



BODAS 2023
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?

"Nuestra experiencia ha sido increíble. Todo de 10. Instalaciones magnificas, comida increíble, el equipo muy profesional. Mencionar la responsable de eventos y el maitre, que nos ayudaron en todo dando mil facilidades para que saliera todo perfecto. Lo recomendamos 100%. Muchas gracias de corazón. Mila esker!"

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

"La atención y el servicio inmejorable. Total atención desde el principio. El Maitre, el chef, la responsable de eventos y todo el equipo han mostrado ser muy profesionales. Estamos muy agradecidos por ayudarnos a tener un día inmejorable."

L.V.

"Ha sido un auténtico acierto. Las vistas espectaculares, la atención de todos los trabajadores exquisita, todos nuestros invitados salieron encantadissimos 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

Canapé de virutas de bacalao confitado con vinagreta tradicional
Canapé de salmón ahumado con mantequilla de albahaca
Canapé de terrina de foie con dulce de manzana y virutas de avellana
Nuestra Gilda tradicional
Cucharilla de humus con antxoa del Cantábrico y sésamo
Langostinos crujientes en panko
Croquetas de txipirones con tinta de calamar
Croquetas de jamón ibérico
Txupito de porrusalda con virutas de jamón y aceite de oliva virgen

Opcional

Jamón Ibérico de Cebo cortado a cuchillo

(650€ +10% IVA
por unidad.
Cortador incluido)

Jamón Ibérico 100% de bellota cortado a cuchillo

(780€ +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

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

BODEGA

MENÚS

Todos nuestros menús incluyen postre individual (tarta nupcial)

01
105€

- Ensalada de langostinos con tartar de aguacate, tomatito Cherry y hojas de rúcula salvaje
- 1/2 lomo de rodaballo a la oriotarra sobre lecho de verduras escalivadas
- Timbal de carrilleras de ibérico glaseadas con cenefa de patata trufada
- Hojaldre de manzana recién horneado con crema de vainilla y su helado

02
110€

- Ensalada de vieiras y langostinos en ceviche con dados de aguacate en tempura
- Raviolis de txangurro con crujiente de pan cristal, acompañado de crema de bogavante
- Presa ibérica asada sobre risotto de jamón de jabugo y tomillo al vino de Rioja
- Timbal de dos chocolates con sirope de fresa y su helado

03
118€

- Oblea de arroz al vapor rellena de bogavante y hongos trufados con su consomé ligado
- Lomo de lubina asada con atado de verduritas y refrito tradicional
- Sorbete a elegir (Mojito, Maracuyá, Frambuesa, Manzana, Pera, Limón)
- Taco de ternera con patatas risoladas y salsa ligera de Idiazabal
- Tarta Saint Honoré de hojaldre y profiteroles con caramelo y su helado

04
118€

- Terrina de Foie casera con puré de manzana, ciruela y frambuesa
- Crujiente de puerro y gambas sobre crema de cigala y almejas
- 1/2 lomito de rape asado con arroz cremoso de txipirones y perlas de aceite de oliva
- Solomillo de ternera plancha con cesta de patatas y txalotas al Oporto
- Tartita de queso fresco con frutos rojos acompañada de helado

05
125€

- Ensalada de bogavante y txangurro a la donostiarra con surtido de hojas tiernas y aceite de trufa
- Lomo de lenguado con crema de plancton marino y crujiente de alga wakame
- Carré de cordero asado a la provenzal con nido de patata crujiente y forestal
- Hojaldre de crema a la vainilla gratinado y acompañado de helado

06
136€

- Almejas rellenas de verduritas al Martini blanco gratinadas con holandesa
- Bogavante parrilla con salsa a elegir servida al centro de mesa (holandesa, mahonesa, tártara, bearnesa, etc)
- Sorbete a elegir (Mojito, Maracuyá, Frambuesa, Manzana, Pera, Limón)
- Solomillo de ternera con escalope de foie fresco y cesta de patata y hongo a la forestal
- Pantxineta Donostiarra templada de crema y almendra con su helado

Tarifas IVA no incluido

MENÚS 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 bien entre los platos de los menús propuestos anteriormente y/o platos de los bloques que a continuación figuran:

ENTRANTES

- Bogavante en ensalada con aceite de trufa, coral y aroma de perejil
- Ensalada de solomillo de salmón con hojas de la huerta y aliño de eneldo
- Ensalada templada de txangurro y gambas con cebolla caramelizada y puerro crujiente
- Salpicón de marisco sobre crujiente de arroz y vinagreta a la antigua
- Brik de puerro y gambas con sopa melosa de foie y pure de brócoli asado
- Gyozas rellenas de txangurro con crema de marisco al estragón
- Escalope de foie con trigo tierno salteado con pato y crujiente de pan cristal
- Raviolis de rabo de ternera con su consomé
- Timbal de txangurro y bacalao con su pil-pil

PESCADOS

- Lubina asada con pil-pil de txangurro a la donostiarra
- Suprema de rodaballo con vinagreta de tomate y trufa
- Lomo de merluza con pil-pil de txangurro a la donostiarra
- Lomo de merluza asada con praliné de aceituna negra y sésamo crujiente
- Lomo de rodaballo asado con polenta de guisante, sésamo y perlas de aceite oliva
- Kokotxas de merluza sobre patata rota aliñada y pil-pil de cebollino
- Lomo de rape asado con patatas aliñadas y refrito





MARISCOS

- 1/2 bogavante asado servido con ensalada de hojas tiernas salsa holandesa y bearnesa
- Bogavante a la parrilla con salsas varias
- Bogavante en ensalada con aceite de trufa, coral y aroma de perejil
- Bogavante templado con mahonesa de ajo negro y vinagreta
- Ostras gratinadas al cava
- Ostras naturales
- Almejas en salsa verde

CARNES

- Cordero asado a baja temperatura con ensalada y patatas panadera
- Paletilla de cordero rellena de foie con hongos
- Solomillo ibérico con puré de boniato y pequeña lasaña de piña caramelizada
- Chateaubriand de solomillo de ternera asado con cesta de verduritas o forestal
- Presa ibérica asada con peras al oporto
- Tournedó de cordero sobre panceta ibérica con romero y chalotas asadas
- Magret de pato con lasaña de patata y hongo
- Lomo de ciervo asado con cous-cous de verduritas y puré de yuca

POSTRES

- Tartita de yogurt y fresa
- Tarta de trufa
- Tartita de tofe
- Coulant de chocolate
- Crème brûlée con melocotón
- Torrija de brioche
- Tartita de avellana y chocolate

Tarta nupcial incluida

MENÚ INFANTIL

- Jamón ibérico
- Terrina de foie
- Solomillo a la plancha con patatas fritas
- Postre individual con helado
- Bebidas: agua mineral y refrescos

52€
+ 10% IVA

OTRAS OPCIONES...

BODEGA Y OTRAS BEBIDAS

VINO BLANCO

- Viña de Sopié.....sin suplemento
- Marqués de Riscal.....+3,5€ / pax
- Monopole.....+1,50€ / pax
- Albariño Lagar de Cervera...+5€ / pax
- Valdo Galir D.O. Godello+6€ / pax

CHAMPAGNE

- Champagne Lanson Black Label +10€/pax
- Champagne Moët Chandon +16€ / pax

VINO TINTO

- Rioja Cune Crianza.....sin suplemento
- Bordón D'Anglade Crianza....+2€ / pax
- Remelluri Reserva.....+8,5€ / pax
- Ribera del Duero Corimbo..+6,50€ / pax

AGUA

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

SORBETE A ELEGIR

Suplemento de 4€ / 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:

17€ (2h) + 10% IVA

7€ cada hora extra + 10% IVA

Otras opciones...

Consultar disponibilidad y precios

- Barra de mojitos
- Candy bar
- ...

PACK RECENA + BARRA LIBRE

De 19:30h a 00:00h

- 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

52€ / pax + 10% IVA

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:

20€ (2h) + 10% IVA

8€ cada hora extra + 10% IVA

CONDICIONES DE...

COMIDA Y BEBIDA



- **MENÚS**

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 0:30h en caso de recena.

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.



DATOS DE CONTACTO

Angélica Orallo
Responsable de Ventas,
Convenciones y Eventos

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

Zubieta, 2
20007 - San Sebastián
