

A romantic wedding scene featuring a bride and groom standing on a wide, paved stone path that stretches into the distance. The path is flanked by tall, mature trees with dense green foliage, creating a natural canopy. The bride is wearing a long, flowing white gown with a lace train and is holding a bouquet of flowers. The groom is in a dark suit. They are facing each other, about to kiss. In the background, a misty mountain range is visible under a soft, overcast sky. The overall mood is serene and elegant.

BLAU

BLAU LAS CALDAS
VILLA TERMAL

BODAS

— 2026 —

blauhotels.com

Índice

Las Caldas Villa Termal

Las Caldas

Presentación

05

Ceremonia

Religiosa o Civil

06

Espacios

Jardines y salones

08

Menús

Aperitivo

Entradas

Carnes

Pescados

Bodega y barra libre

Lunch

Menú infantil

12

Servicios

24

Condiciones

26





Cómplices de los momentos mágicos

Porque sabemos que el día de vuestra boda es muy especial, en Las Caldas Villa Termal queremos que sea único, y por ello nos complace ofrecer os todos los servicios necesarios para que, junto con vuestros invitados, disfrutéis de una velada inolvidable.

Ponemos a vuestra disposición nuestros confortables salones y espaciosos jardines para que la celebración de vuestro enlace se realice en un marco incomparable.

En Las Caldas Villa Termal os ofrecemos una selección de aperitivos y menús. Os brindamos la posibilidad de elaborar el menú de una forma personalizada. Del mismo modo, os ofrecemos todos los servicios adicionales que podáis necesitar para que vuestra celebración sea inigualable.

Os agradecemos la confianza depositada en Las Caldas Villa Termal para la celebración de vuestro enlace, y nos ponemos a vuestra disposición para asesoraros en ese día tan importante.

Atentamente,

Departamento de Eventos
Las Caldas Villa Termal
eventos@lascaldas.com
985 798 787



Ceremonia *religiosa*

Si deseáis realizar una ceremonia religiosa en lo alto de nuestro jardín se encuentra la Iglesia de San Juan de Priorio, contactando directamente con su párroco podréis celebrar en ella vuestro enlace.

Esta joya arquitectónica del Románico declarada Monumento Histórico-Artístico será el marco perfecto para vuestra celebración.



Ceremonia *civil*

Si optáis por una boda civil:

Ceremonia en *el jardín*

Vistas únicas

Capacidad max.: 260 personas

Montaje: no incluido



Salón *Peña Avis*

Modernidad y calidez

Capacidad max.: 100 personas

Montaje: no incluido



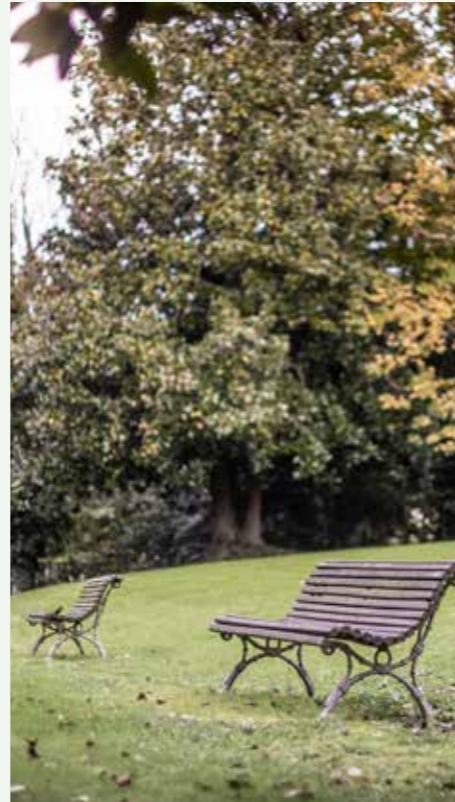
Espacios

únicos

Jardines

Ponemos a vuestra disposición 10.000 m² de jardines, así como 1.000 m² de explanada ajardinada polivalente al aire libre y enmarcada dentro de los jardines históricos de Las Caldas Villa Termal.

El entorno ideal para una boda inolvidable.



Salones

En las Caldas Villa termal disponemos de amplios y luminosos salones para la celebración del banquete:

Salón de *Los Espejos*

Capacidad max.: 74 personas
*Sujeto a alquiler



Salón *Priorio*

Capacidad max.: 260 personas





Te ofrecemos...

La posibilidad de confeccionar vuestro propio menú a medida, entre la propuesta gastronómica ofrecida, seleccionando diferentes platos hasta elaborar un menú personalizado.

Nuestro equipo de restauración, estará a vuestra disposición para asesoraros en todo momento.

Aperitivo

Entradas

Carnes

Pescados

Postres

Bodega y barra libre

Lunch

Menú infantil



Aperitivo

Se compone de 14 aperitivos, se dará la opción de **aperitivo corto (10)** o **aperitivo largo (14)**

- Jamón 100% Ibérico Joselito
 - Surtido de quesos asturianos
 - Croquetas de jamón ibérico
 - Buñuelo de erizo de mar y mayonesa de piparras
 - Tiradito de lubina
 - Crujientes de cordero y salsa Tsatsiki
 - Bocado de foie y mango en tosta de pan especiado
- Zamburiñas a la plancha y aceite de ajo
 - Mini brioche de salmón ahumado y sus huevas
 - Pulpo frito con guacamole y tamarindo
 - Mini bao de pastrami, encurtidos y mayonesa de mostaza
 - Langostino crujiente y salsa de mojo picón
 - Blinis de rabo de toro
 - Crujientes de queso y caramelo de sidra



10 Aperitivos precio por persona: **35€** IVA incluido | 14 Aperitivos precio por persona: **45€** IVA incluido.

Entradas

- Crema de nécoras con picada de gambas

26€
- Canelón de pitu caleya, crema fina de maíz y queso VARÉ

29€
- Salpicón de buey de mar, cigalas y pulpo

36€
- Ensalada templada de bogavante con tomate pasificado y caldo de cebolla

€/según mercado
- Bogavante a la plancha y salsa Café París

€/según mercado
- Ramen de bogavante

€/según mercado

*El precio de bogavante se confirmará en la prueba de menú



Carnes

| | |
|---|-----|
| Lingote de carrillera ibérica con cremoso de castañas y cacao | 34€ |
| Roast beef de vaca con ñoquis de patata y salsa PX | 32€ |
| Paletilla de lechazo confitada y chips de patata | 39€ |
| Solomillo de vaca con foie, salsa perigord y pastel de patata | 40€ |



Pescados

| | |
|---|-----|
| Merluza del pincho al albariño con patata revolcona | 34€ |
| Pixin relleno de manitas de cerdo con salsa vizcaína | 39€ |
| Lubina asada con emulsión de plancton y puré de raíces | 42€ |
| Mero a la plancha con falso risotto de pesto y jugo tostado | 44€ |



Postres

Avant postres*

Espuma de mojito | Espuma de mandarina y hierbaluisa | Espuma de lima y albahaca

| | |
|--|-----|
| Mousse de arroz con leche con crujiente de anís y helado de canela | 10€ |
| Nuestro Pionono de crema y sopa de chocolate blanco | 10€ |
| Semifrío de chocolate con praliné de pistacho y helado de Baileys | 10€ |
| Pannacota de mango y helado de maracuyá | 10€ |

*(Cortesía del hotel)

Bodega y barra libre

Bodega

- D.O. Rueda
- D.O. Ca. Rioja Cza.
- Cava Brut
- Agua, Refrescos y cervezas
- Café e infusiones
- Ronda de licores

Barra libre standard

- 3 primeras horas: **22€** por persona.
- Cada hora extra, **6€** por persona.

Barra libre premium

- 3 primeras horas: **27€** por persona.
- Cada hora extra **8,50€** por persona.

Precio por persona: **26.50€**
IVA incluido.

Precios con IVA incluido.

Lunch

Solo para **bodas** de la **mañana**

- Surtido de ibéricos
- Piruletas de cachopo
- Tabla de quesos
- Mini hot dog con ketchup de tamarindo y chile chipotle
- Wrap de pollo y aguacate
- Mini brochetas de fruta
- Mini burger de ternera, cebolla caramelizada y ahumado de pría
- Petit fours

Menú infantil

Primer plato

- Lasaña boloñesa
- Pizza de jamón ibérico

Segundo plato

- Solomillo de ternera con patatas fritas
- Fingers de pollo con patatas fritas

Postre

- Helado de vainilla y chocolate con lacasitos
- Coulant de chocolate

Bebidas

- Agua y Refrescos



Precio por persona: **24€** IVA incluido.



Precio por niño: **30€** IVA incluido | Se deberá seleccionar una de las opciones por plato y el mismo menú para todos los niños.

Servicios incluidos

- Degustación de menú para 6 personas
Hasta 60 invitados: 2 personas/ Hasta 80 invitados: 4 personas
- Decoración floral de presidencia y mesas de invitados
- Mantelería, servilleta y bajo plato a escoger
- Minutas y Protocolo de mesa personalizados
- Avant postre a escoger incluido en el banquete
- Parking gratuito para los invitados el día del enlace
- Suite Nupcial para los novios la noche del enlace(*)
Régimen de alojamiento, desayuno y uso del Centro Termal "El Manantial" y Centro Ecotermal "Aquaxana"
- Tarifas especiales de alojamiento para invitados

*(Mínimo invitados para Suite Nupcial: 40 personas)

Otros servicios

- | | |
|---------------------|---|
| • Mesa de quesos | • Escanciador de sidra |
| • Mesa de anchoas | • Mesa dulce |
| • Mesa de gildas | • Servicio de cuidadora y animación infantil |
| • Cortador de jamón | • Servicio de Organización integral Ceremonia Civil |



Condiciones generales

- Todos los precios son válidos para las bodas celebradas durante el 2026.
- El tipo actual de IVA es del 10%. Se aplicará el IVA vigente en el momento de la facturación
- No está permitida la introducción de alimentos procedentes del exterior, con la única excepción del candy bar
- La celebración de vuestra boda será única y exclusiva
- Condiciones especiales para bodas de Viernes todo el año y para Sábados de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre (excepto 31/12)
- El número mínimo de comensales a facturar en temporada alta será de 100 personas adultas
- Para garantizar la reserva de la fecha, se abonará un depósito de 1.000€ que se descontará del total de la factura final de la boda. 10 días antes de la celebración del banquete se abonará el 50% del total estimado y la diferencia, el lunes siguiente a la celebración
- Impuesto de SGAE y AGEDI-AIE corre a cargo del cliente





BLAU LAS CALDAS
VILLA TERMAL

Departamento de Eventos Las Caldas Villa Termal
eventos@lascaldas.com
Tlf. 985 798 787