

# Bodas 2024



Creamos momentos  
únicos

**m**  
maremondo  
**w**

# Nosotros...

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.

Sólo tenéis que contar con nosotros, estaremos encantados de ofreceros un soporte global en todo lo que respecta **a vuestra boda**.

. Estamos deseando conoceros

Paloma Marcos  
Directora General

Restaurante Maremondo. Santander Teléfono 942 273 034

[reservas@maremondo.es](mailto:reservas@maremondo.es)

[pmarcos@maremondo.es](mailto:pmarcos@maremondo.es)



## **Nuestra 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.

## **Los espacios de Maremondo**

El restaurante Maremondo pone a su disposición de 500m<sup>2</sup> de espacios divididos en 4 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.

## **Nuestros profesionales**

Confían la organización de su evento a un gran equipo de profesionales y con una dilatada experiencia en protocolo y organización de eventos. Desde el primer momento, contarán con un asesoramiento nuestro, 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.



- **SUEÑA TU BODA**

- En Maremondo a través de nuestro **Chef** y junto con todo su equipo de Cocina y en colaboración con nuestros **Maîtres** y su Equipo de Sala, hemos diseñado unos menús para poder ofrecer a nuestros novios una Gastronomía de primer nivel capaz de satisfacer al comensal más exigente.
- **1.Para todas las bodas** incluye decoración floral y protocolo en las mesas y la Bodega.
- **2.Aperitivo de Bienvenida.** Todas las bodas **de 70 adultos garantizados** incluyen un Aperitivo de Bienvenida. La duración de este servicio es de aproximadamente 45 minutos si son menos no incluye el Aperitivo de Bienvenida y tendrá un suplemento de 26€ por persona.
- **3.El servicio de Disc-Jockey. y tasas de SGAE** están incluidos desde el aperitivo de Bienvenida hasta dos horas de barra libre para bodas **de 70 adultos garantizados**, si son menos pedir los servicios del Disc-Jockey a consultar.
- **.4. Barra libre incluida durante dos horas** en banquetes de 70 adultos o más comensales Y para bodas superiores a **110 pax adultos garantizados "3 horas de barra libre "**
- **5.Degustación del menú** para vosotros **dos** para bodas de **70 adultos garantizados** y para bodas de 85 adultos total **6 personas** con vosotros
- **6.** Confeccionamos Menús Especiales para Alérgicos, Intolerancias, Vegetarianos, Veganos, etc. Es importante que todos y **cada uno de vuestros invitados queden** satisfechos, por ese motivo confeccionaremos el aperitivo y menú especial.

## **APERITIVO DE BIENVENIDA(duración 45 minutos)**

Nuestras Croquetitas de jamón ibérico  
Rabas de Calamar frescas del Cantábrico  
Gyozas de verduritas  
Brocheta de pollo y soja crujiente con salsa de curry y mango  
Mini tostas de setas y gambas  
Mini salpicón de marisco de frutos del mar  
Buñuelos de bacalao  
Salmorejo de remolacha con aceitunas negras y queso de cabra  
Mini tostas de Anchoa de Santoñas y sus pimientos rojos

## **Bodega**

Blanco José Pariente Verdejo D.O Rueda  
Tinto Rioja Sierra Cantabria Crianza  
Cava Brut Nature Freixenet

## **Cortador de jamón**

Cortador de 1 jamón 200.00€  
Jamón Ibérico de Bellota 5 jotas 790.00€  
Jamón ibérico de Guijuelo 590€  
\*Precios por jamón IVA incluido

## MENÚ SARDINERO

### **Aperitivo de bienvenida(70 adultos garantizados)**

Ensalada de langostinos con cebolla dulce roja, guacamole

Merluza rellena de centollo con salsa de carabineros

Sorbete de limón al cava

Lingote de rabo deshuesado a baja temperatura

Tarta Nupcial de tres chocolates con coulis de frutos rojos

Pvp por persona 115€ iva incluido con Bodega y cava incluido

## MENÚ ARENA

### **Aperitivo de bienvenida(70 adultos garantizados)**

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

Lubina salvaje del Cantábrico a la Naranja

Sorbete de mandarina

Lingote de cochinillo deshuesado a baja temperatura

Tarta Nupcial de Selva negra con coulis de frambuesa

Pvp por persona 127€ iva incluido con Bodega y cava incluido

## Menú Oleaje

### **Aperitivo de bienvenida(70 adultos garantizados)**

Ensalada de Bogavante del País de nuestro vivero con su coral de brotes vegetales y vinagreta de tomate

Rodaballo salvaje al horno con patatas panaderas

Sorbete de limón al cava

Solomillo a la Borgoña con setas y crujiente de manzana

Tarta Nupcial de queso cántabro con frutos rojos

Pvp por persona 142 IVA incluido con bodega y cava incluido

## Menú Sotileza

### **Aperitivo de bienvenida, barra libre y recena incluida hasta las 24:00**

#### **para 100 adultos garantizados**

Ensalada de bacalao con pimientos rojos y su Pil Pil

Tronco de merluza al cava gratinado y salsa de cigalitas

Sorbete de mandarina

Lingote de lechazo deshuesado a baja temperatura

Tarta Nupcial de Milhojas de Santos

Pvp por persona 160€ iva incluido (sin ampliación de dj) con dj hasta después las 2 horas de barra libre, después suplemento de 300€



## MENU ESPECIAL MAREMONDO

### APERITIVO DE BIENVENIDA (DURACIÓN 1 HORA Y MEDIA)

Nuestras Croquetitas de jamón ibérico  
Rabas de Calamar frescas del Cantábrico  
Gyozas de verduras  
Brocheta de pollo y soja crujiente con salsa de curry y mango  
Mini tostas de setas y gambas  
Mini salpicón de marisco de frutos del mar  
Buñuelos de bacalao  
Salmorejo de remolacha con aceitunas negras y queso de cabra  
Mini tostas de Anchoa de Santoña con sus pimientos rojos

### ***Entrante***

Bogavante del País de nuestro vivero a la plancha

Sorbete de manzana

### ***Principal***

Solomillo *de vaca con foie y verduras*

### ***Postre***

Tarta Nupcial de Milhojas de Santos

Pvp por persona 133 IVA incluido con bodega y cava incluida

### **Menú infantil(hasta 12 años)**

Jamón y lomo ibérico  
Rabas de calamar del Cantábrico  
Croquetas de jamón ibérico  
Escalopines de solomillo con patatas fritas

o

Hamburguesita con patatas fritas

Tarta de chocolate

Refrescos y aguas minerales

**Pvp por persona: 40€ iva incluido**



## 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:

- **Depósito de 600.00€ a la firma del contrato.**

Los pagos se podrán realizar mediante:

- Tarjeta de crédito
- Transferencia bancaria
- Importe máximo en efectivo **según legislación vigente:**

Les recordamos que de acuerdo con la nueva Ley 11/2021 de 9 de julio de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, no podemos aceptar pagos en efectivo de facturas totales que superen los 1000€

El número final de invitados debe comunicarse 10 días laborables antes de la fecha del enlace, siendo este número de invitados el mínimo garantizado para la facturación.

Los viernes no festivos y domingos dispondrán de un **10% de descuento** en el menú de adultos.

**Todas las bodas** que se celebren durante los meses de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre, Diciembre y de Lunes a Jueves no

festivos dispondrán de un **15% de descuento** en el menú de adultos.