AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA

Especial Bodas 2023

CREANDO bodas

AC HOTELS MARRIOTT

Fotografías Dani Mantis

Nuestro establecimiento, **AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA** está reconstruido sobre las ruinas del Antiguo Monasterio de la Orden de los Jerónimos del S.XVII, situado a las orillas del Río Pisuerga y a 4km del centro de Valladolid.

Los servicios incluidos en nuestras celebraciones de boda son:

- Decoración Floral del Cocktail y Banquete
- Minutas, Meseros y Seatting Plan * Cambios en protocolo hasta máximo 5 días antes del evento
- Parking para Invitados Bajo Disponibilidad
- Servicio de Guardarropa
- Recepción de Invitados
- Organización y Asesoramiento Integral
- Tarifas especiales de Alojamiento para Invitados
- Suite Nupcial con Desayuno la noche de Bodas

Para celebraciones en el Salón Altimiras el volumen mínimo de comensales a facturar es de 115 adultos. Bodas inferiores a este número de invitados se aplicará un suplemento en concepto de "Alquiler de Espacio".

Si desea hacer su día en exclusividad consulte con nuestro departamento comercial opciones de meses y presupuesto.

La confirmación de comensales definitivos debe hacerse 10 días antes de la fecha del banquete.

La reserva se formaliza mediante un contrato y el depósito de una fianza de 3000,00€. Antes de la prueba de boda se abonan otros 3000€ y el resto 7 días antes de la celebración del banquete, para ello el Dpto. Comercial les hará llegar la factura proforma.

Esta prohibido tirar confeti, pirotecnia, bengalas y arroz, al igual que fumar en las instalaciones del hotel.

AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA solicitará a los novios que entreguen toda la documentación vigente en materia de seguridad social, pólizas de seguro y todo lo relacionado en materia de prevención de riesgos laborales y alta de sus colaboradores o proveedores externos antes del evento. Avisando al Hotel con 1 mes de antelación a la fecha de la celebración.

*Los precios de nuestra oferta son IVA Incluido, exceptuando las tarifas de Alojamiento.

Fotografía Dani Mantis

Fotografía Raúl Radiga

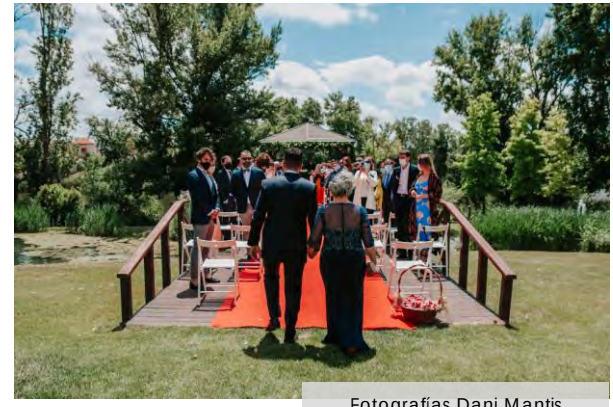
ceremonia civil

¿Donde imaginaste el lugar para dar el "**sí, quiero**"?

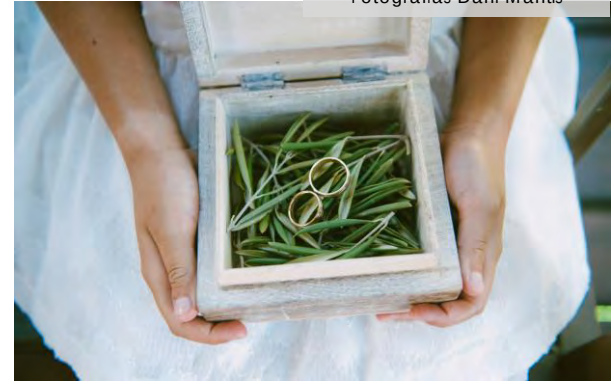
Te proponemos una opción que nunca falla. Cásate en nuestro jardín, a las orillas del río Pisuerga. Queremos hacer de este momento un instante "mágico", por eso nos encargamos del montaje del escenario perfecto, mesa presidencial, sillas para los invitados, alfombra en el pasillo central, decoración floral y los equipos audiovisuales necesarios.

P.V.P: 1.650,00€

Fotografía Raúl Radiga



Fotografías Dani Mantis



El Equipo de Restauración de **AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA** ha creado una propuesta gastronómica especial para su banquete de boda, con producto KM0 y proximidad, y respetando al máximo la materia prima

Los aperitivos deben ir siempre acompañados de un menú e incluyen vinos, refrescos, cervezas, zumos y aguas.

No se admiten aportaciones de productos alimenticios, solo es admisible la aportación de vinos.

Los Menús incluyen Vino Blanco, Tinto, Cava, Aguas, Café, Infusiones y Licores.
(En caso de querer cambiar o aportar algún vino consultar con nuestro Dpto. Comercial, donde le indicaremos las cantidades estimadas por nuestros responsables para garantizar el perfecto servicio)

Existe la posibilidad de que configuren su menú deseado eligiendo entre las opciones de las diferentes propuestas.

El responsable de restauración fijará la prueba de menú a principio de año asignándoles una fecha, siendo para 6 comensales. Cualquier persona adicional que deseen que asista a la degustación deberá abonar un suplemento de 75,00€ por persona.

AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA se reserva el derecho a revisar y actualizar los precios hasta 1 mes antes de la celebración del evento, en caso de que el IPC (Índice de Precios al Consumo) Subyacente, sufra un incremento superior al 5% , desde el momento de la cotización.

En caso de que por cualquier circunstancia no fuera posible adquirir alguno de los productos cotizados en condiciones normales de mercado, el establecimiento se reserva el derecho a modificar la composición del menú, ofreciendo alternativas a los productos afectados con otro producto de similar categoría.

PRODUCTOS LOCALES
Km.0

Gastronomía

diseñamos tu menú

Fotografías Dani Mantis

aperitivo 1

Detalles Fríos

Bloody Mary con Brocheta de Sardina Ahumada

Macaron Relleno de Sobrasada Castellana

Piruleta de Foie y Tomate con Polvo de Pistacho

Steak Tartar sobre Lámina de Wonton Frito

Detalles Calientes

Samosas de Verdura

Mini Quiche de Zamburiña Gratinada

Patata Revolcona con Medallón de Pulpo

Pita de Lechazo Especiada y Salsa de Yogur

P.V.P: 17,50€

aperitivo 2

Detalles Fríos

Anchoa del Cantabrico con Pure de Membrillo

Palomita de Ensaladilla y Emulsión de Remolacha

Bombón de Parmesano y Pesto

Crema de Calabaza con Tartar de Gambón

Sopa de Melón y Aguacate

Taco de Salmón Marinado y Mayonesa de Ponzu

Detalles Calientes

Croquetitas Variadas

Espuma de Boletus con Patata Confitada

Cremoso de Huevo Frito y Ali Olí Negro

Hakao de Langostino con Emulsión de Hoisin

Mini Brioche de Pulled Pork Cubano

Brocheta de Langostino Riz con Mayonesa de Yuzu

P.V.P: 24,00€

* Todos los aperitivos son personalizables, nuestro responsable de restauración os ayudará a la elección perfecta.

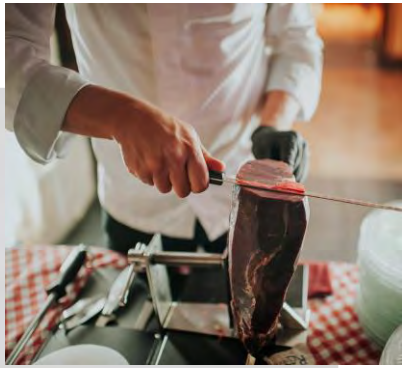
personaliza tu cocktail

Jamón Ibérico Bellota (Maestro Cortador)	Cecina de León (Maestro Cortador)	Rincón "JAPO"	Barra Especial "Vermú"
P.V.P.: 9,00€	P.V.P.: 7,00€	P.V.P.: 8,00€	P.V.P.: 6,00€

Pulpeiro al Estilo de Galicia (A cotizar en la semana del Evento) P.V.P.: S/M	Rincón "MEXICANO"	Selección de Quesos
	P.V.P.: 6,00€	P.V.P.: 6,00€

* Precio rincones gastronómicos para mínimo 80 comensales adultos.

Fotografías Dani Mantis



música

LIVE SESIÓN DJ
(ver opciones de estilo)

P.V.P.: 500,00€

menú 1

Raviolis de Langostinos
con Laksa de Mejillón

Merluza en Salsa Verde
con Almejas

Sorbete Natural*

Jarrete de Cordero Glaseado
y Alcachofa Salteada
con Parmentier de Apio Nabo

Carrot Cake
Bizcocho Ligero de Zanahoria
con Frosting de Queso Mascarpone

P.V.P.: 109,00€

menú 2

Ensalada Templada de Chipirones a la Parrilla con Velo de Papada y Ajo Negro

Bacalao Confitado con Crema Castellana

Sorbete Natural*

Lechazo Churro Asado con Ensalada de Lechuga y Tomate

Intención
Sable de Almendra y Avellana, Toffee de Mantequilla Salada,
Mousse de Vainilla de Tahití

P.V.P.: 115,00€

menú 3

Colas de Cigala
con Puerro Braseado
y Vichyssoise Trufada

Merluza al Pil Pil
con Juliana de Judías Verdes

Sorbete Natural*

Solomillo Ibérico Bellota Glaseado,
con Salsa de Trufa y Papas al Romero

Red Velvet
Bizcocho de Remolacha, Cremoso de Queso
y Gelée de Frambuesa

P.V.P.: 120,00€

menú 4

Lubina con Salsa de Cebolla
Tostada y Trigueros

Coca de Langostinos
sobre Escalivada y Romescu

Lubina con Salsa de Cebolla
Tostada y Trigueros

Sorbete Natural*

Carrilleras Ibéricas Glaseadas
con Parmentier de Patata Violet

All Chocolat
Bizcocho de Cacao, Crujiente de Feulletine,
Mousse de Chocolate Y Streuzell de Cacao

P.V.P.: 123,00€

menú 5

Timbal de Marisco Limpio
al estilo Oriental sobre Berenjena Rebozada

Lomo de Corvina
con Salsa de Azafrán
y Chips de Cebolla

Sorbete Natural*

Rulo de Lechal Relleno de Boletus sobre
Parmentier Ras al Hanout y Chalotas

Pensamiento
Mousse de Mango, Bizcocho de Hierbabuena y Albahaca,
Cremoso de Yogurt y Galleta

P.V.P.: 126,00€

Rulo de Lechal Relleno de Boletus
sobre Parmentier Ras al Hanout y Chalotas

menú 6

Medallones de Rape Empiñonado
con Gambas Salteadas al Ajillo

Vieras a la Parrilla con Parmentier
y Mantequilla de Setas

Medallones de Rape Empiñonado
con Gambas Salteadas al Ajillo

Sorbete Natural*

Muslo de Pintada Rellena
con Velouté de Cava y Espinacas Salteadas

Lemon Pie
Tartaleta de Masa Sable con Crema de Cítrica y Merengue

P.V.P.: 128,00€

menú 7

Solomillo de Ternera con Salsa de Maíz y Jugo de Chocolate

Sopa de Tomate Ahumado
con Sardina y Tartar de Tomate

Rodaballo Braseado
con Toffee de Ajo Asado y Brócoli

Sorbete Natural*

Solomillo de Ternera
con Salsa de Maíz
y Jugo de Chocolate

Don Sancho
Bizcocho Ruso de Almendra, Toffe con Chocolate, Espumoso de Nata a la Vainilla y Piñones

P.V.P.: 133,00€

menú 8

Ensalada de Bogavante Limpio
con Vinagreta de Mango

Sorbete Natural*

Solomillo de Ternera
y Duxelle de Champiñón
(Nuestra Versión de Wellington)

Tatin de Peras
Horneado con Gelée de Vino Tinto

P.V.P.: 141,00€

Ensalada de Bogavante Limpio con Vinagreta de Mango

sorbetes

A elegir entre:
Sorbete de Frambuesa y Lichi
Sorbete de Naranja Siciliana
Sorbete de Moët & Chandon
Sorbete de Piña Colada

menú infantil

Aperitivo Bienvenida Infantil

Fritos Variados
(Rabas de Calamar, Croquetas de Jamón, Empanadillas de Atún)

Selección de Embutido Ibérico

Sorbete Infantil

Escalopines de Solomillo con Patatas Fritas

Tarta con Helado

P.V.P.: 55,00€

**Consulta con nuestro Dpto. Comercial la posibilidad de hacer la boda tipo Cocktail.*
** No Disponible de Julio a Octubre Sábados Cena.*

** Los menús especiales para invitados con intolerancias y alérgicos, deberán ser comunicadas con un mínimo de 10 días de antelación al evento*

** La opción de "Corte de Tarta" será decisión de los novios teniendo un precio de 100,00€, cualquier otra modificación de tarta consultar.*

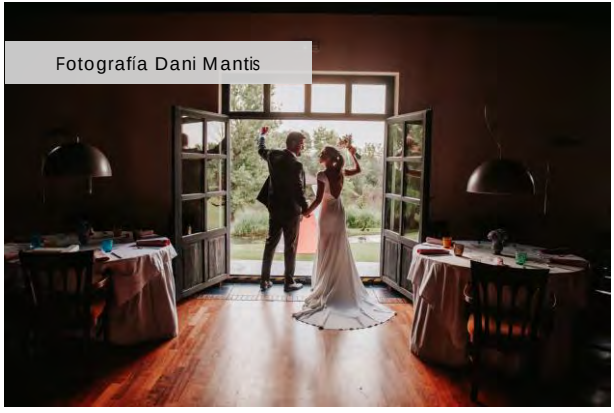
** Más fotos de todas nuestras elaboraciones en* ***www.creandobodas.com,*** *puede variar el montaje de algún plato.*

Fotografía Raúl Radiga

Fotografía Raúl Radiga

Fotografía Dani Mantis

Fotografía Raúl Radiga


Fotografía Dani Mantis

Fotografía Dani Mantis

Fotografía Andrea Desing

Fotografía Dani Mantis

Fotografía Raúl Radiga

sala de
fiestas

sala de fiestas

Sala de Fiestas: 1.700,00€
Barra Libre: 16,50€ por persona

Horarios de Finalización
Boda de Almuerzo: 21:30h
Boda de Cena: 3:30h

Ampliaciones del Servicio *por Hora o Fracción*:
Ampliación Sala de Fiestas: 750,00€
Ampliación Barra Libre: 3,00€ por persona

* Únicamente las celebraciones realizadas en horario de cena tienen la posibilidad de ampliar el horario de la Sala de Fiestas. En ningún caso se podrá hacer una ampliación del horario que supere las 05:30 horas.

Para realizar la ampliación del horario y del servicio de Barra Libre es necesario haberlo contratado con anterioridad a la fecha de la celebración. El coste de la misma es por cada hora o fracción.

Fotografía Andrea Desing

otros servicios

Candy Bar
P.V.P.: 500,00€

Letras LOVE
P.V.P.: 150,00€

Proyección
(Sala de Fiestas)
P.V.P.: 215,00€

Donuts Bar
P.V.P.: 350,00€

Recena Tradición
P.V.P.: 6,00€

Recena Americana
P.V.P.: 6,00€

Recena Empanadas
P.V.P.: 6,00€

decoración & detalles

Si quieren personalizar la decoración de su evento aportando algún artículo o detalle nosotros nos encargamos de colocarlo.

Los montajes de los artículos aportados por los novios que el Hotel realiza sin coste son:

Cestas de Pétalos (Ceremonia Civil)
Salvatacones
Abanicos
Libro de Firmas / Huellas
Cestas con artículos de higiene en aseos
Atrezzo Photocall

Para otro tipo de montajes, decoraciones y detalles personalizados que tenga que encargarse el Hotel (Letras, detalles en mesa…) consultar con nuestro Dpto. Comercial. Coste del servicio de montaje desde 100,00 €

Fotografías Dani Mantis

servicio de alojamiento

TARIFAS PARA INVITADOS DE BODA

Habitación DUI o doble solo alojamiento: 89,00€

Habitación DUI alojamiento y desayuno: 99,00€

Habitación doble alojamiento y desayunos: 109,00€

Suplemento en superior: +25,00€

Suplemento 3ª persona (mayor de 12 años): 40,00€

* IVA no Incluido del 10%

** Tarifa para invitados de boda válida hasta:*

el 31 de Diciembre de 2023

** Bajo Disponibilidad.*

Para la gestión de bloqueo de habitaciones en **AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA**, tendrán la posibilidad de reservar las habitaciones a través de un “link” que os facilitaremos de manera personalizada para vuestros invitados y así poder facilitar la gestión de las reservas.

AC HOTELS
MARRIOTT

bodas CREANDO

Fotografía Raúl Radiga

bodas CREANDO

AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA

Información y Reservas 983 409 920
comercial@achotelvalladolid.com
eventos@achotelvalladolid.com

Más información en:
WWW.CREANDOBODAS.COM