



Nos honra que hayan elegido Palacio Urgoiti para celebrar y compartir con sus seres queridos este día tan especial como es el día de su boda.

Queremos que sepa que nos implicaremos en esta celebración como si fuese nuestra propia boda, de tal forma que todo sea realmente único e inolvidable.

En este dossier encontrarán toda la información sobre los diferentes menús, cóctel, etc., previstos para el año 2010.

Consulte nuestros precios especiales para las bodas que se celebren durante los meses de Enero, Febrero, Noviembre y Diciembre y los Viernes de todo el año.

En los Menús están incluidos nuestra decoración floral de las mesas y las tarjetas de menú.

Palacio Urgoiti se reserva la asignación del salón en función del número de comensales, garantizando siempre un salón privado.

Disponemos de salones para celebrar en Palacio Urgoiti la Boda Civil o la Boda Religiosa.

Palacio Urgoiti cuenta con su propia discoteca y su propio DJ.

Ponemos a su disposición el parking exterior sin ningún cargo adicional.

Palacio Urgoiti obsequiará a los novios con el alojamiento y el desayuno buffet durante la noche de bodas.

Los invitados a la boda podrán beneficiarse de precios especiales en el alojamiento

No dude en consultarnos los menús para alérgicos, celíacos, vegetarianos, etc.

CONDICIONES GENERALES

- Se dará por confirmada la reserva mediante el abono de 1000€ en concepto de fianza. Dicho importe sólo se devolverá si la anulación se produce dentro de los 7 días inmediatamente posteriores a su entrega.
- Un segundo depósito será solicitado, con 60 días de antelación al evento, por importe equivalente al 30% del presupuesto, descontando de éste el depósito inicial. El saldo pendiente deberá ser liquidado a la finalización del banquete o al día siguiente del mismo.
- Palacio Urgoiti invitará a los novios y a 4 acompañantes a degustar los platos del menú escogido.
- La selección del menú elegido será comunicado a Palacio Urgoiti 2 meses antes de la fecha del evento. El departamento de eventos, le entregará una copia de todos los servicios solicitados y presupuesto de los mismos firmando su conformidad ambas partes.
- El número definitivo de asistentes será comunicado a Palacio Urgoiti con 1 semana de antelación con el fin de ultimar los preparativos. El hotel facturará el número de comensales acordados con 72 horas de antelación.
- Queremos ofrecerle los mejores productos del mercado en su temporada idónea. Es posible que debido a la escasez o abundancia de algún producto en una determinada temporada o de un año a otro nos veamos obligados a hacer alguna variación en los menús o en el precio de los mismos.

SI DESEA MÁS INFORMACIÓN PUEDE CONTACTAR CON NOSOTROS PARA CONCERTAR UNA CITA PREVIA.

EN EL TELÉFONO 94 6746868

O VÍA E-MAIL: INFO@PALACIURGOITI.COM

MENÚ 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

LANGOSTINOS KATAIFI

**

VERDURAS EN TEMPURA

**

BRANDADA DE BACALAO

**

CROQUETAS CASERAS

**

TXUPITO SEGÚN TEMPORADA

EN MESA:

FOIE AL ESTILO PALACIO URGOITI

**

ENSALADA DE PATO MARINADO Y FRUTOS SECOS

**

MERLUZA AL HORNO CON PISTO DE TOMATE Y HONGOS

**

TACO DE BUEY ASADO A BAJA TEMPERATURA

**

POSTRE (VER CARTA DE POSTRES ADJUNTA)

**

CAFÉ O INFUSIONES

**

COPA LICOR

TINTO RIOJA CRIANZA

RUEDA VERDEJO

AGUAS Y REFRESCOS

COPA DE CAVA

MENÚ 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

LANGOSTINOS KATAIFI

**

VERDURAS EN TEMPURA

**

BRANDADA DE BACALAO

**

CROQUETAS CASERAS

**

TXUPITO SEGÚN TEMPORADA

EN MESA:

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

FOIE AL ESTILO PALACIO URGOITI

PIMIENTOS VERDES RELLENOS DE TXANGURRO CON CREMA DE
CARABINEROS

**

MERLUZA ASADA CON ALIÑO DE MOLUSCOS

**

LAMINAS DE BUEY CON VERDURAS ASADAS Y SU JUGO DE OPORTO

**

POSTRE (VER CARTA DE POSTRES ADJUNTA)

**

CAFÉ O INFUSIONES

**

COPA DE LICOR

TINTO RIOJA CRIANZA
BLANCO RUEDA VERDEJO
AGUAS Y REFRESCOS
COPA DE CAVA

MENÚ 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

LANGOSTINOS KATAIFI

**

VERDURAS EN TEMPURA

**

BRANDADA DE BACALAO

**

CROQUETAS CASERAS

**

TXUPITO SEGÚN TEMPORADA

EN MESA:

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

FOIE AL ESTILO PALACIO URGOITI

CRUJIENTE DE TXANGURRO Y MERMELADA DE TOMATE

ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS Y VERDURITAS

**

RAPE AL HORNO CON ALIÑO DE CHIPIRONES ESTOFADOS

**

SOLOMILLO DE BUEY CON PASTEL DE PATATA E IDIZABAL

**

POSTRE (VER CARTA DE POSTRES ADJUNTA)

**

CAFÉ O INFUSIONES

**

COPA DE LICOR

TINTO RIOJA CRIANZA

BLANCO RUEDA VERDEJO

AGUAS Y REFRESCOS

COPA DE CAVA

MENÚ 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

LANGOSTINOS KATAIFI

**

VERDURAS EN TEMPURA

**

BRANDADA DE BACALAO

**

CROQUETAS CASERAS

**

TXUPITO SEGÚN TEMPORADA

EN MESA:

ENTRANTES

*JAMÓN IBÉRICO
FOIE AL ESTILO PALACIO URGOITI
ALMEJAS AL GUSTO*

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

**

RAPE ASADO CON GUISO MARINERO

**

*SOLOMILLO DE BUEY CON PARRILLADA DE VERDURAS Y SU JUGO DE
OPORTO*

**

POSTRE (VER CARTA DE POSTRES ADJUNTA)

**

CAFÉ O INFUSIONES

**

COPA DE LICOR

*TINTO RIOJA CRIANZA
BLANCO RUEDA VERDEJO
AGUAS Y REFRESCOS
COPA DE CAVA*

MENÚ 5

CÓCTEL:

PULPO A FEIRA

**

LANGOSTINO KATAIFI

**

VERDURAS EN TEMPURA

**

BRANDADA DE BACALAO

**

CROQUETAS CASERAS

**

BROCHETA DE BUEY Y TRIGUEROS

**

HOJALDRITO DE CENTOLLO AL TXAKOLI

**

ATÚN ROJO CON TOMATE-SOJA

**

TARTARE DE BONITO

**

TXUPITO DE PIÑA COLADA

EN MESA:

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

FOIE AL ESTILO PALACIO URGOITI

LÁMINAS DE BACALAO CONFITADAS EN SALSA CON PIMIENTOS ROJOS

**

RODABALLO ASADO AL HORNO SOBRE SETAS SALTEADAS

**

SOLOMILLO CON BUEY A LA PLANCHA CON CREMOSO DE FOIE

**

POSTRE (VER CARTA DE POSTRES ADJUNTA)

**

CAFÉ O INFUSIONES

**

COPA DE LICOR

*TINTO RIOJA CRIANZA
BLANCO RUEDA VERDEJO
AGUAS Y REFRESCOS
COPA DE CAVA*

MENÚ 6

CÓCTEL:

PULPO A FEIRA

**

LANGOSTINO KATAIFI

**

VERDURAS EN TEMPURA

**

CROQUETAS CASERAS

**

TXUPITO DE PIÑA COLADA

**

BROCHETA DE BUEY Y TRIGUEROS

**

HOJALDRITO DE CENTOLLO AL TXAKOLI

**

ATÚN ROJO CON TOMATE-SOJA

**

BRANDADA DE BACALAO

**

TARTARE DE BONITO

EN MESA:

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

FOIE AL ESTILO PALACIO URGOITI

ENSALADA DE BOGAVANTE

**

RODABALLO CON PIPERRADA DE CENTOLLO

**

SORBETE AL GUSTO

**

CORDERO ASADO A BAJA TEMPERATURA

**

POSTRE (VER CARTA DE POSTRES ADJUNTA)

**

CAFÉ O INFUSIONES

**

COPA DE LICOR

*TINTO RIOJA CRIANZA
BLANCO RUEDA VERDEJO
AGUAS Y REFRESCOS
COPA DE CAVA*

LOS POSTRES

NUESTRA TOSTADA CAMELIZADA

MILHOJAS DE CREMA Y NATA CON CHOCOLATE CALIENTE

SELVA NEGRA

CAPUCCINA DE TRUFA

TARTA NUPCIAL

MENÚ INFANTIL:

Este menú lo podremos ofrecer para niños de hasta 10 años.

Consta de:

PLATO VARIADO DE JAMÓN IBÉRICO Y FRITOS

SOLOMILLO CON PATATAS

HELADOS ARTESANOS

REFRESCOS Y AGUA