



Hotel Doña Juana. Agreda (Soria)

Dossier de Boda

10 consejos prácticos para hacer de tu día,
un día memorable



Un día inolvidable

Organizar una boda puede ser una de las experiencias más emocionantes y estresantes de vuestra vida de pareja.

La ilusión de dar el gran paso y celebrar vuestro amor rodeados de familiares y amigos, puede verse ensombrecida por la cantidad de detalles a considerar, decisiones a tomar y presupuestos a ajustar. Desde la elección del vestido y el traje hasta la selección del lugar y el banquete, cada detalle es importante y requiere vuestra atención.

En este dossier de bodas, encontrareis consejos prácticos que pueden seros muy útiles para preparar vuestro enlace y así disfrutar de un día memorable.

Somos conscientes de la importancia de ese día para vosotros, y es por ello que si escogéis nuestra casa, el personal de Doña Juana se responsabiliza de que todo salga perfecto.



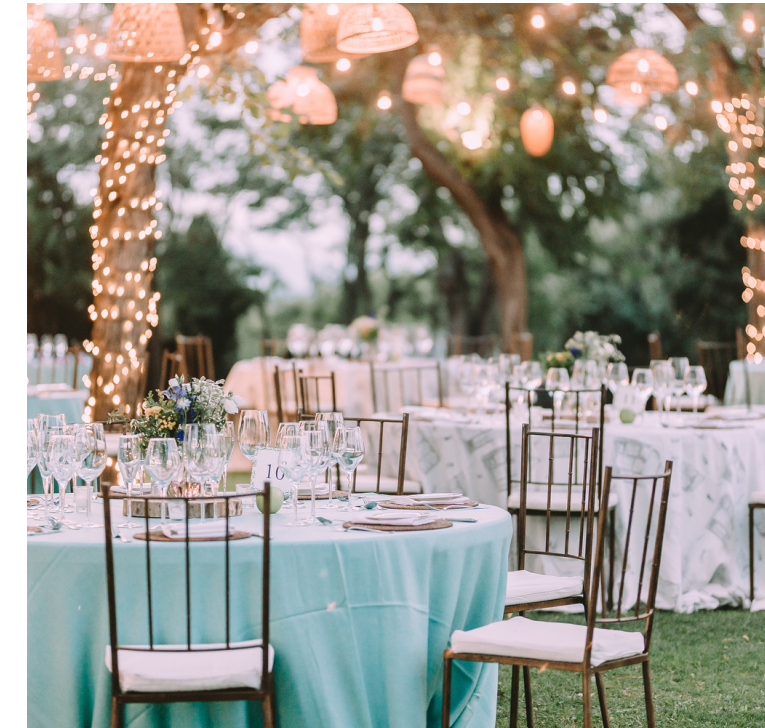
10 pasos esenciales

- 1.-Elegir la fecha
- 2.-Fijar un presupuesto
- 3.-Definir el tipo de boda deseado
- 4.-Elegir el espacio de la ceremonia en función del tipo de boda
- 5.-Escoger el tipo de banquete y recepción
- 6.-Buscar profesional de fotografía y video
- 7.-Escoger traje, vestido y complementos
- 8.-Crear la lista de invitados
- 9.-Preparar los trámites oportunos
- 10.-Indagar sobre posibles destinos de luna de miel

Doña Juana os ayuda en los puntos 3, 4 y 5



10 pasos esenciales



1.-Elegir la fecha:

Una boda es un evento importante, y planificar con anticipación es esencial para garantizar que todo salga bien.

Asegúrate de reservar con tiempo suficiente el lugar de la ceremonia porque esa fecha es el punto de partida.

Una vez elegida fecha y lugar, podrás avanzar con el resto de proveedores.

Tener todo listo con tiempo suficiente proporciona una gran tranquilidad y se evitan contratiempos.

2.-Fijar un presupuesto

Tener los gastos de una boda bajo control asegura calma y serenidad para barajar todo lo que conlleva una celebración tan especial.

Fija un presupuesto global y divídelo en diferentes partidas. Destina una cantidad en cada una de ella.

Es importante que tengas cierta flexibilidad, pero debes evitar que alguna de ellas se descontrole hasta el punto en que pueda afectar a otras.

Crea un apartado de gastos adicionales para imprevistos.

3.-Definir el tipo de boda

Cada pareja imagina y sueña el día de su boda de una determinada manera.

Asegúrate de escoger esta temática que más se identifica con vuestra personalidad: boda vintage, boda romántica, boda de glamour, boda tradicional, boda de cuento, boda chic, boda hippy. boda histórico-medieval, boda gótica, boda motera, boda de película...

10 pasos esenciales



4.-Elegir el espacio y decoración:

Cada temática requiere un espacio acorde al tema elegido. El espacio de la ceremonia es parte esencial de la boda. Elige un tipo de decoración que ayude a crear un ambiente adecuado a vuestra personalidad y a la temática elegida para que vosotros y vuestros invitados se sientan en un lugar único y personal. Música, iluminación, decoración floral... todo contribuye a crear un ambiente festivo y memorable.

5.-Escoger tipo de banquete

Ofrece una comida deliciosa. La comida es un elemento clave en cualquier boda, por lo que asegúrate de ofrecer un banquete memorable y que se adapte a tus preferencias y a las de tus invitados. Si es posible, ofrece opciones vegetarianas o sin gluten para que todos puedan disfrutar de la comida. Y si hay niños, proporcionales un menú con el que puedan disfrutar.

6.-Profesional fotografía y vídeo

Contrata un buen profesional de la fotografía y el vídeo. Un profesional capturará los momentos más especiales, los gestos más significativos y particulares, y hará que tengáis unos recuerdos duraderos y memorables. Busca un fotógrafo que tenga un estilo que se adapte a vuestros gustos y que tenga buenas referencias.

10 pasos esenciales



7.-Traje, vestido y complementos

Existe una infinidad de alternativas en los trajes y vestidos de novios. Desde las marcas más conocidas a pequeños ateliers de producción exclusiva. Se barajan muchas variables: materia, gramaje, estilo, acabados, colores...

Elegid un modelo acorde a vuestra personalidad y a la temática escogida. Hay que hacer diferentes pruebas e ir ajustando y remodelando algunos elementos por lo que hay que hacerlo con tiempo suficiente. El toque final vendrá dado por los zapatos y complementos adecuados.

8.-Crear la lista de invitados

Aunque esta parte parece fácil, requiere tiempo y tacto. Avisad con suficiente antelación a aquellos invitados que vienen de lejos y han de planificarse el viaje.

Si es posible, considera ofrecer hospedaje en el lugar elegido para que todos lleguen y regresen a casa de manera segura y descansada.

Esto os proporcionará tranquilidad, y disfrutaréis de un día más relajado tanto vosotros cómo vuestros invitados.

9.-Preparar los trámites

Tanto si vuestra boda es civil o religiosa, deberéis acreditar previamente que reunís todos los requisitos de capacidad establecidos por la ley. Es decir, que no hay ningún impedimento legal que os impida casaros, y para ello deberéis tramitar un expediente matrimonial conforme a la legislación del Registro Civil.

Vuestros testigos matrimoniales también deberán cumplir ciertos requisitos.

10 pasos esenciales



10.-Pensar en posibles destinos para la luna de miel:

Y tras una boda de ensueño, la deseada luna de miel. No obstante... ¿Cómo acertar en vuestro primer viaje de casados? Vuestra personalidad y vuestros gustos os definen. También lo hace la fecha que elegís para la boda.

A partir de estos dos datos, simplemente hay que pararse a pensar qué tipo de viaje preferís: si os decantáis por un viaje de aventura, o quizás os atraen las culturas exóticas, tal vez preferís descansar a bordo de un velero o en una playa paradisíaca, puede que os encantan los cruceros, o quizás seáis una pareja más cosmopolita apasionada por las grandes ciudades y los hoteles de lujo, o por el contrario, vuestra pasión es la naturaleza y desaparecer en una de esas maravillosas cabañas escondidas entre los árboles.

Encontraréis destinos maravillosos sea cual sea vuestra preferencia.

¿Qué os ofrecemos en Doña Juana?



Nuestros servicios

Cada pareja es única para los profesionales de Doña Juana.

Cada enlace, un acontecimiento especial e irrepetible.

Llevamos más de 20 años montando eventos.

Esta gran experiencia en la planificación de bodas, la combinamos con una exquisita imaginación para hacer que cada boda sea magnífica e inigualable.

Vuestro enlace soñado se hará realidad en Doña Juana.

Nos adecuamos a vuestros gustos y personalidad. Os ayudamos a planificar los detalles de la ceremonia y la recepción. Creamos un mundo de sensaciones y sabores, de luces y sonidos que marcarán el comienzo de vuestra aventura como pareja.

Supervisamos que todo esté en su lugar el día de la boda, y todo nuestro personal está abocado a ofreceros un día inolvidable, libre de preocupaciones, una experiencia única.

Evento Nupcial

El entorno

El banquete

Decoración



Evento Nupcial



Temática personalizada



Ceremonia significativa

El entorno



Salón de cristal



Comedor nupcial



Jardín romántico

Un banquete exquisito



COCKTAIL

FRÍOS •

Ravioli de salmón marinado con queso philadelphia.

- Brocheta de encurtidos.
- Dátiles con virutas de jamón.
- Conejo escabechado.
- Carpaccio de langostinos.
- Virutas de foie con jamón.
- Exqueisada de bacalao.
- Mix de quesos en aceite de membrillo.
- Pechuga de pollo confitada con gamba.
- Mil hojas de foie & manzana.
- Canapé de escalibada con butifarra.
- Canapé de tomate con anchoa.
- Canapé de pechuga de codorniz con rulo.
- Pirámide de foie con mermelada.
- Bombón de mora y queso.

SUPERIOR •

Micro ensalada de aguacate y changurro +2,5€

- Solomillo de cerdo confitado con frutos del bosque +3,5€
 - Atillo de pato a la naranja +2,5€
 - Lechecillas de cordero con setas +3,0€
 - Manitas de cerdo con bacalao +2,5€
 - Berberechos al vapor +3,0€
- Atillo de setas/gambas/bonito con pimientos +2,5€



CALIENTES

- Piruleta de conejo con alioli.
- Champiñón rebozado con foie.
 - Alcachofas con jamón.
 - Huevos rotos con foie.
 - Tortillita de bacalao.
- Brocheta de verduras a la plancha.
 - Mejillones al vapor.
- Croquetas de bacalao/boletus/chipirones.
- Brochetita de pollo agridulce con gamba.
- Brochetita de cerdo con manzana y frutos rojos.
 - Morros con setas.
- Pincho de langostino con amapola.
 - Coca de anchoas y verduras.
 - Crujiente de morcilla dulce

ENTRANTES FRÍOS

BÁSICOS

- Monográfico de pato en ensalada con su naranja.
- Ensalada de bonito confitado en escabeche sobre pimientos morrones.
- Ensalada de tres quesos con rúcula y fruta confitada.
- Ensalada de escabechados, codorniz, solomillo de cerdo y conejo

PLUS

- Ensalada de perdiz ligeramente escabechada con trigueros.
- Brandada real de pulpo y cremita de pescado.
- Terrina de foie con membrillo.
- Rodaballo relleno de gambas con salsa rosa y mostaza.
- Ensalada de ahumados bacalao, salmón y atún.
- Timbal de foie relleno de queso y cubierto de manzana caramelizada.
- Volcán de esqueixada, verduras de temporada y brotes de lechuga con quinoa inflada y vinagreta de zanahoria.

PREMIUM

- Terrina de foie al calvados con trufa de Soria y verduras.
- Steaktartar de bonito con vinagreta al plano con langostinos cocidos.
- Bogavante con salsa tártara.
- Ensalada de frutos de mar en gazpachuelo y crema de marisco.



ENTRANTES CALIENTES

BÁSICOS

- Crêpe de marisco casero.
- Vol-au-vent de champiñones y setas.
- Solomillo de cerdo ibérico confitado con manzana.
- Pastel de marisco con langostino gratinado.
- Delicia de pato a la naranja.
- Quiche Lorraine de bacon y quesos.
- Langostinos al horno.
- Salmón confitado con espárragos trigueros.
- Conejo con caracoles.
- Crema de setas con boletus y langostino

PLUS

- Gambas a la plancha.
- Rabito de ternera con virutas de foie.
- Carabineros a la plancha.
- Cigalas a la placha.
- Alcachofas con almejas.
- Capuchino de bacalao Club Ranero.
- Langostinos en salsa verde sobre corazones de alcachofas.
- Taco de bacalao con muselina de torta de las merinas.
- Taco de bacalao con manitas de cerdo.
- Composición de tesoros de la olla con bacalao.
- Tostada de foie con manzana Grand Smith.
- Almejas a la marinera.
- Fritos caseros (calamares, croquetas caseras y atillo de verduras).

PREMIUM

- Surtido de marisco, cigalas, langostinos y gambas.
- Trigueros sobre boletus y láminas de foie.
- Bogavante al horno

PESCADOS Y SORBETE

BÁSICOS

- Merluza a la Kosquera.
- Lubina al orio con patatas.
- Dorada sobre lecho de cebolla, tomate y setitas

PLUS

- Bacalao con hongos.
- Bacalao Doña Juana.
- Bacalao con escalivada.
- Bacalao a la baturra.
- Merluza rellena de salsa verde.
- Lubina salvaje al horno con orio emulsionado.
- Rodaballo con frutos secos

PREMIUM

- Rape con langostinos a la americana.
- Bacalao con carabinero y manzana

POSTRE

- Sorbete de limón.
- Sorbete de frambuesa.
- Sorbete de manzana verde



CARNES Y POSTRES

BÁSICOS

- Confitura de pato con pera y frutos rojos.
- Carrillera de ternera al vino tinto.
- Solomillo de cerdo ibérico relleno de espinacas y piñones.
- Magret de pato con salsa de naranja y manzana asada.
- Capón confitado con espinacas, miel y soja.
- Ternasco de Aragón al horno con cogollos de Tudela

PLUS

- Entrecote de ternera con patatas y pimientos de piquillo.
- Solomillo de ternera en salsa al vino tinto.
- Cochinillo confitado con puré de manzana.
- Paletilla de cordero lechal al horno

PREMIUM

- Paletilla de 450gr entera de cordero lechal al horno.
- Solomillo de ternera con foie

POSTRE

- Postres tres chocolates.
- Tarta de yogurt griego con moras.
- Tarta de chocolate con leche, mango y fruta de la pasión.
- Tarta Mozart.
- Postres caseros.
- Tarta de panacotta.
- Trufas de chocolate.
- Buñuelos rellenos de crema inglesa.
- Tender de cabello de ángel con nueces

Ponemos a tu disposición
la decoración interior y exterior acorde a tus preferencias



Decoración interior



Decoración Exterior



¿Por qué elegir Doña Juana?

Por 3 importantes motivos:

1.-Porque os queremos mimar

- Habitación nupcial de bodas con atenciones especiales,
- Botella de cava, bombones y desayuno en la habitación.
- Salida tardía del hotel al día siguiente.

2.-Porque nos gusta deleitaros.

- Menú degustación elegido para 6 personas.
- Menús totalmente individualizados.
- Atractiva decoración de mesas.
- Protocolo de mesas y minutas personalizadas.



3.-Porque vuestros invitados son nuestros invitados.

- Precios especiales de alojamiento para vuestros invitados.
- Parking gratuito el día de la boda.
- Menús adaptados a alergias alimentarias.
- Regalo del salón en exclusividad

(máx. capacidad: 400 comensales)



Y además, un gran regalo

En Doña Juana estamos convencidos que haremos que vuestra celebración sea memorable, para que siempre recordéis este día tan especial, con emoción y cariño.

Es por ello, que con motivo de vuestro primer aniversario de boda, Doña Juana os regala un noche* de hotel completamente gratis.

*sujeto a disponibilidad

Nuestro Staff



Luis Miguel Modrego



XXXX XXX



Chef





Galería de Fotos



Galeria de Fotos



Contacta con Doña Juana



Hostal Doña Juana

Crta. de Soria, 2 42100 Ágreda. Soria.

Teléfono

976 64 72 17

Correo electrónico

reservas@hostaldjuana.com





Muchas gracias

