

CASTILLO DE BUEN AMOR



Tu Boda, tu Castillo







¡Bienvenidos al Castillo del Buen Amor!

¡Enhorabuena por vuestro próximo enlace!
Nos emociona saber que estáis
considerando nuestro castillo como el
lugar para vuestro gran día.

En este dossier encontraréis toda la
información necesaria para garantizar que
vuestra boda sea perfecta. Ofrecemos no
solo un escenario de ensueño, un equipo
profesional y atento, y una gastronomía
excepcional, sino también años de
experiencia en la organización de eventos.
En definitiva, disponemos de todo lo
necesario para hacer realidad una boda de
película.

Para cualquier detalle adicional, no dudéis
en contactar con nuestro equipo, quien os
acompañará en cada paso del proceso.

Podéis escribir a:
ventas@buenamor.net

Estaremos encantados de ayudaros.

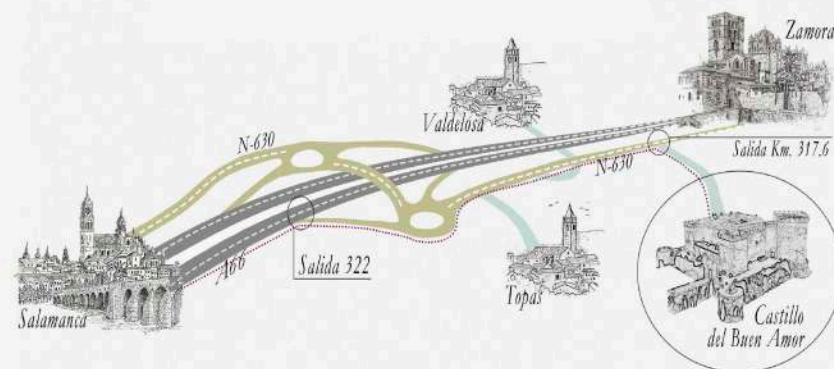
¿Dónde Estamos?



La Posada Real CASTILLO DE BUEN AMOR está ubicada en la carretera que conecta Salamanca con Zamora, estratégicamente situada en la Ruta de la Plata, N-630, kilómetro 317.6. A tan solo 15 minutos del centro de Salamanca, 25 minutos de Zamora capital, 1 hora de Valladolid y 2 horas de Madrid. El castillo se encuentra en medio de una dehesa repleta de encinas, alcornoques, pinos y almendros, junto al arroyo del Cañedo, y rodeado de jardines y viñedos.



A 20 minutos de **Salamanca**
A 30 minutos de **Zamora**
A 2 horas de **Madrid**





Un poco de Historia

El Castillo de Villanueva de Cañedo abrió sus puertas al público como Hotel-Posada en 2003. Siendo un Monumento Histórico-Artístico, las labores de mantenimiento del edificio han sido constantes, siempre respetando al máximo la estructura original, que se ha mantenido intacta desde el siglo XV.

Popularmente conocido como Castillo del Buen Amor, debe su nombre a la historia del Obispo de Fonseca, quien en el siglo XV vivió en él junto a su amante, Doña Teresa de las Cuevas. Un amor prohibido, pero legitimado, que impregnó las paredes del castillo y permitió su conservación a lo largo de los siglos, tal como reza el lema de Fonseca:

CUM TEMPORE.



Espacios y Capacidades

En el Castillo del Buen Amor ofrecemos una variedad de espacios para celebraciones, lo que garantiza que cada boda sea única. Para nosotros es fundamental que podáis personalizar vuestro evento al máximo. Por ello, y dependiendo del número de invitados y vuestras preferencias, podréis elegir entre distintas zonas del castillo, disfrutando de todas sus estancias, lo que hará que vuestra boda sea inigualable.

En temporada alta (de mayo a octubre), todas las bodas deberán contar con al menos 100 invitados adultos. En temporada baja (de noviembre a abril), las bodas podrán realizarse con menos de 100 invitados, pero siempre con un mínimo de 65 adultos.

Para bodas más íntimas, no dudéis en consultar nuestras opciones.



Ceremonia Civil



Para las celebraciones civiles, disponemos de varios espacios completamente distintos entre sí, lo que os dará mayor flexibilidad a la hora de personalizar vuestro evento: en el Claustro del Patio de Armas, en el Paso de Guardia, o incluso al aire libre, en los jardines, junto a los viñedos y el castillo.

El montaje clásico incluye: 30 sillas · Mesa con atril y velón · Butacas para los novios · Soporte para músicos (sillas, mesas). 500€

El montaje reforzado incluye: 80 sillas · Mesa con atril y velón · Butacas para los novios · Soporte para músicos · Puesto de limonada. 800€ (el montaje reforzado no puede realizarse en el Patio de Armas).



Nuestra Cocina

En el corazón de nuestra propuesta gastronómica, se destaca una cocina que refleja nuestro compromiso con la autenticidad y la excelencia. Bajo la dirección de nuestros talentosos chefs, Nerea Hernández y Mario Martínez, nos enfocamos en productos locales y de proximidad, siguiendo la filosofía del kilómetro cero.

Entendemos la importancia de una cocina honesta, y ese principio se manifiesta en cada plato que servimos. Nuestra pasión por la buena comida es evidente, ya que apreciamos cada bocado tanto como nuestros comensales. Estamos profundamente comprometidos con la calidad de los productos de la zona, siendo exigentes con nuestros proveedores.



Formamos parte con orgullo de la comunidad Slowfood Vía de la Plata, Tierra de Sabor y Salamanca en Bandeja, reconociendo y apoyando la riqueza de nuestra región. Este compromiso se traduce en una cocina que destaca por la frescura y autenticidad de los ingredientes locales.

Contamos con dos espacios culinarios: uno dentro del majestuoso castillo y otro en el encantador cenador, donde garantizamos que cada plato se sirva en su punto y recién hecho. En el Castillo del Buen Amor, cada detalle cuenta, y por eso todo se cocina al momento, el mismo día de tu boda, asegurando una experiencia gastronómica única e inolvidable para ti y tus invitados.



Servicio de Sala

Os presentamos a nuestro fantástico Equipo de Sala, donde la cercanía y la dedicación son nuestra seña de identidad. Marta Hernández, sumiller y maître del restaurante del castillo, y Aure Cascón, maître de bodas, encabezan este equipo, ambos con más de 21 años de experiencia, habiendo dedicado toda su trayectoria profesional a nuestro querido castillo.

Marta Hernández, en su destacado papel como sumiller y maître, aporta su vasta experiencia y conocimiento para garantizar una experiencia enológica excepcional. Por otro lado, Aure, como maître de bodas, se encarga de la coordinación de eventos al más alto nivel, siempre con una sonrisa y una actitud positiva.

Estos profesionales son el rostro visible de un equipo dedicado que trabaja incansablemente para que cada boda sea especial. Desde nuestras comerciales y el equipo de sala, hasta el personal de cocina, limpieza, recepción y mantenimiento, cada uno aporta su granito de arena para que todo funcione a la perfección.

En el Castillo del Buen Amor, entendemos que cada miembro del equipo es esencial, y es la colaboración de todos lo que hace que nuestras bodas sean un éxito. Estamos agradecidos de contar con un equipo tan comprometido y trabajador que hace que cada celebración sea única y esté llena de momentos especiales.



Cóctel

Para recibir a tus invitados y dar inicio a la fiesta, te proponemos un aperitivo tipo cóctel que también tienes la opción de personalizar. En todos los montajes se incluyen algunos asientos para que aquellas personas que lo deseen puedan usarlos.

La realización del cóctel en el Claustro conlleva un suplemento de 500€.

Nuestro montaje incluye mesas de apoyo y sillas. El número de estas estará a criterio del equipo del castillo, dependiendo del número de invitados, para garantizar un espacio cómodo para todos.

El último servicio de cóctel en el patio comenzará a las 19:30 hrs



- Capacidades Cóctel:
- Patio de Armas/Claustro hasta 170 invitados
 - Patio + Liza hasta 230 invitados
 - Liza hasta 170 invitados
 - Jardines hasta 250 invitados

Cóctel Buen Amor

Para abrir el apetito y permitir que podáis personalizar vuestro evento al máximo, os proponemos los siguientes aperitivos, de los cuales podréis elegir hasta 10 distintos.

1. Vasitos de Gazpacho de Remolacha con Polvo de Albahaca
2. Crema de Melón a la Menta
3. Mini Ensalada de Perdiz Escabechada
4. Tomatitos Confitados a la Caprese
5. Cracker con Anchoa y Pimiento del Piquillo
6. Rollito de Cecina de León con Mousse de Foie
7. Espárragos trigueros con Bacon
8. Arroz Cremoso de Hongos
9. Croquetas de Sabores
10. Mini Quiche de Verduras de Temporada
11. Saquitos de Morcilla y de Farinato
12. Tartar de Calabacín con Parmesano Crocante
13. Tartar de Salmón con Encurtidos Caseros
14. Ceviche de Lubina con Hojas de Cilantro
15. Daditos de Atún Rojo Marinados con Soja y Lima
16. Merlucita a la Romana con Alioli Cítrico
17. Langostino y Rape en Salpicón * +0,60€
18. Tosta de Foie Micuit con Mermelada de Cebolla
19. Muslitos de Codorniz con Salsa Teriyaki
20. Gyozas de Pollo al Curry
21. Pinchitos de Chistorra
22. Tataki de Solomillo Ibérico Escabechado
23. Mini Burger de Ternera Charra con Ketchup Casero * +0,90€
24. Mini Palomas (cortezas con ensaladilla rusa)
25. Brochetas de Solomillo Ibérico con Salsa de Mostaza
26. Hummus de Garbanzos Pedrosillanos con Galleta de Sésamo
27. Patatas Meneás con Torreznos
28. Guacamole con Cebolla Crujiente sobre Endivia
29. Patatas Bravas
30. Mini albóndigas estilo de la abuela
31. Bombones de foie
32. Sandwich pulled pork * +0,80 €



*Incremento por persona en el precio final

Cóctel de 60 minutos: 27€/persona (incluye Bodega del Buen Amor)

Cóctel de 90 minutos: 37€/persona (incluye Bodega del Buen Amor)

IVA incluido en todos los precios



Estaciones



Si lo deseáis, podéis enriquecer el cóctel con nuestras fabulosas estaciones para completar este momento tan divertido de la boda. Los invitados podrán acercarse y elegir lo que más les guste. Los precios de las estaciones son válidos durante el cóctel.

ESTACIONES DE BEBIDAS Todos los cócteles incluyen una estación de limonada y agua fresca, un rincón de cervezas nacionales y una barra de bebidas (refrescos, vino blanco y vino tinto). Para ofrecer una mayor variedad de opciones a vuestros invitados, podéis añadir:

Estación de cervezas nacionales e internacionales: 4€/persona

Estación de champán: 8€/persona

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO Podéis optar por una estación de jamón ibérico de bellota, cortado a cuchillo por un cortador profesional. 700€ por jamón y cortador (600€ el segundo jamón).

ESTACIÓN DE QUESOS Un hermoso bodegón de quesos seleccionados y diferentes panes para acompañar el cóctel y dar un toque especial a vuestra boda: 6,50€/persona.

ESTACIÓN DE ARROCES Con este puesto, podréis degustar distintos tipos de arroces preparados al momento y servidos por nuestro personal. Incluimos: arroz negro, arroz seco a nuestro estilo, arroz con verduras y risotto de hongos. 6,50€/persona.

ESTACIÓN IBÉRICA Disfrutad de fantásticos y sorprendentes productos del cerdo ibérico: deliciosa sobrasada, salchichón trufado y chorizo tradicional. 6,50€/persona.

ESTACIÓN DE FOIE Nuestra Estación de Foie aportará un toque de distinción, donde vuestros invitados podrán disfrutar de foie fresco a la plancha, tostas de foie micuit y unos deliciosos bombones de foie. 8,50€/persona.



Más Estaciones

ESTACIÓN MEXICANA Si tenéis debilidad por las delicias mexicanas, no os podéis perder nuestro puesto Tex-Mex, que ofrece tacos del chef, quesadillas y nachos con guacamole. Perfecto también para recuperar energía durante la barra libre en las bodas de mediodía. 7,00€/persona.

ESTACIÓN AMERICANA ¡Comida rápida hecha con mucho amor! Podréis disfrutar de unos deliciosos mini perritos, fingers de pollo, aros de cebolla y, por supuesto, mini hamburguesas. Una opción estupenda para continuar con la diversión durante la barra libre en las bodas de mediodía. 7,50€/persona.

ESTACIÓN SERRANA Un puesto con productos típicos de Salamanca: chorizo frito servido en pan de hogaza, migas del pastor, patatas meneadas y un delicioso limón serrano. 5,50€/persona.



ESTACIÓN TÁRTARA Somos especialistas en la elaboración de ceviche de lubina, tartar de atún rojo y steak tartar. 7€/persona.

ESTACIÓN BBQ Brochetas de cherry y langostinos, Dados de picaña macerada en cerveza negra, Pincho de secreto ibérico y Dados de lomo de ternera charra. 8,5€/persona.

BARBACOA PARA EL BANQUETE TIPO CÓCTEL Brochetas de verduras, Brochetas de cherry y langostinos, Volandeiras, Daditos de picaña macerada en cerveza negra, Pinchos de secreto ibérico, Dados de lomo de ternera charra, Pinchos de lechazo y Tacos de presa ibérica. 14€/persona.

Banquete tipo Cóctel

Si deseáis una boda más informal, os proponemos organizar un almuerzo tipo cóctel, sin el protocolo de mesas. Para este tipo de celebración, debéis elegir 20 aperitivos de entre los 29 disponibles en el Cóctel Buen Amor.

Es necesario complementar la selección de aperitivos con al menos tres estaciones, para que vuestros invitados puedan disfrutar recorriendo los distintos puestos y probando una variedad de delicias, quedando así completamente satisfechos.

Dependiendo del número de invitados y de las estaciones elegidas, os ofrecemos varios espacios:

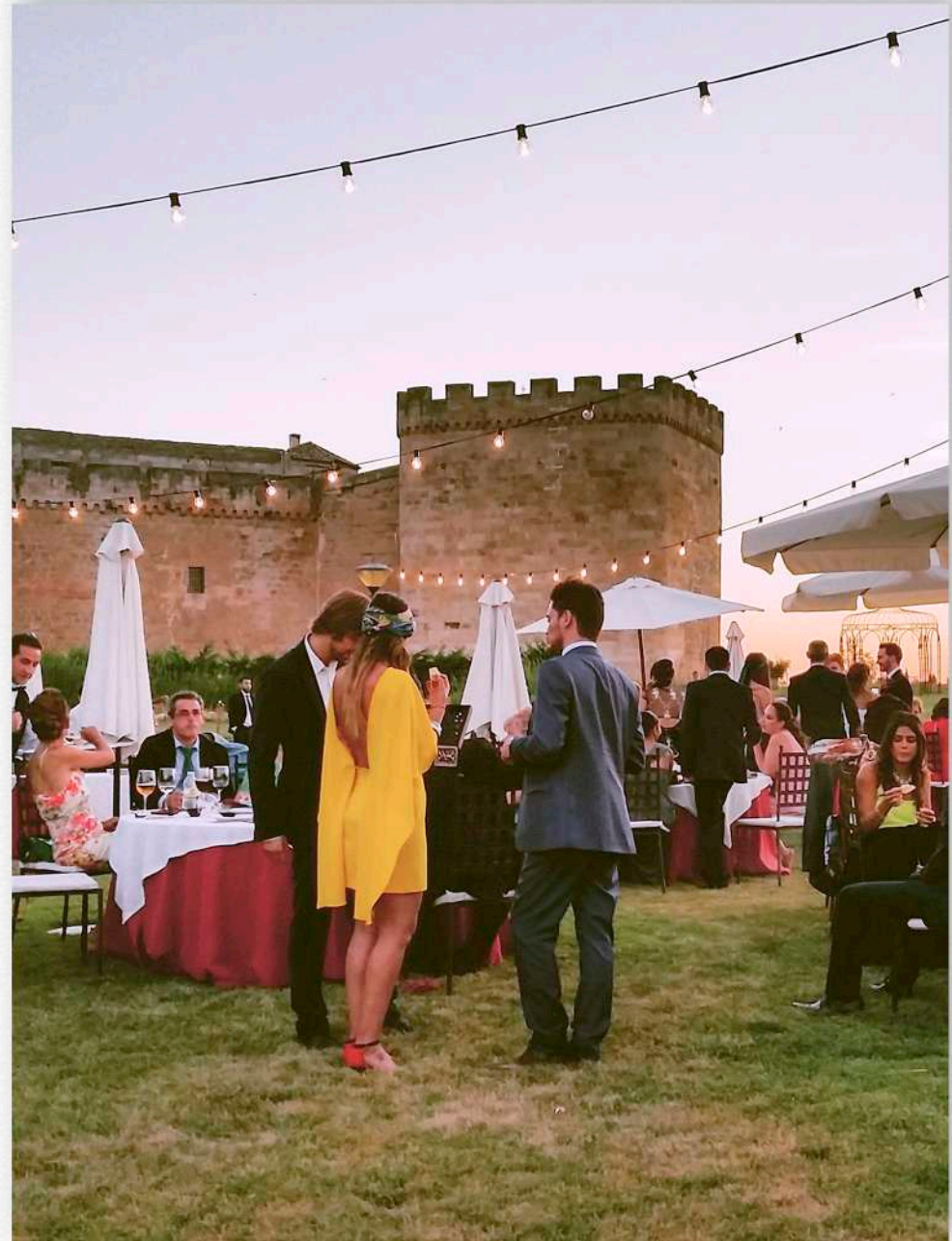
- Patio de Armas/Claustro: hasta 170 invitados
- Patio + Liza: hasta 230 invitados
- Liza: hasta 170 invitados
- Jardín: hasta 250 invitados

El banquete tipo cóctel incluye la selección de 20 aperitivos, una estación de postres, una estación de cafés y bodega Castillo. Tened en cuenta que será necesario añadir al menos 3 estaciones.

El precio por invitado es de 79€ + 3 estaciones como mínimo.

La duración del banquete tipo cóctel es de dos horas, reservando la primera hora y media para las opciones saladas y la última media hora para las dulces. Este formato garantiza que todos los invitados disfruten y que la celebración sea un éxito.

El montaje constará de algunas sillas y mesas de apoyo, dependiendo del aforo. Si deseáis un montaje reforzado, con múltiples mesas y al menos una silla por invitado, tendría un precio de 8€ por comensal. La opción de montaje reforzado solo es posible en el Jardín.





Banquete

Para el banquete de gala, os ofrecemos espacios únicos: El Patio del Castillo (con capacidad para hasta 160 comensales), los Salones Ullóa y Fonseca (antiguas caballerizas del castillo con capacidad para 35 y 70 comensales, respectivamente), y El Cenador (con capacidad para hasta 230 comensales). **Si deseáis servir el banquete en el Patio, será necesario reservar el castillo en exclusividad.

Además del cóctel, debéis seleccionar al menos un entrante, un plato de pescado, una carne y un postre para completar el banquete (por ejemplo: entrante + carne + postre; o bien, pescado + carne + postre). Si preferís un banquete más sustancioso, podéis añadir un tercer plato (por ejemplo: entrante + pescado + carne + postre) y un sorbete.

En todos los casos, incluiremos siempre una tarta de corte, que se servirá durante la barra libre. Podréis elegir la que más os guste entre las propuestas que os ofrecemos.



Entrantes

- Jamón y lomo ibéricos de bellota: 24€
- Ensalada de bogavante con vinagreta de naranja y su coral: 30€
- Ensalada de brotes con bacalao confitado y aliño de tapenade: 21€
- Saquitos de vieiras y marisco con crema de setas: 23€
- Crema de hongos con duxelle y picatostes: 17€
- Ajoblanco con uvas maceradas en Amontillado y almendras tostadas: 16€
- Pulpo a la plancha con pimentón, parmentier y chips de verduras: 25€
- Fresco salpicón de mariscos y bogavante: 29€

Pescados

- Taco de bacalao a baja temperatura con escalivada de verduras: 23€
 - Ceviche de salmón a nuestra manera sobre brotes tiernos: 21€
 - Lomo de lubina con tomatitos confitados y crema de patata meunière: 22€
 - Merluza a la plancha sobre panaché de verduras y aliño asiático: 24€
 - Rodaballo al horno con espárragos trigueros a la plancha: 26€
 - Rape en su jugo con salsa americana y su acompañamiento: 25€
- El servicio de pescado será siempre emplatado.

Carnes

- Solomillo de ternera sobre parmentier trufado, espárragos y tomatitos: 27€
 - Asado tradicional de cordero lechal con patatas panaderas y brotes: 25€
 - Cochinillo asado al estilo castellano con patatas y brotes: 24€
 - Carrilleras guisadas con Tempranillo del castillo y texturas de patata: 22€
 - Cabrito al horno acompañado de guarnición tradicional: 25€
 - Preso ibérica en su jugo con chutney de piña casero: 26€.
- El servicio de carne será siempre a la inglesa, excepto Solomilo y Preso.

Sorbetes

- Limón al cava con un toque de menta €6.50
- Manzana verde con aguardiente €6.50
- Mandarina con sidra tradicional €6.50
- Lima-Limón al gintonic €6.50
- Frambuesa con un toque de ron €6.50
- Mojito €6.50
- Limón y vino tinto CBA Syrah €6.50



Postres

- Tarta Regina €8,00
- Bomba de crema de cacao €8,00
- Yema volcada €8,00
- Fajín de yogurt €8,00
- Lingote de yogurt y lima €8,00
- Coulant de chocolate €8,00(sin gluten +€1)
- Carpaccio de piña €8,00 (sin gluten ni lactosa)
- Tarta de fresas con nata €8,00
- Lingote de tarta Sacher €8,00
- Delicia de galletas Lotus €8,00



Menú Infantil

Primeros

- Jamón ibérico
- Surtido de ibéricos
- Croquetas de jamón
- Nuggets de pollo
- Calamares fritos

Segundos

- Medallones de solomillo
- Mini burger de ternera
- Mini burger de pollo
- Merluza rebozada
- * todos servidos con patatas

Postres

- Fantasmikos
- Cucurucho
- Mikolapiz

El menú infantil consta de dos primeros, un segundo y un postre a elegir.
 Las cantidades servidas están pensadas para comensales de hasta un máximo de 10 años.
 Todos los menús infantiles deben ser iguales. precio: 38€ incluye bebida y pan.
 Precio del menú infantil en el banquete tipo cóctel: 32€

Disponemos de un **Menú adolescente**, para los comensales entre 11 y 20 años que quieren disfrutar de los placeres del Menú infantil pero con cantidades ad hoc. Precio 50€

Menú para proveedores externos. Se elige de antemano un menú cerrado.
 Es necesario coordinarlo con nuestro equipo ya que es un servicio sin camarero. Precio 25€

Opciones Vegetarianas

Fríos

- Hummus de garbanzo pedrosillano con crudités de hortalizas 16€
- Crema de guisantes al fino 11€
- Salmorejo con queso Feta, manzana y AOVE 10€
- Ensalada de verduras *al dente* con frutos secos 16€
- Tabbulé con verduras asadas y aroma de menta 16€
- Carpaccio de calabacín con su aliño 14€

Calientes

- Parrillada de verduras con parmesano 16€
- Arroz cremoso de verduras de temporada o de boletus 20€
- Tallarines de calabacín salteados con tomates secos 17€
- Hamburguesa vegana con berenjena frita 20€
- Lasaña de verduras 18€
- Wellington de verduras 22€

Se puede elaborar un menú vegetariano eligiendo dos o tres platos de la lista.
 Todos los menús vegetarianos serán iguales.



Bodega

Debéis seleccionar una de nuestras tres propuestas. El precio de la bodega incluye toda la bebida servida durante el cóctel y el banquete, exceptuando bebidas espirituosas. Esta bodega no incluye la bebida servida durante la barra libre.

Bodega Castillo: 25€/persona

- Tinto: **CBA I.G.P. Castilla y León** ó **Ribera de Cañedo I.G.P. CyL** ó **Tinto por determinar.**
- Blanco: **La Venganza I.G.P. Castilla y León** ó **Valdubón D.O. Rueda**
- Espumoso: **Aria Brut Nature D.O. Cava**

Bodega Gourmet: 35€/persona

- Tinto: **Por determinar**
- Blanco: **Por determinar**
- Espumoso: **Por determinar**

Bodega Premium: 60€/persona

- Tinto: **Por determinar**
- Blanco: **Por determinar**
- Espumoso **Por determinar**

Refrescos, Cervezas, Agua, Café e Infusiones están incluidas en todas las bodegas.





¡Fiesta!

Según dónde hayáis realizado la boda y el número de invitados, tenemos distintas opciones de montaje de la barra libre: el Claustro del Patio de Armas (para esta opción es necesario reservar el castillo en exclusiva), El Cenador, o el Salón Buen Amor.



Barra Libre

Para el momento de las copas os proponemos una gran selección de primeras marcas.

Durante las primeras 3 horas el precio de la barra libre es de 28€ por comensal adulto total (no se harán descuentos de personas ni recuentos). La hora adicional tiene un precio de 6€ por persona y hora.

El horario de la barra libre será:
Bodas de día, hasta las 23:00h
Bodas de noche, hasta las 5:00h

*Barra con alcoholes premium: 7€ por comensal y hora, adicionales. *El número de horas contratadas debe ser el mismo que la Barra Libre. La barra libre comenzará justo después de finalizar el banquete.

Recena

Os proponemos las siguientes opciones:

- Recena española, cosas que siempre apetecen: tortilla de patata, hornazo y pulguitas ibéricas (5€/persona)
- Recena americana, la opción perfecta para reponer fuerzas: pizzas variadas, miniburgers y mini perritos (8€/persona)
- Recena fast food, para sorprender a tus invitados: a elegir entre Burger King, McDonald ó Telepizza (6€/persona) *recomendamos que sea para bodas de mediodía.



Candy Bar

Si sois muy dulzones, y queréis algo para acompañar a las refrescantes copas os ofrecemos 2 tipos de Candy bar.

1. Candy bar Clásico. Un candy bar con chucherías de toda la vida. 2,60 € por persona (min. 100 invitados)
2. Candy bar Deluxe. Candy bar de dulces y pasteles que a parte de ser dulcemente delicioso, es súper bonito. Lo montamos con la colaboración de Bendito Cupcake. 4,80 € por persona (min. 100 invitados)



Servicios Adicionales

Os ofrecemos una amplia variedad de productos adicionales que harán que vuestra boda sea distinta y más especial. En una entrevista personal ampliaremos esta información y nos pondremos a vuestra entera disposición para hacer realidad todo lo que queráis, ¡el límite esta en el infinito!

Servicios Adicionales

DECORACIÓN

Nos ponemos a vuestra entera disposición para aconsejaros sobre la decoración. Conseguiremos que cualquier idea que tengáis en mente se convierta en realidad, y vuestros invitados se queden con la boca abierta. Os pondremos en contacto con proveedores de flores, globos, alquiler de mobiliario,...para que personalizéis vuestra boda al máximo. Para ayudaros con el montaje de decoración el día de vuestra boda, podemos presupuestaros la ayuda de personal de apoyo. Precio a consultar.



CORTESÍAS

Estas son las Cortesías para bodas si vuestros invitados son más de 100 personas: *Una noche de boda para los novios en una de nuestras exclusivas suites, en régimen de AD. *Prueba de menú para 6 personas. Siempre y cuando el menú elegido sea superior a los 90€ sin contar las estaciones. Se realizarán mediante calendario preestablecido.. *Decoración medieval para las mesas del banquete con Velón y libros antiguos. No incluye flores. *Impresión de menús y sitting de los invitados *Precios especiales para el alojamiento de los invitados *Una persona pendiente de todo el día del evento.



Condiciones

1. Para garantizar la fecha de reserva, deberán ser abonados 1.800€, que se descontarán en la factura final, y por otro lado se firmará una carta de acuerdo por ambas partes.
2. Quince días antes de la fecha del evento, deberá abonarse el 80 % del total presupuestado.
3. El resto del presupuesto que sería alrededor del 20 % se abonará en un plazo máximo de seis días, tras la finalización de evento.

Con el objetivo de mantener la calidad y la atención individualizada, limitamos nuestra capacidad a solo una boda al día, lo que nos permite dedicar todo nuestro esfuerzo y recursos a cada pareja. Si tu celebración cuenta con menos de 100 comensales, te invitamos a consultarnos para conocer nuestras condiciones personalizadas.

Precios válidos 2026. sujetos a posible incremento ante una subida relevante de la materia prima.

ALOJAMIENTO Y EXCLUSIVIDAD

Para que vuestros invitados disfruten al máximo del castillo existen diferentes paquetes de habitaciones. Consultadnos. Si lo que queréis es tener el Castillo entero para vosotros podéis contratar todas las habitaciones en Exclusividad.

Tendrás a tu disposición el Castillo en exclusiva, lo que te garantiza que tu celebración sea la única ese día y sólo estarán en el hotel tus invitados. Desde las 16:00h del día del evento, hasta las 12:00h del día siguiente. Todas las habitaciones tendrán un régimen de alojamiento y desayuno.

Estaremos encantados de atender todas vuestras preguntas concertando una cita en el teléfono 923 355 002 o en el mail comercial@buenamor.net

CASTILLO DE BVEN AMOR

