

**PURO
DONOSTI**



BODAS 2022

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.



ESPACIOS

DIFERENTES Y ESPECIALES PARA CADA MOMENTO

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* 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...* 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.

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
★ ★ ★ ★



OBSEQUIOS Y VENTAJAS AL CELEBRAR SU BODA EN EL HOTEL MONTE IGUELDO

Para bodas de más de 100 personas.

- **Prueba de menú** para los novios.
- **Menús especiales:**
Vegetarianos, celíacos y dietas especiales.
Comuníquelo en la reserva.
- **Minutas** personalizadas.
- **Seating** (plano impreso de distribución en mesas).
- **Decoración** floral y centros de mesa personalizados.
- **Figurita** pareja de novios en la tarta.
- **Gestión personalizada** de cada pareja.
- **Parking gratuito** de gran tamaño.
- **Noche de bodas en Habitación Privilege** con nuestras mejores atenciones:
 - Late Check Out.
 - Botella de cava.
 - Bombones.
 - Flores.**Desayuno buffet** del día siguiente.
- **Paquetes de alojamiento** con precios especiales para invitados que deseen hospedarse en el hotel.
- **Posibilidad de celebrar su ceremonia civil** en nuestras instalaciones con un precio especial de alquiler del espacio.



CÓCTEL

DURACIÓN: 45 MINUTOS.

Jamón ibérico al corte.

Anchoa y escalibada.

Foie al corte con coulis de ciruela.

Hummus con carasatu.

Blinis de salmón con salsa tártara.

Croquetas de jamón.

Rissini con papada ahumada.

Papas arrugás con mojo.

Vol au vent con carbonara de setas.

Brocheta de langostinos con mahonesa de kimchi.

Corneto de brandada de bacalao.

OPCIONES

• Cortador de jamón ibérico a cuchillo:

- Incluido para bodas de más de 100 personas.
- Para bodas de menos de 100 personas.

350 € + 10 % IVA

NUESTROS MENÚS

135 €/pax + 10 % IVA

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

MENU 1

Lingote de foie mi-cuit con polvo de algas, acompañado de regañás.
Crepes de txangurro con crema de marisco.
Rodaballo a la brasa con crema de guisantes y su pil-pil.
Solomillo de vaca en su jugo con patata trincada y ensalada de brotes.
Tarta nupcial acompañada de helado.

MENU 2

Carpaccio de gambas a la fina crema de Idiazábal y membrillo.
Alcachofa confitada con cecina.
Verdinas con berberechos.
Solomillo de vaca en su jugo con patata trincada y ensalada de brotes.
Tarta nupcial acompañada de helado.

MENU 3

Ensalada de mostaza y queso de cabra con nuez pecán y pistachos.
Hojaldre relleno de ragout de hongos.
Merluza con crema de coliflor y ensalada de brotes.
Solomillo de vaca en su jugo con patata trincada y ensalada de brotes.
Tarta nupcial acompañada de helado.

MENU 4

Timbal de bogavante y fruta de temporada con aliño de cítricos.
Nuestra lubina en su esencia con puré de boniato y verduritas.
Solomillo de vaca en su jugo con patata trincada y ensalada de brotes.
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.

Gin tonic y combinados.

OPCIONES

• Champagne francés:

Moët Chandon, suplemento por persona **15 € + 10 % IVA**

Mumm, suplemento por persona **12 € + 10 % IVA**



MENÚ INFANTIL

40 €/pax + 10 % IVA

ENTREMESES

Fritos variados con jamón ibérico.

PRINCIPAL

Pequeño solomillo con patatas fritas.

POSTRE

Tarta nupcial acompañada de helado.

BEBIDAS

Agua mineral.

Refrescos.



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 450 € + 21 % IVA.
- Boda de día, hasta las 24:00 h 750 € + 21 % IVA.
- Boda de noche, hasta las 2:00 h 450 € + 21 % IVA.

El pago se hace directamente con DJ BURUNDA.

Persona de contacto: IVAN 650 471 787 - 943 42 46 04

BAILE

450 € + 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 **7,00 €, IVA INCLUIDO**
- Cerveza / Refresco **3,50 €, 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 €/pax, IVA INCLUIDO

SE SIRVE A LAS 22:00.

¡Rica y sencilla! Compuesta por mini pulguitas de:
Tortilla de patatas.

Vegetal.

Jamón ibérico

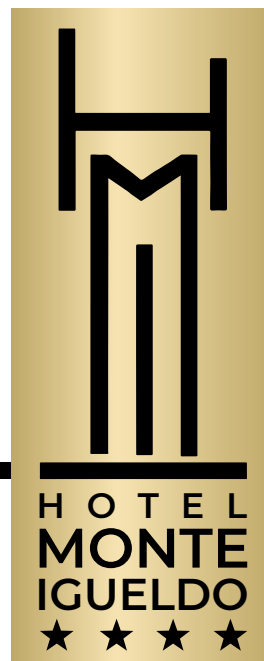
Atún con guindilla.

Mixto.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- **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. El Hotel admite un solo cambio de fecha.
- **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 2 días antes del evento (en la última confirmación del número de invitados) por transferencia. Cualquier saldo pendiente se abonará a la salida de los novios del Hotel mediante tarjeta de crédito.

- **Prueba de menú, para bodas de más de 100 personas:** La prueba de boda es gratuita para los novios, se programa 3 meses antes de la boda, definiendo antes los platos que se van a degustar ese día. En la prueba de boda se acepta un máximo de 6 personas (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 que se entregan los menús, estos precios pueden tener modificaciones cada año y están sujetos a posibles variaciones.
- **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.



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