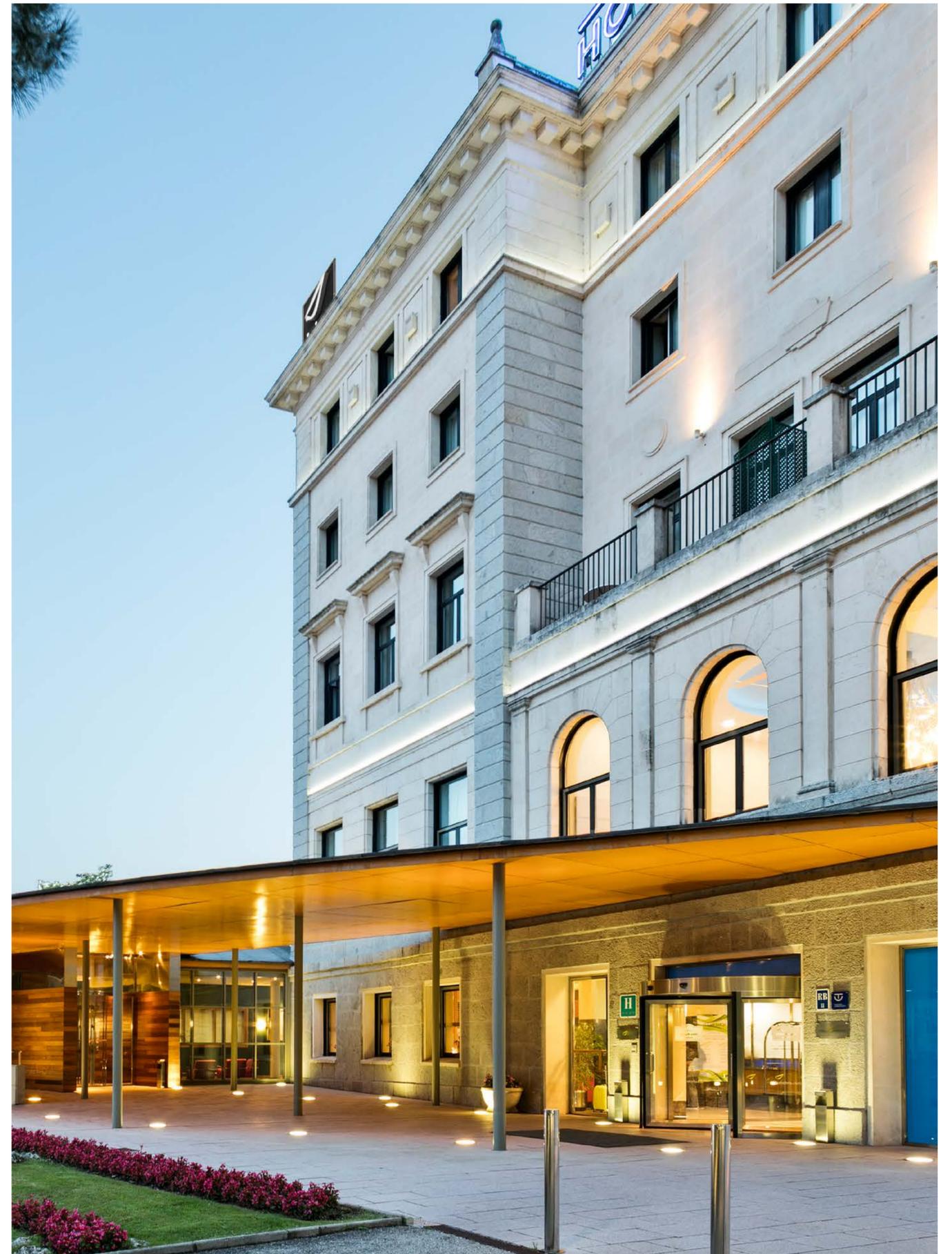


Tu boda
Un sueño hecho realidad

Cuidamos cada detalle para que vuestra boda se convierta en un día único e inolvidable

abba Burgos hotel, situado en una de las zonas más privilegiadas de Burgos, ofrece, con sus instalaciones y una ubicación única en la ciudad, un escenario ideal para hacer realidad todos los sueños de uno de los días más bonitos en la vida de una pareja, el día de la boda.



Espacios



Sí, quiero

abba Burgos hotel es un edificio emblemático, ubicado en una zona verde de amplios espacios junto al Parque del Castillo, la Catedral, la Iglesia de San Nicolás y el Palacio de Castilfalé.

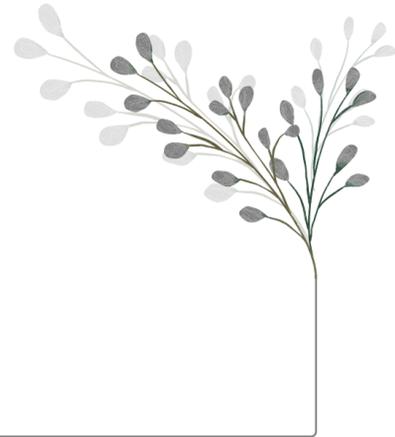
Para celebrar la ceremonia, disponemos de espacios únicos y con un encanto singular:

Salón El Parque

Salón Clunia

Salón El Mirador

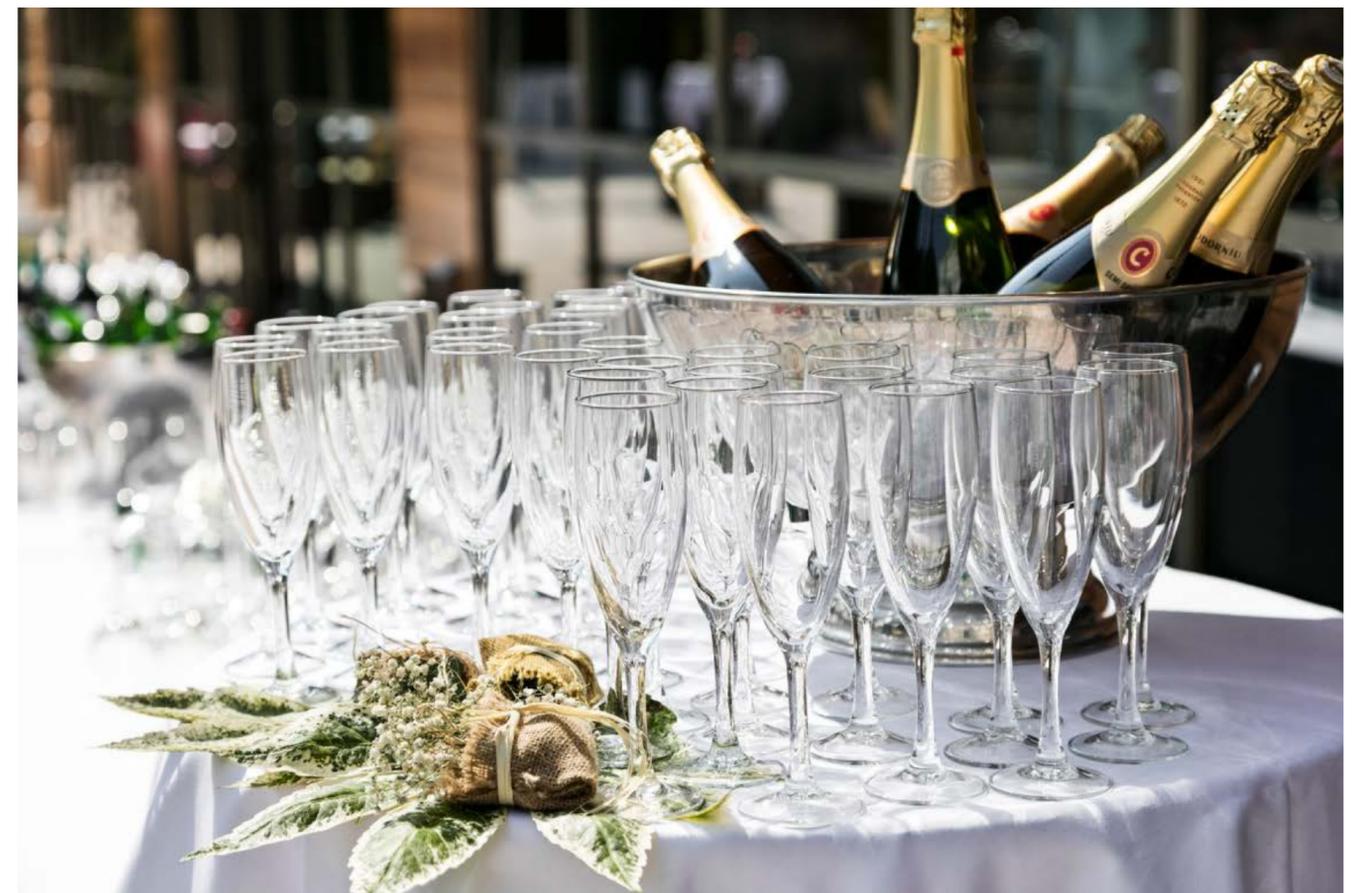
Carpa Exterior



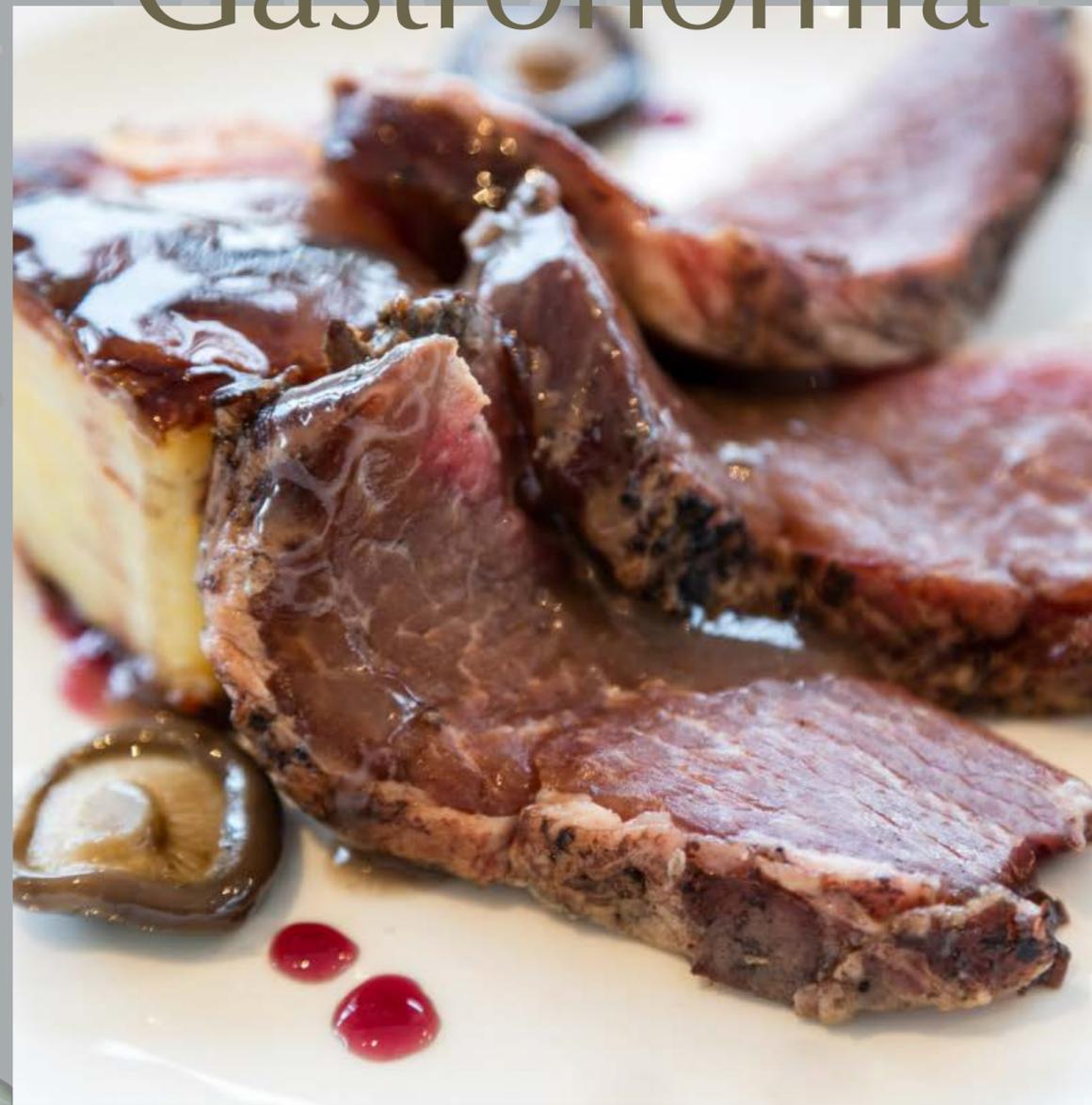
Todos los espacios se decoran para poderte ofrecer una celebración a tu medida.

En el interior del Hotel abba Burgos, se celebra el banquete en diferentes salones como por ejemplo el salón El Mirador, creando un entorno mágico con acceso directo a las terrazas.





Gastronomía



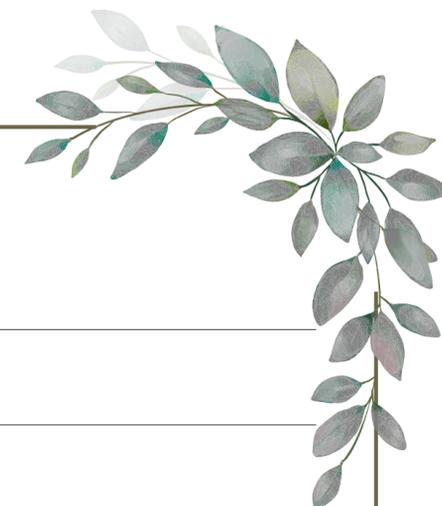
Dedicación a cada plato

Desde abba Burgos hotel apostamos por una oferta gastronómica selecta, trabajando siempre con productos de primera calidad: el pescado más fresco, las verduras de temporada y de proximidad y una diversidad de carnes excelentes; con una dedicación a cada plato, que provocará una explosión de sabores que sorprenderá a todos los invitados a la boda.





Servicios ————— INCLUIDOS



Cocktail de bienvenida (45" o 90")

Menú y bodega del banquete

Mignardises incluidos con el café

Barra libre (2 o 4 h.)

DJ (2 o 4 h.)

Candy Bar *(para bodas de más de 100 comensales gratuito)*

Minutas, decoración floral de las mesas y protocolo de invitados

Degustación gratuita del menú para 2/4/6 personas según invitados

Habitación para los novios gratuita con cava, bombones, frutas y desayuno incluido

Un fin de semana en abba Berlín según facturación

Parking para eventos y banquetes *(reservas a través de la APP ElParking)*

Tarifas especiales para invitados en alojamiento

Cocktail time 45 min

APERITIVOS



Mousse de pato con membrillo y pistacho

Cucharilla de guacamole con sardina ahumada

Brocheta de langostinos a la plancha

Corte de mousse de bacalao con mahonesa de aceitunas negras

Croquetas de morcilla de Burgos

Cucharilla de pulpo a la gallega

Brocheta de pollo teriyaki en tempura

Morcilla de Burgos crujiente con coulis de pimientos

Bacalao en fritura con suave alioli de curry

Langostino con panko y mahonesa de soja

Barquitos de sushis variados (boquerón, ventresca, salmón y mejillón)

Nuestro cocktail tiene una duración de 45 minutos y es común para todos los menús. Si el tiempo lo permite se realizará en la terraza y zona ajardinada del hotel. Consúltanos para amenizarlo con música en directo.

ESPACIOS



Espacio refrescante:

Chupito de ajoblanco con uva

Salmorejo con virutas de Jamón

Gazpacho de fresas

Arroces:

Pato con setas

Verduras

Aceitunas y vinagrillos

Cucuruchos de frituras andaluzas

Sidra natural

Añade también...

Cortador de Jamón + Jamón de Cebo de Campo Ibérico	525€
Cortador de Jamón + Jamón de Bellota D.O.P. Los Pedroches	835€
Cortador de Jamón + Jamón de Bellota Cinco Jotas	965€

BARRA LIBRE



Cervezas

Agua

Vino tinto

Refrescos

Vermouth

Vino blanco

Zumos

Para ir abriendo boca

El precio base del menú corresponde al precio que encontrarás junto al pescado. Elige un entrante A y un entrante B. Añade el suplemento del entrante, la carne y el postre si lo hubiera.

ENTRANTES TIPO A

Hojaldre de bacalao con dados de tomate concassé, aceitunas negras y cebolla crujiente

Hojaldre de migas de pato con compota de manzana, foie, brotes y vinagreta de miel

Tataki de salmón marinado en soja con ensalada de algas y sésamo

Ensalada de piña con langostinos con brotes, salsa rosa y vinagreta de vegetales

Tartare de mejillones y verduritas con gazpacho de temporada

Ensalada de pétalos de bacalao con tomates italianos confitados y vinagreta de tapenade

Ravioli de brandada de langostinos con crema de carabineros

ENTRANTES TIPO B

Ensalada de vieiras en escabeche y con langostinos

Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de maíz tostado, terrina de foie y pan de pasas y nueces

Terrina de membrillo con queso de cabra, foie y jamón de pato

Ensalada de láminas de pulpo y langostinos con espuma de patata y vinagreta de pimentón ahumado

Ensalada de tallarines de calamar, tartar de patata y langostinos sobre finas láminas de pulpo

Tartar de aguacate y foie con centollo y vinagreta de vegetales

Terrina de foie con compota de higos y reducción de vinagre de Módena y brotes

Otras opciones de entrantes...

6 gambas rojas + 1 nécora a la plancha:

· *Combinado con un entrante TIPO A* 3,40€

· *Combinado con un entrante TIPO B* 8,90€

Ensalada de rape y pulpo con mezclum de lechugas y vinagreta de tomate aromatizado 2,90€

Ensalada de bogavante con tartar de patata sobre carpaccio de piña y vinagreta de vegetales 3,90€

Ensalada de bogavante sobre dados de piña y aguacate con vinagreta de su coral 5,90€

Abanico de marisco a la plancha: 5 langostinos 6 gambas 1 nécora salsa mahonesa y salsa vinagreta 6,45€

Platos principales

PESCADOS

Salmón salvaje marinado en soja con salsa verde de algas y espárrago triguero	132,35€
Corvina confitada con lima y jengibre, consomé de azafrán y salteado de shiitake	134,00€
Dorada al horno con vinagreta de tomate y guindilla con su caldo corto	134,70€
Merluza al horno sobre parrillada de verduras y vinagreta de hongos y trufa	135,10€
Bacalao confitado sobre guiso de manitas y salsa de tomate italiano	135,60€
Taco de bacalao a la plancha con salteado de pimientos rojos asados y refrito de ajetes	136,10€
Merluza confitada con pimientos rojos asados y refrito de ajos tiernos	137,35€
Merluza rellena de puerros y gambas con brocheta de langostinos, dados de verdura y salsa de crustáceos	138,30€
Lomo de rodaballo asado al estilo orio con patata panadera y crujiente de puerro	139,90€
Solomillo de rape asado sobre tallarines de calabacín perfumado con aroma de pesto rojo	140,90€
Lomo de rapito al horno sobre guiso de calamar y refrito de gulas	142,20€

Rape asado con ragout de pulpo con salsa marinera y brocheta de vegetales de tempura	144,50€
Milhojas de rodaballo con jamón ibérico con refrito de ajetes y espárragos trigueros	144,90€
Lubina al horno con risotto de hongos y vinagreta de tomate al pesto verde	148,70€
Bogavante al vapor con salsa tártara y bouquet de escarola	149,50€
Bogavante al horno con salsa romesco	149,60€

SORBETES AL CAVA

Limón	Mojito
Mandarina	Mango
Piña	Maracuyá

Platos principales

**Posibilidad de elegir en el mismo banquete entre dos opciones.*

CARNES

Solomillo de ibérico relleno de foie y queso de cabra con salsa Pedro Ximénez*

Cintas de magret de pato con salsa de frutos del bosque*

Confit de pato con salsa de oporto, patatas puente nuevo y pimientos rojos*

Paletilla de corderos deshuesada y confitada con puré trufada y reducción de su jugo*

Terrina de cordero sobre puré integral y salteado con manzana caramelizada*

Carrillera de ternera con salsa de vino de la Ribera del Duero con salteado de boletus*

Lomo de ciervo sobre verduritas al vapor, dulce de manzana y salsa de pimienta rosa

Taco de lomo de ternera macerado con boniato asado y salsa agripicante

Pluma ibérica adobada en jengibre y soja

Lomo de ternera blanca con pastel de patata, bacón y salteado de pimientos rojos

Presa ibérica en adobo de aceitunas negras

Solomillo de ternera a la plancha con cebollitas glaseadas y ensalada de rúcula* 1,45€

Lingote de cochinillo confitado con salsa de trufa 1,60€

Solomillo de ternera a la plancha con salteado de setas, patatas panadera y salsa suave de pimienta* 1,70€

Cuadril de Wagyu de la Finca de Santa Rosalía con puré de patata trufado y cebollitas glaseadas 2,25€

Solomillo de ternera con escalopa de foie con frutos secos macerados y salsa de hongos* 4,95€

Lechazo asado en su salsa con ensalada verde* 5,80€

Presa de Wagyu de la Finca de Santa Rosalía con sinfonía de setas y patatas a lo pobre 6,15€



Un dulce final

POSTRES

Tarta Tizona con helado de vainilla y chocolate caliente	1,30€
Tarta de hojaldre y crema con helado de leche merengada y chocolate caliente	1,35€
Gianduja Mousse de Gianduja, mousse de chocolate 70%, perlas de cereal y bizcocho de aceite de oliva	2,35€
Cheese Cake Mousse cremosa de queso, cremoso de frambuesa y pasta sablé crujiente	2,35€
Citron Mousse de limón, cremoso de limón con bizcocho de aceite de oliva	2,35€
Pink Mousse de vainilla, cremoso de Ruby-Frambuesa y bizcocho Emmanuel de Frambuesa	2,35€
Café-Madagascar Mousse de café, cremoso de Madagascar y bizcocho crujiente de brownie	2,35€
Whisky Mousse de chocolate blanco, cremoso de whisky y bizcocho de Soletilla con yema tostada	2,60€

*Todos los postres van acompañados de helado

*Los postres se pueden complementar con media tarta de hojaldre y crema (1,65€)



Cubano Mousse de chocolate con leche, cremoso de Ron Añejo y bizcocho de chocolate con pasas	2,60€
Gold Mousse de caramelo, cremoso de naranja-pasión con crujiente de galleta	2,60€
Reencuentro Mousse de chocolate blanco, cremoso de vainilla, bourbon y bizcocho Dacquoise de almendras	2,60€
Ecuador Mousse de chocolate de Ecuador, cremoso de vainilla Bourbon y bizcocho Dacquoise de almendras	2,60€
Santa Casilda Mousse de avellana, cremoso de limón y chocolate, almendras garra-piñadas y bizcocho de almendras	2,60€

Para diabéticos, celíacos y sin lactosa

Mousse de chocolate negro con cremosos de frambuesa y fresas naturales



Para maridar

BODEGA

VINO BLANCO

Ederra Verdejo (D.O. Rueda)

Bach Estrísimo (D.O. Penedés)

VINO TINTO

Beronia Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Arroyo Crianza (D.O. Ribera del Duero)

CAVA

Codorniu 1551

Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

Agua, café e infusiones, licores

Sugerencias

Vino tinto

Viña Alcorta Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Viña Mayor Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Valdubón Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Cillar de Silos Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Campillo Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Viña Alberdi Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Prado Rey Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Muga Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Vino blanco

Marqués de Riscal

Legaris Verdejo (D.O. Rueda)

Cava

Peñalba López Brut Nature

Anna de Codorniu

¿Y si cambiamos el escenario?

Pero siempre disfrutando de las mejores opciones



Cocktail time *90 min*

ESTACIONES DE...



Quesos

Curados y semicurados de Sasamón (km.0)
Fresco de Burgos (km.0)
Tetilla
Torta del Casar
Bolitas de mozzarella con cherry

Showcooking de carnes*

Medallones de Solomillo Ibérico
Láminas de Lomo de Ternera
Láminas de Presa Ibérica

**Guarnición: papas arrugadas con mojos verde y rojo*

Chacinas ibéricas

Salchichón
Chorizo
Lomo
Cecina

Arroces

Bogavante
Setas, Pato y Foie

Brochetas

Gamba con su ajada
Rape y Langostino con salsa agripicante
Langostino rebozado en panko con crema de queso azul
Salmón ahumado con cherry
Langostino, piña y salsa rosa
Melón con jamón

Cucharitas

Terrina de foie con membrillo y pistacho
Guacamole con sardina ahumada
Cuencos de salpicón de marisco
Lascas de Bacalao con chutney de tomate

Asiática

Nigiris
Makis
Uramakis
Tataki de atún
Tataki de salmón

Aceitunas y vinagrillos

Gildas
Campo Real
Machacamoya
Manzanilla
Negras

Refrescantes

Gazpacho de moras
Ajo-Blanco de manzana verde
Bloody-Mary con aceitunas

Frituras

Verduritas en tempura
Tortillitas de Camarón
Puntillitas de Calamar
Cazón en adobo

Cortador de jamón

Jamón ibérico de cebo + cortador profesional Los Finos

Pulpo a la gallega

Showcooking en directo

Esta opción es para un mínimo de 80 comensales facturados.
Incluye música en directo durante los 90 minutos de duración del cocktail.

Cocktail de Bienvenida largo. Si el tiempo lo permite se realizará en la terraza y zona ajardinada del hotel. Elige un entrante, sorbete, plato principal (pescado o carne) y postre.

Opción A 135€



ENTRANTES (a elegir una opción)

Ravioli de brandada de langostinos con crema de carabineros

Hojaldre de migas de pato con compota de manzana, foie, brotes y vinagreta de miel

Ensalada de pétalos de bacalao con tomates italianos confitados y vinagreta de Tapenade

Ensalada de piña con langostinos con brotes, salsa rosa y vinagreta de vegetales

SORBETES AL CAVA

Limón, Mandarina, Piña, Mojito, Mango o Maracuyá

PRINCIPAL (a elegir una opción, de estas carne o pescado)

Taco de bacalao a la plancha con salteado de pimientos rojos asados y refrito de ajetes

Merluza al horno sobre parrillada de verduras y vinagreta de hongos y trufa

Solomillo de ibérico relleno de foie y queso de cabra con salsa de Pedro Ximénez

Paletilla de cordero deshuesada y confitada con puré trufado y reducción de su jugo

Terrina de cordero sobre puré integral y salteado de manzana caramelizada

Confit de pato con salsa de oporto, patatas puente nuevo y pimientos rojos

Taco de lomo de ternera macerado con boniato y salsa agripicante

POSTRE

Tarta Tizona con helado de vainilla y chocolate caliente

Tarta de hojaldre y crema con helado de leche merengada y chocolate caliente

Gianduja

Mousse de Gianduja, mousse de chocolate 70%, perlas de cereal y bizcocho de aceite de oliva

Cheese Cake

Mousse cremosa de queso, cremoso de frambuesa y pasta sablé crujiente

Citron

Mousse de limón, cremoso de limón con bizcocho de aceite de oliva

Pink

Mousse de vainilla, cremoso de Ruby-Frambuesa y bizcocho Emmanuel de Frambuesa

Café-Madagascar

Mousse de café, cremoso de Madagascar y bizcocho crujiente de brownie

BODEGA

Vino blanco Bach Estrísimo (D.O.Pendeés)

Vino tinto Beronia Crianza (D.O. Ca.Rioja)

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

Agua

Café e infusiones y Licores

Opción B 140€



ENTRANTES *(a elegir una opción)*

Ensalada de vieiras en escabeche y con langostinos

Terrina de membrillo con queso de cabra, foie y jamón de pato

Tartar de aguacate y foie con centollo y vinagreta de vegetales

Ensalada de tallarines de calamar, tartar de patata y langostinos sobre láminas de pulpo

SORBETES AL CAVA

Limón, Mandarina, Piña, Mojito, Mango o Maracuyá

PRINCIPAL *(a elegir una opción, de estas carne o pescado)*

Rape asado con Ragout de pulpo, salsa marinera y brocheta de vegetales en tempura

Milhojas de rodaballo con jamón ibérico, refrito de ajetes y espárragos trigueros

Solomillo de ternera a la plancha con cebollitas glaseadas y ensalada de rúcula

Lomo de ternera blanca con pastel de patata, bacon y salteado de pimientos rojos

Solomillo de ternera a la plancha, salteado de setas, patatas panadera y salsa de pimienta

Preso ibérica en adobo de aceitunas negras

Pluma ibérica adobada en jengibre y soja

POSTRE

Whisky

Mousse de chocolate blanco, cremoso de whisky y bizcocho de Soletilla con yema tostada

Cubano

Mousse de chocolate con leche, cremoso de Ron Añejo y bizcocho de chocolate con pasas

Gold

Mousse de caramelo, cremoso de naranja-pasión con crujiente de galleta

Reencuentro

Mousse de chocolate blanco, cremoso de vainilla, bourbon y bizcocho Dacquoise de almendras

Ecuador

Mousse de chocolate de Ecuador, cremoso de vainilla Bourbon y bizcocho Dacquoise de almendras

Santa Casilda

Mousse de avellana, cremoso de limón y chocolate, almendras garrapiñadas y bizcocho de almendras

BODEGA

Vino blanco Bach Estrísimo (D.O.Pendeés)

Vino tinto Beronia Crianza (D.O. Ca.Rioja)

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

Agua

Café e infusiones y Licores

Viernes, domingos y temporada baja 150€

Opción A

COCKTAIL

45 minutos

ENTRANTES

Ensalada de pétalos de bacalao con tomates italianos confitados y vinagreta de Tapenade

Terrina de membrillo con queso de cabra, foie y jamón de pato

PESCADO

Merluza al horno sobre parrillada de verduras y vinagreta con hongos y trufa

SORBETE AL CAVA

Limón, Mandarina, Piña, Mojito, Mango o Maracuyá

CARNE

Solomillo de ternera a la plancha con cebollitas glaseadas y ensalada de rúcula

POSTRE

Tarta Tizona con helado de vainilla y chocolate caliente



*Opción válida para un mínimo de 120 personas facturadas.
Incluye 2 horas de baile y barra libre.*

Bodega incluida

Viernes, domingos y temporada baja 150€

Opción B

COCKTAIL

90 minutos

Espacios:

Quesos

Curados y semicurados de Sasamón (km.0)
Fresco de Burgos (km.0)
Tetilla
Torta del Casar
Bolitas de mozzarella con cherry

Aceitunas y vinagrillos

Gildas
Campo Real
Machacamoya
Manzanilla
Negras

Brochetas:

Langostino con Panko y mahonesa de soja
Gambas a la plancha con su ajada

Cucharitas variadas
Espejo ibéricos con sus tostas de pan

Cortador de jamón

Jamón ibérico de cebo +
cortador profesional Los Finos

Refrescantes

Gazpacho de moras
Ajo-Blanco de manzana verde
Bloody-Mary con aceitunas

Frituras

Verduras en tempura
Tortillitas de Camarón
Puntillitas de Calamar
Cazón en adobo

PESCADO

Taco de bacalao a la plancha con salteado de pimientos rojos asados y refrito de ajetes

SORBETE AL CAVA

Limón, Mandarina, Piña, Mojito, Mango o Maracuyá

CARNE

Lechazo asado en su salsa con ensalada verde

POSTRE

Tarta de hojaldre y crema con helado de leche merengada y chocolate caliente

Opción válida para un mínimo de 120 personas facturadas.
Incluye 2 horas de baile y barra libre.



Menú infantil

*No nos olvidamos de los peques.
Un menú para que también disfruten
tanto como vosotros.*

INCLUYE

Aperitivo:

Calamares

Croquetas caseras

Jamón ibérico de Guijuelo

Solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas

o

Chuletillas de cordero a la plancha con patatas fritas

Agua y refrescos

Postre

51,80€ por niño/a



Menús especiales*

Menú vegetariano

Ensalada de frutos secos, fruta y queso de cabra

Risotto de trigos y hongos

Parrillada de vegetales con sal maldón y aceite de oliva virgen

Queso provolone a la plancha con tomate y orégano

Bodega

Postre

117,70€

Menú bajo en sal

Parrillada de verduras

Merluza al horno con patatas hervidas

Solomillo de ternera a la plancha con salteado de setas

Bodega

Postre

117,70€

**Todos nuestros menús son adaptables para personas con alergias o con necesidades alimentarias concretas.*

**El precio de dicho menú incluye el cocktail de bienvenida.*

A tu medida





Asesoramiento personalizado

¿Soñáis con una boda única donde cada detalle esté personalizado según vuestros gustos?

Nos encargamos de brindaros todos los servicios necesarios para que el esperado día del "Sí quiero" no tengáis ninguna preocupación.

INCLUYE

Asesoramiento	Organización
Diseño	Coordinación del evento

Música y barra libre*

**¿Por qué tenemos que parar la fiesta si nos lo estamos pasando bien?
¿Seguimos un poco más?**

MÚSICA Y BARRA LIBRE

*Barra libre 3h + DJ + Recena 32€ p.p

*Barra libre 4h + DJ + Recena 38€ p.p

Extra: Barra libre de mojitos o barra premium 5,60€ p.p

OTRAS OPCIONES

DJ 2h 670€

2 consumiciones con precio cerrado

Recena

Para continuar con fuerzas la fiesta.

INCLUYE

Platos de jamón ibérico de cebo con tostas de pan con tomate

Surtido de quesos del país

Empanada de atún

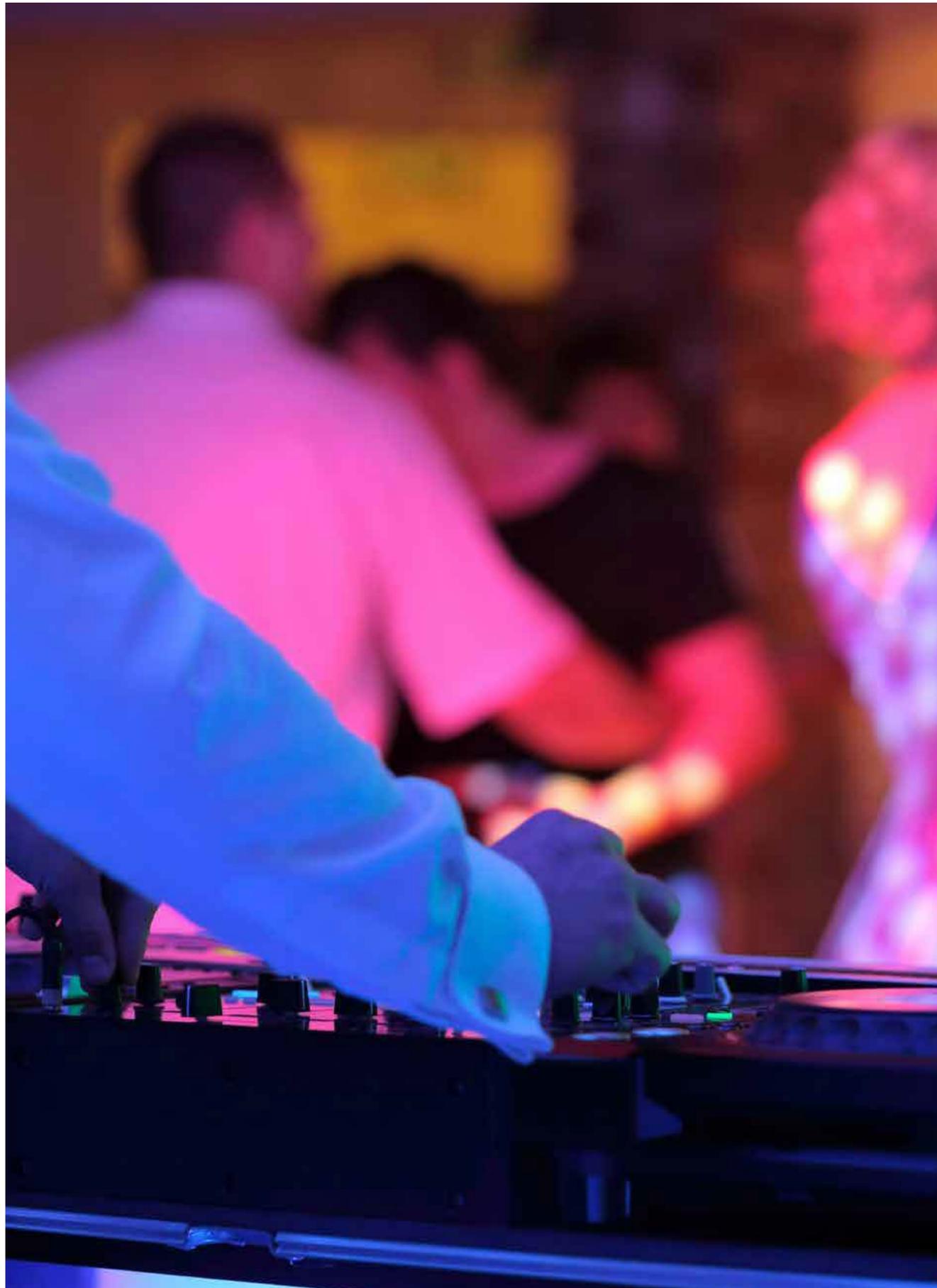
Tacos de tortilla de patata

Bocadines de mousse de foie y de frutos del mar

Mini tarta de queso

Mini napolitanas de chocolate

*Esta opción es para un mínimo de 70 comensales facturados.



Contratación

Condiciones generales

01. Para formalizar la reserva es necesario el depósito de 1.800€ en concepto de reserva de fecha del evento. En caso de anulación del banquete por causas atribuibles a los contratantes, se perderá dicho depósito.
02. La confirmación del número final de comensales se hará, con al menos, 7 días de antelación a la fecha del evento contratado. Cualquier modificación a partir de esa fecha, será por cuenta de los clientes.
03. Pago: transferencia lunes-martes posterior a la celebración.
04. Todos los precios de este catálogo no incluyen IVA.





Información y contacto

947 001 100

674 053 372 | cci-burgos@abbahoteles.com
674 053 380 | eventos-burgos@abbahoteles.com

Calle Fernán González, 72
09003 Burgos

