

BIENVENIDOS



www.aisiahoteles.com

Bienvenidos

Si habéis soñado alguna vez en celebrar vuestra boda frente al mar, el hotel Aisia Deba es el espacio perfecto para hacer realidad vuestro sueño.

Originalidad, buen gusto, calidad gastronómica y excelente servicio, convierten este hotel en el espacio inigualable donde celebrar vuestro enlace.

Aisia Deba suaviza las preocupaciones propias de la planificación de una boda y estamos a vuestra disposición para asesoraros, permitiendo que anticipéis ese gran día con confianza y placidez. Una gran gala o una boda íntima, no importa cuál sea la boda de vuestros sueños.

Un equipo de profesionales altamente cualificado, os ayudará a escoger los menús, decoración floral, montajes e incluso a organizar el enlace en el propio hotel. Y si se os ocurre algo más, contádnoslo y lo intentaremos llevar a cabo.

Queremos que viváis vuestra boda como la mejor, como un sueño hecho realidad: vuestro sueño.



Aisia Deba
Talasoterapia H ★★★
Markiegi Kalea, 6
20820
Deba, Gipuzkoa

T : 943 60 8052
F : 943 19 2400



www.aisiahoteles.com

Sugerencias

Ensalada de abacanto con tartar de langostinos y trigueros y vinagreta de su coral

Ensalada de verduritas asadas y pulpo, patata al pimentón y vinagreta de piñones y aguacate

Hojaldre de txangurro al horno sobre salsa de marisco

Copita de crema ligera de pourrusalda con bacalao al Pil-Pil y almendra tostada

Centollo cocido

Almejas en salsa verde

Kokotxas de merluza al Pil-Pil

Sopa templada de trigueros con tosta de hongos e Idiazabal

Lomo de rape con patata panadera, tallarines de begihandi y refrito de ajo tradicional

Lomo de rape sobre txangurro y refrito de ajo tradicional

Chuleton de buey con pimientos verdes y rojos

Lámina de foie a la plancha sobre manzana glaseada y jugo de Oporto

Disponemos de un servicio especial de cortador de jamón para el cocktail de bienvenida. Consulte con nuestro maitre.



Aisia Deba
Talasoterapia H ★★★
Markiegi Kalea, 6
20820
Deba, Gipuzkoa

T : 943 60 8052
F : 943 19 2400



www.aisiahoteles.com

Cocktail

Tosta de verduritas con salmón marinado al hinojo
Taco de bonito escabechado sobre pimiento asado
Sopa ligera de cigalitas o crema fría de melón con virutas de Jabugo
Mini croquetas hechas en casa de jamón y bacalao
Hojaldre de txistorra
Tartaleta de champiñones y jamón ibérico

Cocktail especial

Jamón ibérico sobre pan de caserío y confitado de tomate al aceite de oliva virgen
Cucharilla de bacalao ajoarriero
Crema ligera de guisantes con virutas de ibérico y parmesano
Taco de salmón escabechado sobre tartar de gambas y aguacate
Ravioli de setas silvestres con lámina de foie en su jugo
Cucharilla de salpicón de centolla
Brocheta de pulpo sobre crema ligera de patata y pimentón
Queso fresco con tomate y su aceite de albahaca
Mini croquetas caseras de jamón y bacalao
Revuelto de hongos y jamón ibérico



Aisia Deba
Talasoterapia H ★★★
Markiegi Kalea, 6
20820
Deba, Gipuzkoa

T : 943 60 8052
F : 943 19 2400



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Salpicón de mariscos con vinagreta de su coral

Paleta ibérica de Jabugo

Block de foie con mermelada de pera y arándanos y pan de pasas y nueces

Langostinos a la plancha

Pimientos rellenos de bacalao y txangurro al Pil-Pil

Hojaldrito de pera confitada y foie

.....

Lomo de Merluza a la plancha con patatas al vapor y trigueros

Sorbete de mango al Cointreau

Solomillo a la plancha con verduritas asadas y crema de hongos

.....

Pastelito de San Marcos con helado de avellana, crujiente de leche y salsa de chocolate negro

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

Copa Cava: Anna de Codorniu Brut

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Deba
Talasoterapia H ★ ★ ★
Markiegi Kalea, 6
20820
Deba, Gipuzkoa

T : 943 60 8052

F : 943 19 2400



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Ensalada templada de láminas de bacalao y centollo sobre pimientos asados y su Pil-Pil

Paleta ibérica de Jabugo

Micuit de Foie con confitura de calabaza y frutos rojos

Langostinos a la plancha

Cigala a la plancha

Almejas en salsa verde

.....
Lomo de rape con begihandis en su tinta y su refrito de ajo tradicional

Sorbete de mandarina

Cordero lechal asado en su jugo con patata provenzal y pimientos verdes

.....
Pantxineta con helado casero de yogurt, crujiente de miel y salsa de frutos rojos

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

Copa Cava: Anna de Codorniu Brut

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Deba
Talasoterapia H ★★★
Markiegi Kalea, 6
20820
Deba, Gipuzkoa

T : 943 60 8052

F : 943 19 2400



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Ensalada de cigalita y boletus edulis con vinagreta de tomate

Paleta ibérica de Jabugo

Terrina de foie, confitura de reineta, cerezas y pan de nueces y pasas

Bogavante a la plancha

Cazuelita de kokotxas de merluza al Pil-Pil

Txangurro a horno

.....
Rodaballo de mar con timbal de verduras asadas y ragout de pulpo

Sorbete de limón verde al cava

Centro de solomillo con pimientos rojos confitados, terrina de bacon y jugo de Rioja Alavesa

.....
Milhojas de crema y nata con helado de chocolate blanco y crujiente de almendra

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

Copa Cava: Anna de Codorniu Brut

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Deba
Talasoterapia H★★★
Markiegi Kalea, 6
20820
Deba, Gipuzkoa

T : 943 60 8052
F : 943 19 2400



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida especial

Ensalada de bogavante, tomate al tomillo y vinagreta de su coral
Micuit de la casa, sus confituras y pan de nueces y pasas

Lubina al horno sobre rissoto de hongos

Sorbete de fruta de la pasión

Solomillo a la plancha con lámina de foie, puré de piña y jugo al Oporto

Pastelito de trufa con helado cremoso de pistacho y su crujiente

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

Copa Cava: Anna de Codorniu Brut

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Deba
Talasoterapia H ★★★
Markiegi Kalea, 6
20820
Deba, Gipuzkoa

T : 943 60 8052
F : 943 19 2400

RESERVA DE BODA

Para hacer la reserva de boda en firme, es necesario realizar un depósito de 600 €, que posteriormente se descuenta de la factura final de la boda.

En caso de anulación de reserva, dicho depósito no se devolverá.

MENÚ DE BODA & HORARIOS

Los menús de boda no son cerrados. Se pueden intercambiar platos entre los diferentes menús y las sugerencias.

Todo cambio en el menú será presupuestado posteriormente a la degustación.

Los horarios límite de los diferentes servicios se establecen de la siguiente manera:

Cocktail: de 13:00 h a 15:30 h
Banquete: de 14:00 h a 19:00 h
Baile: de 19:00 h a 23:30 h
Consúltenos otros horarios

MENÚ INFANTILES & ESPECIALES

Para los más pequeños disponemos de dos tipos de menús a elegir, aplicables hasta una edad límite de 12 años.

Menú infantil 18 € IVA no incluido

Incluye: Paleta ibérica, lomo a la plancha, croquetas y patatas. refresco y helado al gusto

Menú infantil completo 27 € IVA no incluido

Incluye: Surtido ibérico, langostinos cocidos y solomillo con patatas. refresco y helado al gusto.

En caso de que algún comensal, sea alérgico a algún alimento ó bien lleve una dieta estricta, nuestra cocina confeccionará un menú alternativo para complacer a dicho comensal.

COCKTAIL & BAILE

Todo menú de boda incluye cocktail de bienvenida, el cual se ofrece en nuestra terraza a petición de los novios y teniendo en cuenta las condiciones meteorológicas.

El baile posterior al banquete se realizará en el propio salon del banquete.

BARRA LIBRE

Disponemos de varias modalidades de servicio barra libre durante el baile posterior al banquete.

Los novios decidirán la modalidad que más les interese informando al establecimiento un mes previo a la fecha de la boda.

Las diferentes modalidades de barra libre son las siguientes:

Ticket / Por horas / Tope ó directo

BODA CIVIL

Ponemos nuestros salones a disposición de toda pareja que desee casarse por lo civil.

RECENA

Disponemos de un servicio de canapés para servir durante la barra libre. Dicho servicio sería un extra a contratar con el restaurante.

BANQUETE DE NOCHE

En Aisia Deba, celebramos también bodas de noche. Consultenos las condiciones especiales para estas celebraciones.

FACTURACIÓN

Tres semanas antes del banquete los novios deberán confirmar un número aproximado de comensales.

Los comensales definitivos a tener en cuenta en la facturación, serán los confirmados 72 horas antes del banquete que no podrán disminuir en más de un 10 % de los confirmados la semana previa al banquete.

El pago de la factura final del convite, se realizará el mismo día de la boda o al día siguiente en metálico o cheque conformado, habiendo entregado un anticipo del 50 % del presupuesto estimado de la boda, antes de comenzar el banquete, en metálico o con cheque conformado.

OBSEQUIOS

- Decoración floral del comedor.
- Minutas personalizadas.
- Gratuidad en la degustación del 100 % del menú para los novios, y de un 50% para un máximo de 4 acompañantes.
- Noche de hotel en régimen de alojamiento y desayuno y circuito spa, a disfrutar durante la noche de bodas o cuando deseen, en nuestra habitación más especial.
- Si entregan el depósito de reserva en un plazo de 15 días posterior a la consulta de boda: Paquete "Ponte guap@ para tu boda" para los novios.
- Musica D.J. y Transporte: consúltenos.

PROMOCIONES ESPECIALES

- 10 % de descuento sobre los menús para bodas celebradas cualquier viernes del año y cualquier sábado de los siguientes meses: Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre.
- 10 % de descuento para un máximo de 6 reservas de alojamiento la noche de bodas para los invitados.