



**B**  
BLAU LAS CALDAS  
VILLA TERMAL

# BODAS

---

2026

---

[blauhotels.com](http://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 ofreceros 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](mailto: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.



Iglesia de San Juan de Priorio

# Ceremonia *civil*

Si optáis por una boda civil:

## Ceremonia *en el jardín*

### Vistas únicas

Capacidad max.: 260 personas

Montaje: no incluido

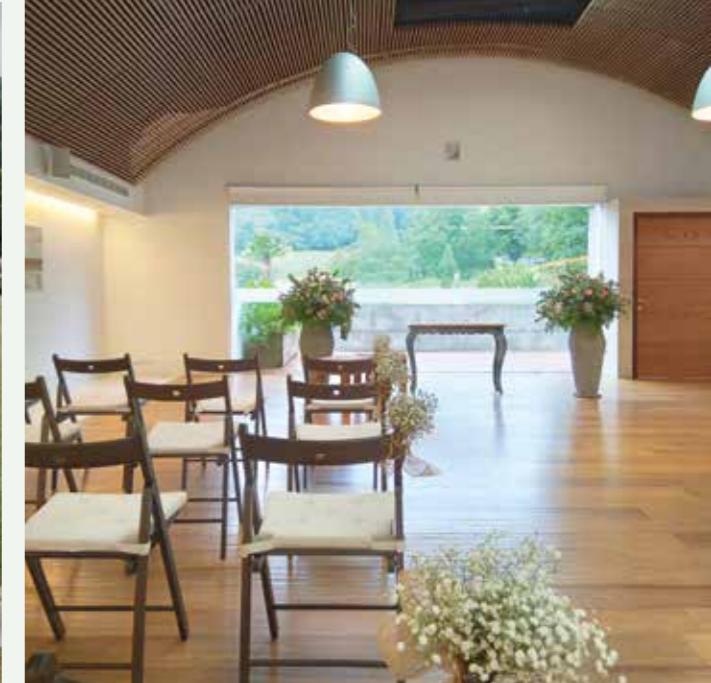


## Salón *Peña Avis*

### Modernidad y calidez

Capacidad max.: 100 personas

Montaje: no incluido



A photograph of a couple walking away from the camera down a paved path. The man is on the left, wearing a dark blue suit, and the woman is on the right, wearing a white wedding dress. They are holding hands. The path is flanked by tall, mature trees with green leaves. The background shows a grassy area and more trees.

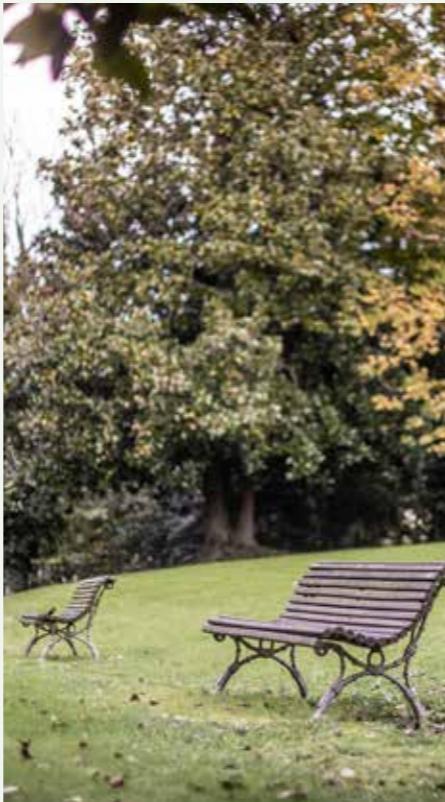
Espacios

únicos

# Jardines

Ponemos a vuestra disposición 10.000 m<sup>2</sup> de jardines, así como 1.000 m<sup>2</sup> 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*

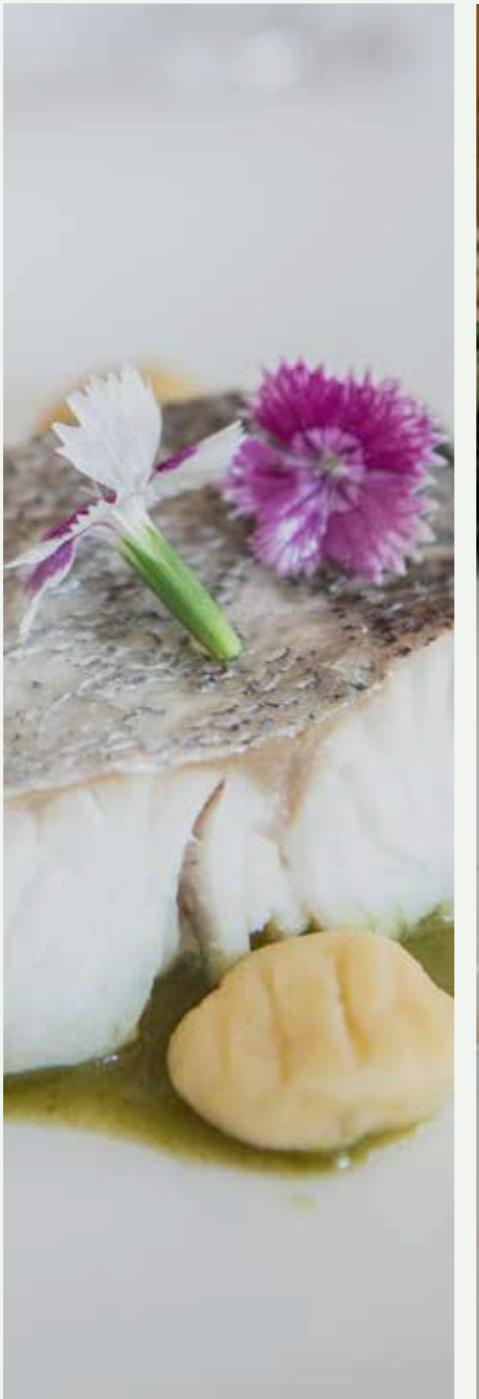
Capacidad max.: 74 personas  
\*Sujeto a alquiler



## 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

---

Carnes

---

Postres

---

Lunch

---

Entradas

---

Pescados

---

Bodega y barra libre

---

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	<b>26€</b>
Canelón de pitu caleya, crema fina de maíz y queso VARÉ	<b>29€</b>
Salpicón de buey de mar, cigalas y pulpo	<b>36€</b>
Ensalada templada de bogavante con tomate pasificado y caldo de cebolla	<b>€/según mercado</b>
Bogavante a la plancha y salsa Café París	<b>€/según mercado</b>
Ramen de bogavante	<b>€/según mercado</b>

\*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€



# 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.



\*(Cortesía del hotel)

Precio por persona: **26,50€**  
IVA incluido.

Precios con IVA incluido.

# Lunch

Solo para bodas de la mañana

- Surtido de ibéricos
- Tabla de quesos
- Wrap de pollo y aguacate
- Mini burger de ternera, cebolla caramelizada y ahumado de pría



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

# 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 lacaquitos
- Coulant de chocolate

## Bebidas

- Agua y Refrescos



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
- Mesa de anchoas
- Mesa de gildas
- Cortador de jamón
- Escanciador de sidra
- Mesa dulce
- Servicio de cuidadora y animación infantil
- 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](mailto:eventos@lascaldas.com)  
Tlf. 985 798 787