



---

## **BODAS 2020**

Donostia / San Sebastián

---



El Hotel de Londres ha sido, a lo largo de los años, testigo y protagonista los acontecimientos que han marcado la historia de nuestra ciudad. Un hotel de la ciudad y para la ciudad. Un hotel de sus gentes, y sobre todo, de los momentos más especiales de sus habitantes. Como lo es una boda.

La celebración de la boda es uno de los momentos más importantes de nuestras vidas, y en el Hotel de Londres somos conscientes de ello. Por eso, les ofrecemos un entorno idílico: un edificio del siglo XIX frente a la bahía de La Concha.

La decoración y el ambiente de sus salones harán del banquete un momento inolvidable para ustedes y para todos sus invitados.



Los magníficos salones y sus espectaculares vistas al mar tienen la capacidad de albergar hasta a 350 invitados. Además, la exquisita cocina vasca del chef Mikel Ibero, especializada en productos de temporada harán del convite una deliciosa experiencia culinaria.

---

## ¿Qué se siente al casarse en el Hotel de Londres?

---

"Teníamos muy buenas referencias del Hotel de Londres e Inglaterra, pero la realidad ha superado con creces nuestras expectativas."  
N.A.

"Si buscas cercanía, profesionalidad, buena comida y, sobre todo, si te gusta tenerlo todo controlado, este es tu hotel. (...) Solo podemos dar las gracias por hacer de ese día inolvidable."  
N&D

"Su profesionalidad y atención al detalle también son dignas de mención: nos trataron genial durante toda la boda y pudimos apreciar el mimo con el que lo dispusieron todo."  
Y.U.I.

"Siempre se dice que nada ni nadie es perfecto... Nuestra boda en el Hotel Londres lo ha sido, empezando por la comida, ¡que ha sido espectacular! Y terminando por el equipo que nos lo ha puesto muy fácil."  
H.B.M

"No podríamos haber elegido un sitio mejor en el que celebrar nuestra boda."  
L.V.

"Ha sido un auténtico acierto. Las vistas espectaculares, la atención de todos los trabajadores exquisita, todos nuestros invitados salieron encantadísimo y nosotros por supuesto también."  
M.P.

# EL DÍA DE LA BODA

# 1

## EL COCKTAIL

El cocktail es común para todos los menús

*Cortesía del Hotel de Londres*



Podrán elegir entre una variedad de menús diseñados por nuestro chef, o si lo prefieren, pueden componer el propio menú de su boda. También tenemos diferentes posibilidades para los más pequeños y personas con alérgenos.

# 2

## EL MENÚ

# 3

## EL BAILE Y LA FIESTA

El Hotel de Londres se encargará de coordinar todo lo necesario para el baile: orquesta, DJ, pista de baile, luces, barra libre...

El departamento de convenciones y eventos les ofrecerá distintas alternativas y facilitará la contratación del servicio que deseen en su boda.



# COCKTAIL

Bocadito de foie con puré de manzana y pistacho  
Rollito de salmón ahumado con toque de suave de wasabi  
Tradicional gilda donostiarra  
Platillo de pulpo con boniato aliñado  
Txupito de salmorejo con virutas de ibérico y mimosa de huevo  
Croquetitas de jamón  
Croquetas de lacón y queso de Idiazabal  
Brocheta de langostino en tempura crujiente

## Opcional

**Jamón Ibérico de Cebo cortado a cuchillo**  
(550€ +10% IVA por unidad.  
Cortador incluido)

**Jamón Ibérico 100% de bellota cortado a cuchillo**  
(680€ +10% IVA por unidad.  
Cortador incluido)

**Barra de sushi**  
(consultar opciones y precios)



## BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE EL COCKTAIL Y EL BANQUETE

Tinto Rioja Bordón Crianza  
Blanc de Blancs Perelada  
Rosado Navarro Las Campanas  
Cerveza  
Refrescos  
Cava NPU Codorníu

## BODEGA

### BEBIDAS INCLUIDAS EN LA COPA DE SOBREMESA

Armagnac Duc de Cantirán o similar  
Patxaran  
Licor de manzana o melocotón  
Baileys  
Whisky JB o similar  
Anís y orujos

# MENÚS CERRADOS

Todos nuestro menús incluyen  
postre individual (tarta nupcial)

01

94,00€

(IVA no incluido)

Jamón Ibérico  
Brik de puerro y gambas con sopa melosa de foie y puré de brócoli guisado  
Sorbete a elegir (pera, mandarina, grosella, frambuesa, maracuyá, mango, violetas, melocotón, higos)  
Tournedó de rabo de vaca con dados de foie  
Tarta de trufa con helado de fresa

Escalope de foie sobre trigo tierno meloso de pato y crujiente de pan cristal  
Lomo de lubina con emulsión de su jugo y ensalada de alga wacame y sésamo  
Paletilla de cordero deshuesada con patatas confitadas al ajo  
Pantxineta templada con helado de queso fresco

02

99,00€

(IVA no incluido)

Ensalada de langostinos con tartar de aguacate, tomatito Cherry y hojas de rúcula salvaje  
Gyozas rellenas de txangurro a la donostiarra con crema de su coral  
Lomito de merluza sin piel al vapor con mahonesa de plactom marino  
Magret de pato rustido con salteado de manzana, orejones y ciruelas pasas  
Tarta tiramisú con sorbete de frambuesa

03

102,00€

(IVA no incluido)

Nuestra ensalada de bogavante y txangurro con aceite de trufa y mojo verde  
Taco de rape con risotto de chipirones y perlas de aceite con escamas de Katsuobushi (1/2 ración)  
Solomillo de ternera estilo chateaubriand con saquito de hongos y cebolla caramelizada  
Tarta de trufa blanca con helado de ton con pasas

04

110,00€

(IVA no incluido)

05

122,00€

(IVA no incluido)

Terrina de foie y liebre con chutney de melón francés  
Ensalada de solomillo de vieira asada con toques de caviar y crema de mar  
Lomo de rodaballo asado en lecho de cebolletas tiernas confitadas y pil-pil de sus espinas  
Tournedó de solomillo con cestita a la forestal y salsa de Oporto  
Tartita de yogourt y frambuesa con helado de coco

# MENÚ PERSONALIZADOS

La elección del menú es una de las claves del éxito de su boda. Por ello, les invitamos a elaborar su propio menú personalizado, eligiendo un plato de cada uno de los bloques que a continuación figuran:

## ENTRANTES

- Almejas gratinadas rellenas de verduritas al Martini Dry sobre arena comestible y algas
- Ensalada de bacalao con aceite de remolacha y huevas de trucha
- Ensalada templada de txangurro y gambas con cebolla caramelizada y puerro crujiente
- Ensalada de pato con sus mollejas guisadas y escalope de foie
- Ravioli de centollo guisado con puré de zanahoria, tomates secos aliñados y aceite de arbequina
- Crema de gamba roja con cenefa de txangurro y langostinos salteados
- Risotto de almejas con su jugo meloso y ali-oli de perejil
- Vieira rellena langostinos y gratinado con salsa holandesa

## PESCADOS

- Lomito de merluza sin piel al vapor con ravioli de puerros con langostinos con toques de albahaca
- Lomo de rape negro con patata aliñada y vinagreta tradicional
- Lomo de merluza con praliné de aceituna negra y sésamo crujiente
- Lomo de merluza sobre tallarines de calamar y crema de su tinta
- Lomo de rodaballo asado con verduras escalivadas
- Lubina asada con pil-pil de espaguetis de mar y atado de verduritas
- Kokotxas de merluza en dos texturas con compota de calabaza asada
- Lomo de mero asado con kokotxas de merluza y almejas
- Lomo de rape negro con hongos





## MARISCOS

- Medio bogavante asado servido con ensalada de hojas tiernas y aceite de trufa y perejil
- Bogavante parrilla con salsas varias (holandesa, tártara, bearnesa, etc)
- Bogavante en ensalada con aceite de trufa, coral y aroma de perejil
- Bogavante cocido en agua de la bahía con salsas varias
- Ostras al champán o al natural
- Almejas en salsa verde o al limón

## CARNES

- Timbal de carrillera ibérica con su jamón
- Solomillo de ternera con guarnición de cesta a la forestal
- Solomillo de ternera con foie y saquito de hongos
- Chateaubriand de solomillo de ternera con puré de manzana reineta
- Tournedó de solomillo con hongos y cebolletas
- Pichón de bresse con sus muslos guisados y pechuga sangrante con puré de castaña (medio)
- Lomo de ciervo asado con cesta de hortalizas y chutney de manzana verde

## POSTRES

- Tartita de queso con frutos rojos
- Tartita de café irlandés
- Tarta San Marcos tradicional
- Tarta de yema
- Torrija caramelizada al baileys
- Tartita de praliné de avellana
- Córner de quesos del país y extranjeros (con panes y mermeladas)

Tarta nupcial incluida



**Jamón ibérico**  
**Terrina de foie**  
**Solomillo a la plancha con patatas fritas**  
**Postre individual con helado**

**48€**  
+ 10% IVA

**Bebidas: agua mineral y refrescos**

## **OTRAS OPCIONES...**

### **BODEGA Y OTRAS BEBIDAS**

#### **VINO BLANCO**

- Viña de Sopié.....sin suplemento
- Marques de Riscal.....+3€ / pax
- Monopole.....+1,50€ / pax
- Albariño Lagar de Cervera.....+3,20€ / pax

#### **VINO TINTO**

- Rioja Cune Crianza.....sin suplemento
- Piérola Crianza.....+3€ / pax
- Remelluri Reserva.....+6€ / pax
- Marqués de Riscal Reserva.....+6,50€ / pax

#### **CHAMPAGNE**

- Champagne (de la casa).....+9€ / pax
- Champagne Moët Chandon...+12€ / pax

#### **AGUA**

- Artesian 22.....+0,50€ / pax
- Numen Premium.....+0,50€ / pax

### **SORBETE A ELEGIR**

Suplemento de 3,50€ / pax + 10% de IVA

- Limón
- Maracuyá
- Mango
- Gin tonic
- Mojito
- Frambuesa
- Mandarina
- Naranja
- Mora
- Grosella



# ...Y POR FÍN, EL BAILE

## OPCIONES DE BARRA LIBRE

### CLÁSICA

- Cava
- Whisky J.B, Ballantines o similares
- Ginebra Gordon's
- Ron Bacardí
- Vodka Smirnoff
- Baileys
- Patxarán
- Licor de Manzana
- Licor de Melocotón
- Licor Frangelico
- Refrescos
- Batidos de Botellín
- Cerveza Kronenbourg
- Aguas Minerales

**Precio por persona:**

15€ (2h)  
6€ cada hora extra  
+ 10% IVA

### Otras opciones...

Consultar disponibilidad y precios

- Barra de mojitos
- Candy bar
- ...

### PREMIUM

- Cava
- Whisky Chivas, Cardhu o similar
- Armagnac
- Brandi Carlos I o similar
- Ginebra Beefeater, Bombay o similar
- Ron Habana, Cacique o similar
- Vodka Stolichnaya o similar
- Baileys
- Patxarán
- Licor de Manzana
- Licor de Melocotón
- Licor Frangelico
- Refrescos
- Batidos de Botellín
- Cerveza Kronenbourg
- Aguas Minerales

**Precio por persona:**

17€ (2h)  
7€ cada hora extra  
+ 10% IVA

## PACK RECENA + BARRA LIBRE

- Solo para bodas de almuerzo según disponibilidad
- De 19:30h a 00:30h
- Mini picolinos
- Mini sándwich vegetales
- Mini sándwich jamón york y queso
- Hamburguesa de ternera mini con queso
- Pizza
- Croquetas variadas
- Brochetas de fruta
- Surtido de repostería

**BARRA LIBRE 5h + RECENA:**

48€ / pax + 10% IVA

# CONDICIONES DE...

## COMIDA Y BEBIDA



- **MENÚS CERRADOS**

La composición de los menús está basada en nuestra experiencia, se podrán realizar cambios en los mismos siempre y cuando el importe del mismo no sea inferior al del menú 1.

- **INVITADOS**

El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento como mínimo con UNA semana de antelación a la fecha del banquete, admitiendo hasta 72 horas antes de evento variaciones en el número de comensales no superior a más/menos 5 personas.

Si el número de comensales asistentes al banquete fuera superior al contratado, el Hotel de Londres facturaría por el número de cubiertos realmente servidos.

- **> 80 COMENSALES**

En las bodas con menos de 80 personas, se facturará aparte el alquiler del salón (1200€+IVA).

Se comunicará al Hotel del menú elegido 1 MES antes de la fecha del evento. El departamento de eventos les entregará una copia de todos los servicios solicitados y presupuesto de los mismos firmando su conformidad ambas partes.

- **INVITADOS AL POSTRE**

El precio de los invitados al postre (tarta, café y copa) es del 28€ por personas + 10% de IVA

## MÚSICA



El Hotel facilita la contratación del servicio musical que se desee, ya sea orquesta o DJ. En cualquier caso, los derechos de autor no están incluidos y ascienden a la cantidad de 160€ + 21% de IVA que deberán abonar al Hotel.

## HORARIO



La finalización de la estancia en los salones se estimará a las 19:30h para los almuerzos y a las 2:00h para las cenas (con posibilidad de prolongarlo hasta las 3:00h en caso de recena). Esta hora tendrá la consideración de extra y será a cuenta de los novios el coste devengado de los servicios contratados (barra, músico...) por la prologación de horario.

## PAGO



Se dará por confirmada la reserva mediante el abono del 1000€ en concepto de fianza. Dicho importe solo se devolverá si la anulación se produce dentro de los 15 días inmediatamente posteriores a su entrega.

La forma de pago establecida será del 50% del importe estimado 15 días antes de la fecha contratada para el servicio (dicha cantidad no se devolverá en caso de anulación). El resto en la semana posterior al evento.

## DETALLES

- **PRUEBA DE MENÚ**

En bodas de hasta 90 comensales, invitamos a los novios a probar su menú de boda. Para las bodas entre 90 y 140 comensales les invitamos a 4 personas a la prueba del menú, y para las bodas de más de 140 personas, a 6 personas. Las pruebas de menú se realizarán de lunes a jueves a elegir entre almuerzo o cena. Acompañantes 70€ + 10% IVA.

- **DECORACIÓN**

El Hotel se encargará de la decoración relativa a los centro de mesa, los menús impresos, así como de los planos de distribución de mesas.

- **ALOJAMIENTO**

El Hotel invita a los novios a su noche de bodas en nuestro Hotel (habitación, desayuno y parking), garantizando siempre las vistas al mar. Nada mejor que terminar su noche de bodas con unas fresas y una botella de champagne esperándoles en su habitación con vistas a la bahía de La Concha. Además, ofrecemos condiciones especiales de alojamiento para todos sus invitados.

Para banquetes de un mínimo de 80 personas



---

## DATOS DE CONTACTO

---

**Angélica Orallo**  
Responsable de Ventas,  
Convenciones y Eventos

convenciones@hlondres.com  
943 440 770 - 660 956 624

Zubieta, 2  
20007 - San Sebastián

---