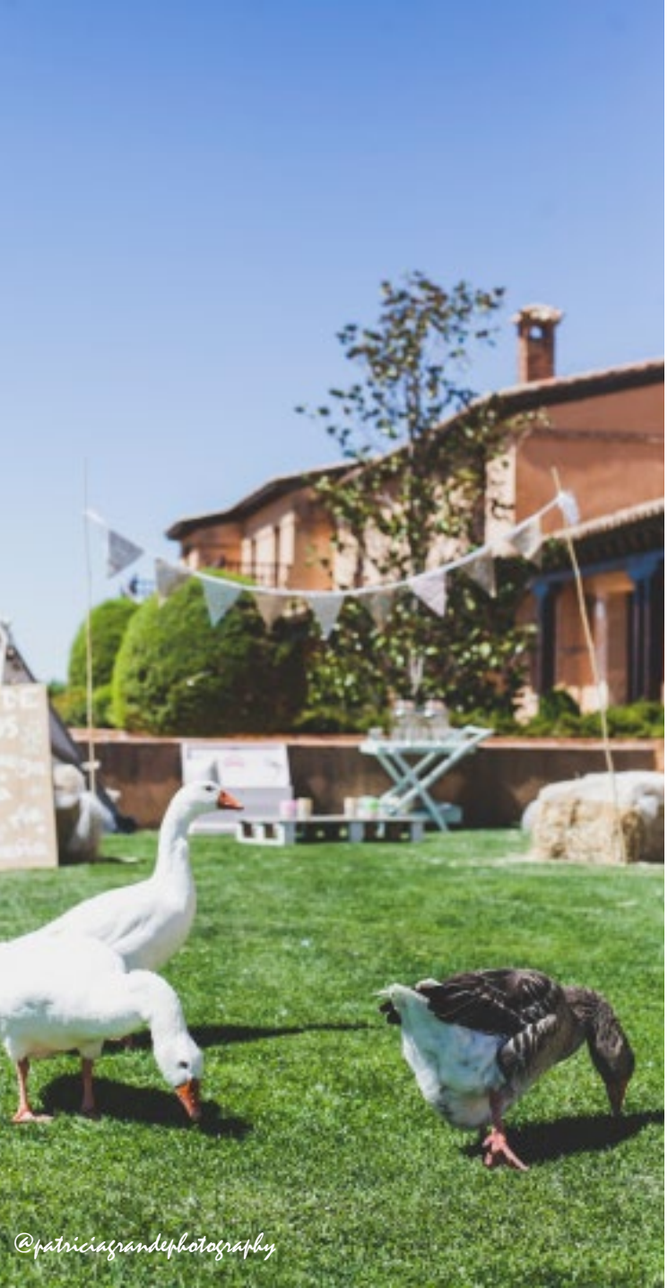
Hotel Ibersol
La Casona de Andrea
*****
Hotel Rural
Tiedra - Valladolid
@elisabetartefloral



Hotel Ibersol
La Casona de Andrea
*****
Hotel Rural
Tiedra-Valladolid

¿Quienes somos?

Hotel Ibersol Casona de Andrea ***** será el lugar ideal para celebrar tu Boda, un Hotel de 5 Estrellas con un salón único en la zona, un entorno en plena naturaleza, unas vistas impresionantes y por supuesto una cocina y un servicio que lo hacen la mejor opción.

Desde una boda pequeña hasta una gran boda de 200 invitados, déjalo todo en nuestras manos, nuestra amplia experiencia y nuestros clientes hablan por si solos, no te preocupes de nada en este gran día.

¿Dónde estamos?

Situado entre la Ruta de los Castillos y de los Montes Torozos, rodeado de campos que van cambiando de color con las diferentes estaciones. Se encuentra en la población de Tiedra (Valladolid).

Bodas Civiles

Ofrecemos la posibilidad de realizar bodas civiles en nuestras instalaciones.
Sorprended a vuestros invitados con algo diferente...

Posibles lugares de montaje:

Porches:
Para pequeños eventos (montaje máximo 25 personas)
Terraza Jardín
Con magníficas vistas al lago (montaje máximo para 60 personas)
Restaurante "Los fogones de mi madre"
Para celebraciones en invierno (montaje máximo 80 personas)
Patio Ecuestre
Original lugar para la celebración (para bodas de mínimo 180 comensales)
Pradera
Para bodas más grandes (para bodas de mínimo 240 comensales)

El montaje incluye:
Alquiler del espacio - Sillas vestidas con fundas y lazos - Alfombra roja - Pérgola

Precio de la ceremonia: 350€

Contrataciones opcionales:
Decoración floral personalizada — Carpas
Servicio de dj, música en directo (cuartetos de cuerda, grupos de jazz, u otros)
Servicio de canguros, Azafatas, etc — Alquiler de coche de época con chófer

Hotel Ibersol La Casona de Andrea

Ponemos a vuestra disposición nuestro elegante hotel Ibersol La Casona de Andrea que cuenta con :

13 acogedoras Habitaciones Dobles
2 Suites Imperial
1 junior-suite

Todas ellas decoradas de manera diferente y, por tanto, exclusiva, mezclando el encanto rural y castellano de antaño con un bonito diseño cálido y actual.

Para completar un día tan especial obsequiamos a los novios con nuestra **Suite Nupcial** así como en vuestro Primer Aniversario.
(La Dirección se reserva el derecho de poner habitaciones a la venta si no se ocupa todo el hotel)

- Para los invitados realizaremos descuentos especiales de hasta el 20% dando así la posibilidad de disfrutar en exclusividad de nuestro Hotel y sus instalaciones.
(La dirección se reserva el derecho a poner a la venta las habitaciones que queden libres si el hotel no es ocupado al 80%)

Al día siguiente, podrán disfrutar de un desayuno buffet en el mirador de nuestro restaurante y hacer uso de todas nuestras instalaciones.

Cocktail de Bienvenida

Dada la versatilidad de nuestras instalaciones, ponemos a su entera disposición distintas opciones de montaje y ubicación.

Cocktail De Bienvenida Personalizado: **A elegir: 6 Snacks (fríos y/o calientes)**

Ampliación del Cocktail de Bienvenida, 1€ por persona / unidad

Incluída Copa de Cava de Bienvenida y Barra Libre de Bebidas.

Refrescos
Vino Blanco Verdejo
Vino Tinto Joven

Vermuts y Cervezas
Vino Rosado Cigales

Cocktails Fríos

Fina crema de salmorejo con virutas de jamón ibérico
Conos vegetales o de ensaladilla
Cucharita china con pastel de cabracho
Tartaleta de queso de cabra y cecina
Surtido ibérico de guijuelo
Canapé de salmón con caviar negro
Chupa-chups de queso de cabra, sésamo y miel
Cucharita de pulpo a la gallega con pimentón de la vera
Queso curado D.O. Zamora
Brocheta de queso fresco y kiwi con frambuesa
Canapé de micuit con membrillo
Cucharita china con mousse de salmón y almendra
Lingote de mousse de bacon y uvas pasas
Rollito negro relleno de salmón noruego

Cocktails Calientes

Croquetas de la casa de jamón ibérico y pollo de corral
Mini - tartaletas de pisto y sardina ahumada
Saquitos de morcilla
Brocheta de gambas marinadas a la plancha
Buñuelos de bacalao
Tartaleta de hongos y queso fundido
Mini raviol de queso
Dados de rape marinado
Vol au vent de setas
Mini creps de gambas
Mini - hamburguesa con foie y cebolla caramelizada

Complementos opcionales

Jamón ibérico de recebo: 180 € pieza
Jamón ibérico de bellota: 360 € pieza
Cortador de jamón: 200 €

Buffet de quesos: 8 € por persona

Pulpeiro : según precio de mercado
Pinchos de lechazo de traspinedo hechos a las brasas de sarmineto: según precio del mercado.

Elabora tu propio menú

Ofrecemos la posibilidad de configurar vuestro propio menú a partir de un **forfait** de **50 €** por persona que incluye:

Prueba de menú
Alquiler del salón
Mantelería y sillas vestidas
Impresión de minutas
Cocktail de bienvenida base (6 snacks) con barra libre
Sorbete al gusto
Tarta nupcial
Figurita de los novios, cortesía del hotel
Aguas minerales
Servicio de pan
Vino blanco verdejo - D.O. Rueda
Vino tinto roble
D.O. Ribera del duero o D.O. Toro
Cava
Cafés & infusiones
Carro de licores

Sugerencias

Sopas frías & calientes

Crema de melón con crujiente de ibérico y brocheta de gamba	5 €
Suave vichyssoisse con láminas de jamón de pato y emulsión de cebollino	5 €
Sopa fría de espárragos blancos con virutas de bacón y perfume de albahaca	5 €
Crema de calabaza ahumada con sofrito de chorizo y picatostes	7 €
Purrusalda templada con lascas de bacalao y aceite de romero	7 €
Crema fina de langosta al perfume de armañac	9 €

Entrantes

Ensalada de jamón de pato y queso cabra caramelizado	18 €
Milhojas de setas y puerros braseados con jamón ibérico	16 €
Langostinos al horno con fondo de cebolla, salsa de marisco y aceite verde	18 €
Langostinos sobre mezclum aderezado con parmesano y vinagreta de remolacha	18 €
Timbal de salmón ahumado con hojas verdes, encurtidos y aceite de tapenade	18 €
½ bogavante a la parrilla con su mini ensaladita	25 €
Vol-au-vent de rape, gambas y langostinos a la crema	22 €

Pescados

Brocheta de lubina en cama de escalibada y almejas a la marinera	18 €
Bacalao confitado con fondo de pimientos asados y piñones en salsa de queso suave	20 €
Merluza rellena de txangurro, salsa de azafrán, gambas y alcachofas fritas	18 €
Rodaballo asado con cebolletas caramelizadas y salsa de boletus	20 €
Besugo a la crema de ajetes tiernos y tempura de trigueros	24 €

Carnes

Confit de pato con panadera y salsa de frambuesas	16 €
Solomillo de buey horneado con salsa de vino tinto	24 €
Solomillo ibérico con manzanas asadas y salsa de bacon	18 €
Carrillera ibérica glaseada con milhojas de patata	18 €
Tostón confitado	22 €
Lechazo D.O. Asado al horno al estilo tradicional y servido con ensalada milhojas de	25 €
solomillo de ternera de aliste con queso zamorano, jamón ibérico y mermelada de pimientos	25 €

Tarta Nupcial

Sorbete:

El sorbete puede ser de limón al cava, mango, manzana verde o mojito

Tarta nupcial:

Variedad de gustos y sabores ofrecidas por la pastelería marbán de valladolid.
Todas ellas con helado de vainilla

Menús para pequeños

Media luna de ibéricos con pizza
Combinado de frituras
Chuletillas de lechazo
Tulipa con helado de vainilla

Precio por niño: 30 €
(opcional dos platos y postre 25 € // un plato y postre: 20 €)

Bebidas del banquete nupcial:

En todos nuestros menús ya está incluida la bebida así como la bodega:
Aguas minerales, refrescos
Vino blanco - Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto - Crianza o Roble - D.O. Ribera del Duero o D.O. Toro
Cava
Selección de cafés e infusiones y licores.

Podemos configurar menús especiales para casos concretos como pueden ser vegetarianos, celíacos, diabéticos, etc. (Consulte con la Dirección del Hotel)

Y como Fin de Fiesta...
Barra Libre

Las 2 primeras horas: 18€ por menú adulto
3 Horas: 24€ por menú adulto
4 Horas: 30€ por menú adulto
Horas posteriores: 8€ por persona que quede en el salón

Otra opción alternativa, es contratar tickets de consumición:
Precio de la consumición con alcohol: 4.5€
Precio de consumición sin alcohol: 2 €

Posibilidades de **"RE-CENA"** durante el baile:

Salada: 15€ / plato (1 por cada 5 personas)
Chapatitas con embutido
Mini-croissant relleno de salmón ahumado o sándwich de jamón cocido
Caliente: 15€ /plato (1 por cada 5 personas)
Montaditos de lomo o dúo de pizzas
Repostería dulce: 15€ por persona
Buffet dulce con tartas surtidas & fondue de fruta

Reserva, Contratación y Forma de pago

Para considerar confirmada su reserva, será necesario efectuar un depósito de 1.000 €. Esta cantidad se abonará en metálico o mediante transferencia bancaria, y será descontada del total de la factura una vez realizado el servicio.

El día de la prueba de menú, se firmará el contrato con los platos finalmente elegidos para el banquete, así como el resto de servicios contratados y se hará entrega de una factura pro-forma basada en la estimación de invitados en ese momento.

La forma de pago será la siguiente:

- el **30%** del total aproximado, se abonará **la semana después** de haber realizado la **prueba de menú.**

- el **20%** del total aproximado, se abonará **la misma semana del banquete nupcial.**

- el **50%** restante del total real, se abonará el **día posterior a la celebración.**

Condiciones Generales

El Cliente Contratante se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura u otros daños, que por razones ajenas a la Empresa pudieran producirse en el propio salón o en las instalaciones.

El Hotel La Casona de Andrea no se hace responsable de la pérdida o deterioro de objetos de valor o material que se dejen depositados en los salones, salvo previo acuerdo por escrito en cuanto a custodia o vigilancia de los mismos.

Los contrayentes, conocedores de la ley 28/2005 de 26 de Diciembre, sobre medidas sanitarias frente al tabaquismo, se hacen responsables del incumplimiento de la misma, derivando para su persona las posible sanciones, eximiendo al Hotel Ibersol La Casona de Andrea toda responsabilidad referente a la Ley Antitabaco.

No se permitirá el consumo de alimentos o bebidas no expedidas por el Centro.
El Hotel se reserva el derecho a la reubicación de cualquiera de los servicios contratados por motivos ajenos a la organización, tipo climatología, incidencia técnica...

Todos los precios indicados, son válidos para las celebraciones realizadas en 2018.
Estas tarifas incluyen el IVA.

Recomendaciones

Fotógrafa

Patricia Grande Photography
www.patriciagrande.es | info@patriciagrande.es | 646 984 106

Wedding Planner & Decoración

Be Glossy
www.beglossy.es | info@beglossy.es | 983 217 484

Floristeria

Elisabet Arte Floral
www.elisabetartefloral.com | info@elisabetartefloral.com | 648 747 008

Dj | Sonido e iluminación

Alphasonido
www.alphasonido.com | info@alphasonido.com | 625 197 601

Hotel Ibersol La Casona de Andrea *****

Carretera Tiedra-San Cebrian, km 1
47870 Tiedra (Valladolid)
Tlf. (+34) 983 78 06 14
eventos@lacasonadeandrea.es

RECOMENDADO 2017 bodas.net

EMPRESA RECOMENDADA FERIA De BODA Valladolid -2016

2017 CERTIFICADO de EXCELENCIA tripadvisor