



BODAS


LASA SPORT
HOTEL

Gracias por la confianza depositada en el **Hotel Lasa Sport****** Valladolid para la celebración de su boda.

Es un placer ofrecerles un amplio abanico de servicios que le permitirán personalizar un día tan especial.

A continuación encontrarán toda la información necesaria, así como una selección de platos para diseñar su menú, el cual será elaborado por nuestro reconocido **Equipo de Cocina**.

Nuestros profesionales estarán a su disposición para que un día tan especial sea **ÚNICO**.

Atentamente

Dpto.RRPP y Coordinación de Eventos



Atenciones Especiales

- Habitación Superior con desayuno para los novios.
- Detalle en Tarta Nupcial.
- Decoración floral de temporada en el salón.
- Personalización de su menú.
- Minutas de Boda.
- Plano de situación de los invitados en la sala y listado de comensales.
- Degustación de menú.
- Habitaciones para los invitados de la Boda.
- Servicio de guardarropa.
- Parking exterior gratuito
- Chiquilasa (Consultar condiciones).



Organización de la Boda

La elección del menú definitivo deberá hacerse **30 días** antes de la fecha del evento.

El Hotel invitará a comer o cenar a 6 personas (banquetes mínimo 100 personas). En esta prueba degustarán dos entrantes, dos pescados, dos sorbetes, dos carnes y dos postres.

El cóctel, si el tiempo lo permite, se ofrecerá en una de las pérgolas situadas en los jardines del Hotel.

Deberán de ser confirmados y definidos: menú, número de comensales y plano de situación del salón con una antelación de seis días naturales a la fecha reservada para el banquete.

Las bajas causadas hasta los tres días previos al banquete no tendrán coste. Pasado este periodo; todas las bajas correrán a cargo del cliente en un 95 %.

El **Hotel Lasa Sport****** no admitirá aportaciones alimenticias externas, trabajando únicamente con los productos seleccionados por nuestro **Equipo de Cocina**.

Únicamente se permitirá la aportación de vinos. Infórmese de los descuentos aplicables.

Boda Civil

El **Hotel Lasa Sport****** le ofrece la posibilidad de celebrar su Boda civil en los bonitos jardines del Hotel.

CONCEPTOS incluidos en el Precio

- Sillas enfundadas con lazadas.
 - Arco de flores.
 - Atril y mesa.
 - Alfombra central.
 - Banco para los novios
 - Cuarteto de viento.
 - Asesoramiento personalizado.
-
- Maestro de ceremonias





Nuestros
CÓCTELES

Cóctel 1

Copa de Bienvenida Lasa Sport

Cava Rosado

★★★★

Cup de frutas

Brocheta langostino con bacon crujiente

Cucharita de salmón ahumado sobre cremoso de queso

Cono de mousse de queso con confitura de membrillo

Cucurucho de mouse de foie

Cucharita de pulpo a feira

Croquetas de jamón

Chupito de gazpacho andaluz

★★★★

Selección de bebidas

Refrescos, cerveza y vino



El **Hotel Lasa Sport** ofrece la posibilidad de incluir en el cóctel:

- Maestro cortador de jamón y jamón
- Maestro pulpeiro y pulpo a feira

Cóctel 2

Copa de Bienvenida Lasa Sport

Cava Rosado

★★★★

Cup de frutas

Brocheta langostino con bacon crujiente

Cucharita de salmón a humado sobre cremoso de queso

Cono de queso con confitura de membrillo

Cucurucho de mouse de foie

Cucharita de pulpo a feira

Croquetas de jamón

Chupito de gazpacho andaluz

Saquitos de Langostinos y Verduras

Crujiente de morcilla

Verduras en tempura

★★★★

Selección de bebidas

Refrescos, cerveza y vino



Cóctel 3

Copa de Bienvenida Lasa Sport

Cava Rosado

★★★★

Cup de frutas

Brocheta langostino con bacon crujiente

Cucharita de salmón a humado sobre cremoso de queso

Cono de queso con confitura de membrillo

Cucurucho de mouse de foie

Cucharita de pulpo a feira

Croquetas de jamón

Chupito de gazpacho andaluz

Saquitos de Langostinos y Verduras

Crujiente de morcilla

Verduras en tempura

Twister de Langostino

Tartaleta de quiché lorraine

Carpaccio de solomillo y parmesano

Piruleta de codorniz

★★★★

Selección de bebidas

Refrescos, cerveza y vino

Nuestros
MENÚS



PRIMEROS PLATOS

- Milhoja de melón Galia con langostinos y vinagreta de mango
- Langostinos al verdejo de rueda
- Timbal de bogavante con vinagreta de frutos del bosque
- Vieira gratinada rellena de marisco
- Ensalada tibia de salmón y langostinos sobre bouquet de lechugas
- Colas de cigalas crujientes en salsa agridulce de frutos secos y pasas
- Gran corona de marisco (cigala, nécora, langostinos y gambas)
- Hojaldre relleno de carabineros,boletus,trigueros y mousse foie

SEGUNDOS PLATOS

- Merluza en salsa de cava gratinada
- Rape empiñonado con gambas y almejas
- Merluza en salsa de boletus
- Merluza al horno con Almejas y Gambas
- Rodaballo en salsa de boletus
- Supremas de lubina en salsa de almendras
- Lomos de bacalao braseados con salsa verde de pimientos
- Rape relleno de mousse de marisco



SORBETES

- Mandarina
- De limón al cava
- De mojito al azúcar moreno y ron cubano
- De manzana verde
- De mango
- De piña



CARNES

- Lechazo IGP asado en horno de leña con ensalada clásica individual
- Solomillo de ternera con trigueros braseados y salsa de oporto
- Cochinillo asado en horno de leña con ensalada individual
- Solomillo de ternera al foie acompañado de perlas de manzana confitada



POSTRES

Las tartas son de la Confeitería Maro Valles y se sirven con delicatessen de helado artesano

- **Tarta de Aniversario**

Mousse de chocolate blanco sobre un palleté de almendra, bañada de chocolate y praliné.

- **Tarta de Bienvenida**

Mouse ligero de chocolate, crema catalana y una base de bizcocho de chocolate sacher.

- **Tarta Milhojas**

Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre cubierta con almendra fileteada y azúcar glas.

- **Tarta Saint Honoret**

Nata o crema especial “san honoret” sobre una base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de petit choux de chocolate y caramelo.

Maro Valles

SOBREMESA

- **Café y chupito**



BODEGA

BODEGA UNO

- Prado Rey 100% Verdejo
- Prado Rey Tinto Roble D.O.Ribera del Duero
- Freixenet Brut Nature

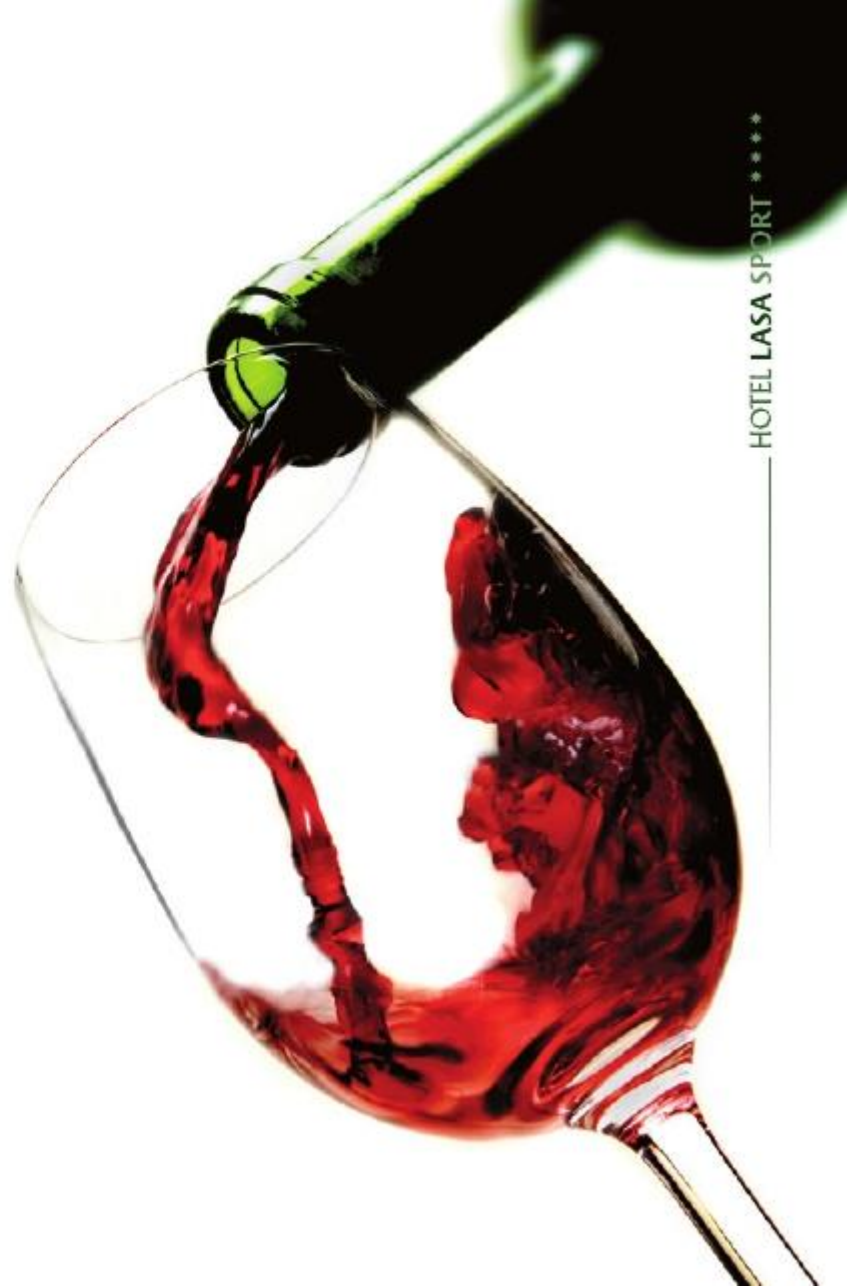
BODEGA DOS

- Martivilli Verdejo D.O.Rueda
- Prado Rey Crianza D.O.Ribera del Duero
- Yllera Privée (Espumoso)

BODEGA TRES

- Mantel Blanco Verdejo D.O.Rueda
- Carmelo Roderó Crianza D.O.Ribera del Duero
- Palacio de Bornos Brut (Espumoso)

* Si desea cambiar algún vino solicite presupuesto.





Fin de Fiesta... el baile

Alquiler de la zona de baile durante 2 horas:

- El precio de la Discoteca
- El del Salón de Baile
- Barra Libre por persona

* Disc Jockey y camareros incluidos.

Más fin de Fiesta

- Una hora más de barra libre por invitados totales de la boda.

* Para bodas de almuerzo la hora máxima de ampliación será las 00:00 h.



Menú Infantil

Selección de delicias frías y calientes

Ibéricos

Croquetitas de jamón ibérico

Gambas Orly

Calamares a la romana

* * * *

Sorbete sin alcohol

Chuletillas de lechazo

con patatas fritas

Ó

Escalopines de solomillo de ternera

con patatas fritas

* * * *

Tarta

con helado infantil

* * * *

Bebidas

Agua mineral, refrescos

* Si necesita adaptar algún menú por motivo de alergia o intolerancia alimentaria, consúltenos.



La pre-reserva

El Hotel Lasa Sport pone a su disposición un periodo de cortesía de 7 días para su reserva definitiva de salón, pérgola y baile.

A partir de esa fecha y, de no recibir respuesta alguna por su parte, se considerará cancelada.

Formalización

La formalización de la fecha del banquete es mediante la firma de un contrato y depósito de una fianza de **1.500€** (banquetes de más de 100 personas) y **900€** (banquetes de menos de 100 personas).

Pago de la Boda

Será realizado el tercer día hábil posterior a la boda por transferencia bancaria.



Tarifa de habitaciones Invitados de Boda

TIPO DE HABITACIÓN

- Triple
- Doble

* Reservas sujetas a disponibilidad

* Disponemos de Wifi en todo el Hotel

Departamento de Reservas

Tel.: 983 245 444 • Fax: 983 247 111

reservas@lasasporthotel.com



Ctra.de Rueda 187 (Covaresa) 47008 Valladolid • Tel.: 983 245 444
www.lasasporthotel.com