

BIENVENIDOS a vuestra *Boda*

Cada pareja tiene una historia y nosotros os ayudaremos a contar la vuestra



Hotel Ordunia Plaza
RESTAURACIÓN

UN EDIFICIO DEL S. XVIII

EN LA ÚNICA CIUDAD DE BIZKAIA

Hotel Orduña Plaza

RESTAURACIÓN

UN LUGAR CON HISTORIA

La única ciudad de Bizkaia, fundada en 1229 . Un edificio que comenzó siendo la Aduana y albergó a más de mil soldados.

Tras el incendio de la década de los 70 se cedió al Ayuntamiento, el cual a través de una Escuela Taller, pudo reconstruirlo para después convertirse en el Hotel-Balneario, . Ahora su restaurante vuelve abrir sus puertas con un nuevo equipo e ideas innovadoras para que tu experiencia sea única.

DIFERENTES ESPACIOS

PARA UN DÍA TAN ESPECIAL

EL PATIO

Las antiguas caballerizas, un espacio ajardinado al aire libre de más de 250m² con su jaima beduina de 80m² se convierte en el espacio perfecto para tu cocktail, chill out, baile o incluso ceremonia.

EL SALÓN

Completamente diáfano, con capacidad de hasta 300 comensales, con luz natural, climatizado y con unas vistas espectaculares de nuestra ciudad. Su versatilidad al poder convertirse en 3 salones diferentes, nos ofrece todas las posibilidades que queráis para un día tan especial.

Hotel Orduña Plaza

RESTAURACIÓN

Nuestros platos

COCTEL

Lo importante en una boda es **disfrutar del momento** . Ese día será sólo vuestro.

Simplemente soñad con el día más feliz de vuestras vidas y **¡hacedlo realidad!**.

Para ello ponemos a vuestra disposición nuestra carta de aperitivos fríos y calientes.

Nuestros platos

BANQUETE

Disponemos de varios Menús de Boda, elige el que mayor se ajuste a tus gustos y prioridades y si tenéis alguna duda o sugerencia estaremos encantados de escucharos.

Hotel Orduña Plaza
RESTAURACIÓN

Nuestros platos

COCTEL

- Chupito de Calabaza, zanahoria, cúrcuma y jengibre rallado
 - Cucharita de sobrasada de piquillos asados
 - Suflados crujientes de guacamole con toques de alga marina
 - Gazpacho de tomate feo y melón
 - Dados de salmón ahumado, punto de eneldo, hinojo y alcaparras
 - Láminas de pulpo, y pimentón de la Vera con matices orientales
 - Sashimi de atún curado en sal gris de Guérande y soja
 - Piruleta de foie micuit cubierta de chocolate negro
 - Kiev de crustáceos , moluscos y algas
 - Microgildas encurtidas
 - Brochetas de Begihaundi ligeramente sellado
 - Degustación de croquetas
(Hamburguesa, pepinillo y mostaza / Jamón y toques ibéricos / Hongos y trompetas negras)
 - Empanadillas de vacuno enchiladas con un toque de guacamole
 - Gyoza de langostino, hortalizas y sésamo negro
 - Ave marinada, alioli de mostaza y pimientas de Sechuan
 - Sarta de longaniza ahumada
 - Espeto de block chain Duroc y aromáticos
-
- Maestro Cortador de Jamón Ibérico
 - Mesa de quesos
 - Estación de arroces & fideua

Hôtel Orduña Plaza
RESTAURACIÓN



MENÚ 1

ENTRANTE

MOUSSE DE FOIE
manzana y sidra

PESCADO

MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO
salsa americana y salicornia

CARNE

CARRILLERA DE TERNERA GLASEADA
salteado de verduras, setas y sémola

POSTRE

CREMOSO DE NUECES y MIEL
crujiente de pistachos

Bodega:

Selección de vinos del País,

Cava

Agua mineral, café e infusiones

Hotel Orduña Plaza

RESTAURACIÓN

PAX/115€ IVA INCLUIDO

MENÚ 2

ENTRANTE

CREMOSO DE FOIE
núcleo de melocotón y velo azucarado

PESCADO

LUBINA EN SUQUET DE CIGALAS
y verduritas salteadas

CARNE

RABO DE NOVILLA RUSTIDO
setas de temporada

POSTRE

TIMBAL DE TIRAMISÚ
con helado de avellana

Bodega:
Selección de vinos del País,
Cava
Agua mineral, café e infusiones

PAX/125€ IVA INCLUIDO



Hotel Ordina Plaza
RESTAURACIÓN



MENÚ 3

ENTRANTES

TERRINA DE MICUIT
ceniza de empeltre y base de
melocotón asado

PESCADO

RAPE SALVAJE
su pil-pil, trigueros y alcaparras

CARNE

SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
con pimientos asados en casa

POSTRE

TATÍN DE MANZANA
helado con aromas de canela

Bodega:

Selección de vinos del País,
Cava

Agua mineral, café e infusiones

PAX/135€ IVA INCLUIDO

Hotel Orduña Plaza

RESTAURACIÓN

MENÚ 4

ENTRANTES

ENSALADA DE BOGAVANTE
guacamole, corales y muselina de
alcaparras

PESCADO

RODABALLO BRASEADO
vinagreta estilo Orio batida

CARNE

SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
refrito de ibéricos, soja y balsámicos

POSTRE

CREMOSO DE CÍTRICOS
crumble de naranja y helado de leche
merengada

Bodega:

Selección de vinos del País,

Cava

Agua mineral, café e infusiones

PAX/169€ IVA INCLUIDO



Hotel Orduña Plaza
RESTAURACIÓN



MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

JAMÓN
CROQUETAS

PLATO PRINCIPAL

ESCALOPE DE SOLOMILLO
patatas fritas

POSTRE

HELADO

Hotel Orduña Plaza

RESTAURACIÓN

PAX/39€ IVA INCLUIDO

MENÚ

VEGANO - VEGETARIANO

ENTRANTES

VASO DE HIELO TRASLÚCIDO
gazpacho de cerezas y polvo de palomitas

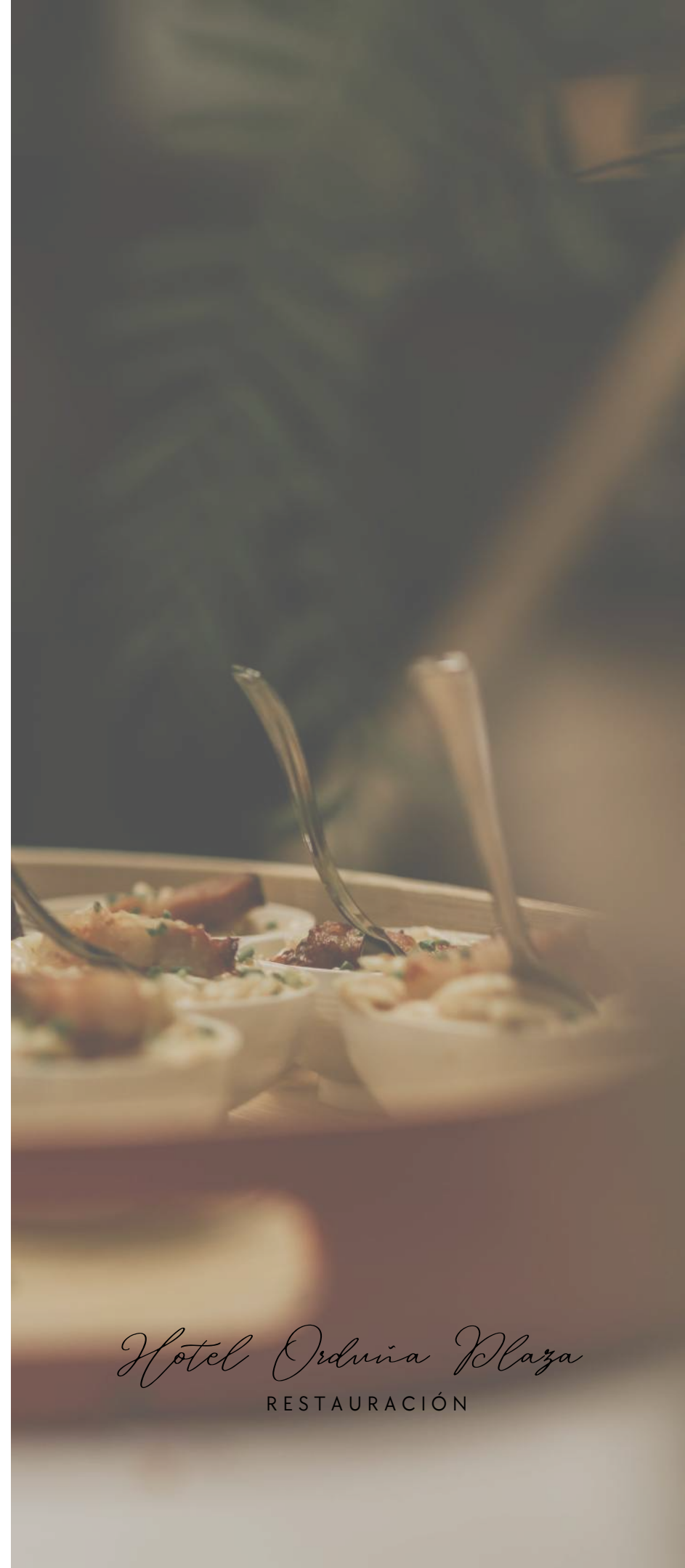
CARPACCIO DE CEBOLLETAS TIERNAS
espárragos, tabulé de quinoa

PLATO PRINCIPAL

RAGOUT DE VERDURAS Y HORTALIZAS
tofu asado con sal de romero

POSTRE

GAZPACHO DE FRUTOS ROJOS
helado de limón



Hotel Ordúña Plaza
RESTAURACIÓN

A close-up photograph of four oysters served on a bed of crushed ice. The oysters are arranged diagonally from the top left to the bottom right. The shells are dark and rough, while the meat inside is a pale, creamy color. The background is a soft, out-of-focus grey.

ESTACIONES SHOW COOKING

ESTACIÓN DE ENCURTIDOS

Variedad de Gildas

GUISOS CON TRADICIÓN

Marmitako de Bonito

Pochas Guisadas, verduritas &
hortalizas

Sukalki

CORTADOR DE SALMÓN AHUMADO

De la mano de Keia

ESTACIÓN DE AHUMADOS

Salmón, bonito, pato....

MESA DE SUSHI

BANQUETE DEL MAR

Show cooking con abridor
de ostras y granizados de
gin tonic

Hotel Orduña Plaza
RESTAURACIÓN

Vuestro **menú** incluye de todo

PARA QUE NO OS PREOCUPEIS DE NADA

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE:

- CEREMONIA CIVIL
- SUITE NUPCIAL
- LA NOCHE DE BODAS
- DECORACION DEL PATIO
- MINUTAS MENÚ
- CENTROS DE MESA
- PARKING
- SEATING PLAN
- PRECIO ESPECIALES
- ALOJAMIENTO INVITADOS
- DEGUSTACION DE MENÚ
- MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN
- SGAE - AGEDI
- CHILL OUT
- CARPA BEDUINA (*)

(*) Unicamente en periodo de
Bodas de Abril a Octubre

Hotel Ordúña Plaza
RESTAURACIÓN



A disfrutar!

ESPECIALES:

SERVICIO PERSONALIZADOS
SUJETOS A PRESUPUESTO:

- DJ
- DECORACIÓN FLORAL
- FOTOGRAFÍA & VIDEO
- CANDY BAR
- CANDY BAR KIDS
- GLITTER CORNER
- BEAUTY CORNER
- MAESTRO DE CEREMONIAS
- ESPECTACULO DE MAGIA
- FOTOMATON
- TARTA NUPCIAL
- MINUTAS PERSONALIZADAS
- MAQUILLAJE & PELUQUERIA
- HORA LOCA

Hotel Ordúña Plaza
RESTAURACIÓN



HOTEL ORDUÑA PLAZA



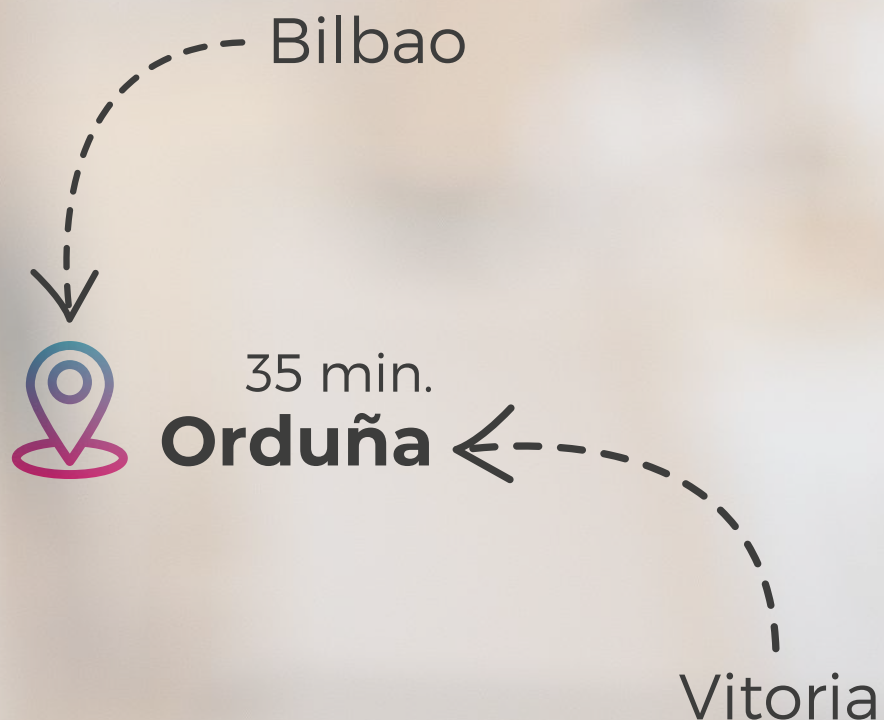
Foru Plaza 15

48460 - Orduña - Bizkaia

info@hotelordunaplaza.com

945569038

www.hotelbalneariorduna.com



HOTEL ORDUÑA PLAZA



Os esperamos!