



aretxarte

Bodas Aretxarte

2010

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 180 aproximadamente.
- 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 exclusiva 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.
- En los banquetes de mediodía se permitirán actuaciones musicales (orquesta...) en el comedor y discoteca, mientras que en el caso de los banquetes de noche, únicamente se realizarán en la discoteca, con objeto de evitar molestias a los alojados en las habitaciones del hotel.
- Las tarjetas de menú y decoración floral de las mesas, corren a cargo del hotel.
- Los novios están invitados a pasar la noche de bodas en el hotel.
- Asimismo se ofrecerá a los novios de forma gratuita una degustación del menú elegido, aproximadamente un mes antes de la fecha de la boda.
- Se podrán modificar en los menús, a petición de los novios, cualquiera de los platos (poner, quitar o cambiar), recalculando posteriormente su precio final.
- Los menores de 10 años, pagarán la mitad del valor del cubierto.
- 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 300 € + IVA en concepto de fianza.
- El hotel pone a su disposición un cualificado servicio fotográfico.- Los invitados gozarán de precios especiales en habitaciones. Les recomendamos reservar con antelación.

MENU 1

Cocktail de Bienvenida

~

3 Langostinos de Huelva Cocidos

Jamón Ibérico de Bellota

Pudding de Cabracho

Ensalada de Bacalao

3 Gambas de Huelva a la Plancha

Pimientos Rellenos de Txangurro

~

Lomos de Rape con sus Verduritas

~

Sorbete de Limón

~

Entrecot al Gusto con Guarnición

~

Tarta Nupcial con Mantecado

Café y Licores

Cava Parés Balta

Vinos

Blancos - Rosados - Espumosos

Tinto Rioja Crianza

MENU 2

Cocktail de Bienvenida

~

4 Langostinos de Huelva Cocidos

Jamón Ibérico de Bellota

Ensalada de Anchoas y Salmón Marinado

Pastel de Puerros y Gambas

Montadito de Foie con Hongos

Pimientos Rellenos de Txangurro

~

Lomos de Merluza en Salsa Verde con Almejas

~

Sorbete de Limón

~

Solomillo con Guarnición

~

Tarta Nupcial con Mantecado

Café y Licores

Cava Parés Balta

Vinos

Blancos - Rosados - Espumosos

Tinto Rioja Crianza

MENU 3

Cocktail de Bienvenida

~

4 Langostinos de Huelva Cocidos

Jamón Ibérico de Bellota

Espárragos

Pudding de Cabracho

Micuit de Pato

3 Gambas de Huelva a la Plancha

Pimientos Rellenos de Bacalao con su Pil-Pil

~

Merluza Aretxarte

~

Sorbete de Limón

~

Filet Mignon

~

Tarta Nupcial con Mantecado

Café y Licores

Cava Parés Balta

Vinos

Blancos - Rosados - Espumosos

Tinto Rioja Crianza

MENU 4

Cocktail de Bienvenida

~

4 Langostinos de Huelva Cocidos

Jamón Ibérico de Bellota

Salmón Casero Ahumado a las Maderas Nobles

Pastel de Puerros y Gambas

4 Gambas de Huelva a la Plancha

Espárragos Rellenos de Txangurro

Pimientos Rellenos de Bacalao con su Pil- Pil

~

Lubina a la Plancha

~

Sorbete de Limón

~

Solomillo a la Broche

~

Tarta Nupcial con Mantecado

Café y Licores

Cava Parés Balta

Vinos

Blancos - Rosados - Espumosos

Tinto Rioja Crianza

MENU 5

Cocktail de Bienvenida

~

4 Langostinos de Huelva Cocidos

Jamón Ibérico de Bellota

Pastel de Puerros y Gambas

Ensalada de Anchoas y Salmón Marinado

4 Gambas de Huelva a la Plancha

1 Cigala a la Plancha

Centollo a la Donostiarra

Pimientos Rellenos de Bacalao con su Pil- Pil

~

Rape al Horno con Patatas Panadera

~

Sorbete de Limón

~

Solomillo con Guarnición

~

Tarta Nupcial con Mantecado

Café y Licores

Cava Parés Balta

Vinos

Blancos - Rosados - Espumosos

Tinto Rioja Crianza

MENU 6

Cocktail de Bienvenida

~

4 Langostinos de Huelva Cocidos

1 Nécora

Centollo Cocido

Foie

6 Gambas de Huelva a la Plancha

1 Cigala a la Plancha

Almejas en Salsa Verde

Chupa-Chups de Codorniz con Salsa Agridulce

~

Bogavante 700 grs.

(350 grs por persona)

~

Sorbete de Limón

~

Pichón Relleno de Foie con Salsa de Hongos

~

Tarta Nupcial con Mantecado

Café y Licores

Cava Parés Balta

Vinos

Blancos - Rosados - Espumosos

Tinto Rioja Crianza