

BIENVENIDOS



www.aisiahoteles.com

Bienvenidos

El día de vuestra boda es, posiblemente, el día más importante de vuestra vida. Por eso es imprescindible que todo salga como siempre habéis soñado.

Aisia Orio, enmarcado entre la montaña y el mar, es el entorno perfecto que convertirá esa jornada en un recuerdo imborrable, para vosotros y para los vuestros.

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, solo disfrutar.

Nuestro equipo de profesionales os asesorará y 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.

Convertiremos vuestro sueño en realidad.



Aisia Orio
Talasoterapia H ★★★
Hondartza Bidea, 1
20810
Orio, Gipuzkoa

T : 943 894440
F : 943 831744

Aisia ORIO

COCKTAIL



www.aisiahoteles.com

Cocktail

Cucharita de ajoarriero
Crema fría de melon con virutas de Jabugo
Vichissoise
Tartaleta de revuelto de hongos
Tartaleta de txangurro al horno
Hojaldre de chistorra
Canapé de salmón ahumado
Canapé de chatka
Canapé de atún encebollado
Canapé de anchoa marinada
Canapé de foie gras casero
Jamón Ibérico
Crujiente de gamba
Croquetas de jamón
Croquetas de bacalao



Aisia Orio
Talasoterapia H ★★★
Hondartza Bidea, 1
20810
Orio, Gipuzkoa

T: 943 894440
F: 943 831744



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Jamón ibérico de bellota

Ensalada de frutos del mar con vinagreta de cítricos al aroma de albahaca

Brick crujiente de txangurro con fina salsa de marisco

Merluza en salsa verde a la "Koxkera"

Sorbete de limón al cava

Cordero lechal asado con su guarnición

Milhojas de crema con su helado artesano

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Orío
Talasoterapia H ★★★
Hondartza Bidea, 1
20810
Orío, Gipuzkoa

T: 943 894440

F: 943 831744



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Terrina de foie hecho en casa con compota de manzana y pan de nueces y pasas

Brick crujiente de langostinos y puerros con fina crema de marisco y lágrimas de aceite de perejil

Langostinos a la plancha a la oriotarra

.....
Rape asado sobre cama de setas y trigueros con refrito al estilo tradicional

Sorbete de mandarina con coulis de grosellas

Solomillo a la brasa con pastel de higos y pasas al Oporto

.....
Tarta nupcial de hojaldre con su helado artesano

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Orio
Talasoterapia H ★★★
Hondartza Bidea, 1
20810
Orio, Gipuzkoa

T : 943 894440

F : 943 831744



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Ensalada de langostinos con vinagreta de tomate al tomillo y hongos confitados

Txangurro al horno a la donostiarra

Hojaldre de setas, ajos frescos y gambas con fina salsa de espárragos trigueros

.....
Rodaballo salvaje a la parrilla sobre cama de patatitas al azafrán y lágrimas de aceite de perejil

Sorbete de limón y cava al aroma de menta

Magret de pato asado con salsa de naranja y coulis de frutos del bosque

.....
Tarta nupcial de hojaldre con su helado artesano

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Orio
Talasoterapia H ★★★
Hondartza Bidea, 1
20810
Orio, Gipuzkoa

T : 943 894440

F : 943 831744



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Ensalada de bogavante del Cantábrico y vinagreta de su coral al aroma de Jerez

Brick crujiente de langostinos y puerros con fina salsa pourrusalda

Cigalas a la parrilla

.....
Merluza en salsa verde con almejas y kokotxas a la oriotarra

Sorbete de maracuyá con frutos rojos

Solomillo de ternera braseado con taco de foie y salsa de Oporto trufada

.....
Coulant de chocolate con crema de menta y helado de frambuesa

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Orio
Talasoterapia H ★★★
Hondartza Bidea, 1
20810
Orio, Gipuzkoa

T: 943 894440

F: 943 831744



www.aisiahoteles.com

Cocktail de bienvenida

Salpicón de marisco con vinagreta de aguacate y tomate confitado

Bogavante del Cantábrico a la parrilla

Taco de foie-grass a la plancha sobre piña confitada y reducción de Pedro Ximenez

.....
Lomo de rape asado sobre cama de trigueros con almejas

Sorbete de mandarina con coulis de grosellas

Solomillo de ternera braseado con hongos salteados y salsa de Oporto trufada

.....
Tarta nupcial de hojaldre con su helado artesano

Blanco y Rosado: D.O. Navarra

Tinto: D.O. Rioja Crianza

Café con surtido de dulces

Selección de licores

Precio | _____ €

IVA no incluido



Aisia Orio
Talasoterapia H ★★★
Hondartza Bidea, 1
20810
Orio, Gipuzkoa

T : 943 894440

F : 943 831744

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 baile posterior al banquete se realizará en el salón donde se realiza el banquete o bien en el patio ajardinado.

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 a disposición de toda pareja que desee casarse por lo civil, 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 Orio, celebramos también bodas de noche, pero una de las condiciones es reservar las 50 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 + circuito de talasoterapia, a disfrutar la noche de bodas o cuando deseen.
- 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.