



DOSSIER DE BODA

iberikhoteles.com



POR QUÉ ELEGIR IBERIK PARA CELEBRAR VUESTRA BODA

Celebrar vuestra boda en el Iberik Gran Balneario de Guitiriz es mucho más que escoger un lugar: es regalarse una experiencia única, rodeada de historia, naturaleza y la cálida hospitalidad gallega.

Este enclave, lleno de encanto y serenidad, ofrece el escenario perfecto para un día tan especial, donde cada rincón respira elegancia y tradición.

iberikhoteles.com



POR QUÉ ELEGIR IBERIK



iberikhoteles.com

ENTORNO ÚNICO Y CON ENCANTO

Rodeado de naturaleza y rincones de ensueño, es el escenario ideal. Desde el primer momento, nuestro equipo os acompaña para que cada detalle refleje vuestra historia.

HISTORIA Y ALMA

Cada espacio del balneario conserva su esencia original. La piedra, los jardines y la luz natural crean un ambiente auténtico y elegante.

ESPACIOS VERSÁTILES

Disponemos de diferentes ambientes, tanto interiores como exteriores, para adaptarnos a cada tipo de celebración: íntima, clásica, romántica o moderna.

EXCLUSIVIDAD Y PERSONALIZACIÓN

Diseñamos bodas a medida. Queremos que cada pareja sienta que el día les pertenece y que todo, desde la música hasta la gastronomía, cuente su historia.

BIENESTAR Y DESCANSO

El hotel ofrece alojamiento para más de 200 invitados, zonas de relax, balneario, y un entorno que invita a disfrutar también antes y después del gran día.

EQUIPO DE PROFESIONALES

Nuestro departamento de eventos estará a vuestro lado en todo momento, acompañándoos en el proceso de principio a fin.

GASTRONOMÍA CON SELLO IBERIK

Nuestra propuesta culinaria combina tradición gallega con toques contemporáneos. Desde aperitivos al aire libre hasta menús de gala.

EXPERIENCIAS COMPLEMENTARIAS

Además de la celebración, ofrecemos actividades para disfrutar en grupo o en pareja: paseos por la naturaleza, momentos de relax en el balneario, y más.



PRE BODA O FIESTA DE BIENVENIDA

Además, si lo deseas, podemos ofrecerte la posibilidad de organizar una preboda o fiesta de bienvenida para recibir a tus invitados y comenzar la celebración un día antes del enlace.

Una velada relajada y festiva que permite reunir a familiares y amigos que llegan de distintos lugares, compartir los primeros brindis y dar la bienvenida al fin de semana más especial de vuestras vidas.

Algunas opciones son: cena tipo cóctel en la Casa Club, bajo los árboles y con iluminación cálida, cena informal tipo bufé en el Restaurante 7 Muñños o en la terraza exterior, fiesta temática con música en directo o DJ, degustaciones de productos gallegos y vinos de la zona.



CEREMONIA



Disponemos de espacios exteriores e interiores para celebrar vuestra ceremonia civil o simbólica, siempre adaptados a vuestros gustos y al clima.

EN EL EXTERIOR

Bajo los árboles del jardín o junto a la capilla, rodeados de naturaleza, silencio y aire puro.

INCLUYE

- Altar decorado
- Atril
- Sillas para los invitados
- Sistema de sonido (altavoz + micrófono)

EN EL INTERIOR

En caso de lluvia, contamos con salones perfectamente acondicionados para mantener el ambiente romántico y elegante del momento.

Cada ceremonia en Iberik Guitiriz es única. Desde el “sí, quiero” entre los árboles hasta los primeros aplausos de vuestros invitados, todo se cuida al detalle para que nada se improvise y todo fluya con armonía.



LA BODA



Iberik Gran Balneario de Guitiriz ofrece espacios únicos para cada momento de la celebración: el cóctel, el banquete y la fiesta final.

SALÓN LAGOSTELLE

Elegante y versátil, perfecto para celebraciones íntimas o el cóctel de bienvenida.

NUESTRO BOSQUE ENCANTADO

Un entorno natural y romántico que se transforma en el escenario perfecto para fotos, cócteles o ceremonias.

RESTAURANTE 7 MUÑOS

Amplio, luminoso y con vistas al jardín. Ideal para el banquete, con mesas vestidas con gusto y un servicio impecable.

LA CAPILLA

Un rincón íntimo, lleno de historia y simbolismo, para ceremonias religiosas o momentos de recogimiento.

CASA CLUB

Entre castaños y pinos, la Casa Club es el alma de la fiesta. Un espacio reservado donde disfrutar del aperitivo, la barra libre y el baile, sin interferir en el descanso de otros huéspedes.







APERITIVO Y FIESTA



APERITIVO AL AIRE LIBRE

- En la terraza del Restaurante 7 Muñños, bajo los plataneros, o
 - En la Casa Club, bajo los castaños y con vistas al campo.
-

BANQUETE

Nuestros menús, personalizables, van desde 95€ hasta 195€ por persona, e incluyen:

- Cóctel de bienvenida
- Aperitivos variados
- Entrantes, platos principales y postres
- Bodega con vinos seleccionados
- Menú infantil (si se requiere)
- Prueba de menú para los novios

Además, ofrecemos menús adaptados a todas las necesidades: vegetarianos, veganos, sin gluten, halal, etc.

FIESTA Y BAILE

El momento más esperado del día se celebra en la Casa Club, en un entorno íntimo y exclusivo. Dispondréis de barra libre, DJ y la posibilidad de personalizar la iluminación, decoración y ambiente.

La privacidad del espacio garantiza una experiencia inolvidable hasta el último brindis.





QUÉ INCLUYE LA CONTRATACIÓN



CONTRATACIÓN DE TU BODA

INCLUYE

- Asesoramiento y coordinación personalizada
 - Asistencia durante todo el evento
 - Suite nupcial de cortesía con desayuno y acceso al circuito acuático
 - Diseño e impresión de minutas y meseros
 - Gestión de reservas de habitaciones para los invitados
 - Montaje de espacios según preferencia
-

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

PRE BODA O POSTBODA

Comidas o cenas informales, cócteles de bienvenida o brunch de despedida con vuestros invitados.

ACTIVIDADES PARA INVITADOS

- Rutas de senderismo y naturaleza
- Catas de vino y queso gallego
- Visitas a bodegas o queserías locales
- Experiencias wellness en nuestro balneario

SERVICIOS PARA PROVEEDORES

Espacios reservados para maquillaje, fotografía, peluquería o preparación previa del evento.



TEMPORADA 2026-2027

iberikhoteles.com



CONFECCIONA TU APERITIVO

ESTACIÓN DE SURTIDO DE EMPANADAS

4.50€/pax.

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR

1 cortador de 50 a 100pax, 810€/ 2 cortadores, 1450.00€.

ESTACIÓN DE SURTIDO DE QUESOS

4.50€/pax.

ESTACIÓN DE SURTIDO DE CROQUETAS

4.50€/pax.

ESTACIÓN DE PULPO CON PULPEIRA,

10 a 50 personas, 850.00€/ de 50 a 100 personas 1210€.

ESTACIÓN DE PINCHOS VARIADOS CALIENTES (A ELEGIR, PRECIO

4.50€/APERITIVO).

- Chupachups de queso de cabra y guayaba
- Brocheta de langostino crujiente
- Bao de jarrete demi-glacé y cebolla crujiente
- Ensaladilla de langostino y salsa americana
- Tartar de ternera gallega en brioche y kimchi
- Vasitos de costilla a baja temperatura y parmentier
- Tosta de salmón ahumado, mouse de aguacate y perlas de soja





MENÚ 1



ENTRANTE

Vieira gratinada de parmesano y viruta de ibérico

PESCADO

Suprema de merluza acompañada de berberechos y espárragos verdes

SORBETE

Sorbete de mandarina

CARNE

Secreto de cerdo ibérico a baja temperatura

POSTRE

Trampantojo de tiramisú

BODEGA INCLUIDA

PARA FINALIZAR

Café o infusión

PVP: **115.00€**



MENÚ 2



ENTRANTE

Almejas a la plancha

PESCADO

Bacalao confitado sobre suave crema de boniato

SORBETE

Sorbete de limón

CARNE

Jarrete de ternera con patata asada y piquillo

POSTRE

Milhoja Iberik

BODEGA INCLUIDA

PARA FINALIZAR

Café o infusión

PVP: **135.00€**

MENÚ 3



ENTRANTE

Cigalas cocidas en su punto y ali-oli de siracha

PESCADO

Rodaballo al horno acompañado de verduras de temporada

SORBETE

Sorbete de mandarina

CARNE

Meloso de ternera gallega cocinado a baja temperatura

POSTRE

Torrija caramelizada de brioche con helado de vainilla

BODEGA INCLUIDA

PARA FINALIZAR

Café o infusión

PVP: **155.00€**

MENÚ 4



ENTRANTE

Bogavante azul a la plancha acompañado de su clásica salsa Thermidor

PESCADO

Suprema de lubina elaborada en su punto

SORBETE

Sorbete de mango

CARNE

Timbal de cordero jugoso y lleno de sabor

POSTRE

Coulant de torta de Guitiriz con helado de queso

BODEGA INCLUIDA

Cava

PARA FINALIZAR

Café o infusión

PVP: **185.00€**



MENÚ INFANTIL Y MÁS



MENÚ INFANTIL

Entrante

Selección de calamares y croquetas crujientes

Plato principal

Pollo krunchy acompañado de patatas fritas

Postre

Brownie de chocolate con helado

Agua y refrescos

PVP: 32.00€ (De 2 a 12 años incluidos)

BARRA LIBRE

La barra libre se establece en función del número de asistentes y de las horas contratadas:

- Primera hora: 24,00 € por adulto
- Segunda hora: 18,00 € por adulto
- Tercera hora: 15,00 € por adulto

Horario máximo de servicio hasta las 02:00 h.

*En caso de elegir la modalidad de barra libre se aplicará a todos los invitados de la boda.

MESA DULCE

Selección variada de gominolas, regalices, mini donuts, chupa chups y snacks salados, acompañados de palomitas y patatas.

PVP: 12,00 € por persona

RECENA

Surtido de mini pizzas, minihamburguesas, bocaditos de jamón, bocaditos vegetales y empanadas variadas.

PVP: 15,00 € por persona

Posibilidad de todo tipo de menús especiales

Alérgicos, intolerancias alimentarias, vegetarianos, veganos...

Menú staff/ proveedores externos, 30.00€/pax.



CONDICIONES GENERALES Y GRATUIDADES

- La reserva del banquete podrá formalizarse por teléfono o correo electrónico, quedando pendiente su confirmación mediante la firma de un contrato por ambas partes y el abono de 1.000 € en concepto de reserva de fecha y salón.
- Una vez confirmado el menú, se solicitará un primer pago del 30% del total estimado en base al número de invitados.
- A 30 días del evento, se abonará un 30% adicional del total.
- A 7 días del evento, se realizará el pago del 40% restante.
- Los extras consumidos durante la celebración se liquidarán una vez finalizado el evento.
- La cancelación del banquete dentro de los 8 meses previos a la fecha del evento implicará la pérdida del depósito de 1.000 €.
- El menú definitivo y el número de invitados deberán confirmarse con una antelación mínima de 30 días. Hasta 72 horas antes del evento se permitirá una variación de ± 5 personas respecto al número comunicado, siendo este el mínimo garantizado a facturar.
- Las minutas y meseros están incluidos en los menús y deberán seleccionarse entre los modelos disponibles con al menos 7 días de antelación, al igual que el listado definitivo de invitados.
- Se incluye un acceso al circuito acuático y club termal para los recién casados.
- Se incluyen 2 noches de alojamiento en el hotel en régimen de alojamiento y desayuno, destinadas a los preparativos y la noche de bodas.
- Aparcamiento gratuito para los asistentes.
- Se dispone de altar para ceremonia, sillas y decoración básica incluida en el precio. En caso de requerir otros elementos, disponemos de contacto con proveedores externos para su alquiler.
- Tarifa especial para invitados alojados en el hotel y acceso al circuito acuático.
- Servicio de organización, coordinación y apoyo disponible como extra en el coste del menú. Consúltenos sin compromiso.
- No está permitido el uso de confeti en las instalaciones. Se permite el uso de pétalos, flores y alpiste.
- La empresa dispone de seguro de responsabilidad civil y todo el personal está debidamente asegurado. En caso de que animadores, DJs u otros servicios externos sean contratados por el cliente, deberán contar igualmente con su propio seguro.
- Como norma general, el check-in en el hotel se realizará a partir de las 15:00 h del día de entrada y el check-out antes de las 12:00 h del día de salida.





OPCIONES DE COCKTAIL PARA UNA BODA DE ESTILO RELAJADO Y SOFISTICADO

Para quienes imaginan una boda diferente, donde la cercanía, la conversación y el movimiento formen parte de la experiencia, la celebración en formato cóctel es una alternativa elegante y actual.

Un concepto más dinámico y distendido, que invita a disfrutar de cada instante en un ambiente sofisticado y relajado. Porque la informalidad no está reñida con la excelencia, esta propuesta mantiene todo el cuidado, la gastronomía y la magia que hacen de cada boda en Iberik Gran Balneario de Guitiriz un día inolvidable.

COCKTAIL 1.1



APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con pan tumaca
Surtido de empanadas gallegas
Tabla de quesos y frutos secos
Tartar de ternera gallega en brioche y kimchi

APERITIVOS CALIENTES

Dúo de croquetas ibérico y calamar
Chupachus de queso de cabra y guayaba
Brocheta de langostinos crujientes
Bao de jarrete, demi- glace y cebolla crujiente.

DULCES

Mini tarta de lima
Trufa de licor café

BODEGA INCLUIDA

PVP: 40.00€/PAX

COCKTAIL 1.2



APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con pan tumaca

Surtido de empanadas gallegas

Tabla de quesos y frutos secos

Tartar de ternera gallega en brioche y kimchi

Ensaladilla de langostinos y salsa americana

APERITIVOS CALIENTES

Dúo de croquetas ibérico y calamar

Chupachus de queso de cabra y guayaba

Brocheta de langostinos crujientes

Bao de jarrete, demi- glace y cebolla crujiente.

Gyosa de pescado y marisco con alioli de cítricos

DULCES

Mini tarta de lima

Trufa de licor café

Tarta de Santiago

BODEGA INCLUIDA

PVP: 49.00€/PAX



COCKTAIL 1.3



iberikhoteles.com

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con pan tumaca

Surtido de empanadas gallegas

Tabla de quesos y frutos secos

Tartar de ternera gallega en brioche y kimchi

Tosta de salmón ahumado, mouse de aguacate y perlas de soja

APERITIVOS CALIENTES

Dúo de croquetas ibérico y calamar

Chupachus de queso de cabra y guayaba

Brocheta de langostinos crujientes

Bao de jarrete, demi- glace y cebolla crujiente.

Vasitos de costilla a baja temperatura y parmentier

DULCES

Mini tarta de lima

Trufa de licor café

Tarta de Santiago

Cañitas de manzana

BODEGA INCLUIDA

PVP: 55.00€/PAX





POSTBODA

Porque un fin de semana tan especial merece terminar de la mejor manera, os invitamos a seguir disfrutando junto a vuestros invitados en un ambiente relajado y exclusivo.

Para aquellos alojados en el hotel, ofrecemos acceso a nuestro circuito acuático y club termal, la opción perfecta para desconectar y cerrar la celebración con una experiencia de bienestar.

CIRCUITO ACUÁTICO Y CLUB TERMAL

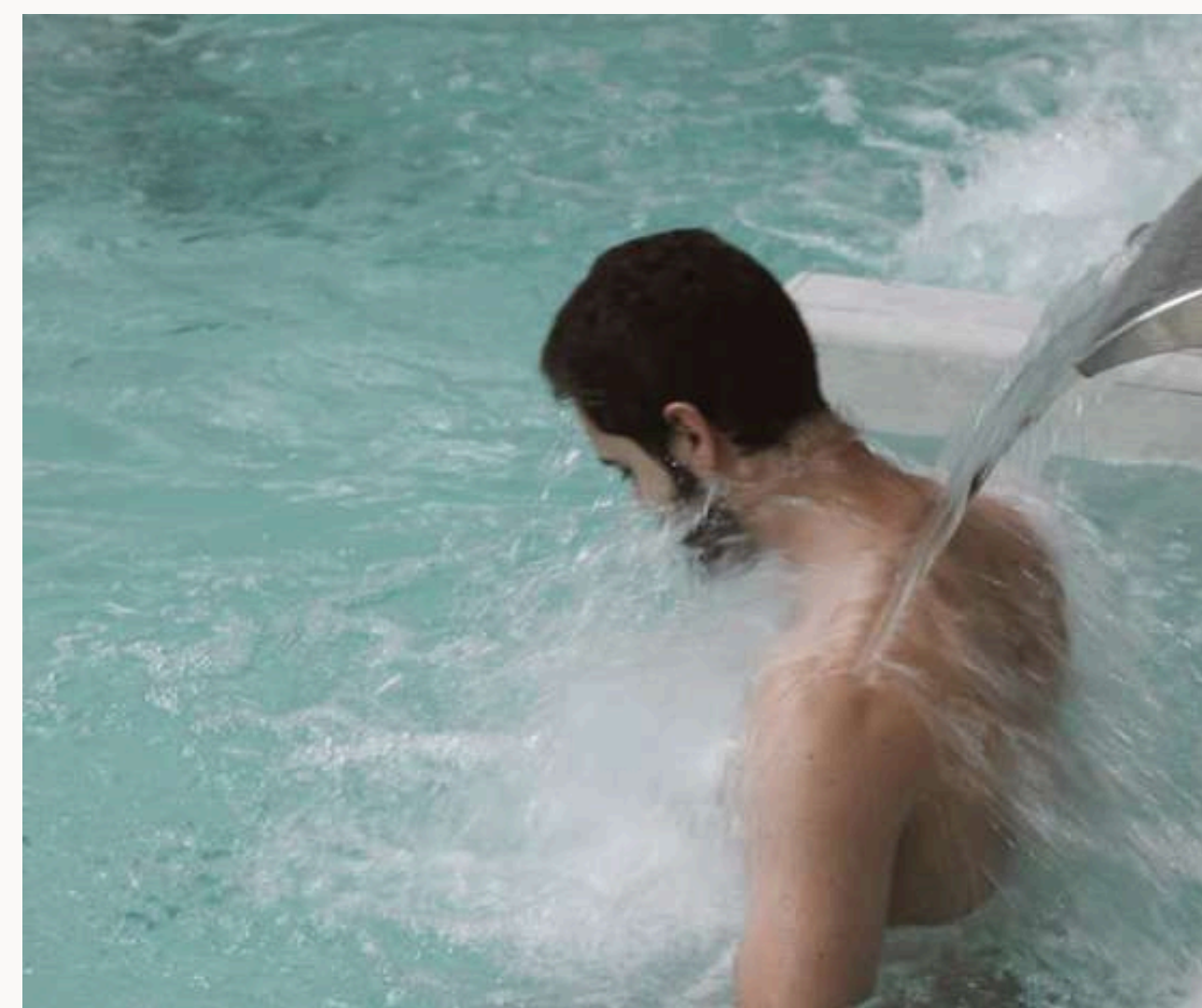
Horario de 10:00 h a 11:30 h

Duración: 1 hora y 30 minutos

Servicio disponible bajo cita previa

- **Adultos:** 25,00 € por persona
- **Infantil:** 20,00 € por persona

Y para completar la experiencia, podréis disfrutar de un delicioso brunch en nuestras instalaciones, tanto en espacios interiores como exteriores, creando el broche perfecto para compartir los últimos momentos del fin de semana con familiares y amigos.



OPCIÓN 1



Una propuesta completa y equilibrada, perfecta para disfrutar de una mañana relajada tras la celebración. Una selección de opciones dulces, bebidas calientes y fruta fresca para comenzar el día con sabor y frescura.

- Café, leche, infusiones y agua mineral
- Zumo de naranja natural

APERITIVOS DULCES

Croissants, napolitanas surtidas, donuts, plum cake y tradicional torta de Guitiriz.

- Macedonia de fruta fresca

PVP: 10,00 € por persona



OPCIÓN 2



Una propuesta completa y variada, ideal para quienes desean una experiencia gastronómica más completa, con una cuidada selección de opciones dulces y saladas que aportan mayor variedad y equilibrio.

- Café, leche, selección de infusiones y agua mineral
- Zumo de naranja natural

APERITIVOS DULCES

Croissants, napolitanas surtidas, donuts, plum cake y tradicional torta de Guitiriz.

Macedonia de fruta fresca

APERITIVOS SALADOS

Montado de jamón con tomate

Tosta de queso con mermelada de pimientos

Montado vegetal en pan de semillas

Empanada gallega

PVP: 14,00 € por persona



OPCIÓN 3



Nuestra propuesta más completa y exclusiva, diseñada para disfrutar de una experiencia gastronómica de alto nivel, basada en productos de proximidad y elaboraciones cuidadosamente seleccionadas.

Una combinación equilibrada de sabores dulces y salados que eleva el momento del brunch a una experiencia única.

- Bagel vegano
- Bagel de queso crema y bacon
- Tosta de queso de Arzúa con chicharrones
- Tosta de aguacate con salmón
- Cesta de fruta fresca
- Cava y zumo de naranja natural

PVP: 24,00 € por persona

*Opción infantil a consultar.





PRIMER CONTACTO CON NUESTRO EQUIPO

En primer lugar, muchas gracias por ponerse en contacto con nosotros y por considerar el Balneario de Guitiriz para un día tan especial.

Desde Iberik, será un verdadero placer acompañarles en la organización de su boda, cuidando cada detalle para que todo sea exactamente como lo han soñado.

Nos encantará recibirles para una visita personalizada donde podrán descubrir cada espacio y conocer de primera mano cómo podemos hacer realidad su celebración.

CONTACTO

☎ +34 982920090

✉ eventos.guitiriz@iberikhoteles.com

📍 Iberik Gran Balneario de Guitiriz, Lugo – Galicia

🌐 iberikhoteles.com

EL COMIENZO DE UNA HISTORIA

Iberik Gran Balneario de Guitiriz no será solo el lugar donde celebres tu boda, será el lugar donde empiece vuestro recuerdo más bonito.

