



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN

La boda con la que siempre soñaste



Danos el sí quiero, al mejor día de tu vida.



Celebra tu boda justo al lado de la Catedral, con vistas a la catedral gótica y un servicio líder en el sector nupcial de nuestro país. Las bodas son exclusivas, organizando una sola al día, para ofrecerte el mejor servicio.

El **Hotel FC Infantas de León** es un espacio privilegiado en el centro de León, que además cuenta con una larga trayectoria en la organización de bodas y eventos en León. Su equipo de profesionales, con un gusto y servicio excepcionales en el sector, multipremiado, se entregará a fondo para marcar la diferencia y convertir el día de tu boda en un día que ni vosotros ni vuestros invitados podréis olvidar.

El hotel ha recibido durante tres años consecutivos el **reconocimiento de Bodas.net** como el mejor hotel de bodas en la ciudad, ganando el Wedding Awards 2023 gracias a las valoraciones de los usuarios.

¡Muchas gracias por confiar en nosotros en este día tan especial!



Nuestros espacios

Disponemos de dos amplios salones de banquetes para bodas en León, con capacidades desde 300 a 30 personas, que se adaptan a todo tipo de celebraciones. Además, disponemos de dos terrazas, una de ellas con vistas a la Catedral.

2 salones
Infantas
Doña Sancha

2 terrazas
Catedral
Cúpula



Cada uno de nuestros espacios tiene una personalidad única y, si lo deseáis, podéis decorarlo a vuestro gusto con el asesoramiento profesional de nuestro equipo. ¡Os escuchamos!

A photograph of a restaurant interior. The ceiling is dark and decorated with multiple strands of warm white string lights, creating a bokeh effect. In the foreground, a table is set with a white tablecloth, a bowl of bread, a vase of white flowers, and several glasses. The background is softly blurred, showing more tables and chairs. The word "Gastronomía" is overlaid in the center in a white serif font.

Gastronomía

Cóctel

(Incluido Jamón o Cecina Con El Cortador)

(A Elegir 6)

Copa de Cava en la Bienvenida

Tartar De Salmón Marinado Con Aguacate Y Mango

Gazpacho De Fresa Con Langostinos(temporada)

Mouse De Aguacate y Sardina Ahumada

Brocheta De Langostino

Mini búrguer De Vaca

Calamares Fritos

Bocadito Cremoso De Centollo

Canutillo de Cecina Rellenos de Mousse de pato con Dulce de Membrillo

Crema Fría De Puerros Con Crujiente De Cecina

Falsa Cuajada De Idiazabal Con Dulce De Membrillo Y Nueces

Brocheta De Mozzarella Y Cherry

Brocheta De Ibérico Con Pimiento Verde

Mejillón en Texturas

Migas, Chorizo y Crema de Huevo Frito

Croquetas De Jamón

Croquetas De Chipirones

Croquetas De Cecina

Ensaladilla Rusa Con Salmón

Quesos Variados

Vino Tinto, Blanco, Cervezas con y Sin, Refrescos, Zumos, Vermut, Etc..

Incluido en el coctel:

Jamón Ibérico de Cebo ó Cecina IGP de León

Con Cortador

Mínimo 80 personas
(menos personas consultar precio)

..€ IVA incluido





Todo Incluido:

*Cóctel + Menú + Bodega Completa
+2 h de barra libre + DJ 2h. Con Iva incluido*

☛ Cóctel de Bienvenida Con Cortador y Pieza de Cecina ó Jamón

☛ Menú Completo

Creps Rellenos de Rabo de Vaca con Mousse de Pato, sobre Salsa de su Guiso y Purés Variados

Merluza Rellena De Centollo Con Salsa De Marisco

Solomillo de Vaca al P X. con Parmentier y Piquillos Confitados

TARTA Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado

☛ Bodega Completo

Blanco Verdejo Airad D.O. León

Tinto Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja

Cava Castell D'ordal de Freixenet

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Orujos I.G.P. De Galicia y Licores Variados, café - infusiones

☛ Barra Libre 2 horas, incluida

☛ D.J. 2 horas, incluido

Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona: 127€

Para bodas entre 75 y 100 invitados adultos, precio por persona: 137€

Para bodas entre 50 y 75 invitados adultos, precio por persona: 147€

IVA y SGAE INCLUIDO

Menú 1

Sopa Fría De Tomate Con Langostinos Y
Crujiente De Jamón Ibérico



Tronco De Merluza A La Ondarresa



Confit De Pato, Panadera, Y Salsa De Naranja



TARTA Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado

A Elegir de Nuestra Bodega:

Vino Blanco, Tinto y Cava

agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

€ IVA Incluido

Menú 2

Vieiras Gratinadas Al Pernod



Merluza Rellena De Centollo con Salsa de Marisco



Cordero Lechal Deshuesado Sobre Cremoso de Patata, Manzana en
Texturas y Jugo de su Cocción



TARTA Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado

A Elegir de Nuestra Bodega:

Vino Blanco, Tinto y Cava

agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

€ IVA Incluido



Menú 3

Ensalada Templada de Foie, con Vinagreta de Citricos
y Manzana en Texturas



Bacalao Confitado Con Piperrada De Hongos Sobre Crema De Calabaza



Solomillo Ibérico a la Pimienta Verde con Parmentier y Pimientos
del Piquillo Confitados



TARTA Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado

A Elegir de Nuestra Bodega:

Vino Blanco, Tinto y Cava
agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

€ IVA Incluido

Para bodas mínimo 70 invitados adultos, otro número de personas, consultar



Menú 4

Canelones De Centollo Con Salsa De Marisco



Rodaballo Asado a la Donostiarra con Patata Panadera



Cordero Lechal Deshuesado Sobre Cremoso De Patata,
Manzana En Texturas Y Jugo De Su Cocción



Tarta Nupcial Personalizada (A Elegir) Con Helado

A Elegir de Nuestra Bodega:

Vino Blanco, Tinto y Cava

agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

€ IVA Incluido

Menú 5

Zamburiñas Y Gambones A La Plancha



Corvina Confitada A Baja Temperatura Escalivada De Chipirones
Y Salsa Vizcaína



Secreto Ibérico A La Plancha Con Salsa P.X. Con Cremoso
De Patata Y Piquillos



TARTA Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado

A Elegir de Nuestra Bodega:

Vino Blanco, Tinto y Cava

agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

€ IVA Incluido

Para bodas mínimo 70 invitados adultos, otro número de personas, consultar

Menú 6

Canutillos De Cecina Rellenos De Mousse De Pato
Sobre Dulce De Membrillo



Brocheta De Rape Y Chipirones Con Bilbaína



Cordero Lechal Asado Con Patata Parisina



Tarta Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado

A Elegir de Nuestra Bodega:

Vino Blanco, Tinto y Cava
agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

€ IVA Incluido

Menú 7

Creps Rellenos de Rabo de Vaca con Mousse Pato, sobre Salsa de su
Guiso y Purés Variados



Rape A La Donostiarra



Solomillo De Vaca Al Idiazabal Con Piquillos Confitados



Tarta Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado

A Elegir de Nuestra Bodega:

Vino Blanco, Tinto y Cava
agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

€ IVA Incluido



Para los niños

Primeros Entrantes

Entremeses Variados (Jamón, Queso, Salchichón, Lomo Y Chorizo)



Segundos

Entremeses Calientes (Croquetas, Empanadillas, Nuggets)



Tercero

Escalope de Solomillo de Buey con Patatas Fritas



Postre

Tarta con su Helado

€ IVA Incluido



Nuestra Tarta

De pastelería “Caprichos” de Valencia de Don Juan



Citron

Mousse de cítricos, corazón de yuzu y chocolate y bizcocho micro de pistacho



Coulant Frío

Mousse de chocolate 65%, cremoso de tofe semi líquido y bizcocho Coulant



Ferrero

Mousse de chocolate con leche y te, glaseado crujiente base de sable



Milhojas

Milhojas caramelizada de crema de vainilla bourbon.



Tropical

Mousse de chocolate blanco, cremoso de fruta de la pasión y bizcocho de chocolate

Para otras opciones, consultar nuestra carta de tartas.



Nuestra bodega

Incluida en los menús

Blanco (a elegir)

Ramon Bilbao Verdejo D.O. Rueda

Protos Verdejo D.O. Rueda

Rueda Marqués de Vizhoja Albariño



Tinto (a elegir)

Ramon Bilbao Cr. Rioja / Matarromera Melior Ro. Ribera del D. Protos

Ro. Ribera del Duero



Cava (a elegir)

Codorniu Prima Vides Brut N. / Freixenet Vintage Rva Brut N. Aria Brut

nature Segura Viudas



Licores

Orujos I.G.P. De Galicia, whisky, licores, brandy, etc...



Varios

Agua mineral, refrescos y cerveza, Café e Infusiones

*Para otras opciones disponemos de carta de vinos



Otras Sugerencias

ENSALADAS Y MARISCOS

Tartar de Salmon Marinado con Aguacate, Mago
y Aliño de Cítrico

Ensalada Templada de Bacalao con Pimientos Asados, Langostinos y Ajo Negro

Langostinos Horno Al Armañac

Crema De Nécoras Acompañada De Rape Y Langostinos

Gamba Blanca A La Plancha

Ensalada Templada de Foie con Granada, Manzana en Texturas
y Vinagreta de Cítricos

Salpicón De Rape Con Langostinos Y Mango

SORBETES --€

LIMÓN

MANDARINA

MANGO

FRAMBUESA

MOJITO

PESCADOS

Lubina Plancha Con Su Refrito Y Tomatitos Cherry

Merluza En Salsa Verde Con Almejas

Bacalao Al Pil-pil Con Txangurro A La Donostiarra

Corvina A Baja Temperatura Con Pierrada De Hongos Sobre Crema De
Calabaza

Rodaballo Asado A La Donostiarra Con Saquito de Marisco

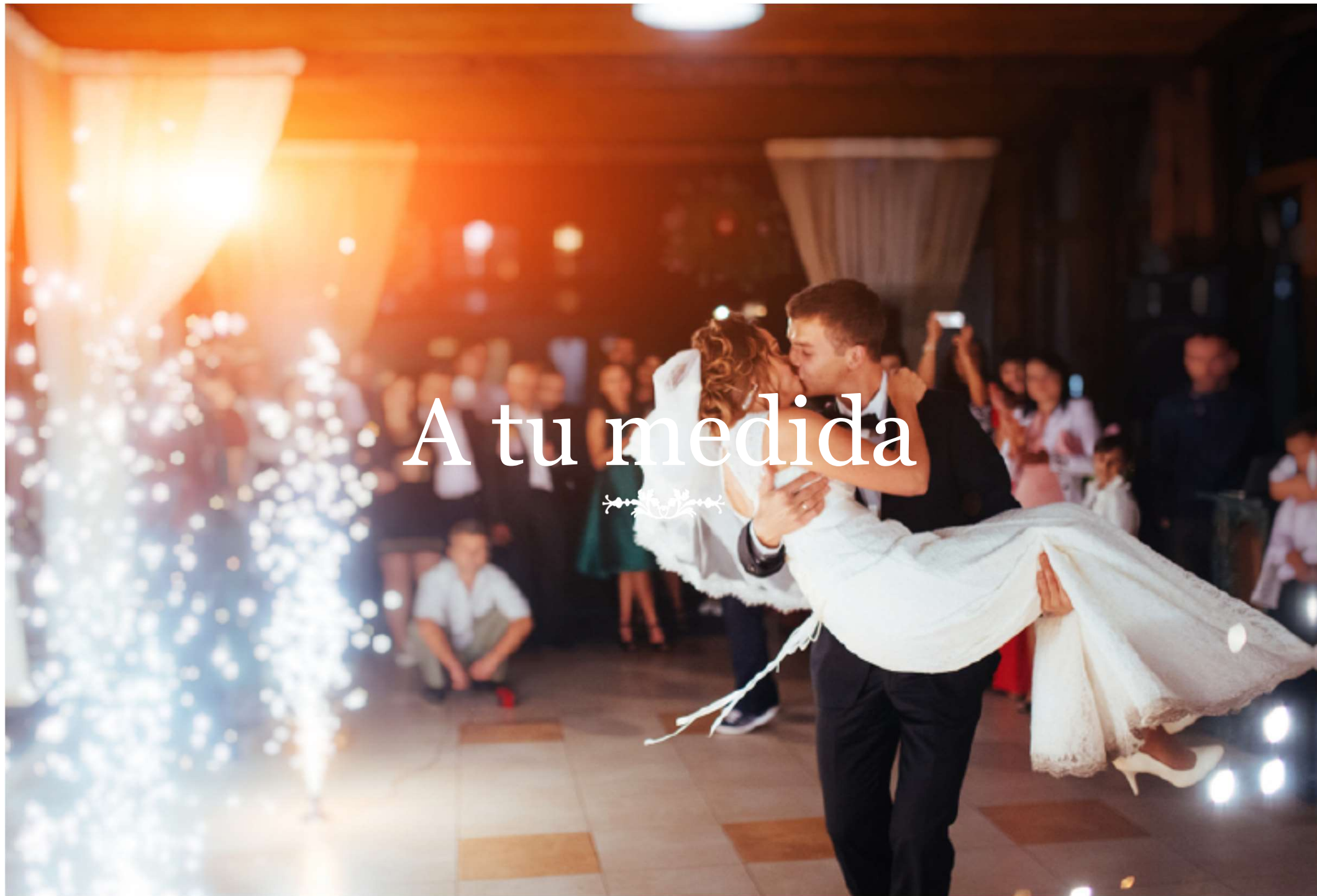
CARNES

Secreto Ibérico a la Plancha con salsa de Oporto y Graten de Patata

Paletilla De Lechal A Baja Temperatura Con Patata Parisina

Cochinillo Deshuesado Sobre Cremoso De Patata Y Salsa De Naranja

Solomillo De Vaca con escalopa de Foie y Salsa P.X.



A tu medida





Ceremonia civil

Dale el sí quiero al amor de tu vida con vistas a la catedral, en un entorno idílico en León.

En nuestras terrazas o salones privados, montaje de: alfombra, sillas vestidas en blanco (máximo 40), nuestra decoración, más atril o mesa de Presidencia

Consultar decoración personalizada y maestro de ceremonias.

--€ IVA incluido

¡Que no pare la fiesta!

Barra libre

Whisky: J&B, Ballantine´s, Cutty Sark, White Label, Johnnie Walker (etiqueta roja)

Ron: Brugal, Bacardi, Barceló, Brugal, Negrita

Ginebra: Beefeater, Larios, Seagram´s, Bombay, Puerto de indias.

Vodka: Eristoff, Smirnoff, Moskovskaya

Varios: Ponche Caballero, Malibú, Baileys, etc...
(Coca-cola y Schweppes)

BARRA LIBRE

Consumo sin limitación , contenido y marcas:

Dos horas: --€ por persona adulta

Tercera hora: -€

Cuarta hora: -- €

*Mesa Dulce sin coste con ampliación de barra libre

*Hora máxima en bodas:(comida- 24:00h. y cena- 3:00 AM)

*Para bodas de menos de 70 personas, consultar.

DISCOTECA

2 Horas de música + luces + DJ: ..€

Ampliación por hora --€/hora

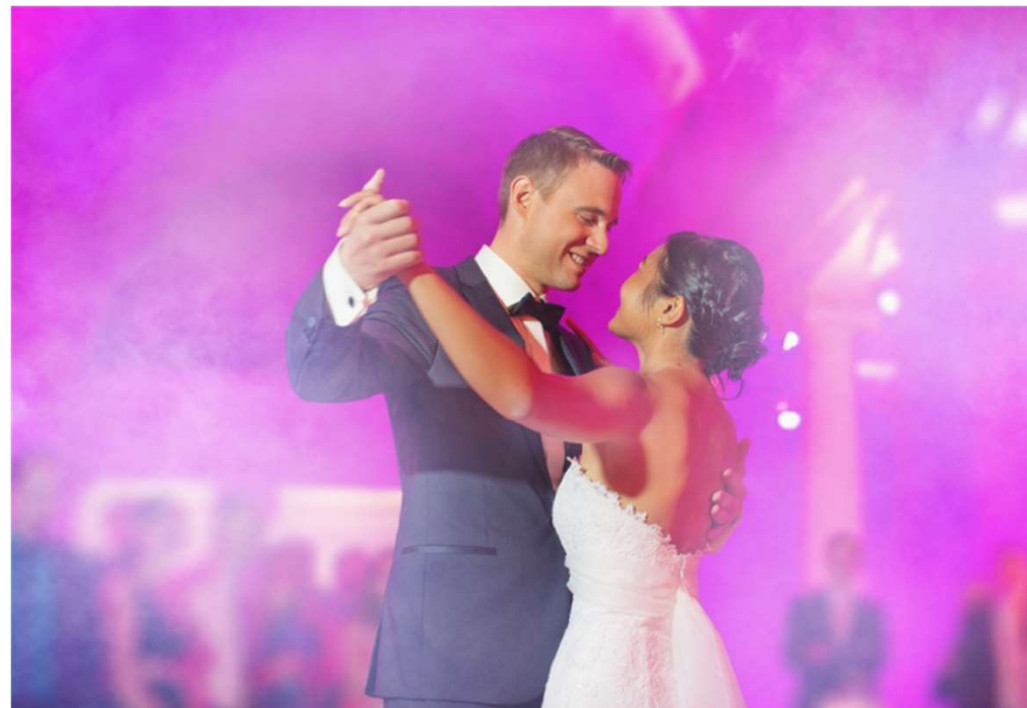
(Hasta 4 y 5 horas solo horario de comida)

Derechos de la SGAE: --€ por evento(incluidos ya en la propuesta del todo incluido)

*Para bodas de menos de 70 personas, consultar.

Recena, consultar opciones

IVA incluido en todo



Y además...

Degustación para novios y familiares gratuitas
mas de 100 personas adultas, **6** degustaciones.
de 70 a 100 personas adultas **4** degustaciones.
de 50 a 70 personas adultas **2** degustaciones.

Habitación nupcial, obsequio para los novios en eventos superiores a 70 personas adultas.

Peticiones especiales (videos, audios, etc..)

Espacio exterior en terrazas para las celebraciones de cócteles sin coste adicional.

Decoración estándar incluida en las mesas (orquidea artificial blanca o centro de velon blanco), camino de mesa, centro de flores naturales en presidencia, sillas enfundadas, protocolo de invitados, minutas para cada comensal con los datos del evento, etc.

Menús especiales (celíacos, alérgicos, vegetarianos...)

Precios especiales en viernes o domingos, no festivo.

Asesoramiento en la confección de menús y cócteles.

Amenización musical y barra libre.

Descuento en menú bodas en:
enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre.

Número final invitados 10 días antes.

Pago y condiciones



*Habitaciones para invitados con precios especiales (directamente con recepción)

*Parking gratuito para los comensales (hasta completar aforo)

*El establecimiento se reserva el derecho a asignar los salones o terrazas donde se celebre el banquete en función del número de comensales finales.

*En ningún caso el número de comensales especificado en contrato implicara la reserva de un salón-terraza concreto.

*600€ depósito para reserva de fecha + firma de contrato Forma de pago: efectivo, transferencia o visa abonando como mínimo el 50% de la boda 15 días antes de la misma

(Nº Cuenta Bancaria BBVA:ES6601823330790201761381)

*Para eventos de menús de menos de 70 comensales, consúltanos condiciones.

Mari Paz Acebes Alonso

☎ was 651445632 tel.+34 987 27 23 17

sala@hotelinfantasdeleon.com

Descuentos con nuestros proveedores

Celebrar tu boda en Hotel Infantas de León, tiene más ventajas de las que imaginas...



Tu vestido de novia ideal, al mejor precio

Vestidos de novia, NoviarTE - C/Villa Benavente, 1

Descuento de un 10 % en el vestido de novia de fiesta o para la madrina.



El ramo

Flores mamen Sabadell - C/ Alfonso V,2

Descuento de un 10 % en el ramo de novia.



La luna de miel de tus sueños

Viajes B Travel - C/ de la guardia civil, 1

Descuento del 5%, en todos los paquetes vacacionales de mayoristas propios y determinadas navieras sin ninguna antelación. ó descuento 7 % con una antelación de más de 60 días.



Guarda para siempre ese momento especial

Andres de la Torre Fotógrafo - C/ Posadera Aldonza, 3

Obsequiamos con una Postboda o un Photocall (si contrata nuestros servicios de reportaje fotográfico de bodas).



Felix Ramiro Designer, Sastrería, trajes de hombre

Fray Luis de León, 29 (Corte Inglés – Planta 0)

10% de descuento en el traje de novio y en el de los invitados que vengan de su parte.

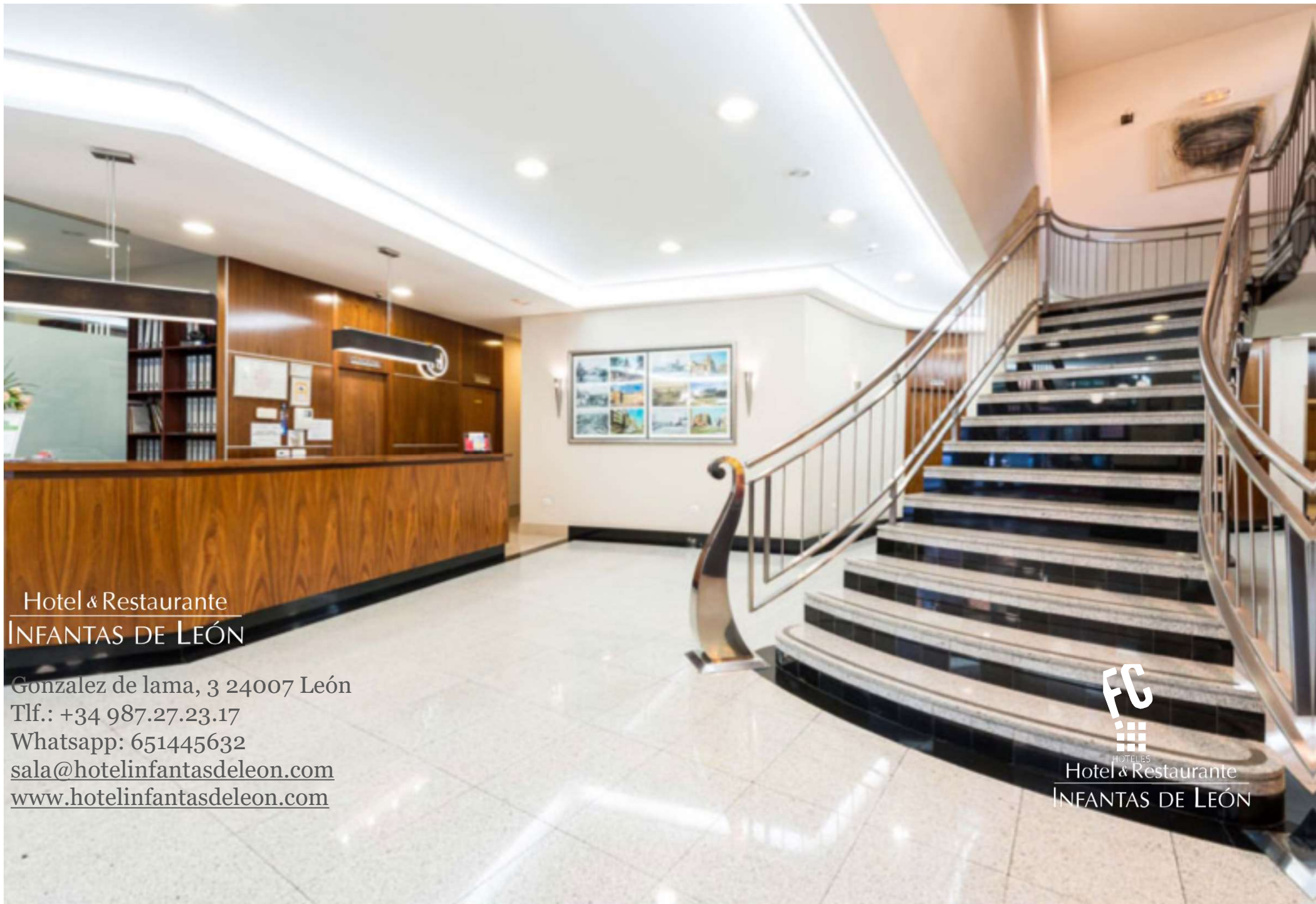
***no aplicable a complementos ni acumulable a otras ofertas*(Consultar al reservar cita).**



Bombones Leonidas

C/ Burgo Nuevo 11

10 % de descuento en los detalles de bodas, comuniones, bautizos y eventos de empresas.



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN

Gonzalez de lama, 3 24007 León

Tlf.: +34 987.27.23.17

Whatsapp: 651445632

sala@hotelinfantasdeleon.com

www.hotelinfantasdeleon.com



HOTELES
Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN