

ARETXARTE

BODAS HOTEL

←←← 2019 →→→

Parque Tecnológico de Zamudio, Edificio 200
48170 Zamudio.

e-mail: hotel@aretxarte.com www.aretxarte.com

Tlf: +34 94 403 69 00

Fax: +34 94 403 69 01

CONDICIONES GENERALES



- *El banquete se celebrará en salón individual a partir de los 100 comensales y hasta un máximo de 160 aproximadamente.*
- *Se celebrará una sola boda por día por lo que los novios gozarán de la exclusividad de nuestro restaurante.*
- *La estancia en el salón será; en banquetes de mediodía hasta las 20:00 horas; y en banquetes de noche hasta las 2:00 horas.*
- *Después del banquete, el hotel ofrece de forma gratuita el salón-discoteca en exclusividad para la celebración de su boda; hasta las 00:00 horas en el caso del banquete de mediodía y hasta las 05:00 horas para el caso de la noche.*
- *El baile comenzará en la terraza del hotel y durará hasta las 22:00, siempre que el tiempo lo permita. Posteriormente la celebración continuara en la sala de fiestas del hotel.*
- *Las tarjetas de menú y decoración floral de las mesas, corren a cargo del hotel.*
- *Los novios disponen de forma gratuita nuestra Suite para la noche de bodas.*
- *Los invitados gozarán de precios especiales en habitaciones. Les recomendamos reservar con antelación.*
- *Asimismo se ofrecerá a los novios de forma gratuita una degustación del menú elegido, aproximadamente un mes antes de la fecha de la boda (6 personas para bodas mayores a 100 comensales) .*
- *Se podrán modificar en los menús cualquiera de los platos (poner, quitar o cambiar), a petición de los novios, recalculando posteriormente su precio final.*
- *A efectos de facturación, se considerarán contratados el número de comensales indicado al hotel, 48 horas antes de la fecha de celebración.*
- *La reserva se considera definitiva con la entrega de 500 € en concepto de fianza.*
- *El hotel pone a su disposición un cualificado servicio fotográfico.*
- *Los costos de la Sociedad General de Autores correrán a cargo de los novios.*
- *El menú infantil se compone de: Jamón Ibérico de Bellota, Foie, Plato Combinado de: Solomillo, Patatas y Croquetas; Bebida, Postre P.V.P. 29,00€ + IVA
El Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo, tiene un Coste de 975,00 + IVA*
- *La Barra Libre puede ser de diferentes formas: Por copas, por tickets o por tope de dinero.*
- *Ofrecemos descuentos especiales para las bodas que se celebren entre los meses de Noviembre a Marzo (ambos inclusive) y todos los viernes y domingos del año.*
- *Las bodas que no lleguen a los 90 comensales no podrán gozar de algunas de las ofertas anteriormente nombradas.*

Nota: Precios válidos para el año 2019.



Menú 1.

RESTAURANTE ARETXARTE

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bombón de Foie con Almendras, Moras y Grosellas
Tartar de Salmón, Lima y Concasse de Tomate
Sushi del Cantábrico
Chupito de Vichyssoise con Crujiente de Pan de Higo
Risotto Cremoso de Boletus Edulis
Croquetas Caseras de Jamón y Chipirón
Cucharita de Pulpo con Crema de Patata Ahumada
Dado de Bacalao Asado sobre Pil-Pil de Centollo
Cola de Langostino Thai Frita en Pan de Gambas

EN MESA

Jamón Ibérico de Bellota
Pastel de Puerros y Gambas con Muselina de Aceituna Verde Picual
Tacos de Pulpo Asado, Parmentier y Espuma de Patata Ahumada



Merluza Aretxarte con Piperrada, Gambas y Emulsion de Piquillo

Sorbete de Limón

Medallón de Solomillo de Ganado Mayor en su Jugo con Gratén de Idiazabal y Patata al Pedro Ximenez



Tarta Nupcial con Helado



Cafey Licores
Blancos - Rosados - Espumosos
Tinto Rioja Crianza

104,50+IVA

Menú 2.

RESTAURANTE ARETXARTE

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bombón de Foie con Almendras, Moras y Grosellas
Tartar de Salmón, Lima y Concasse de Tomate
Sushi del Cantábrico
Chupito de Vichyssoise con Crujiente de Pan de Higo
Risotto Cremoso de Boletus Edulis
Croquetas Caseras de Jamón y Chipirón
Cucharita de Pulpo con Crema de Patata Ahumada
Dado de Bacalao Asado sobre Pil-Pil de Centollo
Cola de Langostino Thai Frita en Pan de Gambas

EN MESA

Timbal de Ventresca de Bonito, Cebolla Confitada y Vinagreta de Gambón
Lingote de Salmón Ahumado a las Maderas Nobles con Aire de Lima y Coco y
Vinagreta de sus Perlas
Espárrago D.O. Navarra Relleno de Centollo con Veloute de Espinacas



Bacalao Confitado, Cuajada de Centollo y Pil-Pil de su Coral

Sorbete de Manzana Grand Smith al Txakoli

Entrecote de Ganado Mayor, Patata Parmentier y Pimientos Rojos
Asados al Carbón



Tarta Nupcial con Helado



Cafey Licores
Blancos - Rosados - Espumosos
Tinto Rioja Crianza

107,50+IVA

Menú 3.

RESTAURANTE ARETXARTE

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bombón de Foie con Almendras, Moras y Grosellas
Tartar de Salmón, Lima y Concasse de Tomate
Chupito de Vichyssoise con Crujiente de Pan de Higo
Risotto Cremoso de Boletus Edulis
Croquetas Caseras de Jamón y Chipirón
Cucharita de Pulpo con Crema de Patata Ahumada
Cola de Langostino Thai Frita en Pan de Gambas

EN MESA

Ensalada de Bacalao, Tartar de Tomate y Centollo con Suave Pil-Pil
Medallón de Foie-Micuit Casero con Compota de Manzana y Dados de Pan de Chocolate
Gambas de Huelva a la Plancha
Vieira Toro Asada con Arroz Cremoso de su Coral



Merluza Asada con Almejas al Txakoli

Sorbete de Limón

Solomillo en Tournedo a la Broche con Hongos Boletus al Jerez y
Patata Parmentier Confitada



Tarta Nupcial con Helado



Cafey Licores
Blancos - Rosados - Espumosos
Tinto Rioja Crianza

115,00+IVA

Menú 4.

RESTAURANTE ARETXARTE

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bombón de Foie con Almendras, Moras y Grosellas
Tartar de Salmón, Lima y concasse de Tomate
Chupito de Vichyssoise con Crujiente de Pan de Higo
Croquetas caseras de Jamón y Chipirón
Cucharita de Pulpo con Crema de Ptata Ahumada
Cola de Langostino Taii Frita en Pan de Gambas

EN MESA

Jamón Ibérico de Bellota
Ensalada de Bacalao, Tartar de Tomate y Centollo con suave Pil-Pil
Lingote de Salmón Ahumado a las Maderas Nobles con Aire de Lima y Coco y
Vinagreta de sus Perlas
Gambas de Huelva a la Plancha
Galleta de Foie Fresco y Hongos Caramelizados



Rape Sapito de Ración Asado con Patata Panadera con su Refrito
Tradicional

Sorbete de Limón

Chuleta Deshuesada, Patata Panadera y Pimientos Rojos Asados al
Carvon



Tarta Nupcial con Helado



Cafey Licores
Blancos - Rosados - Espumosos
Tinto Rioja Crianza

120,80+IVA

Menú 5.

RESTAURANTE ARETXARTE

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bombón de Foie con Almendras, Moras y Grosellas
Tartar de Salmón, Lima y Concasse de Tomate
Sushi del Cantábrico
Chupito de Vichyssoise con Crujiente de Pan de Higo
Risotto Cremoso de Boletus Edulis
Croquetas caseras de Jamón y Chipirón
Cucharita de Pulpo con Crema de Patata Ahumada
Dado de Bacalao Asado sobre Pil-Pil de Centollo
Cola de Langostino Thai Frita en Pan de Gambas

EN MESA

Cecina de León con Almendra Frita y Aceite de Oliva Virgen Arbequina
Medallón de Foie-Micuit Casero con Compota de Manzana y Dados de Pan de Chocolate
Cigala Doble Cero a la Plancha
Tacos de Pulpo Asado, Parmentier y Espuma de Patata Ahumada



Medallón de Rape Negro, Cola de Gambón y Salsa de Cigala
Sorbete de Manzana Grand Smith al Txakoli

Solomillo en Tournedo a la Broche con Hongos Boletus al Jerez y Patata Parmentier Confitada



Tarta Nupcial con Helado



Cafey Licores
Blancos - Rosados - Espumosos
Tinto Rioja Crianza

124,90+IVA

Menú 6.

RESTAURANTE ARETXARTE

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bombón de Foie con Almendras, Moras y Grosellas
Tartar de Salmón, Lima y Concasse de Tomate
Chupito de Vichyssoise con Crujiente de Pan de Higo
Croquetas caseras de Jamón y Chipirón
Cucharita de Pulpo con Crema de Patata Ahumada
Cola de Langostino Thai Frita en Pan de Gambas

EN MESA

Jamón Ibérico de Bellota
Ensalada de Bogavante, Aire de Pil-Pil y Vinagreta de su Coral
Langostinos a la Plancha
Tosta de Rabo, Foie y Demi-Glace de Oporto



Rape Sapito de Ración Asado con Patata Panadera con su Refrito
Tradicional

Sorbete de Limón

Medallón de Solomillo de Ciervo, Trigueros y Ajetes Asados con
Demi-Glace de Frutos Rojos



Tarta Nupcial con Helado



Cafey Licores
Blancos - Rosados - Espumosos
Tinto Rioja Crianza

129,90+IVA