

HOTEL ORDUÑA PLAZA



Balneario



2023

Foru plaza 15 - 48460 Orduña
hotelbalneariorduna.com
info@hotelordunaplaza.com - 945569038

HOTEL ORDUÑA PLAZA



Bienvenidos

Se acerca vuestro gran día. Queréis que todo sea perfecto y esperáis que esa fecha resulte inolvidable, por ello os damos las gracias por haber pensado en nosotros.

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.

Desde el primer momento pondremos a vuestra disposición a 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 del evento, montaje, ceremonia civil, decoración floral, menús elaborados a medida y todo aquello que podáis necesitar.

Convertiremos vuestro sueño en realidad.....

HOTEL ORDUÑA PLAZA



Nuestros menús incluyen

APERITIVO

Incluye los apartados señalados en

Podéis personalizarlo cambiando o añadiendo "OTRAS TAPAS" y TEMÁTICA OPCIONALES, que serán valoradas por nuestro departamento comercial.

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

OPCIÓN DE MENÚ

Os proponemos 5 opciones de menús, que podréis modificar con la sección de "otros Platos"

Los otros platos con asterisco están incluidos

El resto de platos sin asterisco serán valorados por nuestro equipo comercial.

BODEGA

Vinos del país, pondremos a vuestra disposición una serie de vinos por denominaciones de origen, que estén incluidos en los menús.

Cualquier sugerencia de otros vinos, cavas y champagne, estaremos encantados de localizarlos.

ATENCIÓNES

Salón diáfano con luz natural para el evento & Patio interior para tu cocktail de bienvenida.

Exclusividad: celebramos únicamente vuestra boda en este día tan especial para darle a la celebración la importancia y atención que se merece.

Suite nupcial con desayuno & late checkout

Tarifas especiales alojamiento para invitados

Parking, 3 plazas sin coste

Degustación menú gratuita

Decoración floral en mesas y presidencia

Protocolo para sus invitados

Seating plan

Impresión de minutas modelo standard Hotel Orduña Plaza

Servicios incluidos no reembolsables

HOTEL ORDUÑA PLAZA



APERITIVO

Calabaza, zanahoria y cúrcuma, jengibre rallado
Sobrasada de piquillos asados
Suflados crujientes de guacamole, toques de alga marina
Gazpacho de tomate feo, zumo de melón y sus secretarios
Dados de salmón ahumado, puntos de eneldo, hinojo y alcaparras
Láminas de pulpo, de la Vera, matices orientales
Sashimi de atún curado en sal gris de Guérande y soja
Piruleta foie micuit, cobertura de chocolate negro
Kiev de crustáceos, moluscos y algas.
Microgildas encurtidas aceitunas, anchoas y piparras
Calamar BegiHaundi ligeramente sellado
Croquetas de Hamburguesa, pepinillo y mostaza
Croquetas de jamón y toques ibéricos
Croquetas cremosas de hongos y trompeta negra
Empanadillas de vacuno enchiladas, puntos de guacamole
Gyoza de langostino, hortalizas & sesamo negro
Langostino especiado crocante
Txistorra artesana, pan rustico
Sarta de longaniza ahumada
Espeto de block chain Duroc y aromáticos

ESTACIONES

Tabla de quesos, panes y frutos rojos
Jamón Ibérico
Arroz caldoso de calamar & fondo de pescado de roca
Fideuá de mejillones

HOTEL ORDUÑA PLAZA



Menús 2023

Opción 1

Mousse de Foie, frambuesa, manzana verde & palomitas

Carcasa de buey de mar gratinada
brandy evaporado y sus corales

Block de codillo y melosas
crema de zanahoria y setas de temporada

Rulo cremoso de nueces y tomillo
cris cras hilos de chocolate

Bodega:

Vinos del País

Cava

Agua mineral

Café

HOTEL ORDUÑA PLAZA



Menús 2023

Opción2

Cocktail de buey de mar y gambas
salsa fina de sus corales

Merluza de palangre
Aire de vinagreta, verjus de manzana

Paletilla de cordero al horno
asada en su propio jugo, hierbas provenzales

Tatín de piña y crumble de mango
mousse de chocolate blanco, merengues cítricos

Bodega:
Vinos del País Cava
Aguamíneral Café

HOTEL ORDUÑA PLAZA



Menús 2023

Opción3

Cubo de hielo, Gazpacho
Tartar de melón & gambas

Lubina en suquet de cigalitas
Salicornia & alcaparras

Rabo de novilla rustido
Zumo de aceitunas majadas

Tiramisú láminas de café
mascarpone crema de avellana

Bodega:

Vinos delPaís Cava

Agua mineralCafé

HOTEL ORDUÑA PLAZA



Menús 2023

Opción4

Terrina de foie envuelta en ceniza de Empeltre
base de melocotón asado

Rape Salvaje

AOVE, aceituna arrugada, alcaparras & tomillo

Carrillera de ternera glaseada

Salteado de verduras, setas & semola

Crema Brulée de caramelo

cremoso de pasas y leche helada

Bodega:

Vinos delPaís Cava

Agua mineralCafé

HOTEL ORDUÑA PLAZA



Menús 2023

Opción5

Ensalada de bogavante

Guacamole & corales, muselina de alcaparras

Rodaballo braseado

vinagreta estilo Orio batida

Solomillo de Ganado Mayor

Refrito de ibéricos, soja y balsámicos

Manzana caramelizada Chaintecler

migas y helado de canela

Bodega:

Vinos delPaís Cava

Agua mineralCafé