

BIENVENIDOS



www.aisiahoteles.com

Bienvenidos

Habéis soñado con el día de vuestra boda, sabéis que será un momento de gran ilusión, esperanza y alegría. Aisia Islares quiere ayudaros a conseguir que el resultado sea el que estáis imaginando.

Con unas excelentes vistas al mar, y una terraza situada sobre el acantilado, Aisia Islares os ofrece el espacio ideal para celebrar como se merece un día tan especial: ceremonia civil, cocktail, banquete, baile, etc...

Os acompañamos en cada paso de la preparación de la boda estando siempre junto a vosotros para que todo sea más fácil.

Os asesoraremos en la selección de flores y elementos decorativos, estilo de mesas, música, entretenimiento, fotógrafo, selección del menú y aperitivos y cualquier otro deseo que tengáis.

Nos encargaremos de hacer realidad la *boda* que siempre habéis soñado.



Aisia Islares
Spa Hs ★★
Bº Islares, 59
39798
Castro Urdiales, Cantabria

T : 942 86 2212
F : 942 86 2415



www.aisiahoteles.com

Sugerencias

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

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

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

Sopa templada de trigueros con tosta de hongos e Idiazabal

Centollo cocido

Hojaldre de txangurro al horno sobre salsa de marisco

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 Islares
Spa Hs ★★
Bº Islares, 59
39798
Castro Urdiales, Cantabria

T : 942 86 2212

F : 942 86 2415



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 bonito fresco 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
Hojaldre de pimiento rojo asado en casa y morcilla
Mini croquetas caseras de jamón y bacalao
Revuelto de hongos y jamón ibérico



Aisia Islares
Spa Hs ★★
Bº Islares, 59
39798
Castro Urdiales, Cantabria

T : 942 86 2212
F : 942 86 2415



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Ensalada de láminas de bacalao y centollo con pimientos asados y vinagreta de su pil-pil

Paleta ibérica de Jabugo

Micuit de foie con confitura de pera y orejones

Langostinos cocidos o a la plancha

Holjaldre relleno de txangurro

.....
Bogavante a la plancha

Sorbete de mandarina al cava

Solomillo a la plancha con piquillos confitados, puré de jamón e idiazabal

.....
Tarta de San Marcos con helado de avellana

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 Islares
Spa Hs ★★
Bº Islares, 59
39798
Castro Urdiales, Cantabria

T: 942 86 2212

F: 942 86 2415



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Ensalada de verduritas con micuit y jamón de pato

Paleta ibérica de Jabugo

Block de foie con confitura de ciruela y mango

Langostinos cocidos o a la plancha

Cigala a la plancha

Hojaldre relleno de setas y gambas

.....
Lomo de rape con estofado de pulpo y berberechos

Sorbete de limón al cava

Solomillo a la plancha con salteado de hongos e hilillo de su jugo

.....
Pantxineta de crema con helado de mandarina y crujiente de canela

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 Islares

Spa Hs ★★

Bº Islares, 59

39798

Castro Urdiales, Cantabria

T: 942 86 2212

F: 942 86 2415



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Ensalada de langostinos y pulpo con pisto de verduritas y vinagreta de pimentón

Paleta ibérica de Jabugo

Terrina de foie con confitura de arándanos y dulce de membrillo

Langostinos cocidos o a la plancha

Cigala a la plancha

Almejas en salsa verde o arrantzale

.....
Taco de rodaballo con rissoto de almejas

Sorbete de manzana verde a la sidra

Centro de solomillo a la plancha con pastel de bacon y setas silvestres

.....
Pastelito de naranja con helado de menta al chocolate

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

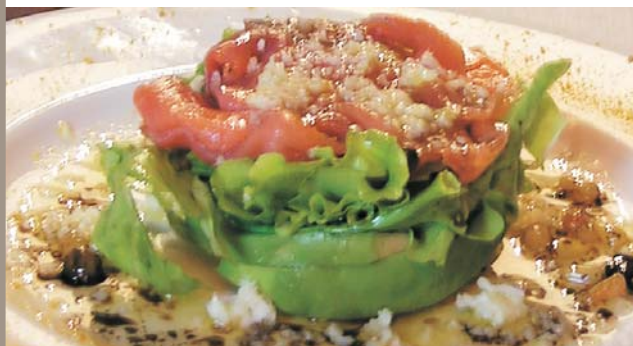
Copa Cava: Anna de Codorniu Brut

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Islares
Spa Hs ★★
Bº Islares, 59
39798
Castro Urdiales, Cantabria

T : 942 86 2212

F : 942 86 2415



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida especial.

Ensalada de bogavante con salteado de frutos del mar y vinagreta de su coral
Micuit de foie casero mechado de membrillo de naranja, sus confituras y pan de pasas y nueces

.....
Lubina al horno sobre trigueros, ragout de pulpo y patata y su jugo de azafrán
Sorbete de fruta de la pasión

Solomillo a la plancha con lámina de foie y pastel de bacon

.....
Pastelito de trufa con helado de chocolate blanco y crujiente de pistacho

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 Islares
Spa Hs ★★
Bº Islares, 59
39798
Castro Urdiales, Cantabria

T : 942 86 2212

F : 942 86 2415

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.

MENÚS 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

MENÚS 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, cerrando ó no la carpa a petición de los novios y teniendo en cuenta las condiciones meteorológicas.

El baile posterior al banquete puede realizarse también en la terraza. Eso sí, el establecimiento se reserva el derecho a trasladar ambos actos a otro salón alternativo en caso de condiciones meteorológicas adversas.

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 nuestra terraza situada sobre el acantilado a disposición de toda pareja que desee casarse por lo civil en un entorno espectacular, por un presupuesto más que asequible.

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 Islares, celebramos también bodas de noche, pero una de las condiciones es reservar las 19 habitaciones, a un precio reducido. De esta manera, posterior al banquete, los invitados podrán disfrutar de la barra libre y la música hasta la hora que deseen.

Consúltenos cualquier otra opción.

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: consultenos.

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.