

The background features a soft, watercolor-style illustration of green foliage, including various leaves and branches, scattered around the edges. Large, light green brushstrokes are visible in the top-left and bottom-right corners, creating a textured, artistic feel.

Dossier bodas

Barceló
Oviedo Cervantes



Barceló
Oviedo Cervantes



Estimados novios,

Os agradecemos vuestro interés en el Barceló Oviedo Cervantes y, en especial, que hayáis pensado en nosotros para la celebración de vuestra boda.

El **diseño colonial** de nuestros espacios de restauración y la personalización de nuestros servicios harán del Hotel Barceló Oviedo Cervantes un lugar único para la celebración de este día tan esperado en un **entorno de calidez**.

Con un **producto de calidad**, fresco y de la tierra como característica principal y la combinación de técnicas y recetas tradicionales fusionadas con sabores y texturas exóticas, ponemos a vuestra disposición una cuidada selección de **platos elegantes** y menús diseñados por nuestro Chef Rubén Álvarez que estamos seguros serán del agrado de todos los invitados.

Al depositar vuestra confianza en nosotros contaréis con el **asesoramiento personalizado** de todo el equipo de profesionales del Hotel y os facilitaremos toda la información y apoyo que podáis necesitar, colaborando para garantizar y hacer de este día una experiencia inolvidable.

Esperando que la información que os detallamos a continuación sea de vuestro agrado, **quedamos a vuestra entera disposición** ante cualquier información que necesitéis aclarar o ampliar.

Recibid un cordial saludo,

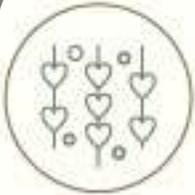
Ariane Montals
Directora
*Barceló Oviedo Cervantes*****

Vivan los
novios



Todos nuestros eventos nupciales incluirán:

1



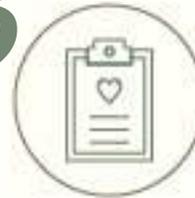
Todas las bodas se celebrarán en **salones privados** y solo se realizará una por día.

2



Para bodas de más de 40 comensales, el hotel invita a una **prueba de menú** para 2 personas.

3



Los niños menores de 12 años dispondrán de **menú infantil**.

4



Noche de boda en **habitación nupcial** con atenciones especiales, botella de cava, desayuno buffet y late check out.

Incluido para bodas de más de 40 comensales.

Todos nuestros eventos nupciales incluirán:

5



Código de descuento especial para los invitados de la boda que quieran reservar habitación.

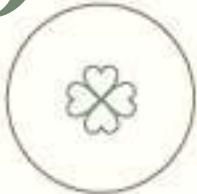
7



Minutas personalizadas.

Lista de comensales y croquis de la sala del banquete.

6



Centros de flores para la mesa presidencial y de invitados.

8



Adaptamos los menús a comensales vegetarianos, alérgicos, celíacos, etc.

Descuento del 10% sobre la factura total en las bodas que se celebren en viernes o domingo.

Para poder confirmar todas las atenciones para los novios, el menú elegido debe estar compuesto, como mínimo, de cóctel nupcial, un entrante, un sorbete, un plato principal (carne o pescado), un postre y la bodega para un mínimo de 40 comensales.

Barceló
Oviedo Cervantes

Nuestros platos

A continuación, nos complace presentaros los platos confeccionados por nuestro Chef, los cuales podréis combinar según vuestros gustos



Cóctel nupcial

Elección de 5 aperitivos fríos y 5 calientes.

Fríos

Chupito de gazpacho de fresas.

Piruletas de parmesano y curry.

Lata de mejillones en escabeche y verduritas a la sidra.

Cucharita de ceviche de corvina y cebolleta roja.

Tosta de cabracho con espuma de oricios.

Cucharita de anchoas del cantábrico y guacamole.

Empanada de bonito del norte de nuestro obrador.

Bombón de foie sobre lágrima de mermelada de higos.

Salmón marinado y espuma de guisantes tiernos.

Calientes

Croquetas cremosas de jamón ibérico.

Huevo de codorniz sobre patata y virutas de jamón.

Miniburger de ternera asturiana, queso crema y bacon.

Chupito de crema de fabada y su compango.

Tacos de bacalao en tempura y aguacate.

Zamburiñas y su ajada.

Vasito de crema de andaricas.

Brocheta de pulpo del pedrero y cremoso de patata.

Cazuelita de arroz meloso de setas de temporada.

Mini brochetas de pollo satay.

Refrescos, cervezas y vinos del menú

15€
por comensal





Personaliza tu cóctel

Estación de ostras	3 €/unidad
Estación de sushi	5 €
Estación de quesos asturianos	3 €
Estación de cócteles de frutas <i>Daiquiri de fresa, Mojito, Margarita, San Francisco</i>	4 €
Jamón ibérico de bellota al corte	800 €/unidad
Jamón ibérico de recebo al corte <i>Recomendamos 1 jamón por cada 100 personas</i>	500 €/unidad



Nuestra carta



Entrantes

Ensalada de bogavante, tomate asado, mozzarella y vinagreta de su coral	S/M
Crema de setas, guiso de foie y yema de huevo	16 €
Cigalas envueltas en tocino ibérico, tomate concassé y vinagreta de yogurt ecológico	28 €
Nuestra sopa del cantábrico con berberechos, rape negro y langostinos	25 €
Pixín alangostado con su ensalada de micro verduras	36 €
Terrina de foie con compota de manzana y pan caliente de maíz	28 €
Ensalada de centollo con tirabeques, caviar de trucha y brotes tiernos	19 €
Timbal de bogavante con papaya y tomatitos confitados en ceviche de coco y lima	S/M



Pescados

Rape negro asado con velo de papada ibérica sobre parmentier de patata trufada	34 €
Rubiel al horno sobre arroz meloso de chipirones y trigueros	21 €
Merluza del pincho rellena de marisco con tagliatelle de calamar de potera	25 €
Lubina braseada sobre guiso de setas de temporada y pulpo del pedrero	31 €
Mero en costra de pistacho sobre verduras asadas en su jugo	38 €
Lomo de rodaballo en caldo corto de verduras y patata al vapor	29 €

Sorbetes

Orange creamsicle	4 €
Manzana verde Sapphire	4 €
Daiquiri de fresa	4 €
Mandarina y vodka rojo	4 €
Caipiriña	4 €
Coconut mojito	4 €

Barceló
Oviedo Cervantes





Carnes

Meloso de ternera al vino tinto sobre cremoso de boniato y yuca crujiente	21 €
Solomillo de ternera al foie y reducción de PX	32 €
Paletilla de lechazo asada y deshuesada con milhojas de patata	38 €
Presa de cerdo ibérica con hongos silvestres y salsa de chile poblano	24 €
Taco de lechazo confitado en su jugo, pure de calabaza y su ensalada	26 €
Solomillo de vaca con pastel de patata y bacón y salsa de oporto	30 €



Menú infantil 1

Plato de embutidos y fritos variados

Sorbete sin alcohol

Merluza a la romana

Postre de boda con helado

Gominolas variadas

22 €
por comensal

Menú infantil 2

Plato de embutidos y fritos variados

Sorbete sin alcohol

Escalopines de solomillo con patatas fritas

Postre de boda con helado

Gominolas variadas

25 €
por comensal

Barceló
Oviedo Cervantes



Postres

Milhojas de queso y chocolate blanco con helado de frambuesa	6,5 €
Semifrío de turrón con helado de leche merengada	6,5 €
Micuit de chocolate caliente con helado de mandarina	6,5 €
Mousse de chocolate blanco con interior semilíquido de frambuesa	6,5 €

**Consultar nuestras opciones de
tartas nupciales por encargo**

Barceló
Oviedo Cervantes



Nuestra bodega

Vino blanco

D. O. Rueda Blanco “Fray German”

Vino tinto

D. O. Rioja Tinto Crianza: “Beronia”

Espumoso

Cava “Freixenet Brut Barroco”
o Mia Moscato Pink

18€
por comensal

Aguas minerales, cafés y carro de licores





Nuestra bodega

A elección del cliente

Se sumará el suplemento indicado
al precio por persona.

Vinos blancos

DO Rías Baixas Agnus Dei	2,50 €
DO Rías Baixas Vionta	2,90 €
DO Somontano Viñas del Vero Gewürztraminer	4,30 €

Vinos tintos

DO Rioja Crianza Azpilicueta	1,40 €
DO Rioja Crianza Orube	1,80 €
DO Rioja Reserva Azpilicueta	4,90 €
DO Rioja Reserva Viña Pomal	8,50 €
DO Rioja Reserva Ysios Reserva	10,40 €
DO Ribera del Duero Crianza Quinta de Tarsus	3,60 €
DO Ribera del Duero Crianza Celeste	9,70 €

Espumosos

Cava Freixenet Elyssia	1,80 €
Champagne Mumm Cordon Rouge	9,70 €
Champagne Moet Chandon	15,40 €

Si tenéis alguna preferencia que no aparezca en esta selección, no dudéis en consultárnosla. Si deseáis traer vuestra propia bodega se cobraría un suplemento por descorche.



The background is a solid, muted green color. In the top-right and bottom-left corners, there are decorative illustrations of green leaves and branches, possibly from a citrus tree, rendered in a soft, painterly style. The text is centered in the middle of the page.

Servicios complementarios

1



Barra libre

La barra libre con tres horas de duración tiene un precio de 22 € por persona. Todas las bebidas servidas en ella son de primeras marcas (no incluye marcas premium).

El suplemento por hora extra es 9€.
Facturación mínima: 40 comensales.

2



Barra privada

Barra privada para banquetes de mínimo 60 comensales con un precio por copa de 6,50 € y refrescos a 2,50 €.

Si el número de comensales es inferior, se cobraría por el servicio de camarero 150 € por tres horas de barra (bebidas aparte).

3



Candy bar

Candy Bar hasta 60 invitados 180 € IVA incluido.

Suplemento por persona para banquetes de más de 60 invitados: 3,5 €.

4



Música - Baile

Servicio de DJ de tres horas, ampliable según necesidad. Consultar precio y disponibilidad.

En el caso excepcional de que quieran traer la música por su cuenta, el hotel deberá facturar la cantidad de 180€ por concepto de derechos de autor (SGAE).

5



Re-cena

Precio por comensal: 15 €

Menú Re-cena

Pulguitas de ibérico.

Mini bollitos preñados de chorizo.

Selección de mini sándwiches.

Brochetas de frutas.

Mini dulces.



“Después de momentos magníficos,
solo quedan recuerdos inolvidables”

Barceló
Oviedo Cervantes

Forma de pago y condiciones de reserva

- 1.- El cliente deberá abonar la cantidad de 600€ en concepto de reserva de fecha en el momento de confirmar dicha fecha.
- 2.- Un mes antes del evento se realizará el pago del 25% del presupuesto correspondiente a la totalidad de los servicios contratados.
- 3.- Una semana antes del evento, en el momento de confirmar el número definitivo de invitados, se deberá realizar un segundo pago del 50% del montante presupuestado.
- 4.- La cantidad restante del montante final se hará efectiva a la finalización del evento, previamente descontados los anticipos y fianzas entregados hasta la fecha.
- 5.- Confirmación número definitivo de comensales 72 horas antes. Base por la cual se efectuará la facturación del banquete. Se permitirá una variación de dos comensales.

La reserva se efectúa mediante la entrega de 600 Euros en concepto de fianza,
(en caso de anulación dicha fianza cubrirá los gastos de cancelación).

La forma de pago se realizará mediante transferencia bancaria en la cuenta del
Banco Sabadell: ES44 0081 5138 6000 0121 6527

Al igual el pago se puede hacer directamente en el hotel, con tarjeta de crédito.
No se aceptan pagos en efectivo.

Información y reservas

Departamento de Eventos Barceló Oviedo Cervantes

Tlf: 985 255 000

Fax: 985 256 000

oviedocervantes.eventos@barcelo.com