

PURE
DONOSTI



MARIAGES
ANNÉE 2024

NOS MARIAGES

UNIQUE ET EXCLUSIF

Un mariage est un jour
plein d'émotions vives, de
sentiments à la surface.

Un événement unique dans la
vie et surtout un moment qui
doit être inoubliable.

À l'hôtel Monte Igueldo, ***nous ne
célébrons qu'un seul mariage par
jour*** afin d'offrir un service unique
d'exclusivité, de qualité et de
personnalisation.

HOTEL
MONTE
IGUELDO
★ ★ ★ ★



PLANIFICATION
**ORGANISATION
PARFAITE**

Notre philosophie, qui consiste à partager l'enthousiasme des mariés, nous incite à planifier et à organiser votre mariage dans les moindres détails jusqu'au moindre détail.



Parlez-nous du *style de mariage* dont vous avez toujours rêvé. Avec enthousiasme, professionnalisme et dévouement, nous ferons de ce jour le plus beau de votre vie, un jour qui restera à jamais gravé dans votre mémoire.



ESPACES

DIFFÉRENTS ET SPÉCIAUX POUR CHAQUE INSTANT

Tous nos espaces pour célébrer votre mariage offrent des vues spectaculaires sur la côte basque et la baie de La Concha.

Notre restaurant *El Torreón*, idéal pour un banquet élégant, peut accueillir 220 personnes. Il dispose d'un accès direct à la grande terrasse panoramique où vous pourrez déguster le cocktail de bienvenue en profitant d'une vue magnifique. Un souvenir inoubliable pour vos invités.



En outre, l'intimité de notre *salle Magallanes* et *salle Elcano* pour la célébration de votre cérémonie de mariage, notre salle de fête privée *El Galeón* avec sa propre terrasse, le *Funiculaire* centenaire et le *Parc d'Attractions*, notre grand parking gratuit... un ensemble d'espaces qui constituent l'endroit idéal pour la célébration de votre mariage.



PLANNING DU JOUR DU MARIAGE

NOUS VOUS RECOMMANDONS DE SUIVRE CE PLAN LE JOUR DE VOTRE MARIAGE

MARIAGE À MIDI, AVEC DANSE JUSQU'À 20:00 HEURES:

14:00 Cocktail de bienvenue.

15:00 Banquet.

18:00 Danse au Restaurant.

20:00 Fin de la musique.

MARIAGE DE MIDI, AVEC FÊTE APRÈS LE MARIAGE:

14:00 Cocktail de bienvenue.

15:00 Banquet.

18:00 Danse dans la salle El Galeón.

24:00 Fin de la musique.

DÎNER DE MARIAGE:

20:00 Cocktail de bienvenue.

21:00 Banquet.

24:00 Danse dans la salle El Galeón.

02:00 Fin de la musique.

En célébrant un mariage par jour, l'Hôtel Monte Igueldo s'adapte aux besoins des mariés en ce qui concerne l'horaire de l'événement, en respectant toujours l'heure fixée pour la fin de l'événement.

MENUS

PRODUIT LOCAL

Nos menus de mariage combinent avec une grande maîtrise une cuisine créative et fraîche, inspirée de la cuisine basque traditionnelle d'aujourd'hui et de toujours.

L'élaboration du menu est pour nous une étape essentielle dans la préparation de chaque banquet, c'est pourquoi ce sont les mariés et le chef qui apportent la touche finale aux détails du menu.

Vous pouvez choisir parmi nos *menus spéciaux de mariage* ou, si vous le souhaitez, *composer votre propre menu*.





HOTEL
MONTE
IGUELDO
★ ★ ★ ★

COCKTAIL

DURÉE DU COCKTAIL: 45 MINUTES.

Jambon ibérique à la coupe.

Cuillerée de salpicon de fruits de mer.

Toast de foie gras caramélisé.

Sandwich croustillant aux poireaux.

Gazpacho traditionnel.

Cuillerée de tartare de thon.

Croquette de jambon maison.

Briques de boudin noir et de pommes.

Sphères d'Idiazabal au jambon ibérique.

Gâteaux de brandade de morue.

Moules farcies.

OPTIONS

• Service de coupe de jambon ibérique :

- Inclus pour les mariages de plus
de 100 personnes.

- Pour les mariages de moins
de 100 personnes.

375 € + 10 % TVA

Il n'est pas autorisé à diffuser de la musique.



NOS MENUS

149 €/pers + 10 % TVA

Nous vous proposons 4 options de menu, qui peuvent également être combinées.

MENU 1

Lingot de foie mi-cuit et pignons grillés accompagnés de marmelade d'orange et d'épices, de crumble à la cardamome salée et de toasts de pain de seigle.

Champignons crémeux, tuile d'Idiazabal et huile de truffe.

Turbot grillé avec crème de petits pois et pil-pil.

Filet de bœuf avec réduction de son jus et légumes sautés.

Gâteau de mariage servi avec de la glace.

MENU 2

Tranches de coquilles Saint-Jacques marinées aux agrumes et à la cause du citron vert, émulsion d'ajoblanco et basilic.

Crêpe de crabe au four avec crème de fruits de mer.

Merlu de Cantabrie grillé avec jus de begi-haundi et ragoût de crevettes et chemise de crevettes croustillante.

Filet de bœuf avec réduction de son jus et légumes sautés.

Gâteau de mariage servi avec de la glace.

MENU 3

Tartare de crevettes et de mangues, avocat crémeux et poivron lacrymal.

Raviolis de riz farcis au canard truffé, sauce bigarrade et pignons de pin grillés.

Bar de ligne dans son essence sur une sauce aux palourdes et des pois mange-tout sautés.

Filet de bœuf avec réduction de son jus et légumes sautés.

Gâteau de mariage servi avec de la glace.

MENU 4

Salade de homard avec émulsion de homard, légumes marinés et air de tomate.

Lotte grillée, chapelure et légumes frits.

Filet de bœuf avec réduction de son jus et légumes sautés.

Gâteau de mariage servi avec de la glace.



BOISSONS

COMPRIS DANS LE COCKTAIL ET LE BANQUET:

Vin blanc Montepedroso, D.O. Rueda.

Vin rouge crianza Conde de Valdemar, D.O. Rioja Alavesa.

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

Bière.

Rafrâichissements.

Eau minérale.

Cafés et infusions.

INCLUS BOISSON D'APRÈS-DÎNER:

Baileys.

Mars.

Patxaran.

Whisky.

Liqueur de pêche ou de pomme.

OPTIONS

• Champagne français:

Moët Chandon, supplément par personne **17 € + 10 % TVA**

Mumm, supplément par personne **15 € + 10 % TVA**



MENU ENFANTS

43 €/pers + 10 % TVA

HORS D'ŒUVRE

Assortiment de fritures avec jambon ibérique.

Salade de germes et de tomates cerises.

PRINCIPAL

Petit filet avec frites.

DESSERT

Gâteau de mariage et glace.

BOISSONS

Eau minérale.

Rafraîchissements.

MENUS SPÉCIAUX

Pour les personnes qui ont besoin d'un **régime spécial** (diabétiques, coeliaques, allergiques, conformément à l'Union Européenne), nous avons des pains et des desserts spéciaux, ainsi que des **menus spécifiques** en fonction de leurs besoins.



DJ BURUNDA

DJ BURUNDA est le DJ qui anime les événements de l'hôtel. Il est également chargé de la musique de l'entrée des mariés, du gâteau et des cadeaux, ainsi que de toute autre demande spéciale que vous pourriez avoir.

DJ BURUNDA contactera les mariés 1 mois avant le mariage pour organiser la musique. Le tarif est le suivant:

- Mariage de jour, jusqu'à 20:00 h 495 € + 21 % TVA.
- Mariage en journée, jusqu'à 24:00 h 795 € + 21 % TVA.
- Mariage en soirée, jusqu'à 2:00 h 495 € + 21 % TVA.

Le paiement s'effectue directement auprès de DJ BURUNDA.

Personne de contact : IVAN 650 471 787 - JON 619 600 528

BAL

490 € + 10 % TVA

Location de la salle de bal El Galeón de 200 m² pour la danse.

Elle dispose d'une terrasse privée.

Bar à bonbons inclus.

BAR GRATUIT

L'Hôtel facture les boissons servies.

- Boisson mélangée **8 €, TVA INCLUSE**
- Bière / Boisson non alcoolisée **4 €, TVA INCLUSE**

Ce mode de facturation est beaucoup plus réaliste et économique pour les mariés que l'option d'un prix par personne et par heure.

DINER

15,50 €/pers + 10% TVA

SERVI À 22:00 H.

Riche et simple ! Composé de mini pulguitas de :

Croque Monsieur.

Mini cheeseburger.

Croissant aux légumes.

Toast à l'omelette de pommes de terre.

Pain bao farci au steak d'ailan.

Gâteau de mariage.

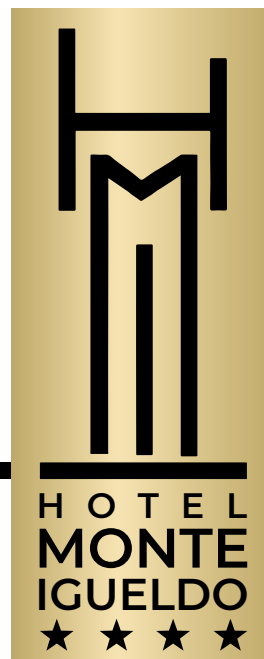
CONDITIONS DU CONTRAT

Pour un minimum de 80 personnes.

- **Dépôt:** Pour confirmer une réservation, un dépôt de 1.000 € est demandé comme garantie. La date n'est pas confirmée tant que cet acompte n'est pas versé. En cas d'annulation, cet acompte n'est pas remboursable.
- **Facturation et paiement:** Le nombre de convives à facturer sera confirmé une semaine avant la date du banquet et reconfirmé deux jours avant le banquet; ou bien le nombre de convives effectivement servis sera facturé s'il y a plus que ceux communiqués précédemment (variation d'une ou deux personnes). Le paiement s'effectue 1 semaine avant l'événement (sur confirmation du nombre de convives) par virement bancaire. Le solde éventuel sera réglé lors du départ des mariés de l'Hôtel.
- **Essai de menu:** Pour les mariages de plus de 100 personnes, l'essai est gratuit pour les mariés; il est prévu 3 mois avant le mariage. Un maximum de 6 invités (y compris les mariés) sera accepté pour la dégustation. Les 4 personnes restantes seront facturées à hauteur de 50 % du prix de la nourriture, à inclure dans la facture du mariage.
- **Prix du menu:** Les prix indiqués sont pour l'année en cours; ces prix seront augmentés de l'IPC annuel pour l'année suivante.

- **Distribution de la salle à manger:** Les tables seront composées de 8 à 10 personnes, toutes rondes.
- **Location:** Pour moins de 80 personnes, le restaurant aura un coût de location de 1.500 € + 10% TVA.
- **Danse, copyright:** En cas de danse, les droits d'auteur de la musique seront payés par les mariés.
- **Chambre privée:** L'Hôtel se réserve l'attribution de la chambre, en fonction du nombre de personnes, en garantissant toujours une chambre privée.
- **Ce qui est compris dans le prix du menu:**
 - Procès-verbal personnalisé.
 - Plan de table.
 - Décoration florale.
 - Figure des mariés sur le gâteau.
- **Hébergement:** Pour les mariages de plus de 100 personnes, la NUIT DE MARIAGE les mariés auront une chambre, un cadeau de l'Hôtel, ainsi que le petit déjeuner du lendemain et les détails VIP dans la chambre.

Nous proposons également des prix spéciaux pour l'hébergement des invités au mariage, variant selon la saison.



CONTACT

Téléphone: (+34) 943 210 211

Fax: (+34) 943 215 028

banquetes@monteigueldo.com

LOCALISATION

HÔTEL MERCURE MONTE IGUELDO

Paseo de Igueldo s/n

20008 Donostia / Saint-Sébastien

Guipuscoa, Espagne

MERCURE
HOTEL