

BIENVENIDOS



www.aisiahoteles.com

Bienvenidos

Se acerca vuestro gran día. Queréis que todo sea perfecto y esperáis que esa fecha resulte inolvidable.

Para ello os proponemos celebrar este día en Aisia Orduña, un edificio neoclásico del Siglo XVIII, donde cada uno de los rincones evoca el recuerdo de una historia, armónicamente fundida con la modernidad y calidad de unas instalaciones, que os ofrecen el espacio ideal para celebrar como se merece un día tan especial.

Nuestra experiencia en la organización de estos actos os será de gran utilidad, proporcionándo la ayuda profesional y personal necesaria para conseguir un resultado memorable.

Originalidad, buen gusto, calidad gastronómica y buen servicio nos definen y marcan nuestro objetivo, que no es otro que conseguir que ese día, no os tengáis que preocupar por nada más que de disfrutar.

Nuestro equipo de profesionales os ayudará a escoger los menús, decoración floral, montajes e incluso a organizar el vuestra ceremonia civil en el propio hotel. Y si se os ocurre algo más, contádnoslo.

Convertiremos vuestro sueño en realidad.



Aisia Orduña
Balneario H ★★★★★
Foru Plaza, 15
48460
Orduña, Bizkaia

T : 945 38 4550
F : 945 38 4551



www.aisiahoteles.com

Sugerencias

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

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

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 txipirones encebollados y hongos

Rape con verduritas y brocheta crujiente de cigala

Hojaldre de pera confitada y foie fresco con salsa de uvas pasas

Tarta de manzana con helado de piña y su crujiente

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



Aisia Orduña
Balneario H★★★★
Foru Plaza, 15
48460
Orduña, Bizkaia

T : 945 38 4550
F : 945 38 4551



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
Cuchara 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 Orduña
Balneario H★★★★
Foru Plaza, 15
48460
Orduña, Bizkaia

T : 945 38 4550
F : 945 38 4551



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Ensalada de verduras asadas y pulpo sobre patata al pimentón y vinagreta de piñones y aguacate

Paleta ibérica de Jabugo

Block de foie con compota de reineta, frutos rojos y tostas de nueces y pasas

Langostinos a la plancha

Vieira gratinada

Crujiente de hongos y foie

.....
Lomo de merluza sobre estofado de verduras y centolla

Sorbete de limón al cava

Lomo de buey con puré de zanahoria y mazorcas asadas

.....
Pastelito de San Marcos con helado de avellana, crujiente de leche y salsa de 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 Orduña
Balneario H★★★★
Foru Plaza, 15
48460
Orduña, Bizkaia

T : 945 38 4550
F : 945 38 4551



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Ensalada de láminas de bacalao y centollo sobre pimientos asados y vinagreta de Pil-Pil

Paleta ibérica de Jabugo

Micuit al aroma de trufa con mermelada de pera y calabaza

Langostinos a la plancha

Cigala a la plancha

Hojaldre de txangurro sobre jugo de cigalas

.....
Lomo de rape sobre crema de porrusalda y vinagreta de hongos y tomate

Sorbete de mora al cava

Cordero lechal asado en su jugo

.....
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 Orduña
Balneario H ★★★★★
Foru Plaza, 15
48460
Orduña, Bizkaia

T : 945 38 4550

F : 945 38 4551



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida especial

Ensalada de cigalas con tapenade de aceitunas negras y vinagreta de frutos rojos
Micuit de foie casero mechado de membrillo de naranja, sus confituras y pan de pasas y nueces

Lubina al horno con estofado de langostinos y vieiras

Sorbete de fruta de la pasión

Solomillo a la plancha con lámina de foie y pastel de hongos y patata

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 Orduña
Balneario H ★★★★★
Foru Plaza, 15
48460
Orduña, Bizkaia

T : 945 38 4550
F : 945 38 4551



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Salpicón de bogavante y langostinos

Paleta ibérica de Jabugo

Terrina de foie con ganache de pistachos

Langostinos a la plancha

Almejas en salsa arrantzale

Canutillo de puerro relleno de hongos y langostinos con jugo de bogavante

.....
Rodaballo de mar asado con rissoto de mejillones y berberechos al azafrán

Sorbete de piña y menta

Solomillo con pimientos rojos confitados, pastel de bacon, patata y jugo de Rioja

.....
Milhojas de nata y crema sobre salsa de vainilla con su helado de chocolate negro y teja

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 Orduña
Balneario H ★★★★★
Foru Plaza, 15
48460
Orduña, Bizkaia

T : 945 38 4550
F : 945 38 4551

RESERVA DE BODA

Para hacer la reserva de boda en firme, es necesario realizar un depósito de 500 €, 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 22:30 h
Consúltenos otros horarios

MENÚ INFANTILES & ESPECIALES

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

Menú infantil completo: 27 € (IVA no incluido)

Incluye: Paleta, langostinos cocidos, ensaladilla, croquetas 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. Disponemos de menús para vegetarianos y celíacos

COCKTAIL & BAILE

Todo menú de boda, incluye cocktail de bienvenida, el cual se ofrece en nuestro patio interior, y teniendo en cuenta las condiciones meteorológicas.

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 nuestro jardín interior 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 Orduña, celebramos también bodas de noche, pero una de las condiciones es reservar 30 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 otras opciones

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 60 % del presupuesto estimado de la boda, antes de comenzar el banquete, en metálico o ingreso en cuenta.

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 termal, a disfrutar en 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.
- Música DJ y transporte: consultar

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.
- Precios especiales para los invitados que deseen pasar esa noche con nosotros, incluyendo descuentos en tratamientos de balneario.