



BODAS 2020

Donostia / San Sebastián





El Hotel de Londres ha sido, a lo largo de los años, testigo y protagonista los acontecimientos que han marcado la historia de nuestra ciudad. Un hotel de la ciudad y para la ciudad. Un hotel de sus gentes, y sobre todo, de los momentos más especiales de sus habitantes. Como lo es una boda.

La celebración de la boda es uno de los momentos más importantes de nuestras vidas, y en el Hotel de Londres somos conscientes de ello. Por eso, les ofrecemos un entorno idílico: un edificio del siglo XIX frente a la bahía de La Concha.

La decoración y el ambiente de sus salones harán del banquete un momento inolvidable para ustedes y para todos sus invitados.



Los magníficos salones y sus espectaculares vistas al mar tienen la capacidad de albergar hasta a 350 invitados. Además, la exquisita cocina vasca del chef Mikel Ibero, especializada en productos de temporada harán del convite una deliciosa experiencia culinaria.

¿Qué se siente al casarse en el Hotel de Londres?

"Teníamos muy buenas referencias del Hotel de Londres e Inglaterra, pero la realidad ha superado con creces nuestras expectativas."
N.A.

"Si buscas cercanía, profesionalidad, buena comida y, sobre todo, si te gusta tenerlo todo controlado, este es tu hotel. (...) Solo podemos dar las gracias por hacer de ese día inolvidable."
N&D

"Su profesionalidad y atención al detalle también son dignas de mención: nos trataron genial durante toda la boda y pudimos apreciar el mimo con el que lo dispusieron todo."
Y.U.I.

"Siempre se dice que nada ni nadie es perfecto... Nuestra boda en el Hotel Londres lo ha sido, empezando por la comida, ¡que ha sido espectacular! Y terminando por el equipo que nos lo ha puesto muy fácil."
H.B.M

"No podríamos haber elegido un sitio mejor en el que celebrar nuestra boda."
L.V.

"Ha sido un auténtico acierto. Las vistas espectaculares, la atención de todos los trabajadores exquisita, todos nuestros invitados salieron encantadísimo y nosotros por supuesto también."
M.P.

EL DÍA DE LA BODA

1

EL COCKTAIL

El cocktail es común para todos los menús

Cortesía del Hotel de Londres



Podrán elegir entre una variedad de menús diseñados por nuestro chef, o si lo prefieren, pueden componer el propio menú de su boda. También tenemos diferentes posibilidades para los más pequeños y personas con alérgenos.

2

EL MENÚ

3

EL BAILE Y LA FIESTA

El Hotel de Londres se encargará de coordinar todo lo necesario para el baile: orquesta, DJ, pista de baile, luces, barra libre...

El departamento de convenciones y eventos les ofrecerá distintas alternativas y facilitará la contratación del servicio que deseen en su boda.



COCKTAIL

Bocadito de foie con puré de manzana y pistacho
Rollito de salmón ahumado con toque de suave de wasabi
Tradicional gilda donostiarra
Platillo de pulpo con boniato aliñado
Txupito de salmorejo con virutas de ibérico y mimosa de huevo
Croquetitas de jamón
Croquetas de lacón y queso de Idiazabal
Brocheta de langostino en tempura crujiente

Opcional

Jamón Ibérico de Cebo cortado a cuchillo
(550€ +10% IVA por unidad.
Cortador incluido)

Jamón Ibérico 100% de bellota cortado a cuchillo
(680€ +10% IVA por unidad.
Cortador incluido)

Barra de sushi
(consultar opciones y precios)



BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE EL COCKTAIL Y EL BANQUETE

Tinto Rioja Bordón Crianza
Blanc de Blancs Perelada
Rosado Navarro Las Campanas
Cerveza
Refrescos
Cava NPU Codorníu

BODEGA

BEBIDAS INCLUIDAS EN LA COPA DE SOBREMESA

Armagnac Duc de Cantirán o similar
Patxaran
Licor de manzana o melocotón
Baileys
Whisky JB o similar
Anís y orujos

MENÚS CERRADOS

Todos nuestro menús incluyen
postre individual (tarta nupcial)

01

94,00€

(IVA no incluido)

Jamón Ibérico
Brik de puerro y gambas con sopa melosa de foie y puré de brócoli guisado
Sorbete a elegir (pera, mandarina, grosella, frambuesa, maracuyá, mango, violetas, melocotón, higos)
Tournedó de rabo de vaca con dados de foie
Tarta de trufa con helado de fresa

Escalope de foie sobre trigo tierno meloso de pato y crujiente de pan cristal
Lomo de lubina con emulsión de su jugo y ensalada de alga wacame y sésamo
Paletilla de cordero deshuesada con patatas confitadas al ajo
Pantxineta templada con helado de queso fresco

02

99,00€

(IVA no incluido)

Ensalada de langostinos con tartar de aguacate, tomatito Cherry y hojas de rúcula salvaje
Gyozas rellenas de txangurro a la donostiarra con crema de su coral
Lomito de merluza sin piel al vapor con mahonesa de plactom marino
Magret de pato rustido con salteado de manzana, orejones y ciruelas pasas
Tarta tiramisú con sorbete de frambuesa

03

102,00€

(IVA no incluido)

Nuestra ensalada de bogavante y txangurro con aceite de trufa y mojo verde
Taco de rape con risotto de chipirones y perlas de aceite con escamas de Katsuobushi (1/2 ración)
Solomillo de ternera estilo chateaubriand con saquito de hongos y cebolla caramelizada
Tarta de trufa blanca con helado de ton con pasas

04

110,00€

(IVA no incluido)

05

122,00€

(IVA no incluido)

Terrina de foie y liebre con chutney de melón francés
Ensalada de solomillo de vieira asada con toques de caviar y crema de mar
Lomo de rodaballo asado en lecho de cebolletas tiernas confitadas y pil-pil de sus espinas
Tournedó de solomillo con cestita a la forestal y salsa de Oporto
Tartita de yogourt y frambuesa con helado de coco

MENÚ PERSONALIZADOS

La elección del menú es una de las claves del éxito de su boda. Por ello, les invitamos a elaborar su propio menú personalizado, eligiendo un plato de cada uno de los bloques que a continuación figuran:

ENTRANTES

- Almejas gratinadas rellenas de verduritas al Martini Dry sobre arena comestible y algas
- Ensalada de bacalao con aceite de remolacha y huevas de trucha
- Ensalada templada de txangurro y gambas con cebolla caramelizada y puerro crujiente
- Ensalada de pato con sus mollejas guisadas y escalope de foie
- Ravioli de centollo guisado con puré de zanahoria, tomates secos aliñados y aceite de arbequina
- Crema de gamba roja con cenefa de txangurro y langostinos salteados
- Risotto de almejas con su jugo meloso y ali-oli de perejil
- Vieira rellena langostinos y gratinado con salsa holandesa

PESCADOS

- Lomito de merluza sin piel al vapor con ravioli de puerros con langostinos con toques de albahaca
- Lomo de rape negro con patata aliñada y vinagreta tradicional
- Lomo de merluza con praliné de aceituna negra y sésamo crujiente
- Lomo de merluza sobre tallarines de calamar y crema de su tinta
- Lomo de rodaballo asado con verduras escalivadas
- Lubina asada con pil-pil de espaguetis de mar y atado de verduritas
- Kokotxas de merluza en dos texturas con compota de calabaza asada
- Lomo de mero asado con kokotxas de merluza y almejas
- Lomo de rape negro con hongos





MARISCOS

- Medio bogavante asado servido con ensalada de hojas tiernas y aceite de trufa y perejil
- Bogavante parrilla con salsas varias (holandesa, tártara, bearnesa, etc)
- Bogavante en ensalada con aceite de trufa, coral y aroma de perejil
- Bogavante cocido en agua de la bahía con salsas varias
- Ostras al champán o al natural
- Almejas en salsa verde o al limón

CARNES

- Timbal de carrillera ibérica con su jamón
- Solomillo de ternera con guarnición de cesta a la forestal
- Solomillo de ternera con foie y saquito de hongos
- Chateaubriand de solomillo de ternera con puré de manzana reineta
- Tournedó de solomillo con hongos y cebolletas
- Pichón de bresse con sus muslos guisados y pechuga sangrante con puré de castaña (medio)
- Lomo de ciervo asado con cesta de hortalizas y chutney de manzana verde

POSTRES

- Tartita de queso con frutos rojos
- Tartita de café irlandés
- Tarta San Marcos tradicional
- Tarta de yema
- Torrija caramelizada al baileys
- Tartita de praliné de avellana
- Córner de quesos del país y extranjeros (con panes y mermeladas)

Tarta nupcial incluida

Jamón ibérico
Terrina de foie
Solomillo a la plancha con patatas fritas
Postre individual con helado

48€
+ 10% IVA

Bebidas: agua mineral y refrescos

OTRAS OPCIONES...

BODEGA Y OTRAS BEBIDAS

VINO BLANCO

- Viña de Sopié.....sin suplemento
- Marques de Riscal.....+3€ / pax
- Monopole.....+1,50€ / pax
- Albariño Lagar de Cervera.....+3,20€ / pax

VINO TINTO

- Rioja Cune Crianza.....sin suplemento
- Piérola Crianza.....+3€ / pax
- Remelluri Reserva.....+6€ / pax
- Marqués de Riscal Reserva.....+6,50€ / pax

CHAMPAGNE

- Champagne (de la casa).....+9€ / pax
- Champagne Moët Chandon...+12€ / pax

AGUA

- Artesian 22.....+0,50€ / pax
- Numen Premium.....+0,50€ / pax

SORBETE A ELEGIR

Suplemento de 3,50€ / pax + 10% de IVA

- Limón
- Maracuyá
- Mango
- Gin tonic
- Mojito
- Frambuesa
- Mandarina
- Naranja
- Mora
- Grosella



...Y POR FÍN, EL BAILE

OPCIONES DE BARRA LIBRE

CLÁSICA

- Cava
- Whisky J.B, Ballantines o similares
- Ginebra Gordon's
- Ron Bacardí
- Vodka Smirnoff
- Baileys
- Patxarán
- Licor de Manzana
- Licor de Melocotón
- Licor Frangelico
- Refrescos
- Batidos de Botellín
- Cerveza Kronenbourg
- Aguas Minerales

Precio por persona:

15€ (2h)
6€ cada hora extra
+ 10% IVA

Otras opciones...

Consultar disponibilidad y precios

- Barra de mojitos
- Candy bar
- ...

PREMIUM

- Cava
- Whisky Chivas, Cardhu o similar
- Armagnac
- Brandi Carlos I o similar
- Ginebra Beefeater, Bombay o similar
- Ron Habana, Cacique o similar
- Vodka Stolichnaya o similar
- Baileys
- Patxarán
- Licor de Manzana
- Licor de Melocotón
- Licor Frangelico
- Refrescos
- Batidos de Botellín
- Cerveza Kronenbourg
- Aguas Minerales

Precio por persona:

17€ (2h)
7€ cada hora extra
+ 10% IVA

PACK RECENA + BARRA LIBRE

- Solo para bodas de almuerzo según disponibilidad
- De 19:30h a 00:30h
- Mini picolinos
- Mini sándwich vegetales
- Mini sándwich jamón york y queso
- Hamburguesa de ternera mini con queso
- Pizza
- Croquetas variadas
- Brochetas de fruta
- Surtido de repostería

BARRA LIBRE 5h + RECENA:

48€ / pax + 10% IVA

CONDICIONES DE...

COMIDA Y BEBIDA



- **MENÚS CERRADOS**

La composición de los menús está basada en nuestra experiencia, se podrán realizar cambios en los mismos siempre y cuando el importe del mismo no sea inferior al del menú 1.

- **INVITADOS**

El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento como mínimo con UNA semana de antelación a la fecha del banquete, admitiendo hasta 72 horas antes de evento variaciones en el número de comensales no superior a más/menos 5 personas.

Si el número de comensales asistentes al banquete fuera superior al contratado, el Hotel de Londres facturaría por el número de cubiertos realmente servidos.

- **> 80 COMENSALES**

En las bodas con menos de 80 personas, se facturará aparte el alquiler del salón (1200€+IVA).

Se comunicará al Hotel del menú elegido 1 MES antes de la fecha del evento. El departamento de eventos les entregará una copia de todos los servicios solicitados y presupuesto de los mismos firmando su conformidad ambas partes.

- **INVITADOS AL POSTRE**

El precio de los invitados al postre (tarta, café y copa) es del 28€ por personas + 10% de IVA

MÚSICA



El Hotel facilita la contratación del servicio musical que se desee, ya sea orquesta o DJ. En cualquier caso, los derechos de autor no están incluidos y ascienden a la cantidad de 160€ + 21% de IVA que deberán abonar al Hotel.

HORARIO



La finalización de la estancia en los salones se estimará a las 19:30h para los almuerzos y a las 2:00h para las cenas (con posibilidad de prolongarlo hasta las 3:00h en caso de recena). Esta hora tendrá la consideración de extra y será a cuenta de los novios el coste devengado de los servicios contratados (barra, músico...) por la prologación de horario.

PAGO



Se dará por confirmada la reserva mediante el abono del 1000€ en concepto de fianza. Dicho importe solo se devolverá si la anulación se produce dentro de los 15 días inmediatamente posteriores a su entrega.

La forma de pago establecida será del 50% del importe estimado 15 días antes de la fecha contratada para el servicio (dicha cantidad no se devolverá en caso de anulación). El resto en la semana posterior al evento.

DETALLES

- **PRUEBA DE MENÚ**

En bodas de hasta 90 comensales, invitamos a los novios a probar su menú de boda. Para las bodas entre 90 y 140 comensales les invitamos a 4 personas a la prueba del menú, y para las bodas de más de 140 personas, a 6 personas. Las pruebas de menú se realizarán de lunes a jueves a elegir entre almuerzo o cena. Acompañantes 70€ + 10% IVA.

- **DECORACIÓN**

El Hotel se encargará de la decoración relativa a los centro de mesa, los menús impresos, así como de los planos de distribución de mesas.

- **ALOJAMIENTO**

El Hotel invita a los novios a su noche de bodas en nuestro Hotel (habitación, desayuno y parking), garantizando siempre las vistas al mar. Nada mejor que terminar su noche de bodas con unas fresas y una botella de champagne esperándoles en su habitación con vistas a la bahía de La Concha. Además, ofrecemos condiciones especiales de alojamiento para todos sus invitados.

Para banquetes de un mínimo de 80 personas



DATOS DE CONTACTO

Angélica Orallo
Responsable de Ventas,
Convenciones y Eventos

convenciones@hlondres.com
943 440 770 - 660 956 624

Zubieta, 2
20007 - San Sebastián
