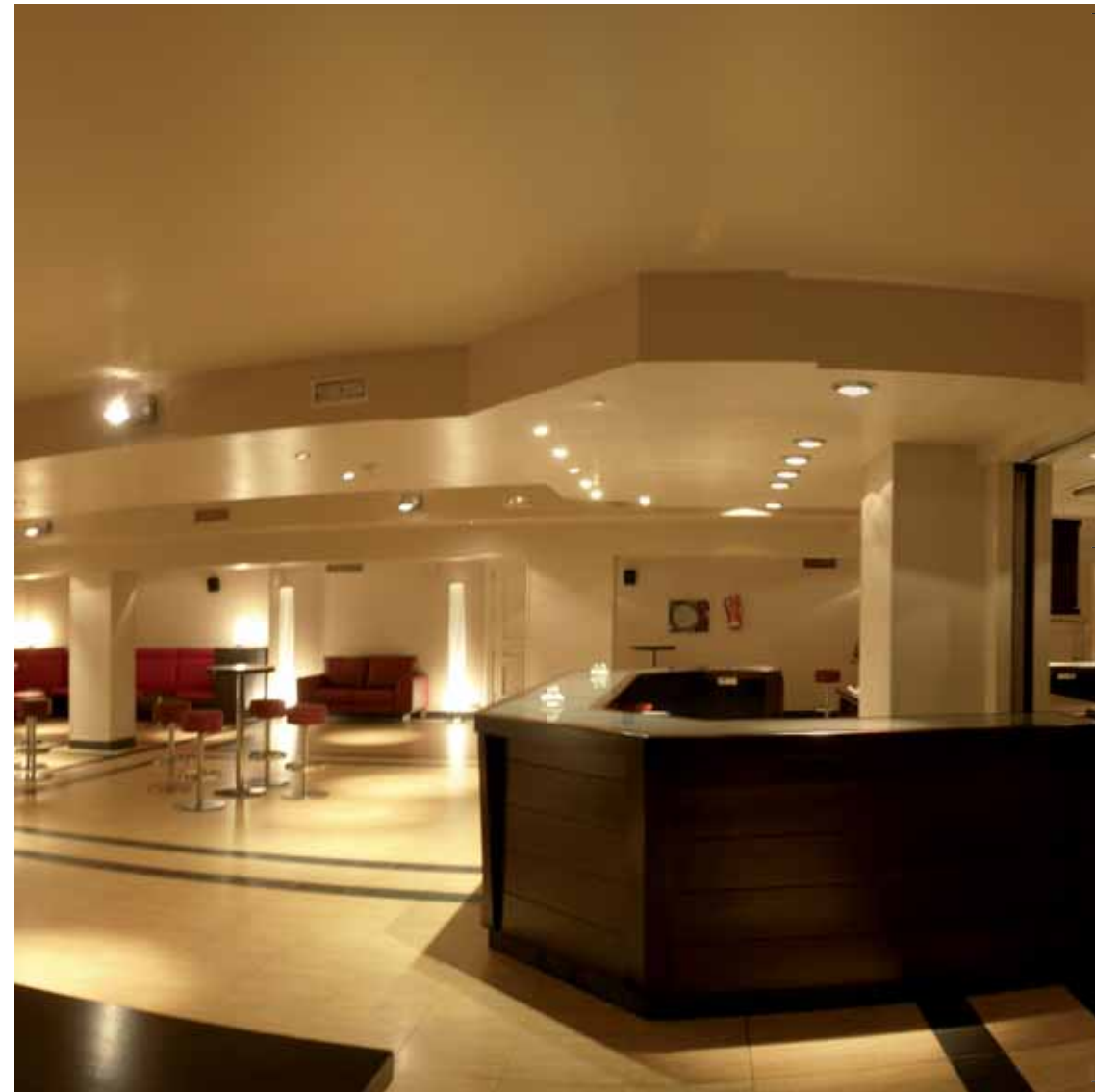
Precio: 15€

Para reforzar cualquier cóctel en sala:

Jamón ibérico de bellota: 8€

Rueda de parmesano con gresinni: 8€

I.V.A. incluido



Un lugar idílico

En 1995 se inauguró el Hotel Palacio de los Velada tras una cuidada y laboriosa restauración que ha sabido combinar el respeto a su esencia histórica con los servicios que demanda hoy en día la clientela más exigente.

Ávila es vuestra ciudad y el Palacio de los Velada vuestro hotel.

Este hotel es un palacio del siglo XVI, remodelado y ampliado, en pleno centro histórico artístico de la ciudad, y considerado monumento de interés cultural.

Un hotel perfecto para la celebración de vuestra boda, donde podréis disfrutar al máximo de ese día tan especial. Nosotros cuidaremos hasta el más mínimo detalle para que todo salga tal y como soñasteis.



Barra libre

Opción A

2 horas: 18,00€ por persona (I.V.A. incluido).
Hora adicional: 7,00€ por persona (I.V.A. incluido).

Opción B

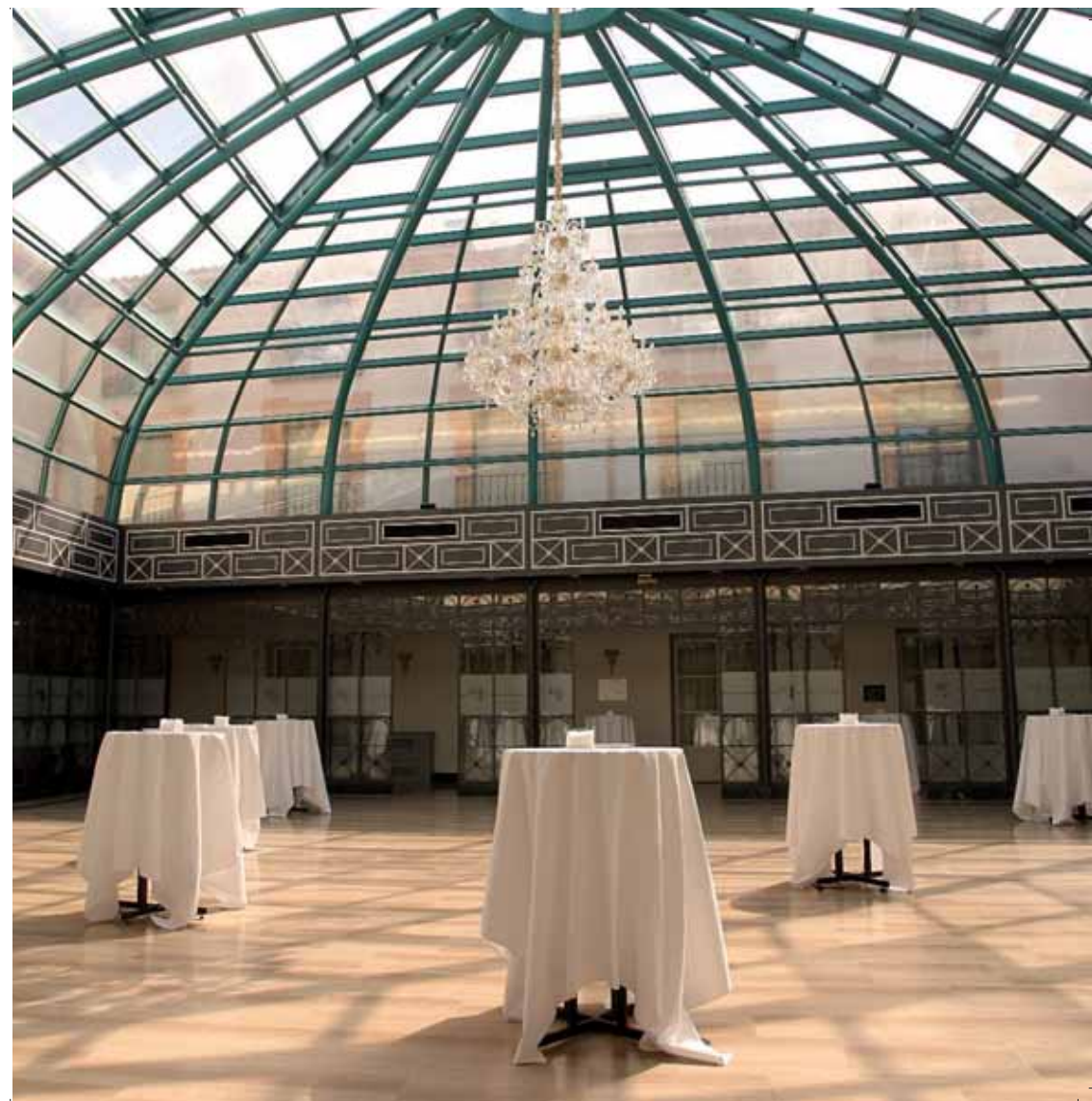
Ticket de refresco: 3,00€ (I.V.A. incluido).
Ticket de combinaciones: 6,00€ (I.V.A. incluido).
Se factura por el recuento de tickets entregados.

Opción C

Por consumiciones con los mismos precios que la opción anterior. Se factura por el número de consumiciones efectuadas y controladas por el maitre.

Salón de baile: 400€

I.V.A. incluido



Menú 1

Crema de boletus y trufas con espuma de parmesano
Ravioli crujiente de merluza relleno de mousse de champiñón y trufa
Chuleta de Ávila a la plancha con patatas a lo pobre

•••

Tarta nupcial y helado
Vino blanco Rueda - Vino tinto Ribera del Duero - Agua mineral
Licores - Cava Brüt - Café e infusiones

Precio: 57€

Menú 2

Entremeses de la casa:
jamón ibérico, lomo ibérico, queso curado, calamares, croqueta del chef,
pimiento relleno de cabracho, tosta de setas y jamón
Canelón de salmón relleno de langostinos, acederos y caviar de erizos

Lomo de ternera de Ávila a la manzana con trufas
Acompañado de pétalos de calabacín

•••

Tarta nupcial y helado
Vino blanco Rueda - Vino tinto Ribera del Duero - Agua mineral
Licores - Cava Brüt - Café e infusiones

Precio: 65€

Menú 3

Crema de carabineros con tropezones azl Armagnac
Suprema de dorado romerí
Con juliana de cebolla, con aroma de ibérico y patatas al vapor

Tostón de Castilla asado al modo tradicional
Acompañado ensalada

•••

Tarta nupcial y helado
Vino blanco Rueda - Vino tinto Ribera del Duero - Agua mineral
Licores - Cava Brüt - Café e infusiones

Precio: 66€

Menú 4

Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico
Lomo de bacalao al horno con muselina de edulis

Centro de solomillo de ternera de Ávila con foie,
reducción de Oporto y guarnición de patatas saboyarda

•••

Tarta nupcial y helado
Vino blanco Rueda - Vino tinto Ribera del Duero - Agua mineral
Licores - Cava Brüt - Café e infusiones

Precio: 74€

Menú 5

Salpicón de langostinos con vieira, gambas y
vinogreta de boletus

Lomo de merluza del Cantábrico a la naranja
con colas de langostinos

Tournedo de solomillo de ternera de Ávila
con salsa rossini y guarnición de patatas saboyardas

•••

Tarta nupcial y helado
Vino blanco Rueda - Vino tinto Ribera del Duero - Agua mineral
Licores - Cava Brüt - Café e infusiones

Precio: 80€

Menú 6

Volcán tropical relleno de marisco

Lomo de lubina Rosa Mari glaseado con salmón ahumado

Medallones de solomillo de ternera de Ávila con salsa de trufas
y guarnición de patatas risoladas

•••

Tarta nupcial y helado
Vino blanco Rueda - Vino tinto Ribera del Duero - Agua mineral
Licores - Cava Brüt - Café e infusiones

Precio: 80,50€

I.V.A. incluido



Salones

En nuestros salones Tiétar, Claustro y Alberche, con amplias capacidades, podréis celebrar ese acontecimiento tan especial con todo el confort que necesitáis.

Al mismo tiempo os ofrecemos la posibilidad de realizar el baile de vuestra boda en nuestro salón Gredos.

Menús

Menús basados en una amplia selección gastronómica, cuidada y elaborada sólo con productos de la más alta calidad. Platos variados y para todos los paladares, que además podéis combinar a vuestro gusto para confeccionar vuestro propio menú, acompañado de los mejores vinos de nuestra bodega.

Degustación del Menú

Podéis degustar las propuestas o sugerencias que más os atraigan, ver su presentación y apreciar sus sabores, ello os asegurará el éxito de vuestra elección. Esta degustación es gratuita para 6 personas.

Montaje del salón

Os facilitaremos un plano de planta del salón y aconsejaremos la mejor disposición de las mesas. Las sillas del salón se vestirán con fundas.

Habitación especial

En nuestras estancias palaciegas seréis acogidos con cava y cesta de frutas, después de una intensa e inolvidable jornada.



Menú 7

Entremeses especiales:

Jamón ibérico, lomo ibérico, tosta de ahumados, crepe de merluza, pimiento relleno de centollo, hojaldre relleno de morcilla y pera

Suprema de lubina nantúa

Centro de solomillo de ternera de Ávila al estilo del Palacio con guarnición de patatas saboyarda

•••

Tarta nupcial y helado

Vino blanco Rueda - Vino tinto Ribera del Duero - Agua mineral
Licores - Cava Brüt - Café e infusiones

Precio: 81€

Menú 8

Ensalada de ahumados con queso, langostinos y vinagreta de fruta de la pasión

Papillote de rodaballo y hortalizas frescas

Cordero lechal de Castilla asado con patatas panaderas

•••

Tarta nupcial y helado

Vino blanco Rueda - Vino tinto Ribera del Duero - Agua mineral
Licores - Cava Brüt - Café e infusiones

Precio: 82€

Menú 9

Ensalada de bogavante con vinagreta de pistachos y piña

Lomo de merluza con trigueros y pil-pil de tomate

Solomillo de ternera a la plancha con salteado de ojetes frescos y guarnición de patatas a lo pobre

•••

Tarta nupcial y helado

Vino blanco Rueda - Vino tinto Ribera del Duero - Agua mineral
Licores - Cava Brüt - Café e infusiones

Precio: 99€

I.V.A. incluido

Tartas nupciales

Yema tostada y frutas

Tarta sacher (chocolate y frambuesa)

Crunch de chocolate blanco con mousse de chocolate con leche

Tarta de San Marcos

Tarta Selva Negra

Tarta Palacio

Tarta Gredos

Tarta de yema tostada

Tarta de hojaldre con nata y crema

Mousse de limón sobre lecho de frambuesa

Mousse de piña con crema de queso

Helados

Turrón

Vainilla

Chocolate

Tiramisú

Otras opciones

Tulipa sorbetes cítricos (mandarina y limón)

Tulipa de helados de violetas con nata

Tulipa de vainilla con escarchado de sangría

Teja de almendras con biscuit de higos del Tiétar

Carpaccio de piña con helado de mango y aceite de vainilla

Salsas para acompañar los helados

Chocolate puro caliente

Chocolate con leche caliente

Chocolate blanco caliente

Coulis de frambuesa



Detalles con mucho gusto

Minutas

Minutas personalizadas donde quedará impreso vuestro menú, así como vuestros nombres y la fecha del enlace para vuestro recuerdo y el de vuestros invitados.

Flores en las mesas

Exclusivos centros de flores naturales en todas las mesas, destacando el de la presidencial.

Noches gratis de hotel

Disfrutaréis de un maravilloso regalo según la facturación de vuestro banquete.

Habitaciones de invitados

Tarifa especial en habitación doble o individual para vuestros invitados, sujetas a la disponibilidad existente en el hotel (no incluyen desayuno).

Parking gratuito

Os dejaremos una plaza del parking a vuestra disposición para haceros más cómodo vuestro traslado.

Nuestros acuerdos especiales

Ofrecemos un descuento en el menú si la fecha elegida no es sábado, o si decidís celebrarlo en los meses de diciembre, enero y febrero (aun siendo sábado y exceptuando 24 y 31 de diciembre).

Además ofrecemos

Consigue descuentos y regalos de nuestros colaboradores en: imprentas, fotógrafos, peluquerías, floristerías, tiendas de novios y agencias de viajes.

Condiciones de contratación

Para formalizar la reserva se requiere un depósito. Dicho depósito se descontará de la facturación.



Menú vegetariano

- Pastel de puerros con veluté atomatada
-
- Selección de verduras en tempura
-
- Risotto de boletus con parmesano
-
- Tarta nupcial y helado
- Bodega

Precio: 30€

Menús infantiles

Nº 1

- Plato de entremeses:
- Jamón ibérico, lomo ibérico, salchichón, chorizo, queso curado
- croquetas del chef y calamares
-
- Chuletitas de cordero a la plancha
- con patatas fritas
-
- Tarta nupcial y helado
- Refrescos y agua mineral

Precio: 28€

Nº 2

- Pizza especial (tomate, queso, jamón York y champiñón)
-
- Medallones de solomillo de ternera de Ávila a la plancha
- con patatas fritas
-
- Tarta nupcial y helado
- Refrescos y agua mineral

Precio: 28€

Menú Baby

- Puré de verduras y merluza
-
- Filete de lomo adobado
- Patatas fritas
-
- Helado infantil

Precio: 20€

Para limpiar el paladar le ofrecemos nuestros sorbetes

- Sorbete de limón al cava (copa de cava) 3,00€
- Sorbete de mandarina (copa de chupito) 3,50€
- Sorbete de manzana verde (copa de chupito) 3,00€

Para reforzar cualquier entremés o como centro de mesa

- Jamón ibérico de bellota (centro de mesa) dos x mesa 4,00€
- Tosta de salpicón de ahumados 3,00€
- Cornet de salmón relleno de vegetales crujientes 2,00€
- Pastel de marisco sobre carpaccio de pulpo 12,00€
- Pimientos rellenos de centollo con salsa yodada 2,00€
- Crepe relleno de merluza 2,50€
- Brocheta verduras con langostinos en tempura 2,00€
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao 2,00€
- Croquetas de queso del Tiétar con confitura de pimientos asados 2,00€

