

Bodas Boutique

by Barceló

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM



urbanas
íntimas
innovadoras
personales
diferentes

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

Estimados Señores:

Quisiéramos agradecerles su interés en el Hotel Barceló Oviedo Cervantes, y en especial, que hayan pensado en nosotros para la celebración de su Boda.

La exclusividad de nuestros salones y la personalización de nuestros servicios harán del Hotel Barceló Oviedo Cervantes un lugar único para la celebración de este día tan importante.

El Hotel esta preparado con el fin de convertir su boda en un día especial. Por esto, ponemos a su disposición una exclusiva selección de servicios, liderados por unas propuestas de menús diseñados por nuestro Chef Ruben Meana.

Los novios que depositen su confianza en nosotros, contarán con el asesoramiento personalizado del Equipo de Convenciones y Banquetes del Hotel, el cual les facilitará toda la información y apoyo que puedan necesitar, colaborando para garantizar que el día de su boda sea una experiencia inolvidable.

Esperando que la información que les detallamos a continuación sea de su agrado, quedamos a su entera disposición ante cualquier información que necesiten aclarar.

Les saluda atentamente,

Guillermo Antón Quiza
Director
Barceló Oviedo Cervantes*****

Barceló

Oviedo
Cervantes

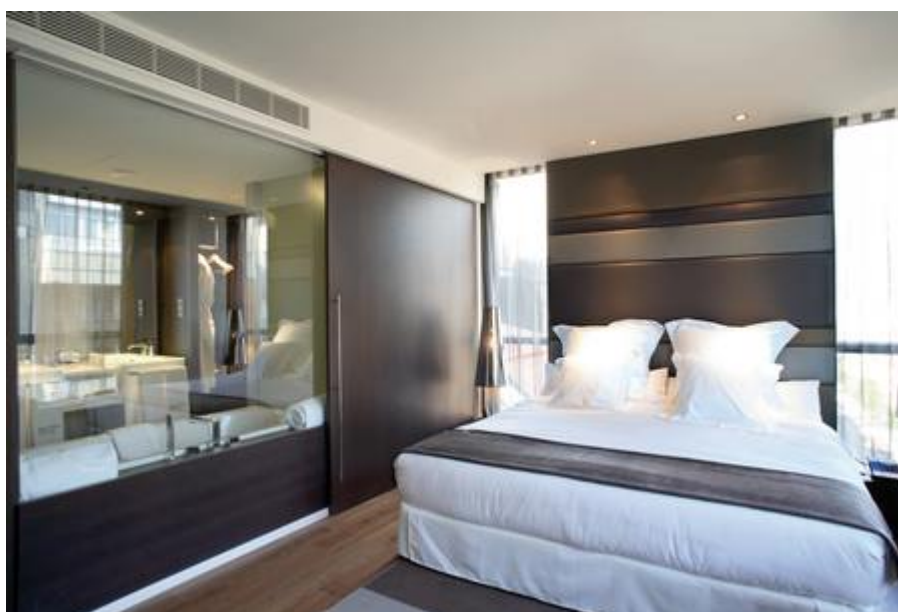
PREMIUM

ATENCIONES A LOS NOVIOS

Para poder ofrecer la máxima calidad y personalización en el servicio, el hotel no realiza boda de más de 130 invitados.

Todos los eventos nupciales que se celebren en el hotel llevarán incluidas las siguientes atenciones:

- Todos las bodas se celebrarán en salones privados y solo se realizará una por día.
- El hotel invita a un menú degustación para seis comensales. Si la boda es inferior a 45 personas el menú degustación será gratuito para 2 comensales. Los horarios de estos menús serán en almuerzo a las 13:30 y en cenas a las 21:00 horas.
- Los niños menores de 10 años dispondrán de menús infantiles (Indicados en las siguientes paginas).
- Noche de boda en la Suite Nupcial con atenciones especiales, botella de cava, desayuno buffet y late check out.
- Tarifas especiales para los invitados que deseen alojarse en el hotel ese día. (**40,00 € por persona en habitación doble**, en régimen de solo alojamiento, con late-check out incluido hasta las 14:00 horas. Suplemento por habitación Individual 35,00 €)



Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

- Centros de flores para la mesa presidencial e invitados.
- Minutas personalizadas.
- Lista de comensales y croquis de la sala del banquete.
- Adaptamos los menús a comensales vegetarianos, alérgicos, celíacos, etc.
- **Descuento del 10 % sobre la factura total, en bodas de viernes y domingo.**



Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

A continuación nos complace presentarles nuestra variedad de menús confeccionados por nuestro Chef, los cuales podrá combinar según sus gustos y necesidades

Todos los menús constarán de un cocktail, el cual lo mostramos en las siguientes líneas:

COCKTAIL NUPCIAL

Mini hojaldre de Mousse de Queso con Taquito de Salmón.
Pixín Alangostado con Chutney de Pera y Mayonesa de Cebollino
Brocheta de Queso Idiazabal con Dulce de Manzana
Bocado de Foie con Mermelada de Mango
Gambitas de Crujiente con salsa Miso
Pollo Crocante Macerado con Soja y Jengibre
Croqueta de Jamón y Puerro con Salsa de Queso Parmesano
Brocheta de Pulpo a la Brasa con Piña y Alioli de Cacahuete
Bocados de Provolone con Mermelada de Frambuesa y Puré de Oliva Negra.

Refrescos, Cervezas y Vinos Seleccionados

Precio por persona: 12,00 €

Se tiene la opción de complementarlo, con los siguientes productos:

Jamón Ibérico cortado a cuchillo

Suplemento por un jamón ibérico de bellota: 500,00 € (Recomendamos uno por cada 80 pax)

Si lo desea puede completar este Aperitivo de Cortesía con las siguientes especialidades que detallamos a continuación.

| | Precio por Comensal |
|--|----------------------------|
| Mini Hamburguesa con cebolla caramelizada | 2,50 € |
| Mini Perrito caliente con salsa de mostaza | 2,50 € |
| Copita de Salmorejo con Crujiente de Jamón | 2,50 € |
| Mini Burrito Relleno de Verduras | 2,50 € |

BarcelóOviedo
Cervantes

PREMIUM

La carta para elaborar los diferentes menús es la siguiente:

| | Precio por Comensal |
|---|----------------------------|
| ENTRANTES | |
| Crema de Trigueros con Parmesano y gambas fritas | 10,00 € |
| Crema de Buey de Mar con Caramelo de Oricios | 12,50 € |
| Hojaldre relleno de Vieras y Gambas con Cremoso de Espinacas | 19,50 € |
| Creps rellenos de Changurro con salsa de marisco | 22,00 € |
| Micuit de Foie con Coulis de Frambuesa y Pan de pasas y nueces | 25,00 € |
| Ensalada de Bogavante con Vinagreta de su Coral y Trufa | 28,00 € |
| PESCADOS | |
| Merluza al Horno con Reineta Asada, Salsa de Sidra y almejas | 19,00 € |
| Lomo de Bacalao sobre Escalibada y Patata Asada con Alioli | 19,50 € |
| Rodaballo Asado con Puré de Boniato y Almejas en su Jugo | 22,00 € |
| Rape Braseado sobre Guiso de Centollo, Caramelo de Gamba Roja y Crujiente | 29,00 € |
| Lubina Salvaje sobre Arroz Meloso con Oricio y Puerro Crujiente | 32,00 € |
| SORBETES | |
| Mandarina | 5,00 € |
| Maracuyá | 5,00 € |
| Pomelo | 5,00 € |
| Limón | 5,00 € |
| Lima y Cachaza | 5,00 € |

BarcelóOviedo
Cervantes

PREMIUM

**Precio por
Comensal****CARNES**

| | |
|---|---------|
| Muslo de Pato Lacado a la Naranja con Patata Cremosa y Chutney de Mango | 19,00 € |
| Solomillo Ibérico con Setas Confitadas y Salsa de Aceto Balsámico | 21,00 € |
| Muslo de Pitu Caleyá con Patatinos y Boletus | 23,00 € |
| Solomillo de Ternera con Milhoja de Patatas y Setas con salsa de Foie | 27,00 € |
| Paletilla de Lechazo al Horno con Panadera y Pimientos Asados | 30,00 € |

POSTRES

| | |
|---|--------|
| Micuit de Chocolate caliente con Crema Ligera de Canela y Helado de Mandarina | 7,50 € |
| Tres chocolates envueltos en pañuelo de chocolate con leche | 7,50 € |
| Mousse de turrón con turbante de chocolate y frutas. | 7,50 € |
| Cúpula de Chocolate negro con corazón al brandy. | 7,50 € |
| Mousse Blanco con Vainilla e interior de semilíquido de Frambuesa | 7,50 € |
| Milhojas casero con crema de nata | 8,50 € |

*Consultar tartas nupciales

LA BODEGA

17,00 €

D.O. Rueda Blanco "Fray German"
D.O. Rioja Tinto Crianza "Viña Paceta"
Cava "Freixenet Brut Barroco"
Licores
Agua Mineral sin Gas. Café e Infusiones

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

A continuación les aconsejamos algunas combinaciones:

MENÚ GALATEA

COCKTAIL NUPCIAL

Mini hojaldre de Mousse de Queso con Taquito de Salmón.
Pixín Alangostado con Chutney de Pera y Mayonesa de Cebollino
Brocheta de Queso Idiazábal con Dulce de Manzana
Bocado de Foie con Mermelada de Mango
Gambitas de Crujiente con salsa Miso
Pollo Crocante Macerado con Soja y Jengibre
Croqueta de Jamón y Puerro con Salsa de Queso Parmesano
Brocheta de Pulpo a la Brasa con Piña y Alioli de Cacahuete
Bocados de Provolone con Mermelada de Frambuesa y Puré de Oliva Negra.

Refrescos, Cervezas y Vinos Seleccionados

MENÚ

Crema de Trigueros con Parmesano y gambas fritas

Merluza al horno con reineta Asada, salsa de sidra y almejas

Sorbete al gusto

Muslo de Pato Lacado a la Naranja con Patata Cremosa y Chutney de Mango

Postre Nupcial

BODEGA

D. O. Rueda Blanco "Fray German"
D. O. Rioja Tinto Crianza: "Viña Paceta"
Cava "Freixenet Brut Barroco"
Aguas minerales, cafés y carro de licores

PRECIO POR PERSONA: 89,50 €

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

MENÚ CERVANTES

COCKTAIL NUPCIAL

Mini hojaldre de Mousse de Queso con Taquito de Salmón.
Pixín Alangostado con Chutney de Pera y Mayonesa de Cebollino
Brocheta de Queso Idiazábal con Dulce de Manzana
Bocado de Foie con Mermelada de Mango
Gambitas de Crujiente con salsa Miso
Pollo Crocante Macerado con Soja y Jengibre
Croqueta de Jamón y Puerro con Salsa de Queso Parmesano
Brocheta de Pulpo a la Brasa con Piña y Alioli de Cacahuete
Bocados de Provolone con Mermelada de Frambuesa y Puré de Oliva Negra.

Refrescos, Cervezas y Vinos Seleccionados

MENÚ

Hojaldre relleno de Vieras y Gambas con Cremoso de Espinacas

Rodaballo Asado con Puré de Boniato y Almejas en su jugo

Sorbete al gusto

Muslo de Pitu Caleyá con Patatinos y Boletus

Postre Nupcial

BODEGA

D. O. Rueda Blanco "Fray German"
D. O. Rioja Tinto Crianza: "Viña Paceta"
Cava "Freixenet Brut Barroco"
Aguas minerales, cafés y carro de licores

PRECIO POR PERSONA: 106,00 €

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

MENÚ OVIEDO

COCKTAIL NUPCIAL

Mini hojaldre de Mousse de Queso con Taquito de Salmón.
Pixín Alangostado con Chutney de Pera y Mayonesa de Cebollino
Brocheta de Queso Idiazábal con Dulce de Manzana
Bocado de Foie con Mermelada de Mango
Gambitas de Crujiente con salsa Miso
Pollo Crocante Macerado con Soja y Jengibre
Croqueta de Jamón y Puerro con Salsa de Queso Parmesano
Brocheta de Pulpo a la Brasa con Piña y Alioli de Cacahuete
Bocados de Provolone con Mermelada de Frambuesa y Puré de Oliva Negra.

Refrescos, Cervezas y Vinos Seleccionados

MENÚ

Creps rellenos de Changurro con salsa de marisco

Rape Braseado sobre Guiso de Centollo, Caramelo de Gambas Rojas y Crujiente

Sorbete al gusto

Solomillo de Ternera con Pastel de Patatas y Setas con salsa de Foie

Postre Nupcial

BODEGA

D. O. Rueda Blanco "Fray German"
D. O. Rioja Tinto Crianza: "Viña Paceta"
Cava "Freixenet Brut Barroco"
Agua mineral, cafés y carro de licores

PRECIO POR PERSONA: 119,50 €

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

MENÚ ASTURIAS

COCKTAIL NUPCIAL

Mini hojaldre de Mousse de Queso con Taquito de Salmón.
Pixín Alangostado con Chutney de Pera y Mayonesa de Cebollino
Brocheta de Queso Idiazábal con Dulce de Manzana
Bocado de Foie con Mermelada de Mango
Gambitas de Crujiente con salsa Miso
Pollo Crocante Macerado con Soja y Jengibre
Croqueta de Jamón y Puerro con Salsa de Queso Parmesano
Brocheta de Pulpo a la Brasa con Piña y Alioli de Cacahuete
Bocados de Provolone con Mermelada de Frambuesa y Puré de Oliva Negra.

Refrescos, Cervezas y Vinos Seleccionados

MENÚ

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de su Coral y Truja
Lubina Salvaje sobre Arroz Meloso con Oricios y Puerro Crujiente
Sorbete al gusto
Paletilla de Lechazo al Horno con Panadera y Pimientos Asados

Postre Nupcial

BODEGA

D. O. Rueda Blanco "Fray German"
D. O. Rioja Tinto Crianza: "Viña Paceta"
Cava "Freixenet Brut Barroco"
Agua mineral, cafés y carro de licores

PRECIO POR PERSONA: 132,50 €

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

CARTA DE VINOS A ELECCIÓN DEL CLIENTE

Si desea optar por otra opción de bodega, aquí le presentamos nuestra selección para banquetes de boda

(Se sumara el suplemento indicado al precio por persona)

VINOS TINTOS

D. O. Rioja Crianza "Ramón Bilbao"
(1,75 €/ pax)

D. O. Rioja Crianza "Azpilicueta"
(1,50 €/ pax)

D. O. Rioja Reserva "Marques de Riscal"
(3,00 €/ pax)

VINOS BLANCOS

D. O. Somontano Viñas de Vero Gewüztraminer
(3,00 €/pax)

D. O. Albariño "Vionta"
(1,50 €/pax)

CAVAS

Malvasia Freixenet
(1,50 €/ pax)

Trepat de Freixenet (Cava Rosado)
(1,50 €/ pax)

CHAMPAGNE

Cordon Rouge Mumm
(9,50 €/pax)

Si tiene alguna preferencia que no aparezca en esta selección, no dude en consultárnosla. Si desea traerse su propia bodega, no habría suplemento por descorche.

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

MENÚ INFANTIL Nº 1

ENTRANTES

Pasta con tomate frito al orégano

Sorbete sin alcohol

SEGUNDO

Chuletas de cordero con patatas fritas

POSTRE

Tarta de Boda con Helado

Gominolas Variadas

PRECIO: 20,00€

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

MENÚ INFANTIL Nº 2

ENTREMESES ESPECIALES

Embutidos variados con jamón ibérico

Fritos variados

Sorbete sin alcohol

SEGUNDO

Escalopines de solomillo con patatas fritas

POSTRE

Tarta de Boda con Helado

Gominolas Variadas

PRECIO: 25,00€

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

SERVICIOS OPCIONALES DEL BARCELÓ OVIEDO CERVANTES

Les detallamos a continuación las tarifas de estos servicios;

BARRA LIBRE

La barra libre con tres horas de duración, su precio es 18,50 € por persona. Todas las bebidas servidas en ella, son de primeras marcas.

Suplemento por hora extra es 9,00 €. Facturación mínima 30 comensales

MUSICA-BAILE

Disposición de servicios de discoteca y baile: Recomendamos a nuestro proveedor oficial, Vintage Bodas, cuyo nº de teléfono es el 677 657 360 o por correo electrónico vintagebodas@gmail.com (www.vintagebodas.es), que les ofrecerá las mejores opciones para el día de su boda.

Los diferentes servicios que realizan son los siguientes:

- Cuarteto de cuerda: 360,00 € + 21% IVA
- Gaiteros: 200,00 € + 21% IVA
- Rêverie: 350,00 € + 21% IVA
- Vinatege Jazz:
 - Trio: 550,00 € + 21% IVA
 - Cuarteto: 650,00 + 21% IVA
- Suol Cats: Dos voces y dos guitarras con una historia que cantas: 350,00 € + 21% IVA
- Servicio de Dj, por tres horas: 370,00 € + 21% IVA (120,00 € +21% IVA, por hora extra)

En el caso excepcional de que los novios, quieran traer la música por su cuenta, el hotel deberá de facturar la cantidad de 180,00 € por concepto de derechos de autor (SGAE)

RE-CENA

Menú Re-Cena Barceló Oviedo Cervantes

Bocaditos de embutido

Tortilla de Patata

Fritos Variados

Mix de Hojaldres

Mini- Dulces

Precio por comensal: 15,00 €

FUENTE DE CHOCOLATE Y CANDY BAR

Fuente de chocolate con Brochetas de Frutas de Temporada. Precio 650,00 euros.

Candy Bar, para unos 80 invitados 350,00 € (Realizado Por Candy Mix) gominolas 100 % naturales.

Barceló

Oviedo
Cervantes

PREMIUM

FORMA DE PAGO Y CONDICIONES DE RESERVA

- 1.- El cliente deberá abonar la cantidad de 600,00 € en concepto de reserva de fecha en el momento de confirmar dicha fecha.
- 2.- Un mes antes del evento se realizará el pago del 25% del presupuesto correspondiente a la totalidad de los servicios contratados.
- 3.- Una semana antes del evento, en el momento de confirmar el nº definitivo de invitados, se deberá realizar un segundo pago del 50% del montante presupuestado.
- 4.- La cantidad restante del montante final se hará efectiva a la finalización del evento, previamente descontados los anticipos y fianzas entregados hasta la fecha.
- 5.- Confirmación nº definitivo de comensales 72 horas antes. Base por la cual se efectuara la facturación del banquete. Se permitirá una variación de dos comensales.

La reserva se efectúa mediante la entrega de **600,00 Euros** en concepto de fianza, (en caso de anulación dicha fianza cubrirá los gastos de cancelación). La forma de pago se realizara mediante transferencia bancaria en la cuenta del **Banco Herrero: 0081-5770-08-0001245125** y él envió por fax de justificante de dicha transferencia. (Nº de fax: 985 255 000 a la att. Del Departamento Comercial). Al igual el pago se puede hacer directamente en el hotel, en efectivo o tarjeta de crédito.

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Departamento de Convenciones Barceló Oviedo Cervantes

Tlf: 985 255 000 / Fax: 985 256 000

oviedocervantes.incentives@barcelo.com



La Boda que siempre habéis soñado...

Desde el minuto cero hasta el día de la boda os ayudamos en TODO. Se acabó el estrés, tenemos ideas y soluciones para lo que necesitéis. Este servicio es a la carta y a medida, hablamos con todos vuestros proveedores y hacemos la boda de vuestros sueños...



Para disfrutar el día de la boda...

Prepararlo todo os deja sin aliento?, tantos detalles que no sabéis si podréis con todo vosotros mismos? Aquí llega vuestra solución, somos vuestro equipo así que... divertíos, nosotros nos encargamos del resto...



Una boda para el recuerdo...

Vintage, rural, romántica, moderna, sixty...
Decoraciones que hacen que vuestra boda no sea como las demás. Tenéis claro lo que queréis pero no sabéis como hacerlo? Dejarnos imaginar, lo haremos, vuestros invitados recordarán siempre que vuestra BODA fue única...

Consulta nuestros precios para estas opciones

vintageweddingplanner@gmail.com

655 95 30 10

TU BODA BOUTIQUE "TODO INCLUIDO" POR 110,00 € POR PERSONA

"Tu celebración en el corazón de Oviedo"

Esta oferta incluye:

1. Cocktail nupcial:

Mini hojaldre de Mousse de Queso con Taquito de Salmón.
Pixín Alangostado con Chutney de Pera y Mayonesa de Cebollino
Brocheta de Queso Idiazabal con Dulce de Manzana
Bocado de Foie con Mermelada de Mango
Gambitas de Crujiente con salsa Miso
Pollo Crocante Macerado con Soja y Jengibre
Croqueta de Jamón y Puerro con Salsa de Queso Parmesano
Brocheta de Pulpo a la Brasa con Piña y Alioli de Cacahuete
Bocados de Provolone con Mermelada de Frambuesa y Puré de Oliva Negra.

Refrescos, Cervezas y Vinos Seleccionados

2. Menú:

Hojaldre relleno de Vieras y Gambas con Cremoso de Espinacas

Sorbete Lima y Cachaza

Solomillo de Ternera con Pastel de Patatas y Setas con salsa de Foie

Micuit de Chocolate caliente con Crema Ligera de Canela
y Helado de Mandarina

D.O. Rueda Blanco "Fray German"

D.O. Rioja Tinto Crianza "Viña Paceta"

Cava "Freixenet Brut Barroco"

Licores

Agua Mineral sin Gas. Café e Infusiones

3. Barra Libre: duración de tres horas.

4. Re-cena

5. Disco Móvil: durante tres horas. Suplemento de más horas de música a consultar.

Oferta de todo incluido: 110,00 € (IVA Incluido) por persona.

6. Habitación por persona en habitación doble solo alojamiento. 40,00 € (IVA Incluido)

Oferta de todo incluido con habitación: 150,00 € (IVA Incluido) por persona.

* Oferta válida para bodas de mínimo 60 invitados. No acumulable a otras ofertas.