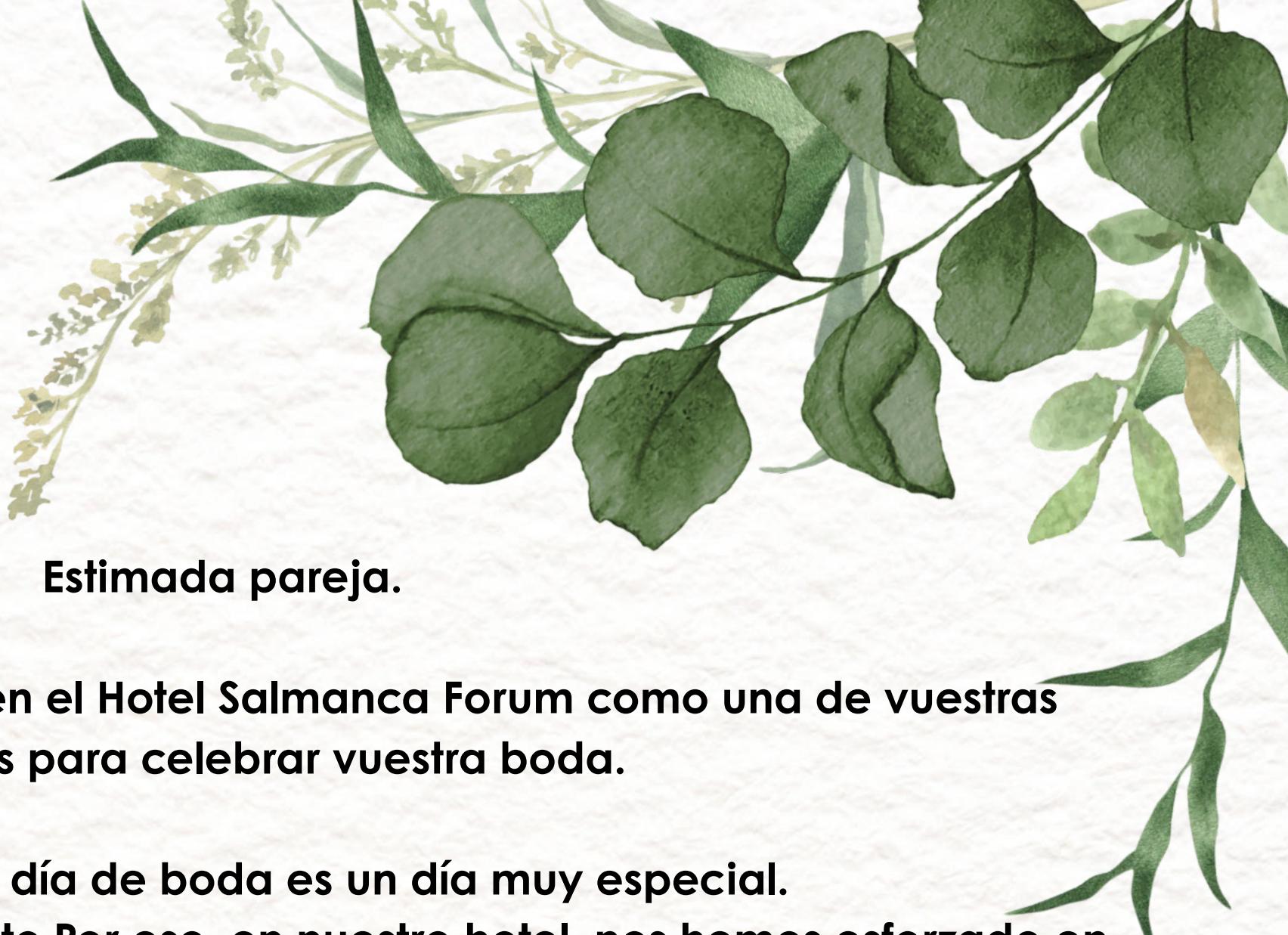


Finca el Bosque

Compartimos Tus
Recuerdos

Dossier Bodas
2026



Estimada pareja.

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

Sabemos que el día de boda es un día muy especial. Que todo tiene que salir perfecto. Por eso, en nuestro hotel, nos hemos esforzado en definir un conjunto de detalles que os ayudaran a disfrutar de un día muy especial con todo lujo de detalles.

Nuestra experiencia a lo largo de los años nos permite conocer la gran importancia de los pequeños detalles.

Desde el primer momento ponemos a vuestra disposición un asesor único y de plena confianza que os podrá guiar y aconsejar en todo lo referente a vuestro gran día.

En cuanto a la gastronomía, contamos con un equipo de profesionales avalado tanto por los años de trabajo como por la experiencia en este tipo de eventos.

Sin ningún compromiso, venir a visitarnos para poder enseñaros nuestros espacios exteriores e interiores.

Montajes, ceremonia civil, decoración floral, papelería y todo aquello que podáis necesitar

Si necesitais despreocuparos y disfrutar de vuestro día, dejando toda la organización y desarrollo de la boda en manos de nuestra weeding planner. 40 €/hora de servicio (consultar servicios)

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 y Late check out a las 15h
- 2 circuitos de spa
- Decoración floral
- Diseño de papelería (seating y minutas de nuestra galería) para cambios consultar tarifas
- Parking privado para los novios (1 plaza)
- Autobús de 55 plazas para bodas de más 100 invitados adultos (un viaje de ida y vuelta a nuestras instalaciones desde Salamanca.(Para distancias superiores consultar condiciones)
- Tarta nupcial.
- Degustación de 6 personas para bodas de más de 100 invitados para bodas inferiores consultar.
- Noche y cena de aniversario.
- Precio especial en las habitaciones para vuestros invitados * 90€ habitación doble con desayuno incluido y late checkout a las 13:00H

Las reservas de habitaciones con dichas tarifas se realizarán hasta 1 mes antes del evento. Maximo de 20 habitaciones por evento.

Nuestras promociones

Os ofrecemos un 10% de descuento(solo en precio menú de adulto, no se aplicará en el resto de servicios) si os casáis en viernes o domingo (excepto festivo o puentes) y durante los meses de noviembre a abril.

Para bodas inferiores a 120 pax adultos consultar condiciones.....

Coctel (75 minutos)

- Jamón y cecina con queso tomillo y aove**
Tártara de langostino crujiente de maíz tex-mex
Corazón de foie con chocolate blanco y almendra crocante
Macaron de cabracho
Embutidos ibéricos de nuestra tierra
Salmon marinado en soja, huevas de trucha y eneldo
Tartaleta de falafel con mus de oca y jamón de pato
Surtido de cremas frías
Ensaladilla ventresca y cuero
Mini búrguer, barbacoa y kimchi
Tabla de pulpo cachelos pimentón de la vera y oliva
Bocaditos de morcilla empanada en maíz frito
Won-ton crujiente de carrillera en su jugo
Pollito en adobo y teriyaki
Rollito de bacalao con alioli
Brocheta de pluma ibérica con salsa de maracuyá
Rulo de queso de cabra y tomate
Crujiente de huevos fritos
Gyozas de gambas
Cazuelita de patatas meneas
Degustación de croquetas
BODEGA
Duración 75 min

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

**Jamón ibérico de bellota con maestro cortador
800€ (anual s/m)**

**Jamón ibérico de cebo con maestro cortador
550€**

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

**Preguntadnos por otros puestos
que tengáis en mente!!!!**

MENÚ HOYO 19

Coctel de bienvenida (75 min)

**Bísquet de bogavante con huevas de Salmon, wakame,
langostino braseado y trompeta negra**

**Bacalao confitado a baja temperatura
con salteado de boletus Edulis y alioli de ajo negro**

Sorbet a elegir

**Cordero lechal confitado en aceite de romero, patata trufada
y su demi-glase**

**Esponjoso de calabaza con almendra, pistacho y chocolate
blanco
con cremodo helado**

Nuestras pequeñas locuras

**Bodega D.O ca. Rioja o Ribera del Duero, blanco D.O. Rueda
aguas, refrescos , cerveza, café y cava**

130€ IVA incluido

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

MENÚ SABORES DEL FAIRWAY

Coctel de bienvenida (75 min)

Ensalada de rape y langostino tigre con mahonesa de soja

**Popieta de Merluza de pincho, mejillones a la marinera y
Gambón parrillero**

Sorbet a elegir

**Pluma ibérica a la brasa con , patatas asadas al tomillo,
caramelo de vino tinto con miel de caña.**

**Mus de queso, corazón de violetas y chocolate blanco con
helado**

Nuestras pequeñas locuras

**Bodega D.O ca. Rioja o Ribera del Duero, blanco D.O. Rueda
aguas, refrescos , cerveza, café y cava .**

138€ IVA incluido

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

MenúPAR.... A TODA LA VIDA (todo incluido)

Coctel de bienvenida (75 min)

PESCADO (a elegir)

Lubina estero, tomate confitado a las finas hierbas y gambón braseado.

Lomo de merluza en salsas de carabineros con frutos del mar

Bacalao confitado en aceite de oliva, guiso de hongos
y pilpil de trompetas negras

SORBETE (a elegir)

CARNE (a elegir)

Rulo de cordero lechal con machacón de patata trufada
y demi-glase de su jugo

Pluma ibérica a la brasa, manzana, foie y reducción de vino tinto.

Solomillo de ternera charra con cebolla roja, boniato asado y salsa de oporto

POSTRE (a elegir)

Chocolate blanco, mus de yogur y frutas de temporada

Mus de turrón, chocolate blanco y negro

Cheescake de cereza

Bodega D.O ca. Rioja o Ribera del Duero, blanco D.O. Rueda
aguas, refrescos , cerveza, café y cava .

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

Mesa de jamón durante el cocktail con nuestro maestro cortador,

Mesa de quesos,

2 horas de barra libre.

2 horas de discoteca móvil y dj, SGAE obligatoria

Barra de mojitos durante el coctel

Donuts Corner

TODO ESTO QUE OS OFRECEMOS POR175€ IVA incluido

Bodas por debajo de 120 invitados, consultar condiciones

Sugerencias del chef... (consultar precios)

Entrantes

Hojaldre invertido, foie, cebolla caramelizada, lascas de jamón ibérico y crema balsámica

Crema de gamba roja, Carpaccio de langostinos y mahonesa de azafrán

Ensalada de pulpo, zamburiñas tomatitos confitados y emulsión de wakame con vinagreta de mango

Salmón ahumado con Brandada de bacalao jamón de pato brotes y vinagreta de melón

Ensalada de foie mi-cuit, mango y lascas de jamón de pato, crocante de almendra y vinagreta de tomate

Pescados

Lomo de corvina con tallarines de calamar en su tinta y alioli verde

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

Lomo de lubina rellena pastel de salmón, puerros confitados y salsa de hinojo

Suprema de mero con tomate confitado y jugo ligado de espinacas

Sugerencias del chef...

Sorbetes

Limón , infusión de hibisco con ron
Lima con cava y granadina
Mandarina con frambuesas
Piña colada
Mango y pimienta de sichuan
Limón y vodka negro
Gin tonic de fresa y jengibre

Carnes

Jarrete de lechazo a baja temperatura en su jugo con patatas al ajillo y pimientos verdes fritos.

Pluma ibérica con crema de manzana acida, cebolleta francesa glaseada y salsa Cumberland.

Solomillo de vaca, panceta ahumada, foie caramelizado, cebolla roja y salsa de boletus edulis.

Cochinillo a baja temperatura con patatas confitadas y pimientos verdes.

Taco de ternera lacada con rustico de patata trufada

Postres

Milhojas de hojaldre con crema, chantillí y frutos del bosque chocolate blanco mus de yogur y fruta de temporada

Tarta red Velvet

Cheescake de frutas del bosque

Sacher de chocolate con naranja

Turrón y yema tostada

Bizcocho de pistacho y mango

Ferrero de chocolate

MENÚ INFANTIL

Entrantes

Jamón ibérico con surtido de fritos
ó

Pasta boloñesa con queso

Plato principal

Pechuga Villarroy con patatas
ó

Hamburguesa de ternera con queso y patatas

Tarta de chocolate con helado

Postre

Refrescos y agua

45€ IVA Incluido

Menú staff 60€

**Dichos menús se servirán a partir de los 3 años
hasta máximo 12 años.**

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

Menú tipo Coctel (150 min)

Aperitivos fríos

Tartar de salmón ahumado con queso y sésamo

Pastel de cabracho con boquerón y regañá

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

Cucuricho 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

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 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.

2 horas de barra libre, discoteca y Recena

150€ IVA INCLUIDO

CEREMONIA CIVIL

Celebrad en nuestros jardines, vuestra enlace y disfrutad de un entorno perfecto con vuestros invitados

750€ IVA incl

Incluye: decoración floral, sonido, mesa de aguas, moqueta, 50% de sillas de los invitados de la boda

FIESTA Y BARRA LIBRE

(Dará comienzo a las 30 minutos , como máximo, de servirse el café y los licores, sin excepción)

Dos primeras horas 22€ por total adultos boda

1 hora adicional 12€ por total adultos boda

2 horas adicionales 20€ por total adultos boda

(Mínimo establecido 120 pax por evento)

Hora extra de discoteca (incluye dj y SGAE) 300€/ hora

* GINEBRAS: Seagram's, Puerto de Indias, Beefeater, Larios, Tanqueray

*RONES: Brugal, Barceló, Areucas, Bacardi

*WHISKIES: Ballantines, Cutty Sark, JB, White Label

* VARIOS: Vermouth, Pacharán, Cava, Malibú, Soberano, Tequila, refrescos, cervezas y zumos.

La hora máxima de uso de El BOSQUE será hasta las 3:30 h. 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 €

Durante vuestra fiesta por qué no un 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 pueden ser:

Empanadas

Mini hamburguesas de ternera

Hornazo

Pizzas

Pulguitas ibéricas

10€ por persona

(100% invitados)

Chocolate con churros 6€/ persona

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)