

CORONA DE CASTILLA
by CORONA HOTELS

EVENTOS 2026

CÓCTELES Y MENÚS ESPECIALES

Celebraciones • Eventos Sociales • Corporativos

CORONA HOTELS

EVENTOS
CORONA DE CASTILLA

UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA CELEBRACIONES, EMPRESA Y ENCUENTROS SOCIALES

En el corazón de Burgos, Hotel Corona de Castilla ofrece un entorno versátil para celebrar momentos especiales, organizar encuentros corporativos y disfrutar de una propuesta gastronómica cuidada y en compañía.

Este dossier reúne nuestras propuestas de cócteles, menús especiales, coffee breaks y servicios complementarios, pensados para adaptarse a diferentes formatos de eventos: celebraciones familiares, comidas y cenas de empresa, reuniones profesionales, eventos sociales y encuentros privados.

Nuestro equipo acompaña cada servicio con una atención cercana y una organización cuidada, para que cada detalle contribuya a crear una experiencia cómoda, fluida y memorable

Gracias por confiar en nosotros.
Será un placer atenderles.



CORONA DE CASTILLA
by CORONA HOTELS

CÓCTELES

PROPUESTAS VERSÁTILES PARA BRINDAR, COMPARTIR Y DISFRUTAR DE UNA EXPERIENCIA MÁS DINÁMICA.

Selecciones pensadas para recepciones, aperitivos, celebraciones sociales y encuentros corporativos, con una cuidada combinación de bocados fríos y calientes



CÓCTEL ESENCIAL

Una propuesta equilibrada para recepciones y aperitivos.

APERITIVOS FRíOS

Vasitos de ajo arriero con langostinos

Chorizo ibérico

Jamón ibérico

Lomo ibérico

Rollitos de cecina con membrillo

Piruleta de queso

Tartaletas de ensaladilla rusa

Rollitos de salmón ahumado

Mini croissants rellenos de paté

APERITIVOS CALIENTES

Chipirones a la romana

Crujiente de bacalao con alioli

Gambas Orly

Hojaldritos variados

DULCE

Pastelitos surtidos

BODEGA

Vino tinto y cerveza

Refrescos y agua

CONDICIONES DE RESERVA

IVA 10% incluido. Bebidas Incluidas por persona: Vino Tinto (1/4 botella), 1 cerveza, 1 refresco y agua KMZero. Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente. El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

35 €
por persona IVA Incl.

CÓCTEL SELECCIÓN

Una selección más completa para encuentros sociales y corporativos.

APERITIVOS FRíOS

Canapé de salmón ahumado

Canapé de paté

Canapé de langostinos

Croissant relleno de jamón serrano

Brocheta de queso manchego

APERITIVOS CALIENTES

Flor de alcachofa gratinada con jamón

Tortilla española

Croquetas de jamón

Morcilla de Burgos

Chorizo a la sidra

Pavías de bacalao

Hojaldritos variados

DULCE

Pastelitos surtidos

BODEGA

Vino tinto y cervezas

Refrescos y agua

CONDICIONES DE RESERVA

IVA 10% incluido. Bebidas incluidas por persona: 1/4 botella de vino tinto, 1 cerveza, 1 refresco y agua KmZero. Cualquier otra consumición solicitada se facturará adicionalmente. El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

42 €
por persona IVA Incl.

CÓCTEL PREMIUM

Bocados especiales y copa de cava para una experiencia más elevada.

APERITIVOS FRíOS

Salmorejo con crujiente de jamón

Cucurucho de perdiz en escabeche

Chupa Chups de queso con membrillo

Bombón de foie

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de buey

Pan bao de carrillera

Chistorra con pasta kataifi

Parmentier de pulpo

Tartaleta de morcilla y manzana

Langostino panko

DULCE

Lemon pie

BODEGA

Vino tinto crianza

Cerveza y Refrescos

Agua KmZero

Copa de cava

CONDICIONES DE RESERVA

IVA 10% incluido. Bebidas incluidas por persona: 1/4 botella de vino tinto, 1 cerveza, 1 refresco, copa de cava y agua KmZero. Cualquier otra consumición solicitada se facturará adicionalmente. El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

54 €
por persona IVA Incl.

CORONA DE CASTILLA
by CORONA HOTELS

MENÚS

UNA COLECCIÓN GASTRONÓMICA CON IDENTIDAD PROPIA

Propuestas pensadas para acompañar celebraciones, comidas de empresa y encuentros sociales, con una mirada especial a los sabores que mejor representan nuestra tierra.



MENÚ ESPOLÓN 45 €

ENTRANTES

Berenjena rellena de carne y verdura

Piquillo de Morcilla

POSTRE

Tarta de tiramisú con helado

PLATO PRINCIPAL *(a elegir)*

Delicias de Salmón en salsa de almendras

Codillo braseado con patata panadera

MENÚ CATEDRAL 47 €

ENTRANTES

Volován de cremoso de morcilla

Flor de alcachofa gratinada

Rollito de sepia en su tinta

Pimiento de piquillo relleno de bacalao

Tigre

POSTRE

Lemon pie

PLATO PRINCIPAL *(a elegir)*

Carrillera de cerdo en su jugo con gratén de patata

Bacalao al horno con muselina de azafrán y panadera

MENÚ CARTUJA 57 €

CAPRICHOS DEL CORONA

Langostinos
Espárragos blancos
Pastel de merluza
Salmón ahumado
Pimientos de piquillo rellenos de carne
Croquetas de chipirón
Tartaletas de morcilla y manzana
Brocheta de ibérico

PLATO PRINCIPAL *(a elegir)*

Costilla de ternera angus con salsa de miel, mostaza y gratén de patata

Dorada al horno con patata panadera

POSTRE

Coulant de chocolate con helado

Bebidas Incluidas: Vino Tinto Crianza (1 bot. x 4 pers.), Vino Blanco Rueda (1 bot. x 6 pers.), agua, café y chupito. Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente. El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

MENÚ ARLANZÓN 65 €

ENTRANTES

Rueda de ibéricos

Croquetas de buey

Brocheta de chipirón

Langostino con panko

POSTRE

Tarta de queso con helado en su tulipa

PLATO PRINCIPAL *(a elegir)*

Jarrete de toro confitado
con patata panadera

Taco de rodaballo al horno con cebolla
caramelizada y verduritas

PEQUEÑOS CASTELLANOS 35 €

Chorizo y morcilla

Nuggets de pollo

Croquetas de jamón

Calamares a la romana

Empanadillas de carne

Hamburguesa al plato con patatas fritas

Helado

Agua y Refresco

Bebidas Incluidas: Vino Tinto Crianza (1 bot. x 4 pers.), Vino Blanco Rueda (1 bot. x 6 pers.), agua, café y chupito. Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente. El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

COFFEE BREAKS

SERVICIO DE BEBIDAS

Café, infusiones y leche

Zumo de naranja natural

Aguas KmZero

10 €

COFFEE DULCE

Café, infusiones y leche

Zumo de naranja natural

Aguas KmZero

Bollería variada

14 €

COFFEE SALADO

Café, infusiones y leche

Zumo de naranja natural

Bocaditos de jamón

Aguas KmZero

14 €

COFFEE COMPLETO

Café, infusiones y leche

Zumo de naranja natural

Aguas KmZero

Bocaditos de jamón

Bollería variada

18 €

IVA incluido, Precios netos por persona. Servicio de coffee sujeto a alquiler de salón.
El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

CORONA DE CASTILLA
by CORONA HOTELS



DISCOTECA Y BARRA

EL CIERRE PERFECTO PARA UNA CELEBRACIÓN INOLVIDABLE

CORONA DE CASTILLA
by CORONA HOTELS

DISCOTECA Y BARRA

Ponemos a su disposición nuestro espacio de discoteca y barra para prolongar la celebración en un ambiente cuidado

APERTURA 2 HORAS DJ incluido	100 €
AMPLIACIÓN máximo 02 horas**	50 € / Hora
COMBINADO	8 € *
REFRESCO O CERVEZA	3 €*

*También se puede contratar sistema de tickets.

**Duración máximo de la discoteca 04 horas.

Si la discoteca es compartida por varios eventos, el importe de apertura y uso se repartiría de forma proporcional entre todos los asistentes.

Es necesario tener el contacto de una persona, con todos sus datos (incluyendo DNI y teléfono) responsable de la reserva del evento.

Estas condiciones se aplican, como servicio adicional a clientes que han contratado previamente el restaurante del hotel.


Que el fin
del mundo
nos pille
bailando







CORONA DE CASTILLA
by CORONA HOTELS

INFORMACION Y RESERVAS

947 26 21 42
comercial@hotelcoronadecastilla.com