



El bosque



Compartimos
tus recuerdos

Bodas 2025

Estimada Pareja,

Muchas gracias por pensar en el Hotel Doña Brígida como una de vuestras opciones para celebrar vuestra boda.

Sabemos que vuestra boda es un día muy especial y todo tiene que salir perfecto, por este motivo en Salamanca Forum Resort nos hemos esforzado en definir un conjunto de detalles que os ayudaran a disfrutar de un día muy especial cuidando todos los detalles.

Nuestra experiencia a lo largo de los años nos permite conocer la gran importancia de los pequeños detalles que nos ayudan a hacer un todo y así cumplir vuestras expectativas en una celebración especial.

Desde este primer contacto nos ponemos a vuestra disposición a través de un especialista en bodas y celebraciones, y que sin duda os podrá guiar y aconsejar en todo lo referente a vuestro gran día.

En cuanto a la gastronomía, nuestra variedad de menús, los valores agregados que proponemos y que tenemos en nuestro catálogo, confiamos en que cubran vuestras necesidades, y aún, de no ser así, estamos abiertos a cualquier sugerencia por vuestra parte. Contamos con un equipo de cocina con una gran experiencia en banquetes y celebraciones, cuestión que nos ofrece gran confianza, la cual queremos que contéis con ella.

Quedamos a vuestra disposición a través de:

Salamanca Forum Resort
Telf.: 682 54 54 99
eventos@salamancaforum.com
Avda. del Tormes. S/N.
Urbanización Vega de Salamanca
C.P. 37187 Villamayor (Salamanca)



Incluido en el menú

- Noche de bodas en nuestra suite con cava y atenciones especiales, incluye Late check out a las 15h
- Circuito de spa para dos personas
- Descuento del 15% en tratamientos de masaje
- Decoración floral básica
- Diseño de papelería (seating y minutas de nuestra galería, para cambios consultar tarifas)
- Parking reservado para los novios y padrinos (4 plazas)
- Autobús para bodas de más 100 invitados adultos (un viaje en trayecto desde Salamanca a nuestras instalaciones, para distancias superiores consultar condiciones y suplementos)
- Tarta nupcial
- Degustación para 6 personas en bodas de más de 100 invitados adultos, con selección previa de platos en base al menú a escoger
- Noche y cena del primer aniversario en nuestro restaurante
- Precio especial en las habitaciones para vuestros invitados

* 90€ habitación doble con desayuno incluido y late check out a las 13:00H (bodas a celebrar del 1 octubre a 30 junio)

* 102€ habitación doble con desayuno y late check out a las 13:00H incluido (bodas a celebrar del 1 de julio a 30 septiembre)

Las reservas de habitaciones con dichas tarifas deberán realizarse hasta 1 mes antes de la fecha del evento.

Nuestras promociones

Disfrutar de un 10% de descuento si os casáis en viernes o domingo (excepto festivo o puentes) y durante los meses de noviembre a marzo. Precios IVA Incluido basados en bodas superiores a 100 personas adultas. Para bodas inferiores a 100 personas adultas consultar condiciones



Coctel A (60 minutos)

Jamón con melón y menta

Vol au vent de salmón ahumado, queso crema y eneldo

Bombón de foie con crocante de almendra y mermelada de higo

Mus de oca, arándanos y jamón de pato

Gazpacho tradicional de fresa

Ajo blanco charro

Delicias de la Valmuza con salsa barbacoa y emulsión de Kimchi

Pincho de pulpo a feira con pimentón de la Vera y aceite de
arbequina

Bolas de morcilla con Kikos salados

Saquito de farinato con miel de flores

Brochetas de pollo crunchi de maíz

Bacalao en tempura con miel de encina

Brocheta de pluma ibérica con salsa de piña

Bombas de queso manchego con frambuesa

Cola de langostino frito y copos de panco

Cremoso de chipirón en su tinta

Degustación de croquetas

BODEGA

Duración máxima 60 min



Menú 1

Coctel de bienvenida (60 min)

Gazpacho de fresas con lazos de langostino y crujiente de jamón ibérico con perlas de albahaca

Bacalao confitado a baja temperatura con fritada de pimientos y tomates

Sorbete a elegir

Cochinillo confitado a baja temperatura con patata gratinada, pimientos verdes y salsa de naranja

Mus de chocolate blanco, núcleo de mango y crujiente de pallete con helado Brígida

Nuestras pequeñas locuras

Bodega , café y licor

130€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú 2

Coctel de bienvenida (60 min)

Crema de bogavante con huevas de salmón, wakame, emulsión de cebollino y langostinos

Lomo de merluza relleno de carne de centollo, infusión de carabineros, cebolla confitada y Gambón parrillero

Sorbete a elegir

Pluma ibérica a la brasa con crema de manzana acida, salteado de setas silvestres y reducción de vino tinto.

Milhojas de hojaldre con crema pastelera, chantillí y fresas con helado Brígida

Nuestras pequeñas locuras

Bodega , café y licor

138€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú 3

Coctel de bienvenida (60 min)

*Ensalada de langostinos, vieiras, aguacate, brotes tiernos
y vinagreta de cebollino con ajo blanco*

*Lubina estero a la plancha con chipirones en su tinta y alioli verde
de cebollino*

Sorbete a elegir

*Solomillo de ternera charra con reducción de Pedro Ximenez
patatas asadas con mojo serrano*

*Semifrío de mango frutos rojos y rejilla de chocolate con helado
Brígida*

Nuestras pequeñas locuras

Bodega , café y licor.

148€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Coctel B (75 minutos)

Jamón con melón y menta

Vol-au-vent de salmón ahumado, queso crema y eneldo

Bombón de foie con crocante de almendra y mermelada de higo

Surtido de ibéricos de la tierra (lomo, chorizo, salchichón)

Tartaleta de cabracho con sardina humada y emulsión de cebollino

Mus de oca, arándanos y jamón de pato

Gazpacho tradicional

Ajo blanco

Crema de melón cantalupo

Delicias de la Valmuza con salsa barbacoa y emulsión de Kimchi

Pincho de pulpo a feira con pimentón de la Vera y aceite de arbequina

Bolas de morcilla con Kikos salados

Saquito de farinato con miel de flores

Brochetas de pollo crunchi de maíz

Bacalao en tempura con miel de encina

Brocheta de pluma ibérica con salsa de piña

Bombas de queso manchego con frambuesa

Sepia en tempura de tinta con alioli verde

Cola de langostino frito y copos de panco

Degustación de croquetas

Cazuelita de patatas meneas

Crujiente de huevo trufado

Rosada en adobo andaluz

BODEGA

Duración máxima 75 min



Menú todo incluido

Coctel de bienvenida (75 min)

Pescado (a elegir)

Lubina estero a la plancha con chipirones en su tinta y alioli verde de cebollino
Lomo de merluza relleno de carne de centollo, infusión de carabineros, cebolla confitada y gambón parrillero

Corvina al horno, micro-pisto de verduras frescas con sofrito de ajo y soja

Sorbete a elegir

Carne (a elegir)

Cochinillo confitado a baja temperatura con patata gratinada, pimientos verdes y salsa de naranja
Pluma ibérica a la brasa con crema de manzana acida, salteado de setas silvestres y reducción de vino tinto.

Solomillo de ternera charra con reducción de Pedro Ximenez y patatas asadas con mojo serrano

Postre (a elegir)

Mus de chocolate blanco, núcleo de mango y crujiente de pallete con helado
Lingote de chocolate y naranja con helado
Ring de mus de piñones bizcocho de pistacho y helado

Bodega, café y Licor

Además del cocktail y el menú que más os guste os ofrecemos...

*Mesa de jamón (1) durante el cocktail con nuestro maestro cortador,
Mesa de quesos y barra de mojitos durante el coctel
2 horas de barra libre,
2 horas dscoteca móvil , dj , Incl. SGAE
Donuts bar*

TODO ESTO QUE OS OFRECEMOS POR175€ IVA incluido

Precios basados en bodas superiores a 100 invitados adultos

Bodas por debajo de 100 adutlos consultar condiciones



Sugerencias del chef...
(consultar precios)

Entrantes

Crema de bogavante con trufa trompetas de la muerte y lazos de langostino

Concha de vieira gratinada rellena de setas y langostinos

Ensalada de bogavante canadiense con muselina de aguacate y brotes tiernos

Ensalada de vieiras, langostinos, pulpo, aguacate, brotes tiernos y vinagreta de cilantro con tomate rosa

Pescados

Lomo de bacalao confitado con sala de té verde macha cebolla caramelizada y polvo de olivas negras

Trancha de Rodaballo al horno con piperrada de pimientos morrones y ajada con salsa de soja

Lomo de lubina rellena de espinacas, salmón con salsa de hinojo brotes tiernos y aceite de cebollino

Popieta de merluza soasada sobre guiso de calamares y salsa de mejillones



Sugerencias del chef...

Carnes

Jarrete de lechazo churro asado al horno con patatas al ajillo
y pimientos verdes fritos

Pluma ibérica con crema de manzana acida, migas del pastor con uvas
pasas y reducción de vino tinto

Medallón Solomillo de vacuno, albardado
en panceta ahumada, foie, cebolla roja y salsa de hongos negros

Postres

Ring de mango con frutos del bosque

Nuestro Ferrero de chocolate blanco

Crema de yema tostada, bizcocho de almendra, avellanas
y sable de chocolate

Ponche segoviano con helado cremoso

Sorbetes

Limón , infusión de hibisco con ron

Frambuesas y cerveza negra

Mandarina al vodka

Fresa cava y menta

Limón y vodka negro

Gin tónico



Menú infantil

Entrantes

Surtido de embutidos ibéricos con mix de bocaditos fritos

○

Pasta boloñesa

Segundos

Pechuga de pollo villeroy empanada con patatas

○

Escalope de ibérico empanado con patatas

○

Hamburguesa de ternera con queso y patatas

Postre

Tarta de chocolate con helado

Bebidas

Refrescos y agua

45€ IVA incluido

Menu staff 60€

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú tipo Coctel

Aperitivos fríos

Tartar de salmón ahumado con queso y sésamo

Pastel de cabracho con boquerón y regaña

Bombón de foie con crocante y manzana

Mini blini de salmón ahumado con aguacate

Humus de piquillos y sardina ahumada

Cigarrillos de cecina y crema de queso curado

Tártara de langostino con triángulos de maíz

Cucurucho de tomate con mus de hongos y jamón de pato

Aperitivos Calientes

Chups de morcilla y Kikos tostados

Cigarrillos de farinato

Brocheta de pollo con salsa curri

Brocheta de ibérico con salsa pimienta

Sepia en tempura de tinta con alioli verde

Brocheta de langostino con costra de maíz

Degustación de croquetas

Tempura de bacalao con miel

Guisos y Cazuelitas Calientes

Pulpo con crema parmentier

Cazuelita de patatas meneas

Cazuelita de arroz de boletus y parmesano

Guiso de chipirones

Carrilleras ibéricas estofadas

160€ IVA incluido

Estación de Gazpachos y cremas frías

Gazpacho de fresa y albahaca

Crema de melón con jamón

Ajo blanco con almendra tostada

Vichissoise de puerros con cebollino y AOVE

Crema fría de aguacate y manzana verde

Blody Mary

Estación de quesos e ibéricos y panes variados

Queso curado de leche cruda de oveja

Queso de curado de cabra al tomillo

Queso de cabra al pimentón

Queso Idiazabal ahumado (España)

Queso Brie

Queso Tetilla

Queso Emmental

Queso Torta cremosa

Lomo Ibérico de bellota

Chorizo ibérico de bellota

Salchichón ibérico de bellota

Longanizas ibéricas

Surtido de panes gourmet variados

(Acompañado de: mermeladas, membrillo, frutas y frutos secos)

Mesa de Postres, Frutas

y Dulces Variados

Bodega, aguas, refrescos, cervezas, café y cava.

2horas de barra libre, DJ (incl. SGAE)

Jamón ibérico (1) de 50% cebo con cortador

Duración 2 horas y media



Ceremonia Civil

Celebrad en nuestra fantástica finca el Bosque vuestro enlace, y disfrutad de un entorno perfecto con vuestros invitados

Decoración floral, sonido, mesa de aguas, moqueta.....

750€

Además de todo esto, os ofrecemos distintas estaciones de comida durante el coctel como pueden ser

Jamón ibérico de bellota (1) con maestro cortador 800€

Jamón ibérico de cebo de campo (1) con maestro cortador 550€

*Mesa de quesos nacionales e internacionales
con panes variados 7,50€/ persona*

*Nos adaptamos a realizar otros puestos
que tengáis en mente!!!!*

Fiesta y Barra libre...

*Dos primeras horas 22€ por adulto por el total adultos boda
(Mínimo establecido 100 personas adultas por evento)*

1 hora adicional 12€ por total número adultos asistentes

2 horas adicionales 20€ por total número de adultos asistentes

Hora extra adicional (incl. DJ y SGAE) 300€

La hora máxima de uso de El BOSQUE será de las 3:30 hr., sin posibilidad de ampliación, por motivos ajenos a nuestra voluntad

La utilización de la discoteca del hotel para ampliación de este horario, bajo disponibilidad, tendrá un suplemento de 1.000 €

Precios iva Incl.



Para terminar... ¿¿ por qué no una recena??

Es habitual que después de un rato de fiesta nos entre hambre y por ese motivo os ofrecemos la posibilidad de dar a vuestros invitados un picoteo durante la fiesta para seguir animados.

Nuestra Recena incluye:
Bocaditos de ibéricos
Croissant mixto y vegetal
Empanada atún y jamón y queso
Mini hamburguesas de ternera
Surtido de Mini Bollería
18 € por persona
(mínimo el 80% de los asistentes)

O bien podemos buscar otras opciones distintas como nuestro carrito Hot Dog (100 unidades + Salsas + Chip´s)
600€

Medios Audiovisuales (por elemento) 100€ + IVA
Consultar precio para otros elementos o decoraciones

En cada celebración se consideran incluidas la música de entrada al cocktail, la de entrada al banquete de los novios, la del corte de tarta y el baile nupcial. El resto de reproducciones estarán sujetas al servicio de un técnico de sonido con un coste de 160 € (iva Incl.) por hora (min 1 hora)

Si necesitan despreocuparse y disfrutar de su día dejando toda la organización y desarrollo de la boda en manos de nuestra wedding planner. 40 €/hora de servicio (consultar servicios)

