

EVENTOS Y CELEBRACIONES  
2024

# Jardín

REGIO



Hotel  
**Regio**

# UN DÍA inolvidable

Somos conscientes de la importancia de un día tan señalado, por ello el Hotel Regio os ofrece todo lo necesario para asegurar el éxito de vuestra boda en Salamanca. Disponemos de salones independientes con capacidad para 800 comensales, amplios jardines, terrazas para realizar cócteles al aire libre y un amplio equipo de profesionales a su disposición.



## MIL DETALLES PARA EL recuerdo

Contamos con una larga experiencia en la organización de eventos y banquetes, lo que nos permitirá planificar vuestra boda sin olvidar ni un sólo detalle, sabemos que formarán parte del recuerdo de un día tan especial.

Convertiremos vuestra celebración en algo único: música, decoración, gastronomía... ofrecemos gran variedad de servicios y la posibilidad de personalizar cada uno de ellos.

HAY  
lugares  
QUE DEJAN  
huella

En Jardín Regio disponemos de un espacio exterior con más de 2.000 metros de zonas ajardinadas en el que podrás celebrar tu boda al aire libre. Ofrecemos una ambientación floral muy cuidada y una especial atención a todos los detalles. Un lugar muy especial que seguro dejará huella entre tus invitados.



detalles  
PARA EL RECUERDO



## Menú Infantil

Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota,  
Calamares Fritos y Croquetitas

\*

Pechuga de Pollo Empanada  
con Patatas Fritas

\*

Postre  
Tarta de Chocolate  
con Helado de Vainilla

\*

Bebidas  
Agua y Refrescos

**Precio: 30 euros (Más IVA)**

## Menú Vegetariano

Crema Fría de Tomate  
*con Tomatitos Salteados y Picatostes de Trigueros*

\*

Tosta de Alcachofas y Trompetas  
*con Mermelada de Cebolla Caramelizada*

\*

Granizado de Limón y Menta

\*

Arroz Meloso de Boletus  
*con Chips de Patata*

\*

Sopa de Frutas  
*con Helado de Mango*

\*

**Precio: 75 euros (Más IVA)**



# Viernes

## COCKTAIL BODA

Como alternativa ideal al banquete tradicional, le proponemos celebrar su boda "tipo cocktail" en nuestros jardines.

Esta propuesta exclusiva incluye:

- \* CENA LUNCH con 40 variedades de aperitivos *(duración aproximada 2 horas y 30 minutos)*
- \* Cortador de jamón
- \* Buffet de quesos
- \* Isla de cava
- \* Surtido de postres
- \* 3 horas de barra libre
- \* Buffet de gominolas
- \* Recena

**Precio: 110 euros (Más IVA)**

*\* Precio Neto. No aplicable a otros descuentos.*

# Condiciones generales

## RESERVA

La reserva se hará mediante la entrega de 600 euros en concepto de señal, cantidad que le será descontada posteriormente en la factura. A la entrega de esta cantidad, se emitirá un recibo en el que figurará la fecha reservada, siendo éste el único documento válido que acredite la reserva. El resto de la factura se abonará mediante transferencia bancaria en los siete días siguientes al evento.

## NÚMERO DE INVITADOS

El listado con el número de comensales definitivo deberán entregárnoslo con 4 días de antelación a la fecha del servicio. Los cubiertos contratados y posteriormente no servidos serán abonados al 50% de su precio.

En los banquetes que se reserve el jardín celebrados en sábado durante los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre se facturará un mínimo de 80 comensales adultos.

## DESCUENTOS ESPECIALES

Los Banquetes celebrados durante los meses de Enero, Febrero, Marzo, Abril, Noviembre y Diciembre tendrán un descuento del 5%. El resto del año podrán beneficiarse del mismo descuento de domingo a viernes. Estos descuentos no son acumulables.



## DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

La degustación del menú por cortesía del hotel será gratuita para 2 personas en bodas de menos de 100 comensales y para 6 personas en bodas de más de 100 comensales. Cada persona extra en la degustación abonará el 80% del precio del menú escogido. En la degustación se podrán elegir dos opciones diferentes por cada plato.

## ALOJAMIENTO EN EL HOTEL

Los novios están invitados a pasar la noche de boda en el hotel. El resto de los invitados podrán beneficiarse de precios especiales en las habitaciones. Si necesita un número elevado de habitaciones, rogamos nos lo comunique lo antes posible.

## CEREMONIA CIVIL

- \* Incluye espacio de hasta 70 sillas
- \* Mesa de ceremonia con centro floral
- \* Servicio de Megafonía con técnico de sonido durante la celebración del evento  
*Precio: 300 euros (Más IVA)*
- \* Servicio oficiante de ceremonia  
*Precio: 220 euros (Más IVA)*

## DECORACIÓN

La decoración de las mesas está incluida en el presupuesto. No obstante, si desea algún tipo de decoración especial, no dude en consultarnos.





# UN ambiente A VUESTRO gusto

Desde Jardín Regio os podemos ofrecer todo lo que necesitáis para conseguir un ambiente acorde a vuestro gusto y al de vuestros invitados. Música en vivo o discoteca móvil, barra libre o por consumiciones y, por supuesto, la opción de recena para terminar la velada.

## Opciones de música

DISCOTECA MÓVIL (dos horas)  
400 euros + IVA. Cada hora más: 125 euros + IVA

Incluye tasas S.G.A.E., AGEDI Y AEI. En el caso de contratar este servicio por cuenta ajena, tendrían que abonar la liquidación de los mismos que le será facturada en la cuenta final del banquete.



## Barra Libre

Dos horas: 15 euros + IVA por persona  
Cada hora más: 4,50 euros + IVA por persona

BARRA PREMIUM:  
Suplemento 4 euros + IVA por persona

BARRA POR CONSUMICIONES:  
6 euros + IVA combinado  
3 euros + IVA refrescos y cervezas

RECENA:  
Buffet de Saladitos, Canapés y Pastelería durante el baile: 6 euros + IVA

Se facturará por todas las personas confirmadas al evento, excepto niños.



# Aperitivo



## NUESTRO COCKTAIL DE **bienvenida**

En Jardín Regio daremos la bienvenida a vuestros invitados con un cocktail en nuestros jardines, acondicionados para ello con todo lujo de detalles y una amplia variedad de aperitivos. El banquete nupcial se podrá celebrar en nuestras instalaciones al aire libre o bien en nuestros salones nupciales con capacidad para 800 invitados. A continuación os presentamos los menús nupciales para las celebraciones durante el año 2024.

Bombón de Foie  
*con Jamón Ibérico*

Brocheta de Salmón Marinado y Mozzarella

Coca de Ventresca  
*con Pimiento Asado*

Brocheta de Boquerón y Anchoa  
*con Tomate Confitado*

Crema o Gazpacho de Temporada

Tataki de Atún Rojo  
*con Caviar de Salmón*

Mejillón de Roca  
*Escabechado en Casa*

Berberecho  
*con Pisto*

Salpicón de Bogavante

Milhojas de Sardina Ahumada,  
*Calabaza y Calabacín*

Bomba de Queso  
*con Sésamo y Frutas del Bosque*

Cucharita de Pulpo  
*con Cachelos y Pimentón*

Mermelada de Cerezas Negras  
*con Queso de Oveja y Membrillo*

Mini Crepes  
*de Marisco*

Ravioli Crujiente de Farinato  
*con Miel y Naranja*

Zamburiñas Gratinadas

Nuestra Croqueta  
*de Jamón Ibérico*

Langostinos  
*Villeroy*

Tosta de Espárragos Trigueros  
*con Bacón e Idiazábal*

Descubre nuestra variedad gastronómica y crea una boda a tu medida y a la de tus invitados: buffets personalizados, showcookings en directo, coctelería clásica, etc...

# TU BODA Personaliza

Jamón Ibérico de Bellota: <i>Cortador de Jamón</i>	6 euros + IVA por persona <i>120 euros + IVA</i>
Buffet de Quesos, Panes y Aceites	5 euros + IVA por persona
Buffet de Ensaladas	5 euros + IVA por persona
Degustación de Arroces	5 euros + IVA por persona
Buffet de Cocina Japonesa	9 euros + IVA por persona
Show Cooking de Pulpo a Feira	10 euros + IVA por persona
Barra de Coctelería Clásica	10 euros + IVA por persona (dos horas), <i>cada hora más: 4 euros + IVA</i>
Isla de Cava	sin cargo
Isla de Champagne	35 euros + IVA por botella





# Nuestros menús

2024



## Menú 1

Aperitivo

\*

Merluza Asada

*con Arroz de Carabineros y Crema de Cebolleta*

\*

Sorbete de Manzana Verde

\*

Solomillo de Ternera Mechado con Foie

*Patata Confitada, Manzana Caramelizada y Salsa de Trufa*

\*

Milhojas de Nata y Crema con Frutas, Helado de Turrón y Toffe

Brochetas de Fruta de Temporada

\*

### VINOS

Blanco Protos Verdejo

Tinto Viña Real Crianza

Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

**Precio: 98 euros (Más IVA)**

## Menú 2

Aperitivo

\*

Ensalada de Langostinos  
*con Vinagreta de Tomates*

\*

Sorbete de Frambuesa

\*

Paletilla de Lechazo Asada  
*con Patatas Panadera*

\*

Mousse de Chocolate y Crema Tostada  
sobre Frutos Secos y Helado de Almendra

Brochetas de Fruta de Temporada

\*

### VINOS

Blanco Protos Verdejo

Tinto Viña Real Crianza

Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

*Precio: 100 euros (Más IVA)*



# Menú 3



Aperitivo

\*

Rodaballo Salvaje Asado  
*con Risotto de Parmesano y Timbal de Trigueros y Nueces*

\*

Sorbete de Mojito

\*

Solomillo de Ternera al Oporto Blanco  
*con Cebollitas Glaseadas y Patatas Avellana*

\*

Tarta de Frutas con Helado de Mango  
y Espuma de Fresa  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## VINOS

Blanco Protos Verdejo  
Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

**Precio: 104 euros (Más IVA)**

# Menú 4

Aperitivo

\*

Medallones de Rape y Gamba Blanca  
*con Crema de Salsa Americana*

\*

Sorbete de Piña

\*

Cochinillo Asado al Estilo Tradicional  
*con Patatas Panadera*

\*

Tarta Red Velvet con Helado de Manzana Verde y Salsa de Vainilla  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## VINOS

Blanco Protos Verdejo

Tinto Viña Real Crianza

Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

**Precio: 106 euros (Más IVA)**



# Menú 5

Aperitivo

\*

Milhojas de Foie con Queso de Cabra,  
Manzana y Pedro Ximénez

\*

Merluza al Horno

*Risotto de Verduras y Langostinos con Crema de Calabaza*

\*

Sorbete de Mango

\*

Presas de Ibérico Asada  
*con Patata Chafada y Setas*

\*

Lingote de Tres Chocolates sobre Crujiente de Avellana  
con Helado de Baileys y Crema de Café Irlandés  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## VINOS

Blanco Protos Verdejo  
Tinto Viña Real Crianza

Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

**Precio: 108 euros (Más IVA)**



# Menú 6

Aperitivo

\*

Ensalada de Bogavante  
*con Vinagreta de su Coral y Muselina de Gambas*

\*

Sorbete de Maracuyá

\*

Solomillo de Ternera al Tinto de Ribera  
*con Patatas Risoladas, Setas y Hongos*

\*

Cre moso de Cacahuete con Caramelo  
sobre Galleta de Chocolate con Helado de Café  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## VINOS

Blanco Protos Verdejo  
Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

**Precio: 117 euros (Más IVA)**





## Menú 7

Aperitivo

\*

Canelón de Frambuesa con Perdíz Escabechada  
*Frutos Secos y Salsa Española*

\*

Lomo de Lubina

*Rellena de Langostinos Tigre y Mermelada de Tomate*

\*

Sorbete de Mandarina

\*

Timbal de Carrilleras de Ternera Hecha en Milhojas  
*con Parmentier de Patata Trufada y Salsa de Oporto*

\*

Tarta de Crema y Almendras  
con Helado de Chocolate Negro y Crema de Vainilla  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

### VINOS

Blanco Protos Verdejo

Tinto Viña Real Crianza

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

**Precio: 112 euros (Más IVA)**

**JarDín**  
REGIO

# Menú 8

Aperitivo

\*

Torrija de Jamón Ibérico  
*con Mermelada de Tomate y Foie Caramelizado*

\*

Ensalada de Rape y Vieiras Gallegas  
*con Vinagreta de Láminas de Pulpo*

\*

Sorbete de Manzana Verde

\*

Jarrete de Cordero Lechal  
*con Jugo de Miel y Romero y Verduritas Salteadas*

\*

Fajín de Chocolate Blanco con Mousse de Yogur y Frutas  
Helado de Frambuesa y Cremoso de Fruta de la Pasión  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## VINOS

Blanco Protos Verdejo  
Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

**Precio: 114 euros (Más IVA)**





# Menú 9

Crema Ahumada de Salmón Salvaje  
*con Brandada de Bacalao*

\*

Jamón Ibérico de Bellota

\*

Merluza al Horno  
*con Crujiente de Marisco y Crema de Pimientos Asados*

\*

Sorbete de Mora

\*

Perdiz Estofada  
*con Verduras de Temporada*

\*

Torrija Caramelizada con Crêpe Relleno de Mousse de Turrón,  
Helado de Avellana y Dulce de Leche  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## VINOS

Blanco Protos Verdejo  
Tinto Viña Real Crianza  
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

**Precio: 104 euros (Más IVA)**



# Menú 10



Langostinos, Gambas y Medio Bogavante

\*

Rape Asado

*con Almejas en Salsa Verde y Chop-Suey de Verduritas*

\*

Sorbete de Limón

\*

Milhojas de Solomillo de Ternera, Compota de Manzana  
*y Foie con Hongos Confitados y Salsa de Pedro Ximénez*

\*

Lingote de Mousse de Chocolate, Nata y Frambuesas  
con Helado de Mandarina y Salsa de Cítricos  
Brochetas de Fruta de Temporada

\*

## VINOS

Blanco Protos Verdejo

Tinto Viña Real Crianza

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature

Café

Petits Fours

Licores

\*\*

**Precio: 130 euros (Más IVA)**

# Entrantes

Canelón de Frambuesa con Perdíz Escabechada,  
*Frutos Secos y Salsa Española*

Coca de Boletus Confitados  
*con Foie de Pato y Sorpresa de Pistacho*

Vieiras Gratinadas  
*al Vino Albariño*

Milhojas de Foie  
*con Queso de Cabra, Manzana y Pedro Ximénez*

Sardina Ahumada  
*sobre Escalibada y Blini de Aceitunas*

Torrija de Jamón Ibérico  
*con Mermelada de Tomate y Foie Caramelizado*

Jamón Ibérico de Bellota

Bogavante, Guiso de Tomate y Aguacate  
*con Vinagreta de Miel de Encina*

Taco de Pulpo a la Plancha  
*sobre cama de Patata Confitada y Ali-oli de Pimentón*

Timbal de Manzana Asada  
*con Foie de Pato, Perdíz Escabechada  
y Salsa de Frutas del Bosque*

Carpaccio de Langosta  
*con Chipirones de Anzuelo y Aire de Lima-Limón*

Brioche con Langostinos a la Plancha,  
*Vieiras Asadas y Mermelada de Cebolla*

Brick Crujiente de Txangurro y Boletus,  
*con Salsa de Carabineros*

Gazpacho de Cigalas  
*con Salmón Ahumado*

Crema Fría de Melón y Aguacates  
*con Colitas de Gambas*

Crema de Bogavante  
*con Taquitos de Cigala*

Crema de Carabineros  
*con Ravioli de Gamba y Aceite de su Caviar*

# Ensaladas

Ensalada de Bogavante  
*con Vinagreta de Tomates*

Ensalada de Bogavante  
*al Aceite de Trufa*

Ensalada de Bogavante  
*con Vinagreta de su Coral y Muselina de Gambas*

Ensalada de Brandada de Bacalao  
*y Pisto de Vieiras*

Ensalada de Langostinos  
*con Vinagreta de Tomates*

Ensalada de Bacalao Confitado  
*con Chutney de Pimientos*

Ensalada Templada de Cigalas  
*y Jamón Ibérico a la Menta*

Ensalada de Pulpo a la Plancha  
*con Ali-Oli de Pimentón y Crema de Patata*

Ensalada de Bonito del Norte  
*con Escalibada y Caramelo de Vinagre Forvm*

Ensalada de Perdiz  
*con Vinagreta de Frutos Secos*

Ensalada de Jamón de Pato  
*con Foie y Vinagreta de Frutos Rojos*

Rape Alangostado  
*con Verduritas y Mahonesa de Hierbas*

Ensalada de Hongos y Perdíz Escabechada  
*sobre Cama de Gelatina de Manzana*

Ensalada de Rape y Vieiras Gallegas  
*con Vinagreta de Láminas de Pulpo*

# Marisco

Bogavante Salsa Rosa  
Salpicón de Bogavante  
*con Vieiras Asadas y Vinagreta de Módena*  
Langosta Fría  
Langostinos Cocidos Salsa Rosa  
Cocktail de Bogavante, Gambas y Langostinos  
Langostinos, Gambas y Medio Bogavante  
Bogavante a la Plancha con Langostinos  
*y Taco de Pulpo a la Brasa*  
Salpicón de Langostino Tigre y Gamba Blanca  
*con Aguacate y Vinagreta de Módena*

# Pescado

Lomo de Merluza  
*con Timbal de Calabacín  
y Mousse de Pisto con Caviar de Tomate*  
Merluza Asada  
*con Arroz de Carabineros y Crema de Cebolleta*  
Merluza Asada  
*con Brocheta de Langostinos y Vieira  
y Salsa de Almendra Marcona*  
Merluza al Horno  
*Risotto de Verduras y Langostinos  
con Crema de Calabaza*  
Merluza al Horno  
*con Crujiente de Marisco y  
Crema de Pimientos Asados*  
Lomo de Merluza  
*con Langostinos y Salsa Marinera*  
Lomos de Merluza  
*con Almejas en Salsa Verde*  
Merluza Lazarillo  
Rodaballo Salvaje Asado  
*con Risotto de Parmesano  
y Timbal de Trigueros y Nueces*  
Rodaballo Salvaje  
*con Vieiras Gallegas Salteadas  
y Salsa de Azafrán*  
Lomo de Lubina Salvaje  
*Relleno de Langostinos Tigre  
con Mermelada de Tomate*  
Lubina Salvaje  
*con Taquitos de Pulpo a la Brasa  
y Salsa de Ostras*  
Lomo de Lubina Salvaje  
*con Timbal de Verduritas y Salsa Menier*  
Mero al Horno  
*Saquito de Puerro  
y Langostino con Crema Vizcaína*  
Lomo de Bacalao  
*con Verduritas en Escabeche de Frutos Secos y Miel*  
Lomo de Bacalao  
*sobre Cama de Panaderas  
y Escalivada de Verduras*  
Medallones de Rape y Gamba Blanca  
*sobre Crema de Salsa Americana*  
Rape Asado  
*con Almejas en Salsa Verde  
y Chop-Suey de Verduritas*  
Rape Asado  
*Brocheta de Verduras  
y Gambas con Jugo de Hinojos*

# Sorbetes

*Sorbete de Mandarina*

*Sorbete de Limón*

*Sorbete de Manzana Verde*

*Sorbete de Mora*

*Sorbete de Piña*

*Sorbete de Maracuyá*

*Sorbete de Frambuesa*

*Sorbete de Menta*

*Sorbete de Mango*

*Sorbete de Mojito*

*Granizado de Melón y Menta*

# Carnes

Solomillo de Ternera al Tinto de Ribera  
*con Patatas Risoladas, Setas y Hongos*

Solomillo de Ternera Mechado con Foie  
*Patata Confitada, Manzana Caramelizada  
y Salsa de Trufa*

Solomillo de Ternera al Oporto Blanco  
*con Cebollitas Glaseadas y Patatas Avellana*

Medallones de Solomillo de Ternera  
*con Patatas con Tomillo, Verduritas Salteadas  
y Salsa de Miel y Mostaza*

Solomillo Wellington  
*con Patatas Rellenas de Queso  
y Cebollitas Cremosas*

Milhojas de Solomillo de Ternera, Compota de  
Manzana y Foie  
*con Hongos Confitados y Salsa de Pedro Ximénez*

Solomillo de Ternera  
*con Salsa de Higos, Fricandó de Boletus  
y Salsa Perigord*

Lomo de Ternera a la Plancha  
*con Verduras al Dente*

Presa de Ibérico Asada  
*con Patata Chafada y Setas*

Cochinillo Asado al Estilo Tradicional  
*con Patatas Panadera*

Perdiz Estofada  
*con Verduras de Temporada*

Paletilla de Lechazo Asada  
*con Patatas Panadera*

Jarrete de Cordero Lechal  
*con Jugo de Miel y Romero, Verduritas Salteadas  
y Patata Chafada*

Carré de Lechazo  
*al Aroma de Romero con Cous-Cous de Boletus  
y Salsa Española*

Timbal de Carrilleras de Ternera  
*Hecha en Milhojas con Parmentier de Patata Trufada  
y Salsa de Oporto*

# Postres

Lingote de Tres Chocolates  
*sobre Crujiente de Avellana con Helado de Baileys  
y Crema de Café Irlandés*

Torrija Caramelizada  
*con Crêpe Relleno de Mousse de Turrón,  
Helado de Avellana y Dulce de Leche*

Bizcocho Ruso de Crema y Yema Tostada  
*con Helado de Toffe y Cremoso de Leche Merengada*

Tarta de Frutas  
*con Helado de Mango y Espuma de Fresa*

Lingote de Mousse de Chocolate,  
Nata y Frambuesas  
*con Helado de Mandarina y Salsa de Cítricos*

Milhojas de Nata y Crema  
*con Frutas Helado de Turrón y Toffe*

Mousse de Chocolate y Crema Tostada  
*sobre Frutos Secos y Helado de Almendra*



Tarta de Trufa  
*con Helado de Chocolate Blanco  
y Mousse de Frutos Rojos*

Tarta de Crema y Almendras  
*con Helado de Chocolate Negro  
y Crema de Vainilla*

Milhojas de Yema Tostada  
*con Helado de Nueces y Salsa de Café*

Fajín de Chocolate Blanco  
*con Mousse de Yogur y Frutas, Helado de Frambuesa  
y Cremoso de Fruta de la Pasión*

Cremoso de Cacahuete  
*con Caramelo sobre Galleta de Chocolate  
con Helado de Café*

Tarta Red Velvet  
*con Helado de Manzana Verde  
y Salsa de Vainilla*

# Bodega

## D.O. RUEDA

José Pariente Verdejo  
*Suplemento de 2 euros por persona*

Marqués de Riscal Verdejo  
*Suplemento de 2 euros por persona*

Marqués de Riscal  
Finca Montico Verdejo  
*Suplemento de 3 euros por persona*

## D.O. RIAS BAIXAS

Terras Gauda  
*Suplemento de 4,00 euros por persona*

Pazo de Barrantes  
*Suplemento 4,00 euros por persona*

Martín Codax  
*Suplemento de 3,00 euros por persona*

## D.O. RIOJA

Viña Real Reserva  
*Suplemento de 2,00 euros  
por persona*

Muga Crianza  
*Suplemento de 6,00 euros  
por persona*

Luis Cañas  
Selección de la Familia  
*Suplemento de 6,00 euros  
por persona*



## D.O. RIBERA DEL DUERO

Viña Mayor Crianza  
*Suplemento de 2,00 euros por persona*

Protos Crianza  
*Suplemento de 4,00 euros por persona*

Emilio Moro Crianza  
*Suplemento de 6,00 euros por persona*

Pago de Carraovejas Crianza  
*Suplemento 8,00 euros por persona*

## D.O. TORO

Prima  
*Suplemento de 4,00 euros por persona*

Elias Mora Crianza  
*Suplemento de 4,00 euros por persona*

Dominio del Bendito Las Sabias  
*Suplemento de 5,00 euros por persona*



## D.O. CAVA

Juvé & Camps  
Reserva de la Familia  
*Suplemento de 2,00 euros por persona*

Reserva Real Freixenet  
*Suplemento de 3,00 euros por persona*

Elyssia Freixenet  
*Suplemento de 2,00 euros por persona*



## CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Imperial  
*Suplemento de 8,00 euros por persona*

Tattinger Brut Reserva  
*Suplemento de 10,00 euros por persona*

IVA NO INCLUIDO

Hotel  
**Regio**

**Jardín**  
REGIO

Hotel  
**Regio**



**JarDín**  
REGIO

Ctra. Ávila - Madrid, Km 4. Santa Marta de Tormes. 37900 Salamanca.

Tel.: +34 923 13 88 88

bodas@jardinregio.es - www.jardinregio.es