

¿Buscas algo diferente?



*Castillo
Bonavia*

*Bodas
2024*



Cuéntanos cuál es tu sueño y lo hacemos realidad

Contratar con Castillo Bonavía, no es seleccionar solo un Restaurante. Somos una empresa dedicada a la **organización integral de bodas** desde hace más de 20 años. Disponemos de cocina propia, por lo que elaborar cualquier tipo de menú especial, es muy fácil para nosotros. Vegetarianos, veganos, celíacos, intolerantes... todos disfrutarán de una gran variedad de platos. (El precio de los menús especiales, será el mismo que el seleccionado para el resto de comensales)

Tras vuestra visita a la finca podréis reservar la fecha elegida dejando un depósito de 1500 € que serán descontados de la factura final y que además, podréis pagar en tres cómodos plazos.

A todos los precios del dossier, hay que sumarle el IVA vigente.

El pago del banquete se realiza mediante transferencia bancaria tres días antes del evento y los comensales definitivos serán los confirmados hasta cuatro días antes de la boda.

El alquiler de la finca, salón y discoteca tiene un precio de 1500 €.

Castillo Bonavía os invita a los novios a dos degustaciones:

1. Prueba de aperitivos y rincones gastronómicos.
2. Prueba de platos (En ésta, os invitamos a 6 personas para bodas de más de 150 comensales, en bodas inferiores tendrá un coste de 40 € por acompañante)



Nuestros servicios



Ceremonia civil



Recena



Decoración



Autobuses



Disco móvil



Protocolo

Menú infantil

El menú infantil para los más pequeños incluye el servicio de monitora y posterior sala de juegos, donde serán atendidos por profesionales cualificados hasta el comienzo de la disco móvil.

48 €

Recenas

Os propondremos varias opciones de recenas para acabar con muy buen sabor de boca vuestras fiestas. El precio es por persona y podéis elegir el número de personas para las que queréis contratarla. (Recenas intolerantes 15 €)

8 €



Ceremonias civiles

En nuestra maravillosa finca, podréis realizar la ratificación del matrimonio civil.

Unos ocho meses antes de la boda, deberéis de comenzar los trámites y documentación para realizar el expediente matrimonial.

Si lo necesitáis, os explicaremos cómo hacerlo ayudandoos en cualquier duda que os surja.

El precio de la ceremonia incluye:

- Decoración floral preservada
- Sillas para invitados
 - Alfombra
 - Megafonía
- Técnico de sonido
- Oficiante capacitado
- "Altar" decorado
- Acompañamiento de los novios hasta la ceremonia

550 €



Autobuses

Solicitanos presupuesto sin compromiso. Realizamos trayectos personalizados desde donde lo necesitéis hasta nuestras instalaciones.

Barra libre

En nuestros menús, tenéis incluidas tres horas de barra libre, pero os damos la posibilidad de ampliarla tanto tiempo como queráis.

El precio de la ampliación es de 7.50 € por persona y hora (solo se paga por menú de adulto). Y 75 € la hora de disco móvil.

Además, también tenemos la opción de realizarla al aire libre, en el jardín, bajo las estrellas... Haznos saber si es así como lo queréis a la hora de vuestra contratación y así lo reservaremos.

Protocolo *de la Boda*

1/ Contacto presencial, teléfono o whatsapp a lo largo de los meses previos

2/ Envío de información con nuevas propuestas para darle originalidad a vuestra boda

3/ Reuniones presenciales previas para tratar asuntos que necesitéis o puedan preocuparos

4/ Ayuda en el diseño de vuestro menú definitivo y esquema horario del día

5/ Asesoramiento en los menús especiales (vegetarianos, celíacos, alérgicos, etc.)

6/ Elaboración de vuestro seating plan personalizado

7/ Creación del boceto del plano de vuestras mesas adaptadas a los invitados que traigais

8/ Entrevista telefónica con el Dj.

9/ Recepción y custodia de los detalles los días previos a la boda

10/ Carletería (A3 de bienvenida, minutas con el menú seleccionado, seating plan y números de mesa)

11/ Rincón decorativo de bienvenida en los jardines al que podréis adicionar vuestras cosas

12/ Decoración de las mesas del salón

13/ Recepción de invitados día "B"

14/ Música para momentos especiales (entrada de los novios al salón, corte de la tarta, regalos sorpresa y baile nupcial)

15/ Noche de bodas en la Suit Nupcial



Menú 1

Aperitivo con barra libre

Aperitivo completo

- Copa frizzante de mojito royal
- Salmorejo cordobés
- Tartufata blanca al gratén
- Conguito de bacalao y mayonesa

de Sriracha

- Croquetas de ibérico
- Pollo teriyaki embrochetado

Aperitivo parcial

- Rock & Roll de manitas de cochinillo
- Txangurro & patatas baby
- Bocados de queso y jalapeño
- Casti Burguer
- Croqueta de lechal, pasas y ciruelas
- Chupa chups de queso caramelizado
- Croquetas de boletus
- Palmera de arroz negro
- Delicia de foie y coulis de mango
- Crepe cubano con ropa vieja
- Bombón crepitante de chesecake
- Paté de Parmesano, piquillos y amapola



Entrante

Arroz meloso de cigala y langostinos

Plato fuerte

Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez y patatas asada "barbecue"

Postre

Gran Ferrero Rocher con esfera de pistacho

Bodega

Borsao blanco (D.O. Campo de Borja)
Borsao tinto joven selección (D.O. Campo de Borja)

El menú incluye

- Degustación de aperitivos y prueba de menú
- Muñecos y espada para el corte de la tarta
- Noche de bodas en el hotel
- Descuento para los invitados que alojen aquí
- Disco móvil con barra libre durante tres horas
- Protocolo del día de la boda

115 €



Menú 2

Aperitivo con barra libre

Aperitivo completo

- Pollo teriyaki embrochetado
- Fritas de pollo Doritos

Aperitivo parcial

- Vieira & Caviar
- Conguito de bacalao y mayonesa de Sriracha
- Tartufata blanca al gratén
- Casti Burguer
- Rock & Roll de manitas de cochinillo
- Salmorejo cordobés
- Paté de Parmesano, piquillos y amapola
- Bombón crepitante de chessecake
- Croquetas de ibérico

Rincones gastronómicos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate

Buffet de quesos, frutos secos y confituras

Arroces y fideuás

- Arroz negro
- Fideuá de marisco



Entrante

Canelón de Bogavante y Gambones

Plato fuerte

Porción de paletilla de ternasco de Aragón con patatas al horno

Postre

Dulce de almendra y mascarpone con cereza helada

Bodega

Nuviana blanco Chardonnay
Nuviana tinto

El menú incluye

- Degustación de aperitivos y prueba de menú
- Muñecos y espada para el corte de la tarta
- Noche de bodas en el hotel
- Descuento para los invitados que alojen aquí
- Disco móvil con barra libre durante tres horas
- Protocolo del día de la boda

120 €



Menú 3

Aperitivo con barra libre

Aperitivo parcial

- Croquetas de ibérico
- Vieira & Caviar
- Lasaña de pichón y foie
- Bocados de queso y jalapeño
- Txangurro & patata baby
- Tartufata blanca al gratén
- Creppe cubano con ropa vieja
- Lechal mechado en patacón y guacamole
- Pan bao de gambón y Sriracha

Rincones gastronómicos

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate



125 €

Pescado

Lenguado relleno de crema de boletus con gambas y langostinos

Sorbete

Limón en sorbete al cava

Plato fuerte

Solomillo de ternera asado a la brasa y corazón de foie a la vainilla

Postre

Crujiente de nuez con trío helado (choco y plátano, Nutella y yogurt)

Bodega

Nuviana blanco Chardonnay
Nuviana tinto

El menú incluye

- Degustación de aperitivos y prueba de menú
- Muñecos y espada para el corte de la tarta
- Noche de bodas en el hotel
- Descuento para los invitados que alojen aquí
- Disco móvil con barra libre durante tres horas
- Protocolo del día de la boda



Menú Jardín Noche

Aperitivos

- Copa frizzante de mojito royal
- Croquetas de ibérico
- Pollo teriyaki embrochetado
- Rock & Roll de manitas de cochinillo
- Txangurro & patata baby
- Bocados de queso y jalapeño
- Croquetas de lechal, pasas y ciruelas
- Chupa chups de queso caramelizado
- Casti-Burger
- Conguito de bacalao y mayonesa de Sriracha
- Salmorejo cordobés
- Tartufata blanca al gratén
- Bombón crepitante de chessecake
- Paté de Parmesano, piquillos y amapola
- Palmera de arroz negro con sepia y ali oli

Rincones gastronómicos

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate

A la brasa: Solomillo ibérico teriyaki con chutney de piña y manzana asada

Arroces y fideuás

- Arroz a banda
- Fideuá de marisco

Carro de sorbetes

Mojito Habana y Hierba buena
Pink tequila y moras

Mesa dulce de tartas

- Gran Ferrero Rocher con esfera de pistacho
- Chiboust de chocolate blanco con helado griego en nube de algodón
- Dulce de almendra y mascarpone con cereza helada

Bodega

Barra libre tres horas de:

Cervezas Ambar, refrescos, zumos y agua
Borsao blanco (D.O. Campo de Borja)
Borsao tinto joven selección (D.O. Campo de Borja)

El menú incluye

- Degustación de aperitivos y prueba de menú
- Noche de bodas en el hotel
- Descuento para los invitados que alojen aquí
- Disco móvil con barra libre durante tres horas

110 €



Haz tu menú "Todo Incluido"

Ponemos a vuestra disposición un paquete **"Todo incluido"** que podéis añadir a vuestro menú para hacerlo más completo.

El paquete consta de:

- Invitaciones de boda
- Detalles para los invitados
- Barra libre y Disco Móvil una hora más (4 en total)
- Rincón de recuerdos con árbol de huellas
- Recena en la discoteca
- Mesa Candy Bar
- Espectáculo de nitrógeno líquido para el cava

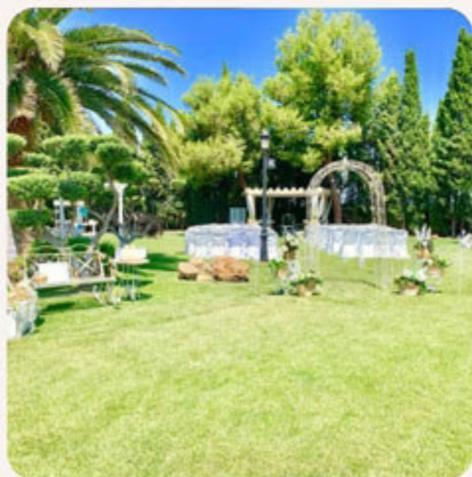
PRECIO DEL PAQUETE

DESDE 50 COMENSALES 25€

DESDE 100 COMENSALES 20€

DESDE 200 COMENSALES 15€





Aperitivos y Rincones Gastronómicos

Barra libre durante el aperitivo (montaje, preparación y servicio) 10 €

Fijo por comensal 43,50 €

RINCÓN DE CERVEZAS PREMIUM 1,50 €

Copa frizzante de mojito royal 1,20 €

Ganaché de foie con dulce de higo 1,40 €

Blinis de salmón y salsa tártara 1,40 €

Pan bao de gambón y Sriracha 1,40 €

Croquetas de ibérico 1,20 €

Pollo teriyaki embrochetado 1,20 €

Viera & Caviar 1,40 €

Rock & Roll de manitas de cochinillo 1,20 €

Txangurro & patata baby 1,20 €

Lasaña de pichón y foie 1,40 €

Bocados de queso y jalapeño 1,20 €

Casti-Burger 1,20 €

Salmorejo cordobés 1,20 €

Tartufata blanca al gratén 1,20 €

Fritas de pollo Doritos 1,40 €

Bombón crepitante de chesecake 1,20 €

Creppe cubano con ropa vieja 1,40 €

Lechal mechado en patacón y guacamole 1,40 €

Paté de Parmesano, piquillos y amapola 1,20 €

Sorpresa de huevo e ibérico 1,40 €

Palmera de arroz negro con sepia y ali oli 1,20 €

Crujiente de langostino en remojo de queso 1,40 €

Beso de merluza con mayonesa de encurtidos 1,40 €

Gyozas de picantón y trufa 1,40 €

Croquetas de lechal, pasas y ciruelas 1,20 €

Chupa chups de queso caramelizado 1,20 €

El Nacional de Solomillo ibérico 1,40 €

Conguito de bacalao y mayonesa de Sriracha 1,20 €

Delicia de foie y coulis de mango 1,40 €

RINCONES GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate 4,00 €

Buffet de quesos, frutos secos y confituras 4,00 €

(Parmigiano reggiano, curados, de importación...)

Pulpo a feira con pimentón de la Vera 4,00 €

Texas Ribs barbacoa 4,00 €

Arroces y fideuás (elegir entre dos) 4,00 €

(arroz negro, fideuá de marisco, rissoto de boletus al parmesano o arroz a banda)

Sorbetes

Primeros

- Foie gras mi-cuit en lingote al cava 12,00 €
Arroz meloso de cigala y langostinos 12,00 €
(* Añadele una porción de bogavante 2,00 €)
Risotto de carabineros 15,00 €
Canelón de Bogavante y gambones 14,00 €
Ravioli, queso burrata, perlas de pesto y aceite de albahaca 10,00 €
Tartar de salmón y aguacate de Málaga 12,00 €
Lenguado relleno en crema de boletus con gambas y langostinos 16,90 €
Lasaña de vieira y rape, cremoso de naranja y Parmesano 18,00 €
Rodaballo al Orio y arroz "salvaje" 18,00 €
Pulpo a la brasa y parmentier de patata con pimentón de la Vera 21,00 €
Lubina al horno, Carabinero y tagliatelle nero 17,50 €
Merluza de pintxo rellena en salsa de carabineros y "cigalón" 18,35 €

Platos Fuertes

- Porción de paletilla de ternasco de Aragón con patatas al horno 22,90 €
Carrillera de ternera a la Garnacha y parmentier de patata 21,90 €
Ternasco lechal de Aragón con patatas al horno 23,95 €
Dúo, ternasco lechal y cochinillo deshuesados al horno con cremoso de calabaza 24,60 €
Secreto ibérico con reducción de PX y patatas asadas "barbecue" 21,10 €
Solomillo de ternera asado a la brasa y corazón de foie a la vainilla 27,50 €
Chateaubriand de solomillo de ternera con virutas de foie y trufa negra 27,00 €
Solomillo de carne de cerdo iberico al oporto y chips de boniato 23,00 €
Segundo a su elección:
* El invitado elegirá en el momento la carne que desee tomar 28,40 €

Postres

- Gran Ferrero Rocher con esfera de pistacho y peineta de chocolate 9,00 €
Nupcial de mango y coco con quenelle de bombón helado 9,00 €
Crujiente de nuez con trío helado (choco y plátano, Nutella y yogurt) 9,00 €
Chiboust de chocolate blanco con helado griego en nube de algodón 9,00 €
Dulce de almendra y mascarpone con cereza helada 9,00 €
Milhojas de crema y nata con gélido de leche y cacao 9,00 €

Vinos y Cava

(LOS PRECIOS QUE SE MARCAN ESTAN CALCULADOS POR COMENSAL)

Blancos

- Nuviana blanco Chardonnay (D.O. Valle del Cinca, Huesca) 2,25 €
- Borsao blanco (D.O. Campo de Borja) 2,40 €
- Campo Delibes Verdejo (D.O. Rueda) 2,50 €
- Moscato blanco Nh 2,40 €
- Azzulo (D.O. Campo de Borja) 2,70 €
- Enate chardonnay 234 (D.O. Somontano) 3,50 €
- Pirineos blanco Gewurztraminer (D.O. Somontano) 3,30 €
- Viñas del Vero blanco Chardonnay (D.O. Somontano) 3,50 €

Tintos

- Nuviana tinto (D.O. Valle del Cinca, Huesca) 2,25 €
- Borsao tinto joven selección (D.O. Campo de Borja) 2,40 €
- Bole (D.O. Campo de Borja) 2,95 €
- 900 Viñas (D.O. Calatayud) 3,15 €
- Enate Cabernet Sauvignon Merlot (D.O. Somontano) 3,30 €
- Cune crianza (D.O. Rioja) 3,80 €
- Viña Pomal Magnum Crianza (D.O. Rioja) 4,50 €
- Vivanco Magnun Crianza (D.O. Rioja) 4,60 €
- Ramón Bilbao (D.O. Rioja) 3,50 €
- Sommos Varietales Magnum (D.O. Somontano) 4,30 €
- Luis Cañas crianza (D.O. Rioja) 4,20 €
- Garnacha Centenaria (D.O. Campo de Borja) 4,30 €
- Protos crianza (D.O. Ribera del Duero) 5,50 €
- Fagus (D.O. Campo de Borja) 7,00 €

Cavas

- Frizzante Italiano Valmarone 2,60 €
- Codorniu Cuveé Brut 3,20 €
- Cava Reyes de Aragón 3,05 €
- Gran Ducay Reserva 3,60 €
- Codorniu Anna blanc de blanc 3,80 €
- Codorniu Anna blanc rosé 3,80 €
- Champagne G.H MUMM 10,00 €
- Champagne Moët & Chandon 11,00 €

Café y copa de licor 4,70 €