

Menús Bodas 2016 Pabellón Ondarreta



Cóctel-Aperitivo (Común a todos los menús)

*Escoger 10 variedades

Jamón Ibérico con Picos

Lomo Ibérico con Picos

Brochetitas de Queso, Tomate Cherry con Salsa Pesto

Bandeja variada de Quesos con Nueces

Bandeja variada con tartaletas de Sabores

Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza

Cucharita de Tartar de Atún

Bandeja de variada de Vasitos salados Guacamole con Atún, Brocheta de Huevito con

Gamba y Pincho de Pollo al Curry)

Bocadito de Tortilla de Patatas

Nachos con Queso

Falafel de Garbanzos

Mini-Crepes de Gulas

Selección de Makis Variados*

Croquetitas Caseras

Mini-Fajitas de Pollo y Espárrago Triguero con Guacamole

Hogaza de Chistorra

Langostinos en Tempura

Tosta de Foie con cebollita caramelizada

Palitos de Morcilla con Puré de Manzana

Samosa con Verduras

Vasitos de Cremas variadas (Gazpacho, Salmorejo, Vichysoisse, Calabaza y parmesano)

Bacalao Crujiente con salsa** Suplemento 2€

Daditos de Merluza con Mahonesa** Suplemento 2€

*Incremento de 2€ por persona

Bebidas durante el Cóctel: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava.

AÑADE A TU MENÚ NUESTRAS NUEVAS MESAS GASTRONÓMICAS

MESA DE IBERICOS

Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos: 6,00€/ por persona

MESA DE QUESOS

Consiste en una mesa con cuatro variedades de Quesos: Manchego semi-curado, Parmesano, Emmental y dos quesos cremosos para untar. Servido con Panes y Picos : 3,50€ /por persona

MESA DE HUEVOS DE CODORNIZ

3,00€/por persona

MESA DE TARTAR

Incluye dos variedades de Tartar, Steak Tartar y Tartar de Atún: 6,50€/por persona

MESA DE LATITAS DE ENSALADAS

Se sirven dos tipos de ensaladas Ensalada César con Pollo y CROUTONS, Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra y salsa de Vinagreta de Frambuesa, y Ensalada de Marisco: 3,00 €/por persona

MESA DE SUSHI

Se sirven 3 piezas de Sushi por persona(Makis, Rolls y Nigiri): 7,80€/por persona
Añadiendo Sashimi: 11,00€/por persona

Servido el sushi hecho al momento por un Sushiman. Showcooking

MESA DE POSTRES

Se sirven tres variedades de postres, Brochetas de Frutas Naturales, Mini-Coulant de Chocolate y Vasitos de Crema de Yogurt de Limón y Crema de Café. 5.50€/por persona

Se pueden añadir más postres a la mesa de Postres:

Tarta de Choco Queso. 1€/por persona

Tarta de Limón. 1€/por persona

Pastelitos Variados: 1.65€/por persona

Vasito de Frambuesa con Chocolate Blanco y Topping de Frambuesa y : Vasito Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana: 3€/por persona

MENU Nº 1

Milhojas de Salmón y Foie con Manzana Caramelizada

Carrillera de Ternera con puré de Hongos

Postre

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

MENU Nº 2

Hojaldre de Puerros, Setas y Foie

Milhojas de Cochinillo Confitado

Postre

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

MENU Nº 3

Lubina al Horno con Verduritas nuevas y Bilbaína

Sorbete de Limón al Cava

Solomillo a la Parrilla con manojito de Espárragos Trigueros albardados en Bacon

Postre

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

MENU Nº 4

Tartar de Aguacates con Gambas

Merluza rellena de Txangurro

Tartufo de Rabo de Toro con Arroz Basmati y Reducción de Pedro Ximénez

Postre

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

MENU Nº 5

Vichysoisse con Polvo de Bacón y Crujiente de Queso

Tartar de Atún ó Tartar de Salmón

Solomillo a la Broche con Pastel de Patata

Postre

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

MENU Nº 6

Ensalada de Bogavante con Mahonesa en su propio Coral

Sorbete de Mojito

Solomillo al Foie con Salsa de Oporto

Postre

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

MENÚ INFANTIL

Canutillos de Jamón y Queso

Solomillo Baby con Patatas Fritas

Postre

Refrescos // Agua Mineral

Vinos de los menús

Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"

Vino tinto crianza de Rioja

Cava de la Casa Brut Nature

POSTRES A ELEGIR

Mousse de Mango

Mousse de dos Chocolates con Rejilla de Chocolate Negro

Coulant de Chocolate

Bomba de Chocolate y Mandarina

Milhojas de Hojaldre rellenas de Crema y Nata con Frambuesas Naturales
(suplemento por persona 1.50€)

Postre Variado Incluye: Base de Chocolate Blanco con Semiesfera de Chocolate Blanco con Núcleo de Frambuesa, Vela de Chocolate Negro con Gelatina de Frambuesa y Biscuit (Suplemento de 1.50€/por persona)

Bola de Helado de Sabores para acompañar nuestros postres: +1,50€

PRECIOS DE LOS MENÚS

Menú Infantil	36,85 €
Menú N° 1	95,00 €
Menú N° 2	98,00 €
Menú N° 3	100,00 €
Menú N° 4	108,00 €
Menú N° 5	102,00€
Menú N° 6	110,00€

****NOVEDAD MENUS 2016****. El precio de los menús incluye Barra libre de Primeras Marcas y Recena (Surtido de Bocatines Variados ó Churros con Chocolate)

Para Bodas de Cena hasta las 5.00 de la mañana y para Bodas de Almuerzo hasta las 23.00 hrs.

Estos Menús son válidos para un mínimo de 100 personas.

10% Iva incluido

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ

Coctel Aperitivo seleccionado incluyendo bebidas, durante el coctel(10 aperitivos)
Aperitivo adicional 2€+

Mesas y sillas

Mantelería a gusto del Cliente. Disponemos de gran variedad de mantelerías, tanto lisas como estampadas para personalizar tu boda.

El servicio de camareros y doncellas profesionales (1 por mesa de 10 personas)

Si desean arreglos florales consultar con Perfect Plan .No incluidos

Minutas Personalizadas del Menú, si quieren realizar algo más personal les ofrecemos también el contacto de nuestra imprenta.

Personal tanto de Sala, Maitre, Camareros, Doncellas, como de Cocina, Jefe de Cocina y servicio de Cocina

Barra Libre 3 horas

Recena compuesta por Surtido de Bocatines Variados

Prueba del Menú, en función del nº de comensales para 6 personas máximo. Se hará a lo largo de toda la semana salvo los domingos en nuestros establecimientos Ondarreta La Moraleja, Ondarreta Las Tablas y Normandie Ondarreta.

Ponemos a su disposición nuestro servicio de vigilancia de coches.

SERVICIOS OPCIONALES

Discoteca Móvil. (Equipo de Sonido, Disc Jockey y luces ambientales) desde el comienzo del evento hasta finalizar la barra libre.....1000€+Iva

Cortador de Jamón durante el Cocktail: 75 €+ Iva

Ceremonia Civil.

Nuestros servicios incluyen: Montaje de la Ceremonia, Megafonía y Decoración Floral. (Consultar diferentes montajes)

Importe: Ceremonia Civil con Sillas de Teka: 500€ + iva

COLABORADORES GRUPO ONDARRETA

FOTOGRAFIA

35mm fotógrafos Teléfono 911108529 www.35mmfotografas.com
info@35mmfotografas.com

FOCOLOR Teléfono 91.413.91.13. José Luis Ahijón

UNICOLOR Juan Carlos Comas Teléfono 917600048 www.unicolorfotografos.com

Jesús Rubio López Teléfono 918813700 <http://www.fotorubio.es>

APB FOTOS Mila y Ana Brañas www.apbfotos.es Teléfono 913567256

Más Juntos. Maria Fernanda Suárez Telf.- 626 580 548 www.masjuntos.com

DISCOTECA-DISC JOCKEY

Partyson <http://partyson.es/> Teléfono: 91.636.32.15 Carlos Gasca

Dosaune. www.dosaune.com Gonzalo de Paz Telf: 625.38.14.68
gonzalodepaz@dosaune.com

Tienda, oficina y showroom: c/Castelló 11 (local)

DECORACIONES FLORALES

Perfect Plan Teléfono: 91.373.56.65

MINUTAS Y TARJETAS PERSONALIZADAS

Invitarte. <http://www.invitarte.es/> Teléfono: 91.460.38.79

SILLAS DE ALQUILER

Partyrent <http://www.partyrent.es/sillas.html> Teléfono: 916436636

WEDDING PLANNERS

Disponemos de un servicio integro de Wedding Planner

Mayte Loren <https://allseasons-weddings.com/> 620896280

Cristina Arrabal www.theweddingplannercompany.com 656258181

CANDY BAR. TARTA FONDANT. CUPCAKES

Simplemente Ideal . Candy Bar Barbara Márquez Teléfono: 609682430
<http://www.simplementeideal.com/contactar/contactar-con-simplemente-ideal.html>

La Reina Pastelera. Candy Bar, Tartas Fondant, Cupcakes Teléfono: 911530476
<http://www.lareinapastelera.es/>

The Sweetest Lab. www.thesweetestlab.com 912685043 info@thesweetestlab.com

Entre Azúcar y Papel. 911737376-608560658 www.entrezucarypapel.es
contacto@entrezucarypapel.es

ANIMACIONES INFANTILES Y GENERALES

Bicho Bola. Barbara Márquez. <http://www.fiestasbichobola.es/> Teléfono: 609682430

ANAKU. Oscar. 916428712 www.anaku.es

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Los precios de este catálogo tienen validez para los eventos que se contraten para las celebraciones que se celebren durante el año 2016.

Ofertas no Acumulables.

Al realizar la reserva, se abonará en concepto de señal 1.000 €, que serán deducidos del importe de la factura total en caso de anulación no será reembolsada al cliente ni podrá ser utilizada como medio de pago en el GRUPO ONDARRETA

En caso de anulación del evento, con menos de un mes de antelación, el cliente abonará el 40% de los servicios contratados (este importe se calculará sobre el precio medio de los menús). Máximo pago en efectivo 2500€

Mínimo exigible para la Contratación del Pabellón Ondarreta en exclusividad es de 125 personas. Por debajo de 125 asistentes se cobrará un suplemento de 1500€ + iva

Para una mejor atención a nuestros clientes, les informamos que en nuestras oficinas centrales, sitas en la Av. de Burgos 89.Parque Empresarial ADEQUA. Las Tablas.28050 Madrid. Disponemos de un Dpto. Comercial y de Atención al Cliente (91- 416 06 19). Info@ondarreta.es

Nuestro horario de Visitas y Contratación en "El Pabellón Ondarreta" s de:

Sábados de 11:00 a 19:00 horas

Domingos de 11:00 a 14:00 horas

El Pabellón Ondarreta 91 479 97 79

elpabellon@ondarreta.es

Para más información sobre nuestra empresa, no duden en consultar nuestra página web www.ondarreta.es a través de la cual obtendrá una información más detallada de lo que es el Grupo Hostelero Ondarreta-Félix