HOTEL MONTE IGUELDO

★ ★ ★ ★

PURO DONOSTI

BODAS AÑO 2024

NUESTRAS BODAS

ÚNICA Y EXCLUSIVA

Una boda es un día lleno de emociones vivas, de experiencias a flor de piel. Un acontecimiento único en la vida y sobre todo un momento que debe ser inolvidable.

En el Hotel Monte Igueldo ***solo celebramos una boda al día*** para ofrecer un servicio único de exclusividad, calidad y personalización.

HOTEL MONTE IGUELDO

PLANIFICACIÓN

ORGANIZACIÓN PERFECTA

Nuestra filosofía de compartir la ilusión de los novios nos motiva a planificar y organizar su boda hasta el más mínimo detalle.

Explíquenos el ***estilo de boda*** con el que siempre ha soñado. Con entusiasmo, profesionalidad y dedicación haremos que este día sea el más feliz de su vida y perdure en su memoria para siempre.

HOTEL MONTE IGUELDO ★★★★

ESPACIOS

DIFERENTES Y ESPECIALES PARA CADA MOMENTO

HOTEL MONTE IGUELDO ★★★★

Todos nuestros espacios para celebrar su boda cuentan con unas espectaculares vistas a la costa vasca y a la Bahía de La Concha.

Nuestro restaurante ***El Torreón*** ideal para un elegante banquete, tiene una capacidad para 220 comensales. Cuenta con salida directa a la gran ***terraza panorámica*** donde podrá disfrutar del cóctel de bienvenida con unas vistas maravillosas. Un recuerdo sin igual para sus invitados.

Además, la intimidad de nuestro ***salón Magallanes*** y ***salón Elcano*** para la celebración de su ceremonia de boda, nuestra sala de fiestas privada ***El Galeón*** que cuenta con su propia terraza, los centenarios ***Funicular y Parque de Atracciones,*** nuestro ***parking gratuito*** de gran tamaño... un conjunto de espacios que son el lugar perfecto para la celebración de su enlace.

AGENDA DEL DÍA DE LA BODA

RECOMENDAMOS QUE EN SU BODA SIGA ESTA AGENDA

BODA MEDIODÍA, CON BAILE HASTA LAS 20:00 PM:

14:00 Cóctel bienvenida.
15:00 Banquete.
18:00 Baile en Restaurante.
20:00 Fin música.

BODA MEDIODÍA, CON FIESTA POST BODA:

14:00 Cóctel bienvenida.
15:00 Banquete.
18:00 Baile en Salón Galeón.
24:00 Fin música.

BODA CENA:

20:00 Cóctel bienvenida.
21:00 Banquete.
24:00 Baile en Salón Galeón.
02:00 Fin música.

Al celebrar una boda por día, el Hotel Monte Igueldo se adapta a las necesidades de los novios respecto a los horarios del evento, respetando siempre las horas marcadas de fin del mismo.

HOTEL MONTE IGUELDO

MENÚS

PRODUCTO LOCAL

Nuestros menús de boda combinan con gran maestría una cocina creativa y fresca, inspirada en la cocina vasca, de ahora y de siempre.

Para nosotros, la ***elaboración del menú*** es un paso vital en la preparación de cada banquete, y por ello, los novios, junto con el chef, son quienes ultiman los detalles del menú. Pueden elegir entre nuestros ***menús especiales de boda***, o si lo prefieren, ***componer su propio menú.***

HOTEL MONTE IGUELDO

CÓCTEL

DURACIÓN DEL CÓCTEL: 45 MINUTOS.

Jamón ibérico cortado a cuchillo.

Cucharita de salpicón de marisco.

Tosta de foie caramelizada.

Sandwich de puerro crujiente.

Gazpacho tradicional.

Cucharita de tartar de atún.

Croqueta casera de jamón.

Bricks de morcilla y manzana.

Esferas de Idiazábal con ibérico.

Pastelitos de brandada de bacalao.

Mejillones rellenos.

OPCIONES

- **Cortador de jamón ibérico a cuchillo:**
  - Incluido para bodas de más de 100 personas.
  - Para bodas de menos de 100 personas. **375 € + 10 % IVA**

No está permitido poner música.

HOTEL MONTE IGUELDO

NUESTROS MENÚS

149 €/pax + 10 % IVA

Le ofrecemos 4 opciones de menú, que además, se pueden combinar.

MENU 1

Lingote de foie mi-cuit y piñones tostados acompañado de mermelada de naranjas y especias, crumble salado de cardamomo y tostas de pan de centeno.
Cremoso de hongos, teja de Idiazábal y aceite de trufa.
Rodaballo a la brasa con crema de guisantes y su pil-pil.
Solomillo de vaca con reducción de su jugo y verduritas salteadas.
Tarta nupcial acompañada de helado.

MENU 2

Láminas de vieira maceradas en cítricos sobre causa de patata limeña, emulsión de ajoblanco y albahaca.
Crepe de buey de mar al horno con crema de marisco.
Merluza del Cantábrico a la plancha con guiso de begi-haundi y gambón camisa crujiente de gamba.
Solomillo de vaca con reducción de su jugo y verduritas salteadas.
Tarta nupcial acompañada de helado.

MENU 3

Tartar de gambón y mango, cremoso de aguacate y pimiento lágrima.
Ravioli de arroz relleno de pato trufado, salsa vigarrada y piñones tostados.
Lubina en su esencia sobre salsa de almejas y tirabeques salteados.
Solomillo de vaca con reducción de su jugo y verduritas salteadas.
Tarta nupcial acompañada de helado.

MENU 4

Ensalada de bogavante con emulsión de su coral, verduras encurtidas y aire de tomate.
Rape a la parrilla, panaderas y su refrito.
Solomillo de vaca con reducción de su jugo y verduritas salteadas.
Tarta nupcial acompañada de helado.

BEBIDAS

INCLUIDAS EN CÓCTEL Y BANQUETE:

Vino blanco Montepedroso, D.O. Rueda.

Vino tinto crianza Conde de Valdemar, D.O. Rioja Alavesa.

Cava brut reserva At Roca, D.O. Clàssic Penedès.

Cerveza.

Refrescos.

Agua mineral.

Cafés e infusiones.

INCLUIDAS EN LA COPA DE SOBREMESA:

Baileys.

Orujos.

Patxaran.

Whisky.

Licor melocotón o manzana.

OPCIONES

- **Champagne francés:**

Moët Chandon, suplemento por persona **17 € + 10 % IVA**

Mumm, suplemento por persona **15 € + 10 % IVA**

MENÚ INFANTIL

43 €/pax + 10 % IVA

ENTREMESES

Fritos variados con jamón ibérico.

Ensalada de brotes y tomatito cherry.

PRINCIPAL

Pequeño solomillo con patatas fritas.

POSTRE

Tarta nupcial acompañada de helado.

BEBIDAS

Agua mineral.

Refrescos.

MENÚS ESPECIALES

Para las personas necesitadas de una **dieta especial** (diabéticos, celíacos, alérgicos, ciñéndonos a la Unión Europea), disponemos de panes y postres especiales, al igual que elaboramos **menús específicos** de acuerdo a sus necesidades.

DJ BURUNDA

El DJ que ameniza los eventos en el Hotel es DJ BURUNDA. También se encarga de la música de entrada de los novios al comedor, la canción de salida de la tarta y regalos, además de cualquier otra petición especial que tengan.

DJ BURUNDA contactará con los novios 1 mes antes de la boda para organizar la música. La tarifa es de:

- **Boda de día, hasta las 20:00 h 495 € + 21 % IVA.**
- **Boda de día, hasta las 24:00 h 795 € + 21 % IVA.**
- **Boda de noche, hasta las 2:00 h 495 € + 21 % IVA.**

El pago se hace directamente con DJ BURUNDA.
Persona de contacto: IVAN 650 471 787 - JON 619 600 528

BAILE 490 € + 10 % IVA

Alquiler Salón El Galeón de 200 m² para el baile.

Cuenta con su propia terraza privada.

Incluye Candy bar.

BARRA LIBRE

El Hotel factura por copas servidas.

- Combinado 8 €, IVA INCLUIDO
- Cerveza / Refresco 4 €, IVA INCLUIDO

Esta forma de facturación es mucho más real y económica para los novios que la opción de marcar un precio persona / hora.

RECENA 15,50 €/pax + 10 % IVA

SE SIRVE A LAS 22:00.

¡Rica y sencilla! Compuesta por mini pulguitas de:

Croque Monsieur.

Mini hamburguesa con queso.

Croissant vegetal.

Tosta de tortilla de patatas.

Pan bao relleno de solomillo.

Tarta nupcial.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN para un mínimo de 80 personas.

• **Depósito:** Para confirmar una reserva, se solicita un depósito de 1.000 € como garantía de la misma.La fecha no queda confirmada hasta efectuar dicho depósito. En caso de anulación este depósito no se devuelve.

• **Facturación y pago:** El número de personas a facturar será confirmado con una semana de antelación a la fecha del banquete y reconfirmado dos días antes del mismo; o bien, se facturarán los cubiertos realmente servidos, si éstos han sido más de los previamente comunicados (variación de una o dos personas).
El pago se realiza una semana antes del evento (en la confirmación del número de invitados) mediante transferencia bancaria. Cualquier saldo pendiente se abonará a la salida de los novios del Hotel.

• **Prueba de menú:** Para bodas de más de 100 personas la prueba es gratuita para los novios; se programa 3 meses antes de la boda. En la prueba se acepta un máximo de 6 comensales (novios incluidos). A las 4 personas restantes se les facturará el 50% del precio del cubierto, a incluir en la factura de la boda.

• **Precios de los menús:** Los precios indicados son para el año en curso; estos precios se verán incrementados con el IPC anual de cara al próximo año.

• **Distribución del comedor:** Las mesas estarán compuestas entre 8 y 10 personas, siendo todas ellas redondas.

• **Alquiler:** Siendo menos de 80 personas el restaurante tendrá un coste de alquiler de 1.500 € + 10% IVA.

• **Baile, derechos de autor:** En caso de baile, los derechos de autor de la música corren a cargo de los novios.

• **Salón privado:** El Hotel se reserva la asignación del salón, en función del número de invitados, garantizando siempre el salón privado.

• **Qué incluye el precio del menú:**
- Minutas personalizadas.
- Seating plan.
- Decoración floral.
- Figura de novios en la tarta.

• **Alojamiento:** Para bodas de más de 100 personas, la NOCHE DE BODAS los novios dispondrán de una habitación, obsequio del Hotel, así como el desayuno del día siguiente y detalles Vip en la habitación.
Igualmente ofrecemos precios especiales de alojamiento para los invitados al enlace, variando según temporada.

HOTEL
MONTE
IGUELDO
★ ★ ★ ★

CONTACTO

Teléfono: (+34) 943 210 211
Fax: (+34) 943 215 028
banquetes@monteigueldo.com

LOCALIZACIÓN

HOTEL MERCURE MONTE IGUELDO

Paseo de Igueldo s/n
20008 Donostia / San Sebastián
Guipúzcoa, España

MERCURE
HOTEL