



**BODAS 2026**

Estimados novios,

Gracias por considerar el Hotel Castilla Vieja para celebrar un día tan significativo en vuestras vidas. Es un honor para nosotros que hayáis pensado en nuestro hotel como posible escenario de vuestra boda, un momento lleno de emoción, ilusión y recuerdos que permanecerán para siempre.

En Castilla Vieja cuidamos cada detalle con dedicación y profesionalidad, para que vosotros solo tengáis que disfrutar y vivir vuestro momento. Estaremos encantados de acompañaros en todo el proceso, creando juntos una celebración a la altura de lo que imaginan.

Gracias, de corazón, por su confianza.





CONDICIONES Y  
ATENCIONES

# Detalles incluidos para vuestro día especial

**Decoración de mesas incluida.**

**El hotel obsequia a los novios con la suite nupcial,  
el desayuno y vip de cava en la habitación.**

**Descuentos especiales en habitación para invitados  
al enlace.**

**Degustación gratuita del menú para los novios a  
partir de 50 invitados, el resto de acompañantes  
hasta un máximo de 4, abonarán el 50% del precio  
del mismo.**

**Servicio de animación infantil, incluido en el precio  
(A partir de 10 niños con menú).**



## Forma de pago

Al efectuar la reserva se hará en efectivo un depósito de 750,00 € que se descontarán del importe final del banquete.

*\*\* Se ruega confirmar los menús un mes antes de la fecha de celebración del banquete.*

*\*\*Para las bodas celebradas en viernes, así como durante los meses de enero, febrero, marzo, abril y noviembre, consulte nuestras ofertas,*

*\*\*Si desea otra propuesta de menú, consulte presupuesto.*





COCKTAILS

---

## *Cóctel Uno*

**CRUJIENTE DE LECHAZO AL ROMERO**

**CUCHARITA DE PULPO EN VINAGRETA**

**BROCHETA DE ATÚN MARINADO**

**SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS**

\*\*\*\*\*

**Precio: 22,00 €**

**IVA incluido**

---

## *Cóctel Dos*

**JAMÓN IBÉRICO**

**CANAPÉS VARIADOS**

**MINITARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE**

**LANGOSTINO CON PANKO**

\*\*\*\*\*

**Precio: 28,00 €**

**IVA incluido**

**El servicio de cocktail deberá ser contratado en el mismo momento que el banquete. Para cualquier otro tipo de cocktail, consúltenos.**



MENÚS

# Menú Niños

## **ENTREMESES FRIOS Y CALIENTES**

Surtido de ibéricos, croquetas de jamón y calamares a la romana

## **2º PLATO A ELEGIR ENTRE:**

### **FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA**

Con patatas fritas

O

### **ESCALOPE MILANESA**

Con patatas fritas

O

### **HAMBURGUESA DE POLLO**

Con patatas fritas

## **HELADO**

## **BEBIDAS**

Refrescos Agua mineral

\*\*\*\*\*

**Precio: 35,00 €**

**IVA incluido**

# Menú Uno

**HOJALDRE DE BOLETUS Y PATÉ DE LECHAZO**  
Escalibada de verduras

**LANGOSTINOS AL HORNO**  
Salsa americana

**TACO DE BACALAO CONFITADO**  
Crema de piquillos y gambas

**SORBETE DE LIMÓN**

**LECHAZO CHURRO ASADO**  
Ensalada verde

**TARTA NUPCIAL**

\*\*\*\*\*

Verdejo D.O. Rueda "Pagos de Negredo"  
Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negredo crianza"  
Cava brut Aria de Segura Viudas  
Café y licores

**Precio: 110,00 €**  
**IVA incluido**

# Menú Dos

**CÚPULA DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE**  
AOVE de cebollino

**MOSAICO DE MARISCO**  
Langostinos y nécora

**TRONCO DE MERLUZA**  
guiso de calamar

**SORBETE DE MANDARINA AL OPORTO**

**LECHAZO I.G.P. ASADO**  
Ensalada verde

**TARTA NUPCIAL**

\*\*\*\*\*

Verdejo D.O. Rueda “Pagos de Negredo”  
Tinto D.O. Arlanza “ Quinta Negredo Crianza”  
Cava Brut Aria de Segura Viudas  
Café y licores

**Precio: 117,00 €**  
**IVA incluido**

# Menú Tres

**ENSALADA DE CARPACCIO DE AGUACATE**  
Salmón en AOVE y cogollos de Tudela

**SURTIDO DE MARISCOS**  
Langostinos dos salsas, Gambas de Huelva,  
Nécora

**RODABALLO**  
Al horno

**SORBETE DE MANGO**

**SOLOMILLO DE TERNERA**

Tomate relleno de jamón ibérico y salsa de trufas

**TARTA NUPCIAL**

\*\*\*\*\*

Verdejo D.O. Rueda "Pagos de Negredo"  
Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negredo crianza"  
Cava brut Aria de Segura Viudas  
Café y licores  
**Precio: 138,00 €**  
IVA incluido

# Menú Cuatro

**CÚPULA DE VENTRESCA Y CARPACCIO DE PULPO**  
salsa tártara

**SURTIDO DE MARISCOS**  
Langostinos dos salsas | Nécora

**SUPREMAS DE RAPE**  
A la marinera con almejas

**SORBETE DE FRESA**

**LECHAZO I.G.P. ASADO**  
Ensalada verde

**TARTA NUPCIAL**

\*\*\*\*\*

Verdejo D.O. Rueda "Pagos de Negredo"  
Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negredo crianza"  
Cava brut Aria de Segura Viudas  
Café y licores

**Precio: 128,00 €**  
IVA incluido

# Menú Cinco

## **TIMBAL DE CORAL DE TXANGURRO**

Con su crema

## **BOGAVANTE AL GUSTO\***

\*en ensalada / Salsas de pimiento y tomate

## **TRONCO DE LUBINA**

Verduritas confitadas y salsa marisquera

## **SORBETE DE PIÑA**

## **SOLOMILLO DE TERNERA**

Milhoja de tomate y jamón ibérico

## **TARTA NUPCIAL**

\*\*\*\*\*

Verdejo D.O. Rueda "Pagos de Negredo"

Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negredo crianza"

Cava brut Aria de Segura Viudas

Café y licores

**Precio: 150,00 €**

IVA incluido



# CARTA DE TARTAS

HOJALDRE, NATA Y CREMA

HOJALDRE, NATA, CREMA Y CHOCOLATE

ÓPERA

SAINT-HONORÉ

MOUSSE DE CAFÉ

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

MOUSSE DE FRUTAS



AV/ Casado del Alisal, 26  
34001 Palencia

📞 979 74 90 44

✉️ [reservas@hotelcastillavieja.com](mailto:reservas@hotelcastillavieja.com)