

Monasterio de la Vid

Boutique Resort
for weddings

2021-2022



Bienvenidos



Un poco de historia

El Monasterio de Santa María de La Vid se remonta al siglo XII en la que la comunidad premonstratense recibe el apoyo de reyes para edificar el monasterio.

Durante varios siglos fue ampliándose su estructura y en los siglos XVII y XVIII se completa hasta adquirir las proporciones que hoy conserva. En esos doscientos años se construyeron nuevos claustros, tres cuerpos de la Iglesia, el coro, el refectorio y, finalmente, en 1798, la impresionante biblioteca. Treinta y siete años después las leyes desamortizadoras de 1835 ponían punto final a la presencia premonstratense con lo que terminaban bruscamente setecientos años de fecunda historia.

En la segunda mitad del siglo XIX el monasterio es adquirido por la Orden de San Agustín, destinándola a casa de estudio y formación de sus religiosos. Es en 1926 cuando la Provincia Agustiniense de España se hace cargo por completo de la gestión de esta maravillosa obra de arte. En la actualidad la antigua abadía, que continúa desarrollando una intensa labor cultural desde la Biblioteca, el Archivo y el Museo, se ha convertido en un centro de espiritualidad en el silencio, la paz y la convivencia con la Comunidad Agustiniense.

Cuenta de diferentes espacios perfectamente conservados:

La Biblioteca. Fue la última gran obra arquitectónica de la Comunidad Premonstratense. La sala principal de la biblioteca cuenta con unos 25.000 ejemplares, pero con el resto de salas, el Monasterio dispone de más de 130.000 ejemplares.

El Claustro. Comenzó a construirse en 1517 ocupando el espacio del anterior claustro románico. De planta cuadrangular presenta dos pisos con siete tramos en cada panda. El bajo conserva gran parte de la estructura efectuada durante el siglo XVI. Las pandas están cubiertas con bóvedas estrelladas muy planas de amplias claves cuyos nervios descansan en cabezas de serafines. El segundo piso se levantó de nueva planta en la segunda mitad del siglo XVIII sustituyendo al construido en el siglo XVI. En el claustro bajo, se conserva la fachada de la primitiva Sala Capitular realizada en la segunda mitad del siglo XII.

El Refectorio. Construido a mediados del siglo XVIII en el espacio que ocupaban la cocina y el comedor medieval, es una gran sala rectangular que consta de cinco tramos cubiertos con bóvedas de arista articuladas a través de arcos de medio punto y claves ornamentadas con símbolos propios del monasterio y sus abades. Está presidido por un gran lienzo en el que se representa la Santa Cena, obra de la escuela romana del siglo XVIII.

La Espadaña. En su género, es una de las obras fundamentales del barroco castellano. Construida en el primer tercio del siglo XVIII sustituye a la anterior portada gótica. La parte inferior, presidida por una imagen de Santa María de la Vid, se desarrolla bajo un arco triunfal de medio punto flanqueado por pilastras corintias, en cuyo interior se disponen, a modo de retablo, dos cuerpos sustentados por columnas.



La Iglesia

Comenzó a construirse en 1522 y fue costeadada a partes iguales por el cardenal Mendoza y por su hermano el conde de Miranda. Conserva la bellísima imagen gótica de Santa María de La Vid, esculpida a finales de siglo XIII y que preside la capilla mayor desde un espléndido retablo renacentista, ornado con pinturas napolitanas firmadas entre 1590 y 1592. De la misma época son las rejas que dividen la iglesia.

Avanzado el siglo XVII se realizaron los retablos laterales, los púlpitos y las esculturas situadas en las trompas de la cúpula. Ya en el siglo XVIII se culmina la iglesia con la construcción, entre 1723 y 1737, de los últimos tres cuerpos, el coro alto y la espadaña, en donde intervinieron varios arquitectos.

En el fondo de la iglesia está situado el Coro. La sillería coral fue realizada en 1665, es una obra de nogal concebida en dos pisos con 58 siales separados por columnas salomónicas. Las misericordias tienen motivos florales, zoológicos y elementos de la heráldica propia del monasterio. La silla del abad y la del piso inferior destacan sobre el resto del conjunto. En el sitial inferior, dentro de un marco acodillado, se encuentra un relieve representando la imposición del escapulario a San Norberto. En el respaldo abacial se situó una hornacina, flanqueada por tres pares de columnas salomónicas, que alberga una talla de San Norberto transformada en San Agustín desde 1865.

Es el lugar perfecto para celebrar la ceremonia religiosa con encanto e historia.



Hospedería

La Hospedería Monasterio de La Vid tiene 34 habitaciones totalmente reformadas y equipadas con el confort y servicios necesarios para el descanso.

Son habitaciones espaciosas todas con luz natural y vista, bien a parte interior del Monasterio, bien a un paisaje típico de la Ribera del Duero.

El acceso a las habitaciones es mediante llave de proximidad personalizada. Para una estancia confortable, las habitaciones están dotadas minibar, TV, conexión USB, mesa escritorio, maletero, silla o sillón y banqueta a los pies de la cama. Disponen de armarios amplios con perchas; en su interior está la caja fuerte, que es de uso libre para los clientes y una manta y almohada adicionales.

Cuenta con todos los servicios para disfrutar de una agradable estancia:

- Restaurante y Cafetería
- Recepción
- Parking adaptado a minusválidos
- Acceso para autobuses
- Custodia de equipajes
- Información turística
- Salas de reuniones
- Wifi en zonas comunes y habitaciones
- Ascensor
- Servicio de salida retrasada (sujeto a disponibilidad)
- Minibar dentro de las habitaciones
- Servicio de limpieza diario

Para más información sobre las habitaciones, las tarifas y reservas, visite la página web:
<https://hospederiamonasteriodelavid.es>



Nuestra cocina

Nuestra cocina, elaborada en exclusiva por los profesionales de **Vatelia Catering**, se adapta a todo tipo de celebraciones permitiendo personalizar al máximo cada uno de ellos.

La gastronomía y el servicio son los pilares fundamentales del Monasterio de la Vid.

Contamos con un equipo de cualificados profesionales en el mundo del Catering especializados en convertir sus eventos y celebraciones en una experiencia única.

✓ **Menú corto:**

- Aperitivo de Bienvenida (1 hora y media de duración)
- Entrada
- Sorbete de Mojito
- Plato Principal
- Postre
- Bodega (vino tinto, vino blanco, cava, cervezas, refrescos, zumos y aguas)
- 4 horas máximo de barra libre
- Recena
- Mesa de Chuches durante la Barra Libre

✓ **Menú largo:**

- Aperitivo de Bienvenida (1 hora y media de duración)
- Entrada
- Pescado
- Sorbete de Mojito
- Carne
- Postre
- Bodega (vino tinto, vino blanco, cava, cervezas, refrescos, zumos y aguas)
- 4 horas máximo de barra libre
- Recena
- Mesa de Chuches durante la Barra Libre

✓ **Menú infantil:**

- Mini sandwich de jamón y queso
- Croquetitas de jamón
- Mini-hamburguesita
- Mini-pizza
- Escalope de pollo con patatas fritas o Medallón de solomillo loncheado con patatas fritas
- Postre: Tarta de chocolate

- Refrescos, zumos y aguas

Para niños más pequeños y según criterio de los novios y Vatelia, se servirá medio menú.



Aperitivo de bienvenida

Fríos:

Jamón ibérico de bellota (córner con cortador incluido a partir de 100 adultos)

Bocadito de lomo con pan tomate

Humus con ventresca de bonito

Bombón de foie con chocolate y polvo de wasabi

Mini-crepes de pularda al mole con uvas

Tataki de buey con sésamo

Chupito de gazpacho verde

Salmón marinado con mango

Pastelito de boletus con crema de trufa

Rueda de rocas de Grana Padano (Córner especial de quesos)

Calientes:

Saquitos de sepia con salsa adridulce de maracuyá

Ñoquis de setas

Bocaditos de merluza al cilantro

Albondiguillas de cordero con especias

Croquetitas de jamón ibérico

Tosta de morcilla de Burgos

Bodega (vino tinto, vino blanco, vino espumoso, cervezas, refrescos, zumos y aguas)

Incluye córner con cervezas (botellines Mahou)



Entrada

A elegir una:

Gazpacho de centolla (fría)

Gazpacho de fresón con sorbete de aceite y tomate (fría)

Vichyssoise de aguacate y gambas (fría)

Crema de calabaza con jamón ibérico (caliente)

Sopa de tomates verdes, timbal de queso de cabra y compota de higos (caliente)

Sopa ligera de hongos con jamón y dado de carrillera glaseada (caliente)

Crema de bogavante con su carne y parmentier de patata (caliente)

Tartar de salmón con cremoso de mango y gelatina de verduras

Canelones de pasta fresca con verdura y gambas (caliente)

Ensalada de perdiz escabechada (fría)

Ensalada de foie con judías verdes y tomate seco (fría o caliente) (+5 €)*

Hojaldre de txangurro con muselina de estragón (caliente) (+5 €)*

Filetes de lubina macerados con tartar de tomates, rúcula y burrata (frío) (+5 €)*

Ensalada de gambones con sorbete de pimiento rojo (fría) (+10 €)*

Colas de cigalas con tartar de tomate (fría) (+15 €)*

Ensalada de bogavante (fría o caliente) (+15 €)*

(*) Platos con suplemento por adulto



Principal**

PESCADOS:***

Lomo de bacalao con pisto de berenjena y rúcula frita

Suprema de corvina con chimichurri de ajonjolí y juliana de verduras

Suprema de merluza con erizo de mar

Lubina con flan de centollo (+5 €)*

Suprema de merluza con almejas en salsa verde (+5 €)*

Rape con hongos (+5 €)*

Rodaballo asado con revolcon de patata y zanahoria (+5 €)*

CARNES:***

Lechazo asado en horno de leña

Muslo de pintada deshuesado relleno de foie y setas

Confit de pato a las uvas con manzanas salteadas

Carrilleras de ternera al vino tinto y compota de manzana

Toro de lidia desmigado en hojaldre

Solomillo Sierra de Gredos con verduras y pastel de patatas (+3 €)*

Solomillo Sierra de Gredos con foie, verduras y timbal de tubérculos (+7 €)*

Paletilla de lechal deshuesada, lacada al romero y caviar de berenjenas (+5 €)*

Pechuga de pichón de Vendée fileteada con compota de calabaza y ciruelas (+5 €)*

Milhojas de verduras con crema de queso y mejorana (vegetarianos)

(*) Platos con suplemento por adulto

(**) A elegir un plato principal para todos los invitados por igual (pescado o carne para el menú corto)

(***) A elegir un pescado y una carne para el menú largo



Postres

A elegir uno:

Tatín de manzana

Coulán de chocolate con corazón de higos y helado de leche de almendras

Copa de yogurt griego con bizcocho, compota de calabaza y helado de violetas

Copa de chocolate blanco con frutos rojos y strudel de pistacho

Tarta de dulce de leche y brownie

Cremosa tarta de queso

Tarta suspiro de chocolate

Tarta árabe de manzana

Tarta crujiente de pistacho

Café, delicias y licores después del postre.

Tarta nupcial diseñada por Steffana Guzmán (Bake Off)

350€ + IVA (interesados solicitar dossier)

Bodega incluida:

Vino tinto: Crianza Rioja Azpilicueta

Vino blanco: Rueda Verdejo Viña Mocen

Vino espumoso: Brut Nature AÑ

Cervezas, refrescos, zumos, aguas

Barra libre incluida:

Whisky: Johnnie Walker, Ballantines, White Label

Ginebras: Tanqueray, Beefeater

Rones: Brugal, Barceló

Vodkas: Absolut, Smirnoff

Para córnens de Gin-Premium y barras de coctelería solicitar presupuesto.

Recena incluida:

Bocanines de ibéricos, mini hamburguesas de ternera y pizzetas

Mesa de Chuches de regalo



Celebra tu boda en el

Monasterio de la Vid

Condiciones

✓ **Mínimo de adultos para la celebración de una boda:**

- Bodas en sábado (del 1 de junio al 31 de octubre) - mínimo 150 adultos.
- Bodas en sábado (del 1 de noviembre al 31 mayo) - mínimo 75 adultos.
- Bodas en viernes y domingo de todo el año - mínimo 75 adultos.

De no llegar a esta cifra, se tendrá que abonar la diferencia hasta completarla.

El precio del menú incluye:

- Uso del espacio en exclusividad
- Menú seleccionado
- Servicio de camareros (1 por mesa de 10 comensales)
- Maitres y Director de servicio
- Mobiliario de mesas y sillas
- Menaje completo (vajilla, cristalería, cubertería)
- Más de 40 opciones de mantelerías en rasos de seda, tafetán, hilo, algodón
- Menú impreso (1 por comensal)
- Centro de flor de mesa
- Barras retroiluminadas para la barra libre
- Prueba de menú gratuita para 6 personas
- Asesoramiento, gestión de todas las necesidades de contrataciones extra y recomendación de proveedores

✓ **Reserva de fecha y forma de pago de menús:**

Para confirmar la reserva es necesario realizar un primer pago de 3.000€ + 10% IVA junto con la firma de un contrato de Vateria Catering. El segundo pago correspondiente al 70% del total de los menús se realizará 15 días antes de la boda. El pago final se realizará el lunes posterior a la boda.

Todos los servicios y contrataciones de comida y bebida se harán a través de Vateria Catering. Por cuestiones de sanidad y seguros de responsabilidad, ningún proveedor externo puede realizar un servicio en Los Claustros de Ayllón (tartas, barras de cocktails, food trucks, etc.).

Para personalización de menús, menú tipo cocktail con mesas temáticas, opciones de cóners temáticos, barras de mojitos, cocktails especiales, gin-tonics, tartas, food trucks, etc; ponerse en contacto con Vateria Catering para solicitar presupuesto.

No se hará ningún descuento por ninguna aportación de los novios (jamón, vino, flores u otros productos).

El precio del alquiler del Monasterio está incluido en el precio de los menús.

Su uso es en exclusividad, por lo que NO hay dos eventos el mismo día.

El precio no incluye habitaciones de hotel, fotógrafo/vídeo, discoteca, servicio de aparcacoches u otros. Consulte con nosotros el contacto de proveedores y tarifas de estos servicios adicionales.

Límite de horarios:

Evento a mediodía: el límite es hasta las 00:00 a.m. siempre que el fin de la barra libre y música no hayan sucedido antes.

Evento de noche: de lunes a viernes y domingos el límite de hora es de las 4:00 a.m. siempre que el fin de la barra libre y música no hayan sucedido antes.

Sábados: el límite es hasta las 5:00 a. m. siempre que el fin de la barra libre y música no hayan sucedido antes.

La reserva no se devuelve por cancelación del evento, se puede cambiar la fecha según disponibilidad.

Contacto

¡Ven a conocernos!

Estaremos encantados de poder ayudarte y formar parte de tu boda.

Prepararemos una visita privada para resolver tus dudas, compartir ideas, y aconsejarte en todo lo que necesites.

Calle Camino Real 3,
09471 La Vid, Burgos, España

Visita con cita previa, información y disponibilidad de fechas para celebración de eventos:

Jessica de Abásolo
jessica@vateliacatering.com
Móvil: 670 369 663
Teléfono: 91 781 65 65
www.vateliacatering.com

