

Bodas 2023

m
maremondo
u



Creamos momentos
únicos

m maremondo u

Queremos ayudaros a que vuestro día sea especial y a que disfrutéis de cada minuto desde el comienzo de los preparativos, compartir nuestra experiencia, nuestros contactos y ayudaros a ir construyendo todos vuestros sueños.

Hemos elaborado una selección gastronómica de bodas a la carta de la mano de nuestro equipo de Cocina, para que podáis participar en la confección de un menú único y personalizado.

Recorreremos juntos este camino lleno de ilusiones, de sorpresas y de emociones que culminará con un recuerdo inolvidable para vosotros y para nosotros.

Nuestro objetivo es superar vuestras más altas expectativas y hacer que la celebración de vuestra boda sea un momento único e inolvidable.

m maremondo u

Gastronomía

La palabra GASTRONOMIA se escribe en Maremondo con letras mayúsculas.

Cocina tradicional que combina la mejor materia prima y la tradición gastronómica del Norte con toques de vanguardia y rotación según temporada. Nuestro Chef y su equipo conseguirá conquistar sus paladares.

“Tradición, tendencia, sabor, originalidad y pasión”

Los espacios de Maremondo

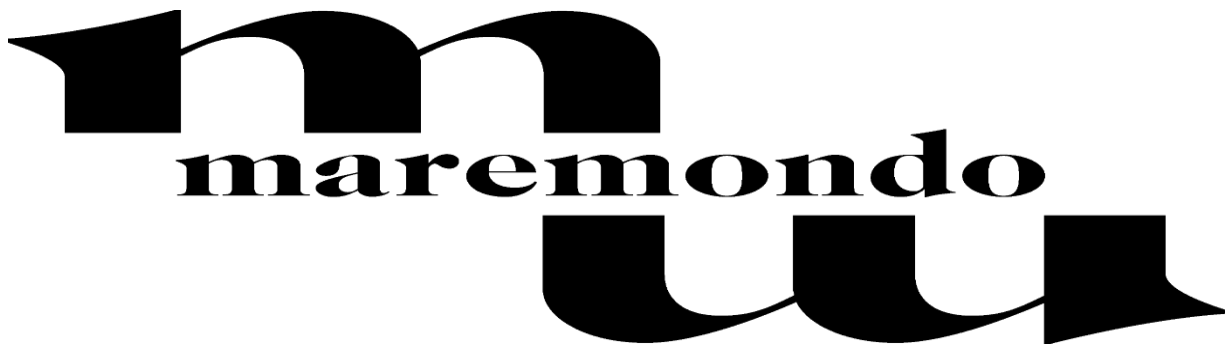
El restaurante Maremondo pone a su disposición de 500m2 de espacios divididos en 5 salones con vista a la playa del Sardinero adaptables a distintos tipos de eventos y con un aforo de hasta 250 personas. Un entorno idílico garantizando un perfecto ambiente para su celebración.

“Adaptabilidad inigualable”

Nuestros profesionales

Confían la organización de su evento a un gran equipo de profesionales con trayectoria Internacional y una dilatada experiencia en protocolo y organización de eventos. Desde el primer momento, contarán con un asesoramiento de nuestros Coordinadores de eventos, con los que podrán estar en contacto durante todas las fases de creación de su celebración: toma de contacto, trámites formales, personalización, celebración y cierre del evento.

“Elegancia, profesionalidad, experiencia, seriedad y eficacia”



Disfrute de las siguientes ventajas por celebrar su boda en Maremondo:

- Menú degustación para 2 personas con dos opciones diferentes de menú a elegir, para bodas con un mínimo de 60 invitados (adultos) garantizados.
- Menú degustación para 6 personas con 3 opciones diferentes de menú a elegir, para bodas con un mínimo de 80 invitados (adultos) garantizados.
- Aperitivo y barra libre dos horas post banquete con un mínimo de 80 adultos garantizados.
- Menús especiales vegetarianos, alérgicos.
- Tercera hora de barra libre por cortesía, para celebraciones de 100 invitados (adultos) garantizados o más.
- Centros de mesa de flor natural y personalización de minutas.
- Tarjeta-minuta con la descripción del menú
- Guardarropa en bodas en las que la época del año lo requiera.
- Le obsequiamos con la celebración de su primer Aniversario de bodas. Menú degustación Romántico para 2 personas bodega incluida. Para eventos de un mínimo de 60 personas.
- DJ desde la entrada al Restaurante incluido en el precio del Menú para bodas con un mínimo de 80 invitados(adultos)garantizados hasta las dos horas de la barra libre
- -10% de descuento si celebráis vuestra boda el Viernes o Domingo con un mínimo de 60 invitados celebradas en Enero, Febrero, Marzo, Noviembre o Diciembre.

m maremondo u

SUEÑA TU BODA

En Maremondo a través de nuestro Equipo de Cocina y en colaboración con el Equipo de Sala, hemos diseñado una carta de platos para poder ofrecer a nuestros novios una Gastronomía de primer nivel capaz de satisfacer al comensal más exigente.

Atrévase degustar las platos que más le atraigan y conozca en profundidad nuestro nuestra cocina. Nuestro objetivo es confeccionar un menú a su medida teniendo en cuenta sus preferencias.

1. **Aperitivo de Bienvenida.** Todos los menús incluyen un Aperitivo de Bienvenida y la Bodega. La duración de este servicio es de aproximadamente 45 minutos.(Para bodas de 80 adultos garantizados)
2. **Bodega.** Nuestro Maitre, ha realizado una perfecta selección de vinos que maridan perfectamente con nuestra oferta gastronómica.
3. **Barra libre.** Incluida en banquetes de 80 adultos o más comensales. ¡Es hora de bailar!.
4. **Nuestra Recena** como broche final

* “Nuestro objetivo es ayudarle a cumplir el gran sueño de una boda perfecta”

m maremondo u

NUESTRO COCKTAIL

Nuestras Croquetitas de jamón ibérico

Rabas de Calamar del Cantábrico

Salmorejo de remolacha con aceitunas negras y queso de cabra

Brocheta de pulpo con su cachelo y pesto de guindilla picante

Risotto de langostinos y sésamo

Tartar de atún rojo Teriyaki, lima, acompañado de alga wakame y pan tostado

Nuestro bacalao en Tempura con mayonesa de ajo negro

Brochetas de pollo marinado a la soja, rebozado de frutos secos y salsa agri dulce

Nuestros buñuelos de bacalao

BODEGA

- Se servirá la Bodega que elija para su banquete.

CORTADOR DE JAMÓN

- | | |
|------------------------------------|---------|
| • Cortador de 1 jamón | 200.00€ |
| • Jamón Ibérico de Bellota 5 jotas | 800.00€ |

*Precios por pieza IVA incluido

m maremondo w

MENÚ SARDINERO

Ensalada de langostinos con cebolla dulce roja, guacamole, aceite y limón

Tronco de merluza al cava gratinado con almendras

Sorbete de limón al cava

Solomillo ibérico con verduritas, gel de manzana y jugo de trufa

Strudel de manzana, piñones y canela

- Precios por persona 100€ IVA incluido con Bodega incluida

m maremondo w

MENÚ ARENA

Salpicón de marisco con pulpo, langostinos, mejillones, vinagreta con su coral y tomatitos

Lubina del Cantábrico sobre Tallarines de Calabacín y aceite de Piquillo

Sorbete de mandarina

Lingote de cochinillo deshuesado a baja temperatura

Tarta de Milhojas de mantequilla

Precios por persona 116 IVA incluido con bodega estándar incluida

m maremondo u

MENÚ OLEAJE

Ensalada de bogavante del país con patata machacada y mahonesa de su coral

Rape en camisa de olivas negras con noisette de verduritas

Sorbete de limón al cava

Solomillo al foie con gratén de manzana, cecina y salsa de boletus

Tarta de 3 chocolates y coulis de la fruta de la pasión

Precios por persona 138 IVA incluido con bodega estándar incluida

m maremondo u

RECENAS

- Mini tacos de tortilla de patata
- Mini croissants de jamón y queso
- Mini perritos calientes
- Mini hamburguesitas con cebollita caramelizada
- Mini sándwich vegetal
- Mini tartas de queso

*Precio: 13.00€ por persona IVA inc, seleccionando 3 variedades. Cada referencia adicional 3.50€.

NUESTRO MENÚ INFANTIL

, Croquetitas de jamón ibérico, rabas de calamar

Hamburguesita de ternera con patatas fritas

Tarta de chocolate

Agua mineral, refrescos y zumos

36.00€ por persona iva inc.

m maremondo uu

COCTEL (Duración 1 hora y media)

Tartar de atún rojo teriyaki acompañado de pan de aceitunas
Brocheta de pulpo con su Cachelo a la gallega
Steack tartar con alcaparras y pan de mostaza
Bombón de foie con membrillo y pistachos
Brocheta de pollo y soja crujiente con salsa de curry y mango
Taco de salmón curado al eneldo con cítricos
Salmorejo andaluz con jamón y huevo
Nuestras croquetitas de jamón Maremondo
Nuestra famosas Rabas de calamar del Cantábrico
Mini hamburguesitas de ternera con queso cambozola y cebolla caramelizada
Bacalao en Tempura con mahonesa de ajo negro
Gozas de verduritas
Nuestros buñuelitos de bacalao
Vasito de arroz con leche caramelizado
Mini tarta de queso con frutos rojos
Mini tarta de 3 chocolates

Precios por persona 56 IVA incluido con bodega estándar incluida

m maremondo U

BODEGA

Bodega Incluida

- Vino tinto crianza Sierra Cantabria / D.O. Rioja
- Vino blanco Jose pariente 100% Verdejo
- Vino rosado Gran Feudo Chivite / D.O. Rioja
- Agua mineral Solares, refrescos, zumos

BARRA LIBRE

La barra libre estándar esta incluida en el precio del Menú para banquetes de 80 o más comensales adultos garantizados. Para banquetes inferiores a 80 comensales adultos tiene un precio de 15.00€ por persona.

Duración: 2 horas. Cada hora adicional tiene un precio de 10.00€ por persona (Estándar)

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

Refrescos:

Kas limón, Kas naranja, Seven up, Coca cola / zero / light, Tónica Schweppes.

Ginebras:

Seagram's, Puerto de Indias, Beefeater, Bombay.

Vodka:

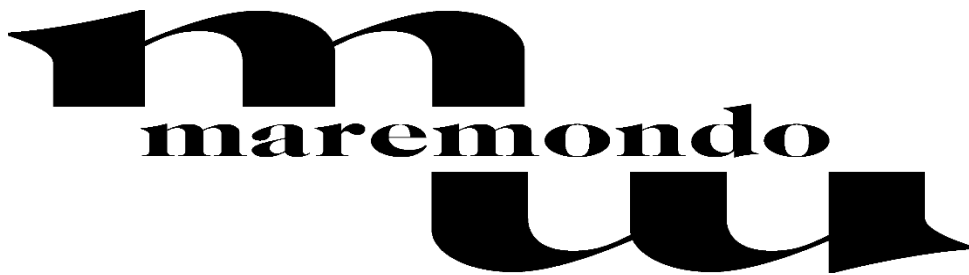
Stolichnaya, Moskovskaya

Ron:

Cacique Añejo, Pampero Añejo, Habana Añejo, Bacardi 5 años.

Whiskies:

Johnnie Walker Etiqueta Roja, Dyc (8 años), 100 Pipers.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La reserva del espacio y servicios contratados se hace efectiva mediante la firma del acuerdo de prestación de servicios, contrato en el que se reflejan las condiciones de pago:

- Primer depósito de 500€ a la firma del contrato (a descontar de la factura final del evento)

Los pagos se podrán realizar mediante:

- Tarjeta de crédito (en persona o mediante autorización escrita).
- Transferencia bancaria
- Importe máximo en efectivo según legislación vigente.

El número final de invitados debe comunicarse 7 días laborables antes de la fecha del enlace, siendo este número de invitados el mínimo garantizado para la facturación salvo casos excepcionales.

Muchas gracias por el interés mostrado en el Restaurante Maremondo.

Esperamos tener la oportunidad de atenderles en la preparación y celebración de un día tan importante, para que siempre lo recuerden como una celebración muy especial.

El equipo de Eventos queda a su disposición para comentar su caso concreto y resolver cualquier detalle:

pmarcos@maremondo.es

reservas@maremondo.es