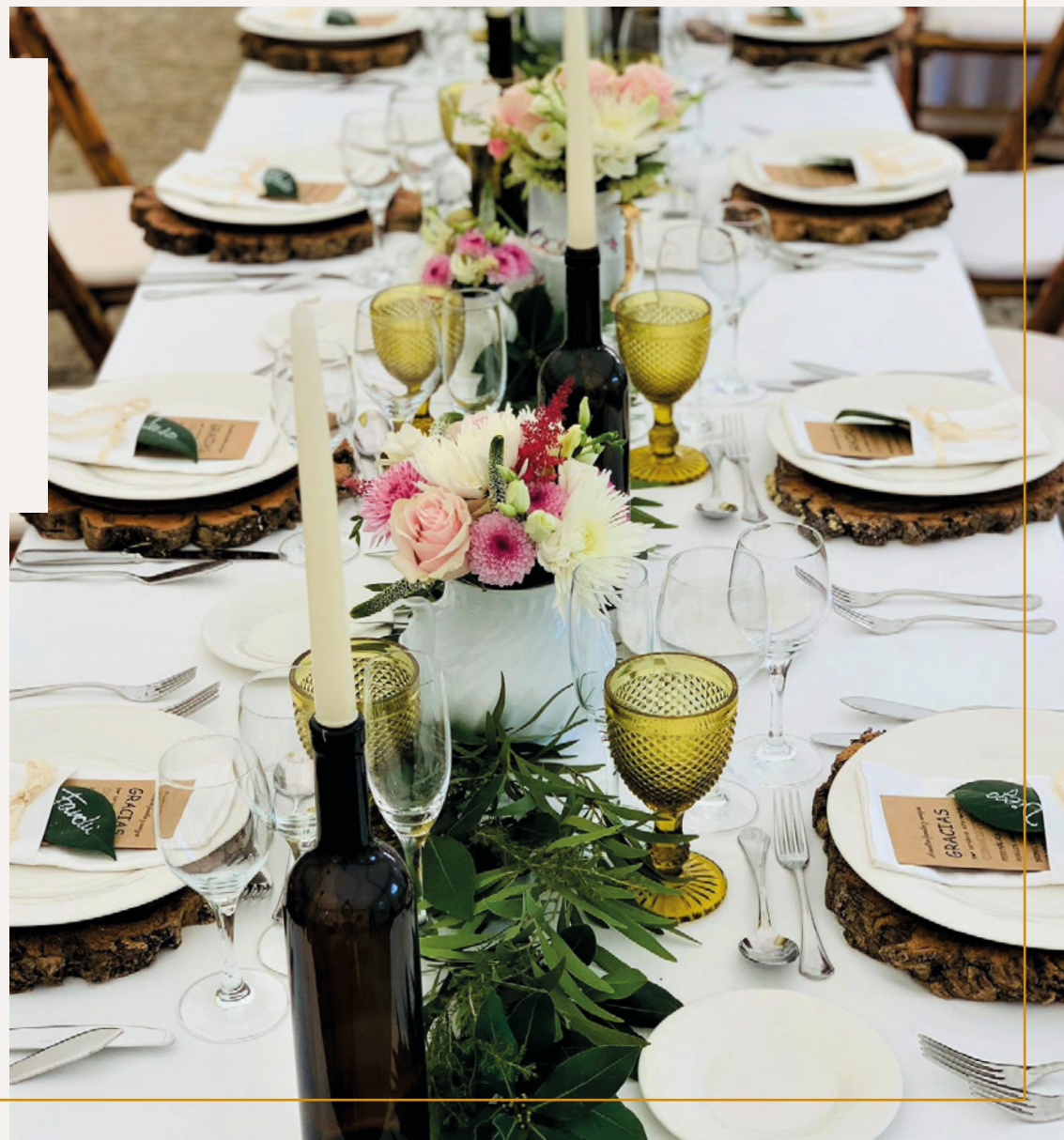


CALDARIA EVENTOS

La experiencia de tu vida

Llevamos más de veinticinco años ofreciendo maravillosas experiencias de bienestar en nuestros hoteles y balnearios, y por este motivo sabemos muy bien cómo hacer que te sientas feliz en tu día más especial.

Dinos cómo quieres que sea tu boda y nosotros nos encargaremos de convertirla en una experiencia inolvidable.



Hoteles y balnearios para vivirlos



Vivir, en una palabra.

Este es el lema que preside nuestra marca y con él nos comprometemos en cada celebración, haciendo que vivas esos momentos plenamente en compañía de los tuyos.

Y, además, **puedes elegir entre diferentes opciones a la hora de vivir tu experiencia Caldaria:** una Abadía del siglo XVI y un hotel balneario de cuatro estrellas situado en las orillas del río Miño, en la comarca del Ribeiro -Laias Caldaria Hotel Balneario-.



Laias Caldaria Hotel Balneario



Si deseas un lugar con un entorno paradisíaco, nuestro Hotel Balneario de Laias no te dejará indiferente. Tanto sus comedores como sus habitaciones disponen de espectaculares vistas al río Miño y a los exuberantes paisajes de viñedos del Ribeiro. **Disponemos de espacios privados para bodas con terrazas con vistas al río donde disfrutar del aperitivo o celebrar la ceremonia civil e iglesia anexa para una de carácter religioso.** Como complemento destacado: 98 habitaciones de hotel por si necesitas alojar invitados y un amplio abanico de servicios de balneario para que podáis vivir ese día de un modo inolvidable.



Abadía Caldaria

Si quieres remontarte al siglo XVI y participar del ambiente de un establecimiento de época, Abadía Caldaria es la mejor opción para la celebración de tu gran día. **Es el lugar ideal para bodas de un centenar de invitados y puede alojar hasta 50 personas.** También puedes alquilarla al completo y disfrutar de las 17 habitaciones y 2 apartamentos que ponemos a tu disposición,



Una experiencia culinaria para los sentidos

Más de un cuarto de siglo elaborando los mejores platos de la cocina tradicional gallega y de las vanguardias internacionales, confieren a los establecimientos de Caldaria un enorme aval a la hora de planificar un evento gastronómico como el de tu boda. **Nuestros chefs te ofrecerán la mejor experiencia culinaria para los sentidos con platos elaborados con mimo y una puesta en escena rompedora.**

Te acompañamos

Te acompañamos en tu experiencia y la vivimos contigo. Tú eliges el establecimiento de Caldaria que más se adapte a tus necesidades y expectativas y nosotros **te ayudaremos a planificar un evento inolvidable con todos los detalles que precises.**



La GRAN ceremonia de tu vida

Disponemos de los espacios ideales para que tu ceremonia nupcial brille con luz propia. Nuestros establecimientos están situados en lugares paradisíacos, con jardines y espacios naturales en los que desarrollar una vistosa ceremonia civil o iglesia en la que celebrar un elegante evento religioso.



Menús

Menú cóctel

79,60€ pers.

Duración aproximada: 2 horas.

Suplemento barra libre (3 horas): 18€ pers.

Tarifas válidas durante el año 2026 (I.V.A. Incluido)

Bocados fríos

- Virutas de jamón "Selecta" con surtido de panes, frutos secos y tomate rayado.
- Mejillones con espuma de lima y mango.
- Cuchara de mousse de paté con puré de manzana.
- Rollito de cangrejo y salmón ahumado.
- Mini tosta de pastel de centollo.
- Bombón de Cebreiro con mermelada de pimientos.
- Pirulí de cecina y paté.

Islas

- Mesa de quesos.
- Pulpeiro.
- Zamburiñas y navajas a la plancha.

Bocados calientes

- Empanada de centeno con grelos, lomo y queso.
- Mini bol de arroz cremoso de chipirones.
- Pan pizza de lacón y pimientos asados con queso ahumado.
- Croquetas de setas.
- Mini tosta de solomillo "Selecta" con cebolla caramelizada y queso Brie.
- Tempura de gambas y calabacín.

Bocados dulces

- Mini tarta de cerveza negra y chocolate belga.
- Cañitas fritas rellenas de crema pastelera.
- Sorbete de mojito caribeño.
- Mini panacotta de fruta de la pasión y mango.

Bebidas

- Aguas, refrescos, vermouths y cervezas / Vino blanco D.O. Ribeiro "Nairoa" / Vino tinto D.O. Ribeiro "Terralonga" / Cava.



Menú Miño

119,55€ pers.

Suplemento barra libre (3 horas): 18€ pers.

Tarifas válidas durante el año 2026 (I.V.A. Incluido)

Aperitivo (máx. 1,5 horas)

- Bar
- Virutas de jamón "Selecta" con surtido de panes, frutos secos y tomate rayado.
- Mejillones con espuma de lima y mango.
- Cuchara de mousse de paté con puré de manzana.
- Rollito de cangrejo y salmón ahumado.
- Mini tоста de pastel de centollo.
- Bombón de Cebreiro con mermelada de pimientos.
- Tempura de gambas y calabacín.
- Croquetas de setas.
- Empanada de chipirones en su tinta.
- Mini tоста de solomillo "Selecta" con cebolla caramelizada y queso Brie.

Menú

- Langostinos al vapor con tres salsas.
- Vieiras a la gallega.
- Lubina a la donostiarra.
- Sorbete de mandarina al Martini blanco.
- Carrillera de ternera con salsa de Oporto.
- Tarta nupcial con helado.
- Aguas, cervezas y refrescos.
- Vino blanco D.O. Ribeiro "Nairoa" / Vino tinto D.O. Ribeiro "Terra longa" / Cava, cafés y licores.



Menú Ribeiro

152,55€ pers.

Suplemento barra libre (3 horas): 18€ pers.

Tarifas válidas durante el año 2026 (I.V.A. Incluido)



Aperitivo (máx. 1,5 horas)

- o Bar
- o Virutas de jamón "Selecta" con surtido de panes, frutos secos y tomate rayado.
- o Mejillones con espuma de lima y mango.
- o Cuchara de mousse de paté con puré de manzana.
- o Rollito de cangrejo y salmón ahumado.
- o Mini tosta de pastel de centollo.
- o Bombón de Cebreiro con mermelada de pimientos.
- o Tempura de gambas y calabacín.
- o Croquetas de setas.
- o Empanada de chipirones en su tinta.
- o Mini tosta de solomillo "Selecta" con cebolla caramelizada y queso Brie.

Islas

- o Pulpeiro.
- o Mesa de quesos.

Menú

- o Ensalada de bogavante con emulsión de agua de Valencia.
- o Sorbete de limón.
- o Cordero lechal con patata panadera.
- o Tarta Red Velvet con helado artesano de crema de orujo.
- o Aguas, cervezas y refrescos.
- o Vino blanco D.O. Ribeiro "O Cotarelo" / Vino tinto D.O. Ribeiro "Carpazal" / Cava, cafés y licores.

Menú Treixadura

171,05€ pers.

Suplemento barra libre (3 horas): 18€ pers.
Tarifas válidas durante el año 2026 (I.V.A. Incluido)



Aperitivo

- o Bar
- o Virutas de jamón "Selecta" con surtido de panes, frutos secos y tomate rayado.
- o Mejillones con espuma de lima y mango.
- o Cuchara de mousse de paté con puré de manzana.
- o Rollito de cangrejo y salmón ahumado.
- o Mini tоста de pastel de centollo.
- o Bombón de Cebreiro con mermelada de pimientos.
- o Tempura de gambas y calabacín.
- o Croquetas de setas.
- o Empanada de chipirones en su tinta.
- o Mini tоста de solomillo "Selecta" con cebolla caramelizada y queso Brie.

Islas

- o Pulpeiro.
- o Mesa de quesos.

Menú

- o Fuente oceánica I (cigalas, langostinos, nécoras, buey de mar, percebes).
- o Sorbete de mojito caribeño.
- o Delicias de solomillo ibérico con dátiles y bacón.
- o Vulcano de chocolate con helado de mandarina.
- o Aguas, cervezas y refrescos.
- o Vino blanco D.O. Ribeiro "Val de Nairoa" / Vino tinto D.O. Ribeiro "Canción de Elisa" / Cava, cafés y licores.

Servicios complementarios

Menú Infantil

Almuerzo

- Picolinos de jamón y queso.
- Bol de patatas fritas con ketchup.
- Hamburguesa Caldaria (carne de ternera gallega + bacon + queso)
- Croquetas caseras de jamón.
- Helado de chocolate (cono).
- Refrescos.

Merienda

- Sandwiches.
- Snacks.
- Refrescos.

35€ niño

25€ niño (sin merienda).

Mesa reboda

- Chuches.
- Snacks.
- Empanada.
- Dados de brownie.
- Tarta de queso.
- Mini sandwiches surtidos.
- Bombones.
- Bica.
- Fuente de chocolates con frutas.
- Donuts surtidos.
- Pulguitas de embutido.
- Tortilla de patatas.

400€ Para 40 pers.

Menús Especiales

Disponemos de menús especiales para personas con alergias o intolerancias alimentarias.

Ceremonia

En capilla o jardín.

(incluido montaje, sonido y decoración floral).

600€

Habitaciones para invitados

(alojamiento + desayuno + piscinas de agua minero medicinal -solo para los alojados en el Balneario de Laias-).

◦ Habitación doble

100€

Promociones

Degustación Gratuita para 2 personas.

Para eventos con 50 personas como mínimo.

Dj. gratis + candy table con fuente de chocolate y frutas.

Con una facturación en menús de 12.000€ como mínimo.

Promociones no acumulables.

Tarifas válidas durante el año 2026 (I.V.A. Incluido)





Para completar tu experiencia

Nada mejor para completar tu experiencia que disfrutar de los servicios de bienestar de nuestros balnearios, así como de la relajación y el descanso que te ofrecen nuestros hoteles, una buena opción para hacer que tus invitados participen de una manera diferente en un evento personalizado que les resultará inolvidable.

PROMOCIÓN ESPECIAL EN LAIAS

Las parejas que contraten su evento en Laias podrán disfrutar de una postboda con viaje por el río Miño en el Ecobarco del Ribeiro para realizar un reportaje fotográfico.

(Disfrutable desde el 01 de junio al 30 de septiembre).



Comienza a vivirla

Nada mejor para comenzar a vivir tu experiencia que conocer los espacios donde vas a celebrar ese día tan especial. Estamos a tu entera disposición para mostrártelos y concretar todos aquellos detalles que harán de tu boda una celebración inolvidable.

TELÉFONO: 988 280 409
MAIL: eventos@caldaria.es