

HOTEL ORDUÑA PLAZA



hotelordunaplaza.com
info@hotelordunaplaza.com
945569038



BIENVENIDOS

Se acerca vuestro gran día. Queréis que todo sea perfecto y esperáis que esa fecha resulte inolvidable.

Por pensar en el Hotel Orduña Plaza os damos las gracias, un edificio neoclásico del Siglo XVIII, donde cada uno de los rincones evoca el recuerdo de una historia, armónicamente fundida con la modernidad y calidad de unas instalaciones que os ofrecen el espacio ideal para celebrar como se merece un día tan especial.

Sabemos que el día de vuestra boda todo tiene que salir perfecto y por eso en el Hotel Orduña Plaza nos hemos esforzado en definir un conjunto de detalles que os ayudarán a disfrutar de un día muy especial.

Desde el primer momento pondremos a vuestra disposición un asesor único, persona de confianza que os podrá guiar y aconsejar en todo lo referente a tan importante día.

No dejéis de venir a visitarnos para que podamos mostraros las distintas posibilidades para tu Boda, montaje, la Ceremonia Civil, decoración floral, menús elaborados a vuestra medida y todo aquello que podáis necesitar.

Convertiremos vuestro sueño en realidad.

TODOS NUESTROS MENÚS PUEDEN INCLUIR

- CÓCTEL -

- Incluye una selección de "Esto va de Tapas y Temática" indicadas con este asterisco (*)
- Podéis personalizarlo cambiando o añadiendo otras tapas y Tematika opcionales que serán valoradas por nuestro departamento comercial.

- MENÚ -

- Confección del menú de la boda a gusto de los novios.
- Elaboración de menús especiales: alérgicos, vegetarianos, veganos, infantiles etc.

- ATENCIONES -

- Suite nupcial el día del enlace y un delicioso desayuno que podréis degustar en nuestro buffet. (Para enlaces superiores a 50 comensales).
- Degustación del menú elegido para 6 personas sin cargo. (Para enlaces superiores a 100 comensales).
- Degustación del menú elegido para 4 personas sin cargo. (Para enlaces superiores a 75 comensales).
- Adornos florales para las mesas sin coste extra.
- Tarjetas de menús personalizadas para todos los invitados.
- Protocolo para tus invitados.
- Cena y alojamiento de Aniversario para que recordéis este día 1 año después. (Para enlaces superiores a 75 comensales).
- Alojamiento para los invitados en el hotel con tarifas especiales.

- PACK BARRA LIBRE -

- Barra libre 2 horas: 18€ iva incluido (para enlaces superiores a 50 comensales)
- Barra libre 3 horas: 25€ iva incluido (para enlaces superiores a 50 comensales)
- Derechos de autor:
Derechos de autor en factura a cuenta de los novios.
 - Hasta 75 comensales 134,06€ + 21% iva
 - Hasta 100 comensales 146,46€ + 21% iva
 - Hasta 150 comensales 173,46€ + 21% iva
 - Hasta 200 comensales 200,46€ + 21% iva

- XTRAS -

- > Dj: Ceremonia, cocktail, banquete, barra libre: 790€
- > Hora extra Dj: 90€
- > Montaje y decoración ceremonia civil: 300€
- > Jamonero + 1 Jamón Bellota: 500€

Recena opcional

- Migas con embutidos
- Chocolate con churros
- Recena dulce
- Chapa Pizzas y Mini Burguer

Buffet de chocolates

Compuesto de Fondue de Chocolate negro, Chocolate con leche, Chocolate blanco, mini brizcochos, mini brochetas de frutas y mini repostería variada.

Candy Bar

Con todo tipo de dulces, gominolas, piruletas...

Precio por mesa 150€ IVA incluido

aperitivo 2022

ESTO VA DE TAPAS *

Crema de calabaza, cúrcuma, jengibre y sémola trufada
Dados de salmón ahumado, salsa tártara
Ave marinada, alioli de mostaza, entre pimientos de Sechuan
Gazpacho de tomate feo, dados de melón con toques de menta
· **Opciones de gazpacho:** Cereza / mango / remolacha / sandía
Sobrasada de piquillos asados sobre pasta Wonton
Pulpo laminado patata rota, aceite de pimentón y sal marina
Bacalao negro confitado en aceite de hierbas provenzales
Chistorra artesana, pan rústico ungido de aceite de oliva
Sashimi de atún rojo curado en sal gris y aceite de soja
Sobre limas verdes, thai de rusa de centolla, algas marinas
Calamar Begi haundi ligeramente enharinado
Dar la lata, encurtidos , microgildas anchoas y piparras
Piruleta foie micuit, cobertura de chocolate amargo
Empanadillas de vacuno enchiladas y toques de guacamole
Langostinos especiados crocantes en salsa suave de kimuchi
Croqueta cremosa de hongos y trompeta negra
Croqueta de jamón y toques ibéricos
Maher croquet , hamburguesa, pepinillo y mostaza
Goyzas de langostinos y hortalizas, sésamo negro
Barbacoa, Sarta de Picaña y longaniza ahumada
Espeto de pato lacado y hierbas silvestres

aperitivo 2022

ESTO VA DE TAPAS **opcionales**

Bacalao crocante aromatizado con aceite de wakame

Mollete, papada ibérica, provolone y mostaza

Brick de morcilla crujiente con puré de manzana

Rabas bravas de pollo campero en cobertura de patata frita

Cebolletas frescas en tempura de txipirón metalizado

Patata hueca, alioli mas toques dorados

Cañas de cangrejo real al vapor de cítricos y sales

Carpaccio de solomillo curado, sales especiadas y vinagreta de encurtidos

Lego de foie en cobertura crocante de cacao

Milhojas de foie, manzana, membrillo y queso

Capuchina de setas, hongos y polvo de aceituna

Corte de salmón, mejillón y crema Raifort

Alcachofa crujiente, migas y ragout de manitas

Conchitas de buey de mar gratinadas

Rizos de calamar de potera sobre rejilla

Mousse de txangurro en pasta Choux

Crujiente caramelizado con crema de queso Idiazabal y trufa

Crujiente de naranja confitada, virutas de foie escabechado

aperitivo 2022

TEMÁTICA *

En función del espacio y número de invitados, te proponemos una puesta en escena con puestos y estaciones gastronómicas combinadas:

- Espacio de **mojitos**
- Entrehielos de **cervezas**
- **Le creuset** caldosa de arroces y fideuá, chipirones & moluscos
- **Tandori** (*opción de paseado*) guiso de verduras & tabulé especiado
- Cortador de **jamón de bodega** / Tabla de quesos D.O.

TEMÁTICA opcionales

- **Estación de cócteles** en vivo
- **Wine-Bar** vinos de D.O.

- **Jamón ibérico**
Ibérico **100% Bellota**
Ibérico **Bellota**
Ibérico **Cebo** de campo

- **Estación de quesos** selección D.O. frutos secos, membrillo

- **Nitrógeno líquido**, frutas lio
- **Esferas líquidas** de aceitunas

- **Paradeta de moluscos**
Ostras rizadas con cítricos
Navajas escabechadas, confitura de limón y hierba Luisa
Mejillones al vapor & vinagreta picante

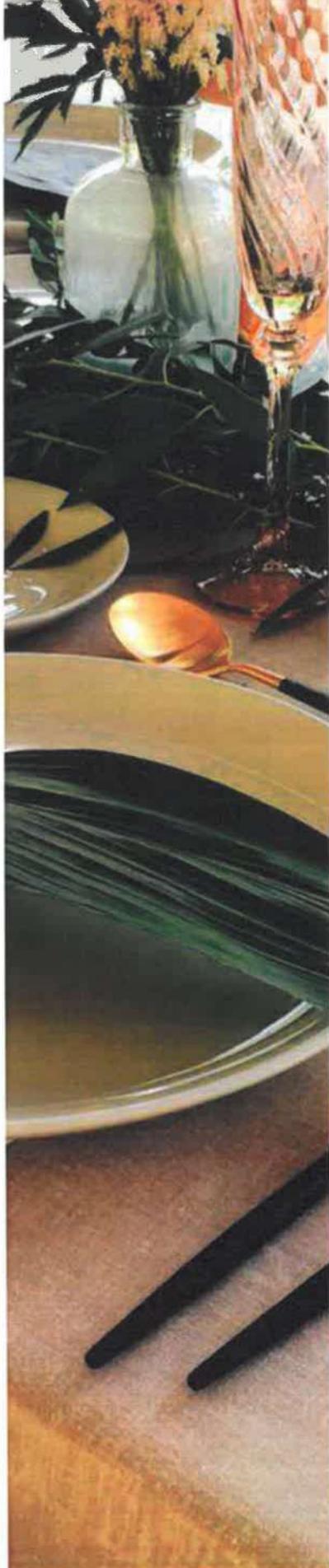
- **Pulpeiro al corte** pimentón de la Vera, sal gris
- **Salmón ahumado** al corte, salsa tártara
- **Sushiman** tendencia con productos ibéricos y toques asiáticos
- **Las mejores anchoas** del Cantábrico

- **Nuestros guisos con tradición**
Marmitako de atún, piparras
Calderillo, costillas de cerdo y vegetales
De los pescadores
Pochas guisadas con verduras y hortalizas

- **La taquería**, tacos estilo Mex
- **Tomate feo de la huerta Eco**, aceite de Arbequina
- **Talos de maíz** artesanos surtidos: chistorra, morcilla, panceta, queso
- **Escalopes de foie** a la plancha, cebolla y velo de garnacha
- **Foie escabechado** con vinagres viejos y compota de manzana
- **A la parrilla de carbón y leña de encina** Chuleta de vacuno , pluma ibérica

Disponemos de una propuesta abierta a sabores del mundo, experiencias temáticas y cocina en directo.

Imaginar, proponer y hablamos...



Menús 2022

opción 01

Corte de foie

pera, foie & piñones

Buey de mar gratinado

bechamel fluída de sus corales

Ragout de ternera

puré de patata al aceite de oliva

Biscuit de café intenso

galleta crocante

Pvp: 110,00€

Bodega:

Vinos del País

Cava

Agua mineral

Café



Menús 2022

opción 02

Hojaldre de manzana y cebolla
foie asado en reducción de garnacha

Láminas de bacalao y patata trufada
vinagreta de hortalizas y encurtidos

Terrina de jarrete de ternera
glaseada en su jugo

Brazo de cacao, yogurt de pasión
helado de mango

Pvp: 115,00€

Bodega:
Vinos del País
Cava
Agua mineral
Café

Menús 2022

opción 03

Pastel de hongos

trufa, láminas de parmesano

Thai de rusa de txangurro

sobre hoja de Alpidistra

Merluza asada

vinagreta templada con hortalizas y aromáticos

Rabo de novilla

braseado, puré de patata trufado

Ópera de café & cacao

helado de miel

Pvp: 120,00€

Bodega:

Vinos del País

Cava

Agua mineral

Café





Menús 2022

opción 04

Gazpacho de gambas

dados de melón y aceite de empeltre

Rodaballo salteado

vinagreta tomate soleado y encurtidos

Solomillo de ganado mayor

con refrito de ibéricos y vinagres viejos

Praliné de frutos secos y cacahuete

crocant de Felleutine

Pvp: 128,00€

Bodega:

Vinos del País

Cava

Agua mineral

Café

HOTEL
ORDUÑA
PLAZA



Balneario

opción 05

Hojaldre de manzana y cebolla

foie asado en reducción de garnacha

Láminas de salmón marinado

mousse de mejillón, crema Raifort

Rapito rustido

tallarines de sepia y mango, vinagreta de perdiz

Solomillo de ganado mayor

con refrito de ibéricos y vinagres viejos

Mont Blanc de marrón glacé

moras silvestres

Pvp; 138,00€

Bodega:

Vinos del País

Cava

Agua mineral

Café

Menús 2022

infantil

Jamón y embutidos bien curados

Fritos Maher

Chapa-pizzas

Escalope de solomillo con patatas fritas

Refrescos y Helados



2022

propuestas y menú para invitados con necesidades especiales, intolerancias

celiacos:

Adaptamos nuestros menús sustituyendo el gluten en los platos seleccionados del MENÚ FINAL DEL EVENTO y ponemos a vuestra disposición una amplia alternativa de platos donde escoger la mejor opción para vuestros invitados.

vegetarianos, veganos e intolerancias:

Hemos elaborado un MENÚ BASE ÓPTIMO para los invitados Veganos, Vegetarianos o con intolerancias. Una propuesta que podremos variar y combinar, en función de las necesidades más específicas de vuestros invitados.

menú base.

Sobre base de hielo traslúcido

Gazpacho de cerezas & polvo de palomitas

Carpaccio de cebolletas tiernas

Espárragos, tabulé de quinoa

Ragout de verduras y hortalizas

tofu asado con sal de romero

Gazpacho de frutos rojos

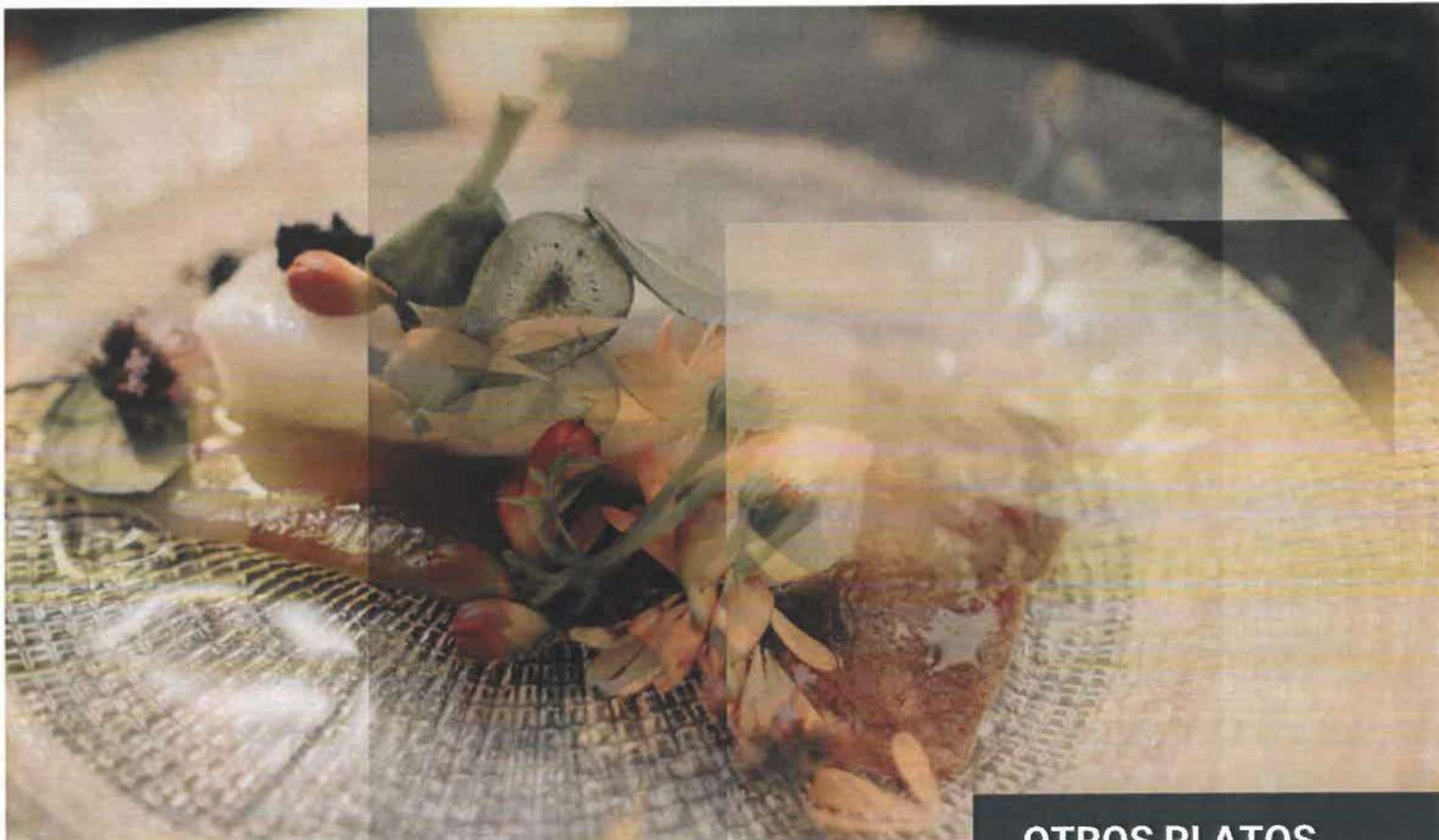
& helado de limón

Otras intolerancias o necesidades especiales, serán tratadas de manera personalizada, buscando siempre la mejor alternativa de Menú, bajo criterios de seguridad, con el objetivo de ofrecer a vuestros invitados un Menú alternativo equilibrado, divertido y ajustado a la calidad del Menú escogido para el resto de invitados. Todas las especificaciones sobre alérgenos están enmarcadas en el Reglamento IAC 1169/2011

HOTEL ORDUÑA PLAZA



Balneario



OTROS PLATOS

Todos nuestros platos contienen suplemento, y su precio está condicionado a su oscilación en el mercado. Consulta con nuestro departamento comercial su precio final para la elaboración de tu menú. Los platos marcados con este icono (*) están exentos de suplemento.



Entrantes Individuales

libéricos

Papada ibérica

falso risotto de vegetales y lascas de parmesano

Capuchino de setas y hongos de temporada

espuma ibérica, yema de corral *

Dumpling de ternera especiada

enokis en tempura & caldo dashi

foie

Los cortes de foie

- Frambuesa, foie & palomitas *
- Piña, foie, coco & mango
- Pera, foie & piñones
- Calabaza, trompeta negra & foie

Terrina de foie & carpaccio de melocotón

cenizas de aceituna empeltre

Hojaldre de manzana y cebolla

foie salteado en reducción de garnacha

Taco de foie micuit, láminas de pera

reducción de remolacha y polvo de palomitas

Mousse de foie relleno velo azucarado

caramelo de ciruelas y toques de albaricoque *

Milhojas de foie caramelizado *

queso de cabra, membrillo y manzana verde

Galleta de hojaldre y foie

caramelizado con hortalizas de temporada

Dados de foie & láminas de pato en ensalada

macerado con soja y crema de guacamole

aves

Gazpachuelo de perdiz escabechada

cebolla pochada, escarola y aromas de laurel

Ensalada de perdiz escabechada

aromas de laurel y crema trufada

Bloc de pato

hojaldre de mantequilla, cebolla glaseada y láminas de hongos *



Entrantes Individuales

marisco

Ensalada de buey de mar

patata rota & vinagreta montada de mostaza

Timbal de crustáceos, mejillón & vieira

sopa fría de tomate aromatizada

Sobre base de hielo traslúcido

salpicón de moluscos & bogavante, frutos del mar

Gazpacho de bogavante

dados de melón & aceite de vainilla

Ensalada de bogavante

alcaparras, guacamole & hortalizas salteadas

Hojaldre de mantequilla y vieiras

compota de pera y láminas de langostinos

Buey de mar gratinado

bechamel fluída de sus corales *

Vieiras del país

gratinadas, nieve de Idiazabal y hongos *

Thai de rusa de txangurro

sobre hoja de Alpidistra *

Consomé batido de cigala real

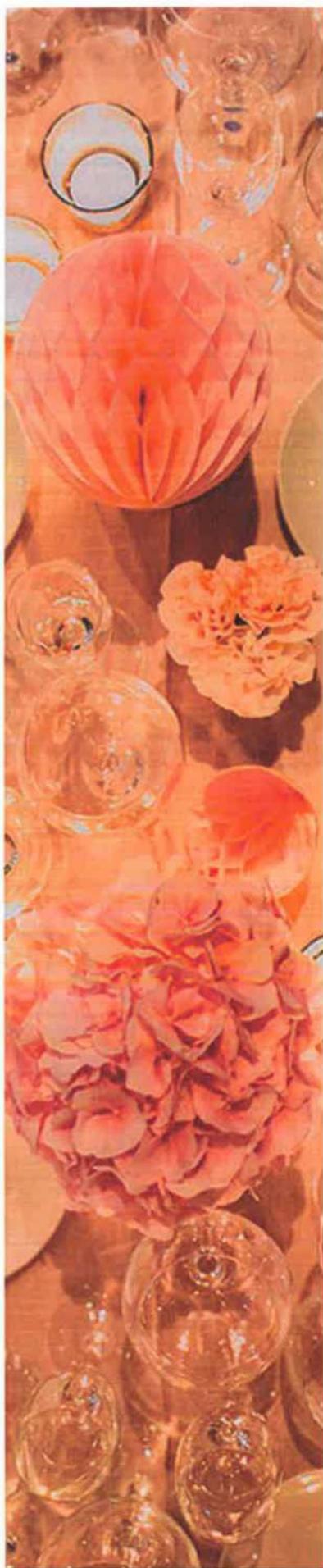
Gyoza de langostinos y hortalizas *

Gazpacho de gambas

dados de melón y aceite de empeltre *

Láminas de gambas, bogavante & bacalao

probeta de gazpacho ligero de corales



Entrantes Individuales

de la Huerta

Carpaccio de cebolletas asadas en leña
taco de bacalao reposado & emulsión de ajetes

Cebolla roja asada al romero
puré de trufado, salteado de setas y vegetales

Todas las verduras & alcachofas saltadas
huevo de corral, aroma de trufa negra

Soufflé de espárragos
láminas de langostinos y huevas de arenque *

Hojaldre de pimiento relleno, bechamel ibérico
bechamel ligera de ibéricos *

Cubo de hielo & gazpacho
tomate, tartar de melón y gambas

Ensalada hojaldrada de setas, ragout de pato
hongos salteados y brotes de ensalada *

pescados

Láminas de salmón marinado
mousse de mejillón, crema de rábano picante y sésamo negro *

Arroz caldoso de bogavante
fondo de cigala real y galeras

Ragout de bacalao, langostinos & vieiras
aceite de crustáceos y huevas de trucha

Bacalao crujiente en tempura
salsa de pescados y mariscos de roca

Tataki de atún rojo de Almadraba
marinado con asadillo de pimientos del Pontigo

Bacalao reposado en aceite de oliva
pilpil de aromáticos, pimientos glaseados y mizuma *

Láminas de bacalao y patata trufada
vinagreta de hortalizas y encurtidos *

Rape langostado
en ensalada con matices de pimentón y togarashi

Mariscos en estado puro cocidos al vapor

Centros de mariscos

- Gambas
- Langostinos
- Cigala

Bogavante

- Con salsa tártara

Cigalas tronco

Langosta del país

Nécoras

Gamba roja

Los mariscos de Sanlúcar

Aromatizados con Barbadillo y sal gris



Plato principal

pescados

Salmón

Crema al eneldo, quinoa de vegetales y brotes verdes

Dorada

Al horno patata rota, crema de suquet, salteado de setas y bisaltos *

Merluza

- Al horno, vinagreta templada de sidra y hortalizas
- Salsa verde con almejas

Rodaballo

- Jugo de citronela, sémola con toques encurtidos y bimi
- Papillot, patata trufada y láminas de hortalizas

Lubina

- Crema de jengibre, brotes verdes y polvo de frutos secos

Rapito

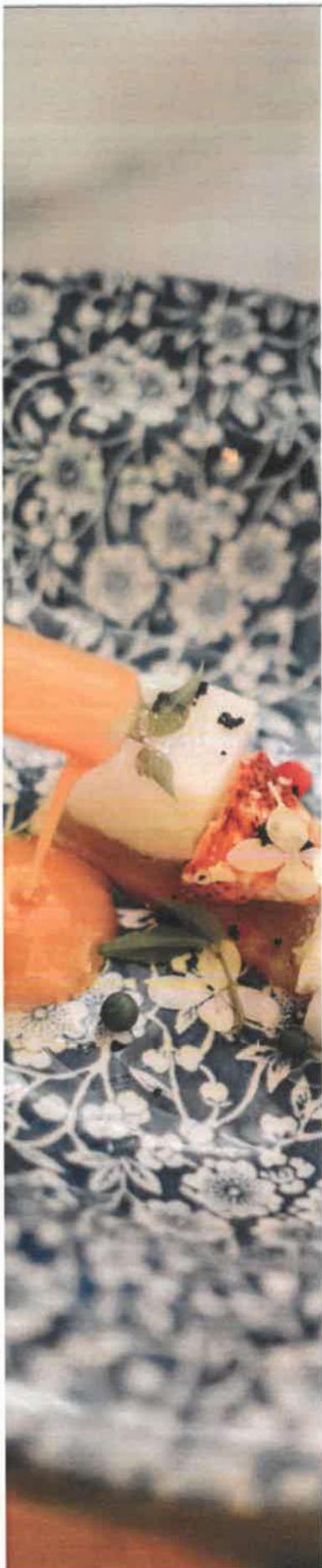
- Tallarines de sepia y mango, vinagreta de perdiz

Lenguado

- Al horno, perfumado con láminas de ajetes tiernos y crema de calabaza

Rape

- Asado, crujiente de calamar & jugo batido, crucífera, polvo de aceituna



Plato principal

carnes

cerdo

Paletilla de cerdo asada
rellena con matices de vainilla

Lechazo asado

patata asada con dados de bacon

Paletilla de cerdo asada

al horno en su jugo con patatas Manarra *

aves

Block de pato & panceta asada

cebollitas balsámicas, polvo de kikos *

Confit lacado en su jugo y asado

con cebolla glaseada y miel de romero *

Cintas de magret de pato

lacado con ciruelas aromatizadas

ternera / ganado mayor

Ragout de ternera glaseado en su jugo
puré de patata al aceite de oliva *

Solomillo

- Hongos confitados y setas.
- Cubo de Roquefort.
- Con refrito de ibéricos y vinagres viejos.

Rabo de novilla

braseado, puré de patata trufado

Terrina de jarrete de ternera glaseado

parmentier de patata y vegetales *

Chuletón de ganado mayor a la parrilla

pimientos del piquillo y patatas al horno

Plato principal

ibérico

Pluma ibérica rustida

aceite de ajada & encurtidos, virutas vegetales

Terrina ibérica asada en brasas

puré de patata trufada & hortalizas *

Bloc de codillo & melosa ibérica

crema de calabaza, salteado de setas *

Melosas de cerdo ibérico rustidas

guisadas en su jugo con hortalizas & setas *

Cochinillo asado al horno

en panaché con puré de manzana y aromáticos

Codillo ibérico glaseado

en su jugo con especias, puré de calabaza y cítricos *





Postres

Tarta nupcial

yema tostada, trufa & cacao y crema, avellanas *

Mousse de chocolate

bizcocho de macarón, polvo pistacho *

Biscuit de café

galleta crocante *

Braza de cacao, yogurt de pasión

helado de mango *

Praliné de frutos secos y cacahuete

crocant de Felleutine *

Tarta de manzana rota

asada, migas de vainilla, espuma de reineta *

Mont Blanc de marrón glacé

moras silvestres *

Dados de piña, mango & mousse de chocolate

merengues cítricos *

Ópera de café & cacao

crema helada *

Tiramisú en láminas de café

mascarpone y helado de avellanas *

Las cuatro estaciones

crema helada de cítricos

Crème brûlée de caramelo

uvas de Armagnac & helado de leche

Brownie & mousse de chocolate

pistacho verde, crema helada de caramelo

Frutos rojos

sopa de chocolate blanco y crema helada de romero

Granizado de sandía frutos rojos

espuma de limón y sandía

Dando la lata

crema de piel de limón, rocas de almendra, mango helado

Soufflé líquido

de chocolate amargo

Sorpresa de chocolates

helado de mango y crocante de coco

Macarón de avellana

helado de Jijona y sopa de almendras

Postres

Cilindro de naranja
cremas heladas de limón verde y mango

Torrija caramelizada
crema de frutos secos y yogurt griego

Rulo de pan de higos
cuajada con ciruelas al Armagnac

Buñuelos de chocolate
migas dulces y helado de moka

Carpaccio de melocotón asado
coco, rocas de cacao y piña helada

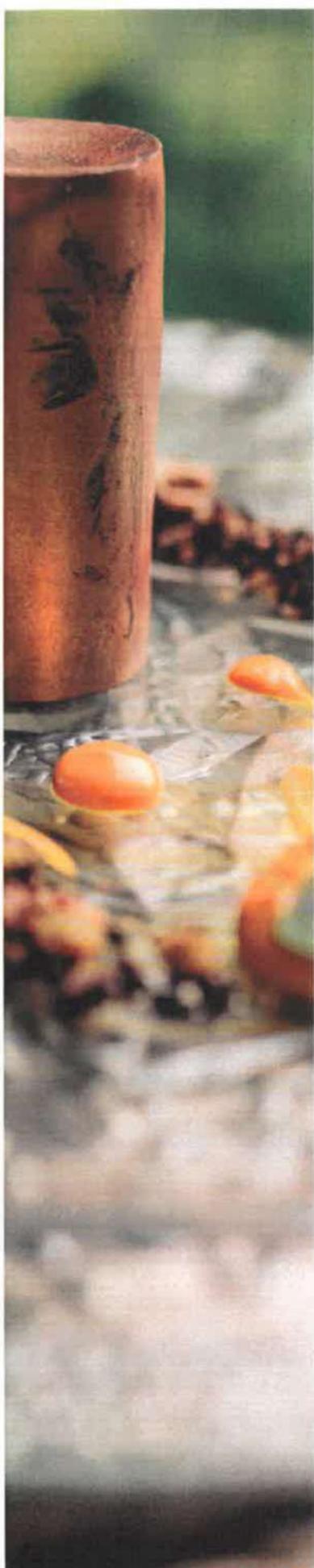
Cubo de chocolate, piedras de cacao
helado de vainilla Bourbon

Gaspacho de frutas
piel de limón helado, espuma de yogurt

Rulo de cacao
espuma de yogurt, cubo helado de té verde

Crumble de frutos secos
cremoso de avellana & semifrío de chocolate blanco

Tubo de chocolate metalizado
crema de praliné, migas de cacao & crema caramelo





CONDICIONES GENERALES

· RESERVA Y CONTRATACIÓN ·

Firma de contrato y fianza de 900€ que será descontado del importe total del banquete. En caso de anulación o modificación de la fecha de reserva, este depósito no será devuelto.

El número previsto de asistentes deberá ser confirmado con 7 días de antelación, con posibles modificaciones hasta 48 horas antes del evento.

Diferencia máxima 10 comensales.

Todos los banquetes se servirán en un salón privado y reservado en exclusividad para el evento.

Para los banquetes de noche la hora máxima de permanencia en el salón serán las 2hrs.

Para los banquetes de mediodía el horario se establecerá en función a los servicios contratados.

· PREPAGO Y PAGO ·

Se abonará el 90% del importe total de la factura 8 días antes del evento y el 10% restante con 48 hrs de antelación.

· TARIFAS ·

Estas tarifas están sujetas a las variaciones de precios que se produzcan en el mercado.