******

***MENUS BANQUETES 2024***

***Menu nº1***

*Cocktail de bienvenida:*

*Bebidas variadas*

*Tosta de foie con chutney de mango*

 *Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo*

 *Txupito de salmorejo cremoso*

 *Tosta de boquerón con tomate concasse*

 *Croquetas caseras Ibéricas y txipiron*

 *Cucharita de txangurro con salsa rosa*

 *Risotto cremoso de boletus edulis*

*Pimientos verdes del Txorrierri*

 *Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros*

*Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa*

*Entrantes: Foie a la plancha con puré de melocotón y reducción de Pedro Ximenez*

*Menú: Merluza al horno en salsa de marisco, vieira y langostino*

 *Sorbete de Mandarina*

*Solomillo de ganado mayor con patata graten y pimiento rojo asado*

*Tarta: A elegir*

*Café*

*Cava brut*

*Bebidas: Tinto Ramón Bilbao crianza D.O.Rioja*

*Blanco Aspaldiko D.O.Bizkaiko Txakolina*

*Moscato o Lambrusco*

*Licores*  (se servirá en la discoteca)

 ![Descripción: C:\Users\aspaldiko\Documents\MENUS EMPRESAS Y DOSSIER\logo euskadi redondeado-01[4348].jpg]() 

 ***35 aniversario***

***Urteurrena 1988-2023***

***Menú nº 2***

*Cocktail de bienvenida:*

*Bebidas variadas*

*Tosta de foie con chutney de mango*

 *Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo*

 *Txupito de salmorejo cremoso*

 *Tosta de boquerón con tomate concasse*

 *Croquetas caseras Ibéricas y txipiron*

 *Cucharita de txangurro con salsa rosa*

 *Risotto cremoso de boletus edulis*

*Pimientos verdes del Txorrierri*

 *Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros*

*Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa*

*Entrante: Ensalada de txangurro con vinagreta balsámica de Módena*

*Mollejas crujientes de cordero con hongos y migas de jamón*

*Menú: Merluza al horno con vinagreta de trufa y pastel de chantarelus Sorbete de limón*

*Taco de entrecote con patata y beicon y puré de piquillo*

*Tarta: A elegir*

*Café*

*Cava brut*

*Bebidas: Tinto Ramón Bilbao crianza D.O.Rioja*

*Blanco Aspaldiko D.O.Bizkaiko Txakolina*

*Moscato o Lambrusco*

 *Licores (*Se servirá en la discoteca)

***Menú nº 3***

*Cocktail de bienvenida:*

*Bebidas variadas*

*Tosta de foie con chutney de mango*

 *Txistorra a la sidra*

 *Txupito de salmorejo cremoso*

 *Tosta de boquerón con tomate concasse*

 *Croquetas caseras Ibéricas y txipiron*

 *Cucharita de txangurro con salsa rosa*

 *Risotto cremoso de boletus edulis*

*Pimientos verdes del Txorrierri*

 *Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros*

*Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa*

*Entrantes: Taco de pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo*

 *Berenjena rellena de hongos (boletus) en su salsa*

*Menú: Lomo de rape negro sobre risotto de tinta de txipiron e idiazábal*

 *Sorbete de manzana*

*Laminas de ganado mayor con boletus salteados y compota de manzana*

*Tarta: A elegir*

*Café*

*Cava brut*

*Bebidas: Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja*

 *Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina*

*Moscato o Lambrusco*

*Licores (*Se servirá en la discoteca)

***Menú nº4***

*Cocktail de bienvenida:*

*Bebidas variadas*

*Tosta de foie con chutney de mango*

 *Pulpo a la brasa sobre puré de patata y ajo*

 *Txupito de salmorejo cremoso*

 *Tosta de boquerón con tomate concasse*

 *Croquetas caseras Ibéricas y txipiron*

 *Cucharita de txangurro con salsa rosa*

 *Risotto cremoso de boletus edulis*

*Pimientos verdes del Txorrierri*

 *Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros*

*Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa*

*Entrantes: Vieiras a la plancha con gellee de de lima, Ajo blanco y crujiente de langostino*

*Pencas de acelga rellenas de marisco*

*Menú: Rodaballo en lomo sobre milhojas de patata*

*Sorbete de limón al txakoli*

*Laminas de ganado mayor con boletus salteados y compota de manzana*

*Tarta: A elegir*

 *Café*

 *Cava brut*

*Bebidas: Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja*

 *Blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina*

*Moscato o Lambrusco*

*Licores (*Se servirá en la discoteca)

***Menu nº5***

*Cocktail de bienvenida:*

*Bebidas variadas*

 *Txupito de salmorejo cremoso*

*Tosta de foie con chutney de mango*

 *Tosta de boquerón con tomate concasse*

 *Txistorra a la sidra*

*Croquetas caseras Ibéricas y txipiron*

 *Cucharita de txangurro con salsa rosa*

 *Pimientos verdes del Txorrierri*

 *Risotto cremoso de boletus edulis*

*Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros*

*Crujiente de rabo y foie con reducción de su salsa*

*Entrantes Gambas frescas de Huelva*

*Ensalada templada de bogavante*

*Menú: Lubina a la plancha con verduritas salteadas y espuma holandesa*

*Sorbete de mojito Cordero asado a baja temperatura con sus patatas al horno*

*Tarta: A elegir*

*Café*

*Cava Brut*

*Bebidas: Ramón Bilbao crianza edición limitada D.O.Rioja*

 *Blanco Aspaldiko D.O.Bizkaiko Txakolina*

*Moscato o Lambrusco*

*Licores (*Se servirá en la discoteca)

***OPCION DE MESAS EN ELCOCKTAIL***

*Jamón ibérico con cortador 8,50€*

*( 1 pieza sobre 100 personas )*

*Mesa de quesos 6,50 € por persona*

*Mesa de cervezas variadas 4€ por persona*

*Mesa de anchoas artesanas 5€ por persona*

***Otras sugerencias***

*Ensalada templada de bacalao con ali-olí*

*Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces*

*Timbal de txangurro y blandada de bacalao con coral de marisco*

*Ravioli crujiente de pato con reducción de naranja Fritos variados Aspaldiko*

*Txipiron a la plancha con cebolla roja potxada y arroz con pimienta verde*

*Txipiron salteado con cebolla en dos texturas y ali-oli*

*Hojaldre de morcilla y puerros con puré de piquillo*

*Kikillon del cantábrico, percebes de Galicia*

*Nécora, centollo, abacanto, langosta, cigala*

*\*\*\*\*\*\*\*\*\**

*Lubina al horno sobre milhojas de patata*

*Mero al horno con salsa de hongos*

*Lenguado al horno*

*Bacalao a la brasa sobre piperada*

*\*\*\*\*\*\*\*\*\**

*Presa ibérica con patatas rellenas de foie*

*Tartaleta de rabo de buey sobre puré de piquillo*

*Carre de cordero con verduritas salteadas*

***Nuestra repostería***

*Pantxineta y sorbete de nuez*

*Tarta de hojaldre con helado de vainilla*

*Tarta de trufa con espuma de arroz con espuma de café y helado de nuez*

*Torrija de crema caramelizada y helado de canela*

*Tarta florentina con helado de mango*

*Tarta de queso con culi de frambuesa*

***CARTA DE VINOS***

*Tenemos una carta variada de vinos y cava*

***MENU DE NIÑOS***

*Jamón y lomo ibérico*

*Fritos variados*

*Pate de la casa*

*Medallones de solomillo con patatas O Merluza frita con patatas*

*Helado Bebidas*

***Precio 35,00€ Iva Incluido***

******

CONDICIONES DE RESERVA

*\*Menú y precios validos 2024*

*\*Los menús se podrán intercambiar platos, modificando el precio si fuera necesario*

*\* A efectos de facturación, se consideran contratados el número de comensales indicados 4 días antes*

*\* Forma de pago: una semana antes de la boda se paga un 50% resto después de la boda*

*\*A los precios de los menús se le aplicara el correspondiente I.V.A. 10%*

*\*La contratación de música conlleva pagar impuesto SGAE-AGEDI*

*\*Para la formalización de la reserva se dará un aval de 500 € que se deducirá de la f factura que se origine, e irrecuperable en caso de anulación*

*\*En el precio de los menús incluye:*

*-Decoración floral de las mesas*

 *-Minutas personalizadas*

 *-Cocktail de bienvenida*

 *-Presentación de tarta y muñecos de boda*

 *-Preparación de ceremonia, sillas con funda, mesa de ceremonia y megafonía*

*-Menú degustación (Para 6 personas si supera 80 comensales de lunes a viernes a ser posible)*

*-Disponemos en la discoteca pantalla para proyecciones*

*-La boda de mayo a octubre se factura un mínimo de 80personas adultas*

 *(Boda de sábado noche no hay mínimo de personas)*

*\* Disponemos menús para celiacos, vegetarianos, veganos e intolerancias*

***Promociones***

***\*Promociones especiales para viernes***

*10% descuento precio menú*

***\* Promociones especiales para sábado noche***

*A partir de 100 personas las1 primera hora de barra no se factura*

*\*El Restaurante realiza boda de mediodía y de tarde, las bodas están diferenciadas en los espacios y no se mezclan entre ellas*

*\*Horarios ceremonias:*

*Ceremonias mediodía 13:00 horas*

*Ceremonias de tarde 19:00 horas*

*\*Horario de comedor:*

*Comedor mediodía hasta las 19:00 horas*

*Comedor cenas hasta las 1:00 horas*

*\*Horario de discoteca:*

*Horario de mediodía desde las 19:00 horas hasta 23:00 horas (posibilidad de horas suplementarias 250€ IVA incluido hora, consultar con Restaurante)*

*Horario de noche desde la 1:00 de la mañana hasta las 4:00 de la mañana (posibilidad*

*De hora suplementaria 400€ IVA incluido, consultar con el restaurante)*

*\*Servicio de barra:*

***Los licores de la almuerzo o cena se servirán en la primera media hora de barra de la discoteca (Bajo petición también se podría servir en mesa)***

*Barra libre:*

*1ª Opción: fijar una cantidad o cobro por consumición (Tickets 8,50€ Combinado normal cervezas 3,50€, refrescos 2,75€ (10% IVA Incluido)*

*2º Opción: 1ª hora 20,00€ 2º horas 26,00 € 3ªhoras 30,00€ 4ªhoras 34,00€*

*(10% IVA Incluido).*

*EJEMPLO: 4 Horas de barra libre 34,00€ IVA incluido*

*Recena: 13,00€ IVA incluido por persona (sobre la cantidad de personas que estime)*

*Ejemplo recena: Hamburguesitas diferentes clases de panes*

 *Tortilla de patata*

 *Croquetas de jamón*

*\* Proveedores ajenos al Restaurante consultar con el Restaurante*

*\*Disponemos de servicios adicionales con descuentos especiales*

 *-Autobuses*

 *-D.J.*

 *-Servicio Wendding Planner*

 *-Decoradores*

 *-Grupos de danzas*

 *-Hoteles*

 *-Fotógrafos*

 *-Música en vivo*