

TU CELEBRACIÓN
EN UN

PALACIO

HUÉRMECES. BURGOS



B

BODAS Y EVENTOS

2025/26

raquel.molina@grupobraseros.com

Tel: +629984700

EVENTOS

Más de 35 años de experiencia, que nos ha llevado a reinventarnos cada año y ofrecer en cada boda una experiencia única

Un equipo formado por diferentes profesionales, que harán que vuestro día sea inolvidable tanto para los novios como para los invitados sorprendiendo desde el primer instante

Nos adaptamos a todo tipo de eventos, sin tener en cuenta el número de invitados o la temática que deseáis.

Solo darnos la idea de lo que deseáis y lo haremos posible.

A 22 kilómetros de Burgos se encuentra el magnífico Palacio de Huérmeces que fue edificado en el siglo XV, ha sido rehabilitado manteniendo la esencia de la construcción medieval. Aun se puede apreciar el escudo que campea en la fachada del Palacio de Huérmeces que se corresponde con las armas de los Alonso de Burgos, una familia de mercaderes de los siglos XV-XVI, afincada en Burgos.

Finca Palacio Huérmeces le propone celebrar su Boda o Evento en un entorno histórico y natural único en Burgos. Sus Jardines son un marco incomparable para comenzar el coctel, espacios adaptados para hacer de su evento un recuerdo que nadie olvidará. Por su historia, Palacio de Huérmeces evoca en cada evento una magia especial.

Un entorno exclusivo y privado en Burgos. Sus jardines y el espectacular Palacio harán de vuestra boda un evento especial y único.

Un salón con capacidad para 200 invitados con calefacción para bodas de invierno y aire acondicionado para los días más calurosos, el increíble lago con nenúfares da el marco incomparable para tu boda

Parking privado para coches y autobuses.

Con cocina propia y acondicionada para que la preparación de todos los platos sea en el mismo espacio

La garantía de más de 35 años de experiencia en el sector.



NUESTRA PROPUESTA INCLUYE:



Cóctel de Bienvenida

10 referencias entre aperitivos calientes y fríos
(Duración 1 hora)

Menú de Boda

A elegir un entrante frío, (entrante caliente o pescado) sorbete y carne, un postre y una Recena

Bebidas y Bodega

Vino Tinto Crianza, Vino Blanco Verdejo

Cava

Cerveza, refrescos y aguas

Café, infusiones y selección de licores

Barra Libre

Una vez terminado el servicio de comida o cena y hasta la 23:00 en bodas de comida y hasta las 3:00 en bodas de cena.

Ampliación de barra libre. 8€ por persona y por hora

Precio por comensal:

Desde 133 € por persona (10% IVA no incluido). Alquiler de la finca no incluido
Precios basados para un mínimo de 120 comensales adultos.

Esta información es personalizada en el momento de la solicitud y puede sufrir modificaciones en condiciones y precio a lo largo del año de la celebración.



CÓCTEL



** Estos platos cuentan con un suplemento de precio según mercado. Consúltanos.*

APERITIVOS

- Bombón de foie con crema de mango*
- Cornete de guacamole con toque de tomate
- Vasito de cabracho con picatoste
- Milhojas de foie, queso, membrillo y melocotón
- Canapés de pate de anchoa
- Bocado de mouse de queso con nuez
- Delicia de guacamole con cebolla encurtida
- Ferrero Rocher de Morcilla
- Bodegón de quesos del mundo*
- Puesto de Arroces
- Corner de Ensaladas
- Hojaldres de Bonito con pimiento del piquillo
- Zamburiñas gratinadas*
- Mini Croasant relleno
- Pan bao calamar con alioli
- Croquetas caseras de jamón
- Hojaldrito de morcilla con manzana reineta
- Saquito de verduras con queso de cabra
- Tabla de quesos del mundo
- Jamón ibérico con picos de pan
- Brioche de calamares con un toque picante
- Salmorejo cordobés con picada de huevo e ibérico
- Aceitunón relleno de gelatina de cava
- Cucurucho de tempuras en papel
- Puesto de encurtidos
- Erizo de frutas tropicales
- Bolitas de cherry con queso y polvorizado de pistacho
- Brocheta de pulpo sobre parmentier con pimentón

Vino Crianza, Cóctel de Bebidas, Refrescos, Cervezas y Moscato

ENTRANTES FRÍOS

- Ceviche de langostino, lactonesa de frutos rojos, pulpo braseado con toque de azafrán*
- Ensalada de rulo de cabra con meloso de albaricoque, foie y agridulce de nueces
- Gazpacho de melón con virutas de jamón y huevo de codorniz
- Crema reina con tosta de bogavante
- Concasse de papaya, aguacate y tomate sobre rúcula y berros con cigalas braseadas y agridulce de piñones
- Micuit tostado con frutos rojos, cristal de amapola, mantequillas aromáticas y pan brioche
- Ensalada de bogavante Bellavista con pastel de aguacate y gambas sobre relleno de coral*
- Tartar de tomate y atún rojo con suave de patata sobre bouquet de shiso rojo*
- Ensalada de cecina de león, parmentier de trufa con virutas de tomate y foie
- Copa de marisco 2.0 (Langostinos, gulas, berberechos , piña , mango , lollo rosso en aliño de cítricos)*
- Bouquet de brotes verdes con virutas de foie de pato, jamón y vinagreta de frutos rojos.
- Fontana de marisco al vapor presentada con nitrógeno líquido (cigalas, nécoras y camarones)*

ENTRANTES CALIENTES

- Vieira rellena de marisco
- Zamburiñas al graten de almendras
- Saquito de boletus y crujiente de espinacas y gambas
- Canelón de pato en su jugo con rehogado de espinacas y piñones sobre crema de castañas*
- Canelón de carabinero con coral sobre arroz salvaje y huevas de pez volador*
- Ravioli de piña y caramelo de boletus
- Parrillada de mariscos a la plancha (1 cigala, 3 langostinos y 6 gambas)*
- Carabineros a la plancha*
- Almejas marinera*
- Bogavante a la plancha*

MESAS Temáticas

LA MEJOR MANERA DE DINAMIZAR TU APERITIVO

UN VIAJE GASTRONÓMICO A TRAVÉS DEL MUNDO DE LOS SABORES MAS TRADICIONALES, INNOVADORES Y EXÓTICOS



Bodegón de quesos del mundo

6,0€ p.p

Estación de ibéricos

Según mercado

Salchichón, lomo, chorizo, cecina y jamón

Cortador de jamón

Según mercado

Jamón 50% Ibérico o

Jamón Ibérico de bellota Joselito

Rincón de cojonudos y cojonudas

5,5€ p.p

Puedes elegir uno de ellos o combinar ambos

Pulpeiro (Showcooking)

Según mercado

Pulpo cocido en su punto exacto,

servido en platos de madera



NOTA: para más información, otras propuestas y precios, consúltanos. Los precios descritos no incluyen el 10% de IVA

BODAS MENÚ



*** Estos platos cuentan con un suplemento de precio según mercado, consúltanos.**

SORBETES (OPCIONAL)

Sorbete de piña al cava
Sorbete de limón al cava
Sorbete de frutas del bosque al cava
Sorbete de manzana a la sidra

sorbete de mango al cava
sorbete de mandarina al cava
sorbete de mojito al cava
sorbete de gin-tonic

PESCADOS

Lenguado relleno de langostinos, salsa de carabineros y montblanc

Taco de bacalao confitado con lámina de tomate asado, chucrut de pimientos rojos y crema de queso ahumado*

Lomos de merluza rellena de marisco sobre muselina de cítricos y crujientes de puerro

Merluza rellena de txangurro en salsa montblanc

Lomos de rodaballo con vinagreta con tomate*

Corbina salvaje con ensalada de algas y emulsión de mejillones y gambas*

Trancha de lubina asada con beloute de jamón ibérico, judías verdes salteadas con langostinos con aliño de boletus*

Lomos de lubina al txacoli sobre cama de escalibada de verduras*

Mero al horno sobre cremoso de patata de burgos y muselina de ajo*

CARNES

Cordero lechal asado con igp castilla y león con ensalada verde

Cabrito lechal asado con igp castilla y león con ensalada verde*

Rabo de toro deshuesado en salsa de vino de la ribera del duero*

Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura en su jugo

Solomillo a la plancha con reducción de pedro ximénez y chips de patata

Solomillo a la parrilla sobre parmentier de trufa y salsa de boletus edulis*

Solomillo a la parrilla con escalope de foie y reducción de vino dulce*

Confit de pato

Parrilla de chuletones*

POSTRES

Acompañados de helados

Tarta de hojaldre con yema tostada.

Tarta de bizcocho y almendras.

Bizcocho sacher, cremoso de chocolate con leche y frambuesa.

Semifrío de yogurt con pistachos - toffe sobre base de galleta maría y helado de manzana verde.

Tarta de moka y butter-cream con virutas de chocolate de guayaquil, ralladura de lima y helado de verano.

Brownie con helado y chocolate caliente

Coulant de chocolate

Tarta de queso

Tarta red velvet

Torrija caramelizada de pan brioche

MENÚS Especiales

**MENÚS ESPECIALES PARA
INVITADOS CON INTOLERANCIAS,
VEGETARIANOS Y VEGANOS**

**MENÚS ADAPTADOS PARA
CELIACOS Y ALÉRGICOS**



BODAS

MENÚ INFANTIL 39€ +10% IVA

- Jamón ibérico, queso manchego, croquetas, calamares y morcilla IGP
- Escalopines de solomillo con patatas fritas o
- Chuletillas de lechazo con patatas fritas
- Helado
- Refrescos y agua mineral

MENÚ EXTERNOS 45€ +IVA

- Mismo menú de la boda
- *No incluyen cóctel ni barra libre.*

RECENA. A elegir entre

- Pizzas variadas
- Puesto de hamburguesas y perritos . 5,00€ de suplemento
- Puesto de Tortillas de patatas
- Bocaditos ibéricos y sándwiches variados. 4,00€ de suplemento
- Puesto Mejicano (burritos y nachos...) . 6,00€ de suplemento

NOTA: Consúltanos para más opciones y precios.

SERVICIOS Y ATENCIONES **B**

INCLUIDOS EN NUESTRA PROPUESTA DE BODA

Parking privado.

Limpieza en los baños.

Minutas clásicas donde quedará impreso
vuestro menú.

Decoración floral.

Equipo de música/sonorización. Servicio de DJ.

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL

Nos encargamos de la logística,
desplazamiento y montaje del mobiliario
y equipo de sonido / 420€ + 10% IVA

Maestro de ceremonias 145€

Alquiler de la finca: 2.750€ más IVA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA Y FORMA DE PAGO

El pago de la boda se efectuará:

- 1) 2.000 € a la confirmación de la fecha y firma del contrato en concepto de arras.
- 2) El 75% quince días antes de la fecha de la celebración del banquete.
- 3) El resto del importe pendiente, hasta abonar el 100% de los servicios, se realizará dentro de un máximo de las 72 horas posteriores a la celebración.
- 4) El pago del alquiler de la finca se abonara un mes antes de la boda.

La reserva solo se considerará en firme una vez realizado el pago del depósito establecido y la firma del contrato.

El bloqueo de una fecha, anterior al pago y firma del contrato, únicamente se mantendrá por un máximo de 1 semana.

Todos los depósitos son no reembolsables.

**Esta información es personalizada en el momento de la solicitud y puede sufrir modificaciones en condiciones y precios a lo largo del año.*

CONDICIONES GENERALES

1. La confirmación definitiva del número de comensales se efectuará con una antelación mínima de 7 días a la celebración del banquete. Cualquier modificación en dicho número deberá realizarse con una antelación mínima de 72 horas. A partir de este momento las bajas generadas no se descontarán de la factura final.
2. El precio de los menús ha sido configurado para un mínimo de 100 personas adultas (niños no incluidos). De no llegar a ese número de comensales, consultar condiciones con nuestro departamento de eventos.
3. La dirección se reserva el derecho de cambiar o cancelar algún plato del menú a consecuencia de productos del mercado que no ofrezcan las suficientes garantías para ofrecerlo.
4. El cliente será responsable de cualquier desperfecto, rotura u otros daños que por razones ajenas a la empresa pudieran producirse en el salón o espacios destinados para la celebración del evento, así como derivados del mal uso de estos.
5. Por motivos de seguridad y atendiendo a la normativa actual vigente, queda prohibido cualquier tipo de quema o lanzamiento de material pirotécnico o similar durante el evento.
6. El palacio no se hace responsable de ningún proveedor o servicio externo gestionado directamente por los novios.
7. Con el fin de garantizar la calidad y salubridad de los productos que ofrecemos, no está permitido traer comida ni bebida de fuera de nuestras instalaciones. Cualquier excepción necesitará aprobación además de la documentación y permisos necesarios.



B

Una ocasión especial que perdurará en la mente
y el corazón de nuestros clientes

raquel.molina@grupobraseros.com • Tel: +629984700