

M

F

N



Ú

S

D

E

B

O

D

A

2

O

1

8

D O N O S T I A S A N S E B A S T I Á N

Bocadito de foie con puré de manzana.
Bocadito de antxoa del Cantábrico con tiras de piquillos.
Bocadito de salmón ahumado con mimosa de huevo.
Pastel de kabratxo en tempura con mahonesa de kimchi.
Cuchara de ceviche de langostino marinado.
Brocheta de gambas en panko crujiente.
Cucurucho de calamares fritos con ali oli.
Croqueta de jamón.
Croqueta de espinacas, pasas y piñones.

Opcional: Barra de sushi (consultar opciones) /
Jamón de Jabugo cortado a cuchillo (cortador incluido) 550€ + 10% IVA / ud.

BEBIDAS COCKTAIL Y MENÚS:

Tinto Rioja Bordón Crianza, Blanc de Blancs de Perelada y Rosado Navarro Las Campanas,
Cava NPU Codorniu, Cerveza, Refrescos (Otras opciones de bodega, consultar)

**COCKTAIL COMÚN PARA TODOS LOS MENÚS
CORTESÍA DEL HOTEL DE LONDRES.**

MENÚ 1 _____ **90€** + 10% IVA

Salpicón de mariscos en hoja crujiente de arroz y vinagreta a la antigua.

Lubina asada con patatas panadera y salsa Oriotarra.

Magret de pato con quinoa y salsa de naranjitas chinas.

MENÚ 3 _____ **96€** + 10% IVA

Hojaldre de puerros y gambas con salsa de bogavante.

Risotto de almejas con su jugo caramelizado.

Taco de ternera glaseado con cesta de hortalizas.

MENÚ 5 _____ **105€** + 10% IVA

Tartar de atún rojo de la almadraba con aguacate y vinagreta de flor de hibiscus.

Escalope de foie sobre espárragos trigueros con ensalada de manzana y frutos secos.

Crema de bogavante con lágrima de nata.

Jarrete de cordero asado con palomitas de amaranto y pera al aroma de vino dulce.

MENÚ 7 _____ **118€** + 10% IVA

Ensalada de vieiras y langostinos con dados de aguacate frito.

Ravioli de pato con sopa de foie

Taco de rape en cama de txangurro y pi-pil de su coral.

Chateaubriand de solomillo con puré duquesa y crujiente de patata violeta.

MENÚ 2 _____ **95€** + 10% IVA

Jamón Ibérico.

Canelón de faisán y foie con su consomé al hinojo y cebolletas francesas glaseadas.

Suprema de rodaballo sobre verduras escalibadas con pil-pil de cítricos (1/2 ración).

Timbal de carrilleras de Ibérico con su jamón y puré de patata.

MENÚ 4 _____ **98€** + 10% IVA

Ensalada templada de txangurro y gambas con pan cristal.

Lomo de merluza asada con praliné de aceituna negra y sésamo crujiente.

Sorbete a elegir.

Preso ibérica al horno con rissoto de jabugo y tomillo.

MENÚ 6 _____ **108€** + 10% IVA

Ensalada de bogavante y txangurro al aceite de trufa y surtido de hojas tiernas.

Brick de puerro y gambas con sopa melosa de foie y puré de brócoli guisado.

Sorbete de mojito.

Solomillo de ternera con cesta de chalotas y salteado de verduras.

MENÚ 8 _____ **120€** + 10% IVA

Medio bogavante cocido servido con ensalada de hojas tiernas y aceite de perejil y trufa.

Hongos guisados con huevo a baja temperatura y daditos de papada crujiente.

Medallón de rape a la Oriotarra con patatas panadera y almejas (1/2 ración).

Tournedó de solomillo al foie con puré de manzana reineta.

MENÚ INFANTIL _____ 48€ + 10% IVA

Jamón Ibérico.
Terrina de foie.
Solomillo a la plancha con patatas fritas.
Postre individual con helado.
Bebidas: Agua mineral y refrescos.

SORBETES a elegir _____ Supl. 3,50€ + 10% IVA

Limón, maracuyá, mango, gin tonic, mojito, frambuesa, mandarina, naranja, mora o grosellas.

HELADOS para acompañar el postre

Vainilla, chocolate, chocolate blanco, fresa, café, ron con pasas, manzana verde, avellana verde, yogurt o cuajada.

También te puede interesar _____

La elección del menú apropiado es una de las claves de éxito de vuestra boda. Por ello, os invitamos a que elaboréis vuestro menú personalizado, eligiendo platos de las 8 propuestas anteriores y/o de los que a continuación os detallamos:

Dumplings de mollejas de cordero y hongos con su crema.

Terrina de foie y liebre con chutney de melón francés.

Vieira en su concha con langostinos gratinados en salsa holandesa.

Oblea de arroz rellena de bogavante con su consomé de hongo negro.

Zamburiñas en su concha gratinadas al vermut sobre arena comestible.

Ravioli de txangurro con sopa melosa de cigalas y chalotas glaseadas.

Risotto de arroz canaroli con boletus edulis, huevo a baja temperatura y escamas de foie de pato azulón.

Kokotxas de merluza en dos texturas sobre compota de calabaza y dados de papada ibérica.

Lomito de lenguado sobre risotto de algas y azafrán y hojas germinadas de mostaza.

Medallón de langosta gratinada en hojaldre con salsa de su coral.

Bogavante parrilla con salsas varias (holandesa, mahonesa, tártara, bearnesa, etc).

Perdiz a la cazadora con guarnición de cesta.

Lomo de ciervo asado con cuscús de verduras y puré fino de yuca con nueces salteadas.

Lomo de rape en salsa verde de espárragos trigueros y gambas salteadas.

Cordero asado a baja temperatura con ensalada y patatas panadera.

Tartita de chocolate blanco y negro.

Compacto de hojaldre con crema o nata.

Pantxineta tradicional.

Tarta de mousse de fresa con frutos rojos.

Tartita de tiramisú al café.

Timbal de melocotón con fruta de la pasión.

Mousse de Irish coffee y chocolate.

Tarta Saint Honoré de hojaldre y profiteroles.

Otras bebidas _____

VINO BLANCO

Viña del SopiéSIN SUPLEMENTO
Marques de Riscal.+ 2 € / pax
Monopole.....+ 1,10 € / pax
Albariño Lagar de Cervera.....+ 2,70 € / pax

VINO TINTO

Rioja Cune Crianza.....SIN SUPLEMENTO
Piérola Crianza+ 2 € / pax
Remelluri Reserva+ 5 € / pax
Marqués de Riscal Reserva+ 5,50 € / pax

CHAMPAGNE

Champagne (de la casa)+ 7 € / pax
Champagne Moët Chandon.....+ 10 € / pax

AGUA

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

CLÁSICA

Barra libre de las siguientes bebidas:

Cava
Whisky J.B., Ballantines o similares
Ginebra Gordon's
Ron Bacardi
Vodka Smirnoff
Baileys

Patxarán
Licor de Melocotón
Anís del Mono, Cadenas o similar
Refrescos
Cerveza Keler o San Miguel
Aguas Minerales

DURANTE EL BAILE

Precio por persona:

14€ las dos primeras horas
/ 6€ cada hora extra.
10% IVA no incl.

PREMIUM

Barra libre de las siguientes bebidas:

Cava
Whisky Chivas, Cardhu o similar
Armagnac
Brandy 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

OPCIONAL: Barra de Mojitos / Candy Bar

Precio por persona:

17€ las dos primeras horas
/ 7€ cada hora extra.
10% IVA no incl.

CONSULTAR PACK RECENA PARA BODAS DE ALMUERZO (Según disponibilidad - Desde las 19:30 hasta las 00:30h)

Canapé de bonito, Canapé de salpicón de gambas, 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 durante 5 HORAS + CENA: 48€/pax + 10% IVA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La composición de estos 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.

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

Se dará por confirmada la reserva mediante el abono de 1000€ en concepto de fianza. Dicho importe sólo 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.

El nº de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento como mínimo con 1 semana de antelación a la fecha del banquete, admitiendo hasta 72 horas antes del evento variaciones en el número de comensales no superior a ± 5 pax.

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

Para bodas de menos de 80 personas, se facturará aparte el alquiler del salón. Precio 1200€ + IVA.

La selección del menú elegido será comunicada al Hotel 1 mes antes de la fecha del evento. El departamento de eventos, le entregará una copia de todos los servicios solicitados y presupuesto de los mismos firmando su conformidad ambas partes.

La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 19'30h para los almuerzos y a las 02'00h para las cenas (con posibilidad de prolongarlo hasta las 03'00h en caso de cena). Esta hora tendrá la consideración de extra y será a cuenta de los novios el coste devengado de barra/música por la prolongación de horario.

El Hotel ofrece la opción de fundas para las sillas con un suplemento de 2,50€/pax + 21% IVA.

Precio invitados al postre (tarta, café y copa) 28€/pax + 10% IVA.

El Hotel de Londres no se responsabiliza del dinero, alhajas, objetos personales del clientes que no sean depositados en la caja fuerte de recepción del Hotel contra recibo.

El Hotel se reserva el Derecho de la asignación del salón en función del número de invitados.

DETALLES PARA VOSOTROS

Para banquetes de un mínimo de 80 personas

Para bodas de hasta 90 comensales invitamos a los novios a probar el menú elegido para la boda. Para bodas entre 90 y 140 comensales invitamos a 4 personas a la prueba del menú y para bodas de más de 140 comensales invitamos a 6 personas.

Para asistir a la prueba del menú podrán reservar mesa de lunes a jueves a elegir entre almuerzo o cena. (Acompañantes 70€+10% IVA). Menús impresos como recuerdo.

Los centros que decoran las mesas serán a cargo del Hotel.

Los novios están invitados a la noche de bodas en el hotel (habitación según disponibilidad, garantizando siempre las vistas al mar).

Ofrecemos condiciones especiales de alojamiento para todos sus invitados.

Tocador de maquillaje.

Los planos de distribución de mesas.

Fresas y champagne en la habitación de los novios.

CONSULTE NUESTRAS OFERTAS ESPECIALES POR CASARSE EN TEMPORADA BAJA (de diciembre a marzo, ambos incluidos) Y EN VIERNES Y DOMINGOS TODO EL AÑO (salvo festivos y/o puentes).

**REGLAMENTO (UE) 1169/2011
ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
SOLICITEN INFORMACIÓN A
NUESTRO PERSONAL.
GRACIAS.**



Zubieta, 2 · 20007 - SAN SEBASTIÁN
Tel. 943 44 07 70 · Fax 943 44 04 91
reservas@hlondres.com /
convenciones@hlondres.com

