

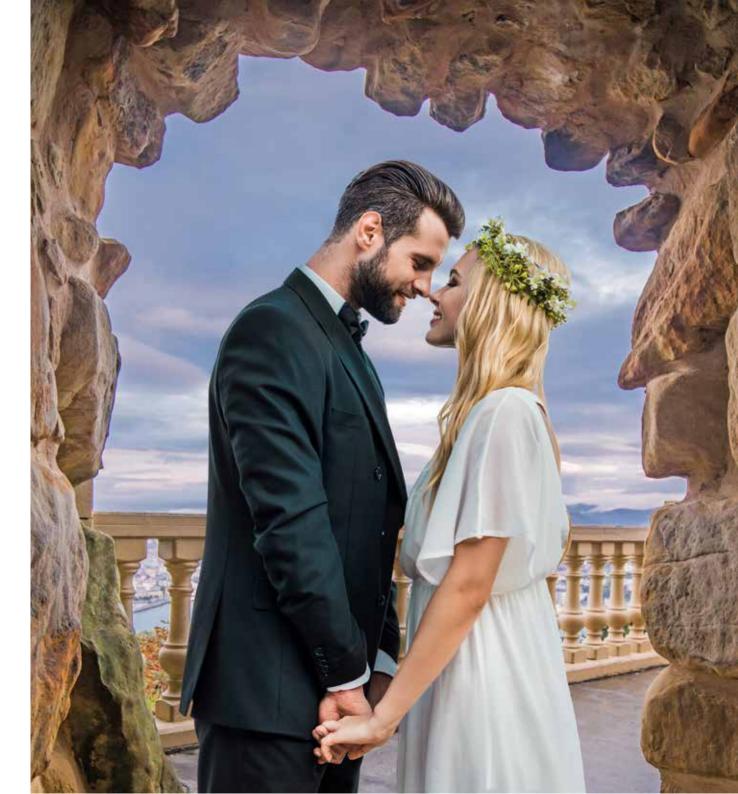
#### **NUESTRAS BODAS**

# **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.









**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 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.



#### **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.







# 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.



# **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.



## 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.

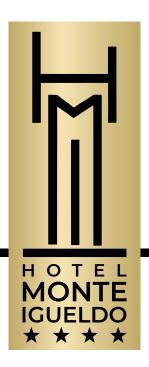
Pan bao relleno de solomillo.

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.



# **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