



Edición 2025

La boda con la que siempre soñaste



HOTELES

Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN

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

Celebra tu boda justo al lado de la Catedral, con un servicio líder en el sector nupcial de nuestro país. Las bodas son exclusivas, organizando una 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. Su equipo de profesionales, con un gusto y un hacer 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 muchos años consecutivos el **reconocimiento de os novios 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!

PREMIOS



A photograph of a restaurant interior. The ceiling is dark with several strings of warm white string lights hanging from it, creating a bokeh effect. In the foreground, a table is set with a white tablecloth. On the table, there is a bowl of bread, a glass of beer, a glass of water, and a vase with white flowers. The background is slightly blurred, showing other tables and chairs. The word "Gastronomía" is written in a white, serif font across the center of the image.

Gastronomía

Cóctel

(A Elegir 7+ cortador con Cecina o Jamón)

Copa de Cava en la Bienvenida

Gaspacho De Fresa/melon.. Con Langostinos/jamón..(x 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

Queso Curado



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

€ iva incluido

Incluido, Jamón Ibérico de Cebo ó Cecina IGP de León “Con Cortador “

incluido en el coctel, Mínimo 80 personas (menos personas consultar precio)



Mesa De Quesos Nacionales

Pata De Mulo Semi De Oveja, Los Payuelos

Queso De Oveja Con Trufa, San Vicente

Queso De Oveja Curado, Soterano

Queso Azul De Vaca, Picos De Europa

Complementos, picos camperos, toast y grissinis, Uvas



€/persona, iva incluido



Todo, Todo!! Incluido

Cóctel + Menú + Bodega

+2 h de barra libre + DJ 2h.

(todo ampliable y modificable)

☛ Cóctel de Bienvenida (a elegir 8)

☛ Menú (se pueden valorar otras opciones, consultarnos..)

Creps Rellenos de Rabo de Vaca con mousse de Pato, sobre salsa de su Guiso y Pures Variados

Merluza Rellena De Centollo Con Salsa De Cava

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, incluidas

☛ D.J. 2 horas y SGAE incluida

Bodas de más de 100 invitados adultos -- 130€

Bodas de 70 y 100 invitados adultos -- 134€

Bodas de 50 y 70 invitados adultos --140€

Bodas de menos de 50 invitados, consultar..

incluido iva en todo

Menú 1

Crema De Nécoras Acompañada De Rape Y Langostinos

Rape A La Donostiarra

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

Menú 2

Vieiras Gratinadas Al Pernod

Merluza Rellena De Centollo Con Sisa De Cava

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

Lubina Plancha Con Su Refrito Y Tomatitos Cherry

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 50 invitados adultos, otro número de personas, consultar



Menú 4

Creps rellenos De Centollo sobre Salsa De Marisco



Rodaballo Asado a la Donostiarra con Patata Panadera



Cordero Lechal asado tradicional con Patata Parisina
y Jugo Del Asado



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 50 invitados adultos, otro número de personas, consultar



Para los niños (de 3 a 12 años)

Primeros

Entremeses Variados (Jamón, Queso, Salchichón y Chorizo)

Segundos

Entremeses Calientes (Croquetas, Empanadillas)

Tercero

Escalope de Solomillo de Vaca con Patatas Fritas

Postre

Tarta con su Helado

Pan y Bebida

Aguas Minerales, Refrescos y Zumos

€ IVA Incluido

los mas pequeñitos (hasta 3 años)

Primeros, Croquetitas De Jamon Iberico
Filetitos De Pollo Empanados Con Patatas Fritas

Postre, Helado

Pan y Bebida (Aguas Minerales Y Zumos)

€ IVA Incluido

Nuestras Tartas....

De... pastelería "Caprichos" -- Valencia de Don Juan

Ferrero

Mousse De Chocolate Con Leche Y Te-glaseado, Crujiente Base De Sable

Coulant Frío

Mousse De Chocolate 65%, Cremoso De Tofe Semi Líquido Y Bizcocho Coulant

Tropical

Mousse De Chocolate Blanco, Cremoso De Fruta De La Pasión Y Bizcocho De Chocolate

Milhojas

Milhojas Caramelizada De Crema De Vainilla Bourbon

Citron

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





Bodega

(Ya Incluida en los menús)

Blanco (a elegir)

Ramon Bilbao Verdejo D.O. Rueda

Protos Verdejo D.O. Rueda

Marqués de Vizhoja Albariño



Tinto (a elegir)

Ramon Bilbao Cr. Rioja

Matarromera Melior Rob. Ribera del D.

Protos Ro. Ribera del Duero



Cava (a elegir)

Codorniu Prima Vides Brut

Aria Brut Nature

Sidra El Gaitero, Valle Ballina y Fernandez



Licores

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



Varios

Agua mineral, refrescos y cerveza, Café e Infusiones

*Para otras opciones de bodega, preguntarnos.



Otras Sugerencias

ENTRANTES

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

Ensalada Templada De Vieira, Langostinos, Centollo y Vinagreta de Calabaza

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

Salpicón De Rape, Langostinos Y Mango

Gamba Blanca A La Plancha

Langostinos Horno, Al Armañac

Canelones De Centollo Con Salsa De Marisco

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

SORBETES €

LIMÓN
MANDARINA
MANGO
FRAMBUESA
MOJITO + €

PESCADOS

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

Tronco De Merluza A La Ondarresa

Brocheta De Rape y Langostinos Con salsa Bilbaína

CARNES

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.

Solomillo De Vaca Al Idiazabal Con Piquillos Confitados

Confit De Pato, Patata Panadera, Y Salsa De Naranja

RECENA

Montaditos

(Jamón, Queso, Salchichón, Chorizo, Tortilla Española)

€ IVA Incluido

Se Puede Añadir:

Empanada Variadas:

Surtido de Pizzas

Mini búrguer de Vaca:



Para bodas mínimo 50 invitados adultos, otro número de personas, consultar precios...

VEGAN..

cóctel

(SE ADAPTARÁ ACORDE COCTEL SELECCIONADO)

menú

(SE ADAPTARÁ ACORDE MENÚ SELECCIONADO)



A tu medida



Ceremonia civil, en nuestras terrazas...



Dar el "Sí Quiero" Al Amor de Tu Vida

Vistas A La Catedral

Entorno Idílico En El Centro De León

Terrazas o salones privados

Montaje por el hotel

(alfombras en varios colores, sillas vestidas en blanco, nuestra decoración, de candelabros blancos, velas, corazones de minbres, atril)

Consultar:
decoración personalizada en flor
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), etc..... y Tambien **sin alcohol**

Ron: Brugal, Bacardi, Barceló, Brugal, Negrita, etc...

Ginebra: Beefeater, Larios, Seagram´s, Bombay, Puerto de indias, etc... y Tambien **sin alcohol**

Vodka: Eristoff, Smirnoff, Moskovskaya

Varios: Ponche Caballero, Malibú, Baileys, etc...

Refrescos -- (Coca-cola y Schweppes)



BARRA LIBRE

Consumo sin limitación , contenido y marcas (premium, no incluida)

Dos horas: € por persona adulta

Tercera hora: €

Cuarta hora: €

***Mesa Dulce**, de regalo, con 3h. de barra libre.

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

*Para bodas de 50 a 70 personas, consultar.
menos de 50 personas de cena no hay barra libre.



DISCOTECA

2 Horas de música + luces + DJ: €

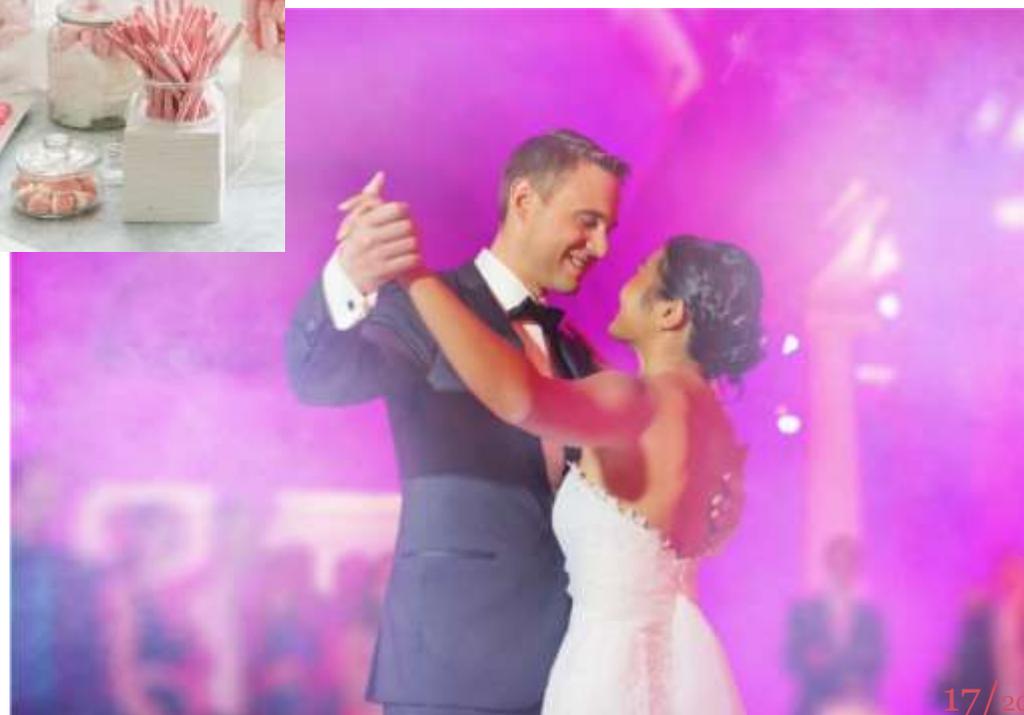
Por hora que se amplie €/hora

Derechos de la SGAE: € por evento

(incluidos ya en el ejemplo del "todo incluido")

*Para bodas de 50 a 70 personas, consultar precios.

Menos de 50 personas en horario de cena, No hay D.J.



IVA incluido en todo

Y además...

Degustación para novios y familiares

- **mas de 100** invitados adultas, **6** personas sin coste.
- **de70 a 100** invitados adultas **4** personas sin coste.
- **de 50 a 70** invitados adultas **2** personas sin coste.

El restaurante determina fecha de la prueba. No sabados ni domingos

Habitación nupcial, obsequio para los novios en eventos superiores a 50 personas adultas, la Noche de Bodas.

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...)

Asesoramiento en la confección de menús y cócteles.

Amenización música dj y barra libre, en horario comida, hasta...5 horas.

Descuento 5% en el menú de boda en:

Enero, Febrero, Marzo ,noviembre y Diciembre.

Precios especiales en viernes o domingos, no festivo.

Pago y condiciones

*Habitaciones para invitados con precios especiales (directamente con recepción) (viernes€ y sabado€)

*Parking gratuito para los comensales durante el banquete (hasta completar aforo)

*El establecimiento se reserva el derecho a asignar los salones y terrazas donde se celebre el banquete en función de las necesidades propias del establecimiento

*600€ depósito para reserva de fecha en firme + firma de contrato.

Forma de pago: efectivo, transferencia o visa abonando como mínimo el 50% de la boda 15 días antes de la misma

(NºCuenta Bancaria BBVA:ES6601823330790201761381)

*Para eventos de menos de 50 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

María Edén Fotografía - Av. San Mamés, 19, 24007 León -- Teléfono: 658 69 78 16

Obsequiamos con 15% de descuento . <https://www.mariaedenfotografialeon.com.es>



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).***



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

