



POSADA REAL EL MOLINO DE LOSACIO

BODAS Y GRANDES EVENTOS.

En la Posada Real el Molino de Losacio sabemos que el día de tu boda es sin duda un día especial, único e irrepetible. Deseáis que todo sea perfecto e inolvidable. Nosotros compartimos ese deseo con vosotros y ponemos a vuestra disposición un servicio integral para todo tipo de celebraciones y eventos, las mejores instalaciones en un entorno único y un equipo completo de profesionales con amplia experiencia en el sector.

DESCRIPCIÓN

- ❖ Carpa con diversas capacidades desde 100 invitados hasta 200 invitados.
- ❖ Cocina In situ.
- ❖ Sala del Molino o cuidadas zonas exteriores para la celebración de bodas civiles.
- ❖ Aparcamiento con capacidad para 100 coches y explanada para autobuses.
- ❖ Zonas ajardinadas.
- ❖ Parque infantil.
- ❖ Terrazas exteriores.

OTROS SERVICIOS:

- ❖ Coctel de bienvenida.
- ❖ Floristería.
- ❖ Alquiler de autobuses.
- ❖ Contratación de fotógrafos.
- ❖ Música y animación.

MENÚ PARA BODAS

El hecho de disponer un servicio de restauración in situ gracias a las modernas instalaciones del equipo de "Canape Arte" y de los mejores menús elaborados el Chef Ángel Vicente en exclusiva para la Posada Real El Molino de Losacio nos permite ofrecer a nuestros clientes la mejor cocina de autor en un entorno natural único y de gran belleza que cuenta con todos los elementos necesarios para garantizaros las máximas comodidades.

Os ofrecemos una amplia variedad de menús de boda tanto de 3 como de 4 platos para que podáis escoger la forma que más se adapte a vuestros gustos, también os presentamos unas opciones de varios cócteles.

CARRETERA MARQUIZ S/N BAJO
49540 LOSACIO ZAMORA
TEL.:980 596 011-TEL.MOV.:692 363 748

WWW.ELMOLINODELOSACIO.ES
CGOMEZ@ELMOLINODELOSACIO.ES



COCTEL 1.

11 Variantes: 5 de bebida, 6 de comida.

Canapé de gamba

Canapé de cangrejo

Canapé de salmón

Canapé de pastel de cabracho

Canapé de cecina con queso

Empanada de Atún

Vino Blanco y Vino Tinto D.O. Toro.

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral.

COCTEL 2.

13 variantes: 5 de bebida y 8 de comida

Canapé de gamba

Canapé de cangrejo

Canapé de salmón

Canapé de pastel de cabracho

Canapé de cecina con queso

Empanada de Atún

Jamón de Recebo

Queso Zamorano

Vino Blanco y Vino Tinto D.O. Toro.

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral.



MENÚ 1

Selección de Ibéricos de la tierra

(Jamón, Lomo, Chorizo y Queso Zamorano)

Langostinos dos salsas

Suprema de merluza en salsa marinera

Asado de Lechazo al estilo tradicional y su ensalada

Tarta Nupcial de la Crema volcada

Vinos Blancos y Tintos D.O. Toro

Agua Mineral Monte Pinos

Cafés La Flor Del América

Licores de Frutas Blanca de Navarra

Cava, Aire de Segura Viudas

MENÚ 2

Jamón ibérico y caña de lomo.

Góndola de piña marinera

Lomo de mero relleno de marisco y salsa de gambas

Medallón de solomillo con su guarnición

Tarta Nupcial de la Crema volcada

Vinos Blancos y Tintos D.O. Toro

Agua Mineral Monte Pinos

Cafés La Flor Del América

Licores de Frutas Blanca de Navarra

Cava, Aire de Segura Viudas



MENÚ 3

Coctel de marisco en nido de melón

Bacalao en salsa de boletus

Tostón Asado al estilo tradicional y su ensalada

Tarta Nupcial de la Crema volcada

Vinos Blancos y Tintos D.O. Toro

Agua Mineral Monte Pinos

Cafés La Flor Del América

Licores de Frutas Blanca de Navarra

Cava, Aire de Segura Viudas

MENÚ 4

Canutillos De Cecina rellenos de queso fresco y nueces con aceite de tomate

Milhojas de bacalao al aroma de gulas y gambas

Lechazo asado al estilo tradicional con patata panadera

Tarta Nupcial de la Crema volcada

Vinos Blancos y Tintos D.O. Toro

Agua Mineral Monte Pinos

Cafés La Flor Del América

Licores de Frutas Blanca de Navarra

Cava, Aire de Segura Viudas



MENÚ 5

Perlas de melón con virutas de ibérico

Merluza al hojaldre con gambitas y salsa de piquillo

Medallones de solomillo de cebón ibérico en su jugo

Tarta Nupcial de la Crema volcada

Vinos Blancos y Tintos D.O. Toro

Agua Mineral Monte Pinos

Cafés La Flor Del América

Licores de Frutas Blanca de Navarra

Cava, Aire de Segura Viudas

MENÚ 6

Vasito de gazpacho o Vichissoise

Gran Mariscada:

2 cigalas, 6 langostinos, 1 nécora, ¼ de buey, camarón

Sorbete al gusto

Lechazo asado al estilo tradicional

Tarta Nupcial de la Crema volcada

Vinos Blancos y Tintos D.O. Toro

Agua Mineral Monte Pinos

Cafés La Flor Del América

Licores de Frutas Blanca de Navarra

Cava, Aire de Segura Viudas

Precio según mercado



MENÚ 7

Canutillos de cecina rellenos de queso fresco y nueces con aceite de tomate

Concha de vieira rellena de frutos del mar

Lomo de lubina con muselina de azafrán y pastel de verduras

Solomillo de ternera con salsa de hongos

Tarta Nupcial de la Crema volcada

Vinos Blancos y Tintos D.O. Toro

Agua Mineral Monte Pinos

Cafés La Flor Del América

Licores de Frutas Blanca de Navarra

Cava, Aire de Segura Viudas

MENÚ 8

½ Bogavante con ensalada de la huerta y vinagreta de grutas y frutos secos

Tronco de mero relleno de mejillones de roca con salsa de gambas

Asado de lechazo al estilo tradicional

Tarta Nupcial de la Crema volcada

Vinos Blancos y Tintos D.O. Toro

Agua Mineral Monte Pinos

Cafés La Flor Del América

Licores de Frutas Blanca de Navarra

Cava, Aire de Segura Viudas



MENÚ 9

Vasito de Vichissoise fría

Hojaldre de espárragos

Lomos de merluza en salsa verde

Tostón asado al estilo tradicional

Tarta Nupcial de la Crema volcada

Vinos Blancos y Tintos D.O. Toro

Agua Mineral Monte Pinos

Cafés La Flor Del América

Licores de Frutas Blanca de Navarra

Cava, Aire de Segura Viudas

MENÚ INFANTIL

Fritos variados

Medallones de solomillo de cebón con patatas fritas

Tarta Nupcial de Crema volcada

Agua y refrescos

TARIFAS DE COCTEL Y MENÚS:

Coctel 1 (11 variantes): 7.55€ por persona IVA incluido.

Coctel 2 (13 variantes): 9.90€ por persona IVA incluido.

Menú 3 platos (menú 3, 4, 5 y 8): 52.50€ por persona IVA incluido.

Menú 4 platos (menús 1, 2, 7 y 9): 61.75€ por persona IVA incluido.

El menú nº 6 (mariscada) aparece sin presupuestar pues el precio se establece según mercado.

Menú infantil: 20€ por niño IVA incluido.



Los clientes podrán modificar los platos a su gusto siempre que se correspondan al mismo grupo (menú de 3 platos o menú de 4 platos) y en su orden, es decir, un entrante sólo se podrá modificar por otro entrante de su mismo grupo, un plato de carne por otro de carne dentro de su grupo y lo mismo con el pescado. Está exento de estas modificaciones el menú número 6 (con mariscada) que vendrá presupuestado en función del precio de mercado.

Estas tarifas incluyen el montaje de la carpa y la adecuación del espacio para coctel en caso de que se contrate, el préstamo de servicio por personal cualificado hasta el final del evento, así como todo lo descrito en los menús.

Las mesas pueden ser redondas de 6 u 8 comensales o rectangulares de 8 a 16 comensales, vestidas con mantel y cubremantel así como con decoración floral en cada una de las mesas. Las sillas se presentan engalanadas con funda. El suelo de la carpa irá con moqueta roja, si este término desease ser modificado por los celebrantes (otro color de moqueta, más flores, otro tipo de material u otros servicios el coste no estará contemplado en los precios ofrecidos en el menú y constituirá un cargo aparte).

La brigada que atenderá el evento está compuesto por:

- ❖ 1 jefe de sala
- ❖ 1 camarero por cada 16 invitados
- ❖ 1 jefe de rango por cada 8 camareros
- ❖ 1 cocinero y 2 ayudantes de cocina

La prueba del menú elegido por los novios se realizará en las instalaciones del Molino de Losacio de domingo a viernes (excepto puentes y festivos) e incluye la prueba para 6 comensales. En caso de que los novios decidan contratar la boda con el hotel no se emitirá cargo alguno por este servicio, si por el contrario no se realiza contratación, los comensales tendrán que abonar el importe correspondiente al menú degustado.

Una vez realizada la prueba los novios deberán firmar un anexo de contrato en que se especifique el menú seleccionado así como el número de invitados. Este número será cerrado de forma definitiva 31 días antes de la celebración del evento.

OTROS SERVICIOS:

CELEBRACIÓN DE BODAS CIVILES EN EL HOTEL:

Preparación y decoración de espacios:

Este servicio incluye la adecuación de uno de nuestros espacios exteriores para la realización de celebraciones civiles.

Incluye:

Moqueta en corredor de celebración así como en zona principal (a modo de altar)

Sillas y fundas de tela para los invitados (50und)



Arco floral con decoración en zona principal

Dos elementos de decoración floral al ingreso del pasillo principal

Atril de madera para el oficiante

Equipo de sonido con micrófono y sistema de audio y altavoces para música ambiental

Importe: 800€ iva incluido

SERVICIO DE BARRA LIBRE (3horas de duración)

(Incluye las bebidas alcohólicas, refrescos y servicio y DJ)

- ❖ Ron: Bacardi, Brugal y Barceló
- ❖ Whisky: J&B, Ballantines, Cutty, Dyc
- ❖ Ginebra: Beefeater, Larios
- ❖ Vodka: Eristoff, Smirnof
- ❖ Martini blanco, rojo y Pacharán
- ❖ Licores: Crema de orujo, orujo blanco, orujo de hierbas y licor de manzana y melocotón con y sin alcohol

Importe: 18,50€ por persona IVA incluido

Este servicio incluye tres horas de DJ que pinchará para amenizar vuestro evento.

PRECIO CERRADO POR COPA

(Incluye las bebidas alcohólicas, refrescos y servicios pero no el servicio de DJ)

- ❖ Ron: Bacardi, Brugal y Barceló
- ❖ Whisky: J&B, Ballantines, Cutty, Dyc
- ❖ Ginebra: Beefeater, Larios
- ❖ Vodka: Eristoff, Smirnof
- ❖ Martini blanco, rojo y Pacharán
- ❖ Licores: Crema de orujo, orujo blanco, orujo de hierbas y licor de manzana y melocotón con y sin alcohol

Importe por copa: 3,00€ IVA incluido

Importe por refresco: 1€ IVA incluido

- ❖ En la elección de este sistema el coste de DJ se cargará de forma independiente y no está incluido en el servicio.



OTROS SERVICIOS

Desde el Molino de Losacio os podemos gestionar diversas actividades o servicios que puedan ser de vuestro interés:

- ❖ Alquiler de autobuses
- ❖ Servicio de animación
- ❖ Servicio de guardería
- ❖ Fotógrafo
- ❖ Música en vivo
- ❖ Detalles de boda

ALOJAMIENTO EN LA POSADA REAL EL MOLINO DE LOSACIO:

El hotel cuenta con 12 habitaciones totalmente equipadas: 3 matrimoniales, 3 familiares (con capacidad máxima para 3 adultos o para 2 adultos con 2 niños y bebé) y 6 habitaciones dobles.

El hotel cederá la habitación de los novios que contraten su boda en nuestro establecimiento sin coste alguno el fin de semana de la boda.

El hotel mantendrá el bloqueo de las habitaciones para el fin de semana del evento hasta 31 días antes del evento para garantizar la disponibilidad para los invitados. A partir de dicho periodo el hotel podrá poner a la venta aquellas habitaciones que no hayan sido garantizadas mediante anticipo, bien por parte de los celebrantes, bien por parte de los invitados de forma directa con el hotel. El bloqueo de las habitaciones se realizará en el momento en que se produzca el ingreso del anticipo para la contratación de la boda. Si para este periodo el hotel ha tenido reservas previas estas no podrán ser canceladas y quedarán a disposición de los novios las restantes habitaciones, es decir todas aquellas que estén disponibles para la fecha del evento a partir de la recepción del anticipo.

El anticipo para la reserva de habitaciones en el hotel corresponde a un 25% del importe del alojamiento.

CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

El hotel solicitará un anticipo de 1500€ en el momento del bloqueo de fecha y 31 días antes del evento el 40% del importe total de todos los servicios presupuestados descontando los 1500€ del anticipo (exceptuando el alojamiento pues el anticipo del 25% se realizará en el momento de la reserva de la habitación). Con la firma del contrato entre los novios y la Posada Real El Molino de Losacio queda reservada y garantizada la fecha de la boda y el bloqueo de las habitaciones que haya disponibles en ese momento para la fecha solicitada.

CARRETERA MARQUIZ S/N BAJO
49540 LOSACIO ZAMORA
TEL.: 980 596 011 - TEL.MOV.: 692 363 748

WWW.ELMOLINODELOSACIO.ES
CGOMEZ@ELMOLINODELOSACIO.ES



Las condiciones de cancelación del evento una vez realizado el anticipo, firmado el contrato y cerradas las fechas son las siguientes:

1500€ si la cancelación se produce desde el momento de la firma del contrato hasta 31 días antes del evento contratado.

40% si la cancelación se produce entre 31 y 15 días antes del evento contratado.

100% del importe total si la cancelación se produce en los 15 días previos al evento.

Las habitaciones reservadas, bien sea de forma directa por parte de los invitados, como por parte de los celebrantes perderán el anticipo del 25% del importe del alojamiento realizado si la reserva se cancela en los 31 días previos al evento.

