



D O S S I E R ÉVÉNEMENTIELLE 2025

HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA

Calle Zubieta, 2
Donostia - San Sebastián



LES SERVICES

- 1** | PAUSE
CAFÉ
- 2** | BRUNCH
- 3** | COCKTAIL
- 4** | MENUS
D'ENTREPRISES ET
GROUPES
- 5** | MENUS
ÉVÉNEMENTS





1

PAUSE CAFÉ

MENU BASIQUE

Café nature

Café décaféiné

Thés et infusions

Jus d'orange frais

Mini viennoiseries gourmet

12€ +TVA par personne

Le service de la pause-café sera mis en place dans la même salle de réunion à l'heure demandée par le client.

Si vous souhaitez un service de petit déjeuner ou une pause café servie à table, le service entrainera un supplément de 2€ + TVA par personne.

CAFÉ À LA CARTE

	Suppléments (par personne)
Petites brochettes de fruit frais	3,6€
Petit bol de salade de fruits du miel	3,6€
Petit verre de jus de pomme verte avec gingembre et citron vert	3,6€
Yaourt naturel avec des fruits secs	3,6€
Mini pain bao avec de la roquette et du fromage frais	3,6€
Blini d'avocat avec du saumon fumé	3,6€
Jambon Ibérique avec du pain et tomate	9,2€
Omelette Espagnole	4,6€
Assortiment de fromages	6,8€
Boissons friches	3,6€
Assortiment de mini-sandwiches	5,7€

Vous pouvez commander des boissons végétales (lait d'avoine, lait de soja, lait sans lactose, lait d'amandes, etc.)





2

BRUNCH

MENU BASIQUE

Café nature / Café décaféiné

Thés et infusions

Jus d'orange frais

Mini viennoiseries gourmet

Croissant fourré

Amuse-bouches salés

Mini sandwich jambon-fromage

Mini-sandwich de saumon

Pintxo d'omelette espagnole

Yoghourt avec des fruits rouges

Petite salade de fruits

Vin

Boissons fraîches

35€ + TVA par personne



3

COCKTAIL

OPTION 1

4 canapés*
45 minutes

28€ + TVA

OPTION 2

8 canapés*
60 minutes

39€ + TVA

OPTION 3

12 canapés*
90 minutes

55€ + TVA

Eau Minérale, Vins, rafraichissements et Bière

Canapé supplémentaire: 5€ + TVA par personne

Supplément Cava: 5€ +TVA par personne

** Pour choisir parmi toutes les options disponibles. Voir les détails à la page suivante*

CANAPÉS COCKTAIL

OPTIONS FROIDES

- Brochette de crevettes et sa vinaigrette classique
- Canapé de salade russe de thon et oeuf-mimosa
- Gilda de San Sebastian d'anchoi et du piment
- Canapé de fromage frais avec des copeaux de jambon ibérique
- Canapé de saumon fumé avec mayonnaise de soja
- Canapé de foie-gras avec confiture de pomme
- Petite cuillère de salade de poulpe
- Triangle de fromage de brebis aux noix
- Jambon ibérique sur pain
- Saumon fumé sur pain

OPTIONS CHAUDES

- Salade tiède de crabe avec sauce aux truffes
- Canapé de morue avec des tomates sautées
- Crevettes royales en panko
- Cône de bâtonnets de fromage provolone en tempura
- Petite assiette de risotto crémeux des champignons avec des copeaux de fromage Idiazabal
- Cuillère chaude de champignons sautés
- Croquette de champignons
- Croquette de jambon
- Croquette de calamar
- Verrine de crème légère de poireaux et saumon fumé
- Verrine de crème de fruits de mer et sa brochette de gambas
- Verrine de crème de homard et sa larme de crème fraîche
- Petite assiette iberique avec des dés de pommes de terre sautées
- Brochettes de porc ibérique avec de la purée duchesse
- Petite assiette de merlu pané avec des lamelles de poivrons piquillo
- Mini burger de veau avec fromage sur du pain
- Milleferille de Txistorra

DESSERTS

- Assortiment de petites pâtisseries
- Verrine de sorbet de mojito
- Verrine de sorbet de fruit de la passion
- Verrine de salade de fruits frais
- Verrine de crème dessert avec des fruits rouges
- Dés de tarte Sacher
- Dés de gâteau au fromage
- Dés de pain perdu caramélisé avec Baileys



4

MENUS D'ENTREPRISES
ET GROUPES

4

MENUS D'ENTREPRISES ET GROUPES

Menu: 1 entrée, 1 plat (viande ou poisson) et 1 dessert. Le choix du menu sera identique pour l'ensemble de la table
Les menus incluent Eau Minéral, Vin Blanc Perelada, Vin Rouge Rioja Cune et Café
Valables du lundi au vendredi (sauf vendredi soir et jours fériés)

47€ + VAT

- Salade de crevettes et d'avocats avec une vinaigrette traditionnelle
- Assortiment de légumes de saison avec friture de jambon ibérique
- Soupe de poisson à la Donostiarra
- Risotto crémeux aux champignons avec jaune d'œuf fermier

- Morue en tempura sur piperrada avec mayonnaise à l'ail noir
- Dorade grillée sur le dos avec de l'ail et des pommes de terre de boulanjères
- Filet d'entrecote de bœuf avec pommes de terre puentenuevo et poivrons du piquillo
- Faux-filet de porc grillée sur crème de céleri-rave

- Notre gâteau de fromage cuit
- Pain perdu brioché avec de la crème anglaise
- Salade de fruits frais
- Crème de yaourt avec des fruits rouges



5

MENUS
ÉVÉNEMENTS



MENU FERMÉ



MENU PERSONNALISÉ

MENUS FERMÉS

Les menus incluent Eau Minéral, Vin Blanc Perelada, Vin Rosé Las Campanas, Vin Rouge Rioja Bordon et Café

MENU 1 - 68€ + TVA

- Assortiment de fritures maison servies au centre de la table
- Risotto de champignons et d'asperges sauvages avec un œuf ont à basse température
- Filet de bar grillé avec pommes de terre à l'ail
- Gâteau de truffes avec glace à la vanille

MENU 2 - 72€ + TVA

- Salade de petits calmars chauds avec oignons confits
- Longe de turbot à la mode "oriotarra" avec faisceau de légumes (1/2 portion)
- Confit de canard grillé avec purée de pommes et sauce aux truffes
- Tarte tiramisu au mascarpone et glace vanille

MENU 3 - 74€ + TVA

- Assortiment de Pintxos (Tapas)
« Donostiarra »
 - Pico de Jambon Ibérique
 - Petite Cuillère de Poulpe avec Mayonnaise de Paprika
 - Brochette de Crevettes et sa Vinaigrette Classique
 - Portion de Saumon Norvégien avec Fromage Frais et Aneth
 - Verrine de Crème de Poireaux avec Dés de Foie-gras et Huile d'Olive Vierge
- Croustillant de Champignons et des poireaux croquants sur crème de fruits de mer
- Merlu rôti avec pommes de terre au four et "refrito" traditionnel (1/2 portion)
- Joues de veau avec leur jus et purée de patates douces
- Pain perdu gratiné avec Baileys et de la glace

MENU 4 - 78€ + TVA

- Jambon ibérique de Guijuelo
- Salade homnard à la Donostiarra, avec du pain cristal
- Filet de merlu à la vapeur sur purée de potiron rôti (1/2 portion)
- Rôti d'agneau à basse température (1/2 portion)
- Gâteau basque avec glace noisette

MENU 5 - 80€ + TVA

- Salade de canard avec copeaux de foie gras à l'huile de truffe
- 1/2 portion de lotte noire avec du risotto de txipiron et perles d'huile d'olive
- Médaillon de faux filet avec lasagnes de légumes (1/2 portion)
- Millefeuille de pommes fraîchement cuit au four avec glace crème

MENU PERSONNALISÉ

Consulter le prix total du menu conformément à la combinaison de plats choisie
Des alternatives sont disponibles pour les végétariens et les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances

ENTRÉES

- Carpaccio de langoustines avec vinaigrette d'agrumes
- Timbale de brie et tomate à l'huile de truffe
- Carpaccio de veau et son huile à l'émulsion de cèpes
- Coeur de lettuce de tudela parfumé à la truffe avec des gambas et guacamole
- Poêlée de champignons avec oeuf fermier basse température
- Jambon ibérique AOC Guijuelo servi au centre de la table
- Assortiment de croquettes
- Terrine de foie-gras au centre de table

SALADES

- Salade de morue et pain de cristal croustillant
- Salade de coeur de lettuce avec gambas et guacamole
- Salade de saumon fumé avec des d'Avocat et huile d'aneth
- Salade avec du porc et dés de foie gras
- Salade tiède d'araignée de mer et pain croustillant

ENTRÉES

- ½ poulpe grillé sur pomme de terre à la truffe et huile de paprika
- 1/2 salade de poulpe et gambas sur gaufrette de riz avec vinaigrette à l'ancienne
- Riz crémeux Señorito aux fruits de mer (crevette, gambas, moules et calamar)
- Cannelloni de canard et foie gras et son bouillon
- Crème de homard et cannelloni d'araignée de mer en pate wonton
- Raviolis de queue de veau avec consommé gelatiné
- Escalope de foie su du blé tendre
- Salade de faux filet de saumon fumé avec assaisonnement d'aneth
- St Jacques avec purée de carotte et assortiment de légumes





POISSONS

- 1/2 portion de lotte noir grillée au charbon avec pomme de terre et crème américaine
- Daurade au four avec de à l'ail et avec de palourdes
- Longe de bar rôtie avec pommes de terre à l'ail
- Merlu rôti à la vapeur avec une vinaigrette de pommes de terre aux truffes
- Merlu rôti sur edamame sauté et purée de patate douce
- Turbot avec vinaigrette de tomate et au basilic

VIANDES

- Confit de canard avec purée de pommes et sauce porto
- Longe de eorf avec purée de châtaignes et chou rôti
- Médaillon de faux filet avec lasagnes aux légumes (2/3)
- Faux filet grillé avec faisceau de légumes
- Joues de porc ibérique avec pommes de terre "paille" croustillant de jambon
- Taco de veau avec chutney de pomme
- Épaule d'agneau désossée farcie au foie gras et aux champignons au thym
- Faux filet au vin de Porto et pommes de terre

DESSERTS

- Crème brûlée avec sauce suzete
- Pantxineta tiède avec glace fromage frais
- Sorbets et assortiment de glaces
- Millefeuille de crème avec confiture d'abricots
- Tarte de truffes blanches et glace de fraises
- Notre gâteau de fromage



CONDITIONS

- Le nombre de personnes sera confirmé par le client 48 heures avant l'événement
- Les modifications convenu sans préavis peuvent être facturées

DÉTAILS DE CONTACT

Angélica Orallo

Responsable des ventes. Conventions et événements

Ruben Gorrotxategi

Conventions et événements

convenciones@hlondres.com

(0034) 943 440 770

Zubieta, 2

20007 - Donostia / San Sebastián

