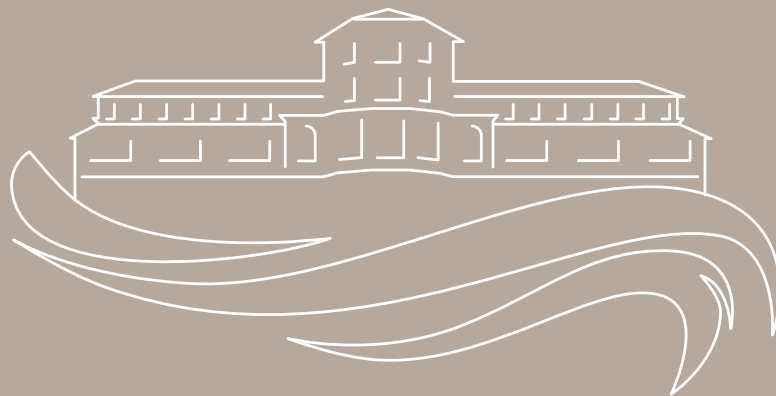




HOTEL
IGERETXE



BODAS IGERETXE

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a table is elegantly set with white plates, folded white napkins, silverware, and several clear wine glasses. A small, square, gold-framed picture sits on the table, depicting a tropical beach scene with palm trees and a car, with the word 'Honolulu' written at the bottom. A vase of green baby's breath flowers is also on the table. In the background, a waiter in a white shirt is blurred, working behind a counter. Large, white, stylized letters 'BAR' are overlaid on the image. A text box with curly braces is positioned in the upper right area.

*Hotel de 4 estrellas situado en
la Playa de Ereaga en Getxo, a
tan solo 20 minutos de Bilbao.*

Sumario

1. Presentación Hotel Igeretxe. Salones y capacidad:

- Salón Ereaga.
- Salón El Puerto y El Abra.
- Galerías.

2. Cocktail de bienvenida, sorbetes, postres.

3. Menús de Boda:

- Menú 1.
- Menú 2.
- Menú 3.
- Menú 4.
- Menú 5.

4. Ofertas especiales:

- Pack Bienvenida.
- Pack Todo Incluido.
- Pack Descuento Gastronómico.

5. Servicios adicionales:

- Barra Libre.
- D. J.
- Boda Civil.
- Corte de Tarta.
- Rincón Jamón.
- Rincón Mojitos.
- Rincón Shushi.
- Rincón Salmón.

6. Testimonios.

¿Te casas? enhorabuena



Desde el Hotel Igeretxe te invitamos a conocer cómo podría ser tu boda en los espacios que hemos preparado para vosotros y vuestros invitados.

Sorpréndelos con una boda en un lugar de ensueño de la costa vizcaína, en primera línea de playa.

Estamos a tan solo 20 minutos de Bilbao rodeados de las maravillas de la costa de Getxo.

Salones del Hotel Igeretxe



SALÓN EREAGA

Un lugar idílico donde celebrar tu boda civil. Su capacidad es de 100 personas en mesa. Las 2 galerías de 60 m² pueden complementar perfectamente los salones.



SALONES EL ABRA Y EL PUERTO

Con vistas incomparables a la Playa de Ereaga (Getxo), estos dos salones podrán adaptarse a las necesidades de los clientes. Su capacidad es para 200 personas en mesa (dimensión 256 m²).



GALERÍAS EL ABRA Y EL PUERTO

Estas galerías están acristaladas y con vistas al mar. Salón de dimensiones idóneas para bodas íntimas de hasta 45 invitados.

Cocktail de bienvenida

Steak de jamón ibérico de bellota
Micuit, confituras y panecillos de nueces y pasas
Croquetas de hongos
Brocheta de pulpo con ali-oli
Rissoto de hongos al parmesano
Crujiente de chipirones en su tinta
Sopa de guisantes e ibérico
Moruno de pato y pera confitada
Croquetas de jamón
Kukurutxo de centollo
Sandwich de salmón ahumado y rúcula
Tartar de atún, algas y sésamo

Sorbetes

(A elección de los novios)

Sorbete de mojito.
Sorbete de mandarina.
Sorbete de maracuyá y lima.
Sorbete de manzana.
Sorbete de limón.

Postres

(A elección de los novios)

Bizcocho de cacao con cremoso de limón,
rocas de chocolate y peta crispy oro
Esfera de praliné de almendra con interior de vainilla
bourbon y tirabuzones de chocolate
Tarta de zanahoria y nueces con frosting de cítricos
y helado de frutos rojos
Tarta doble chocolate con frambuesas,
pistacho y helado de piña-mango
Tarta de fruta de la pasión con chocolate,
helado de manzana y
crujiente de pistacho



1 menú

*Cocktail de bienvenida.
(6 canapés)*

★ ★ ★ ★

Ensalada de langostinos y salmón ahumado

Canelón de hongos sobre jugo de
ibérico y avellanas

Merluza asada, emulsión de hinojo
y jugo de cigalas

Sorbete.

Magret de pato con confitura de mango
y jugo de Pedro Ximénez

★ ★ ★ ★

Postre.

Vino tinto: Viña Real plata. (D.O. Rioja - B. Cune).
Vino blanco: 100% Verdejo. (D.O. Zamora - B. Bocos).
Rosado, Moscato.
Cava.
Cafés y licores.

110€
+
IVA

2 menú

Cocktail de bienvenida.
(6 canapés)

★★★★

Ensalada de bakalao confitado, pisto
y vinagreta de centollo

Ravioli de puerro y langostinos
en jugo de cigalas

Merluza en salsa con kokotxas y almejas

Sorbete.

Solomillo a la parrilla, crema de reineta,
duxelle y salsa de Rioja

★★★★

Postre.

Vino tinto: Viña Real plata. (D.O. Rioja - B. Cune).
Vino blanco: 100% Verdejo. (D.O. Zamora - B. Bocos).
Rosado, Moscato.
Cava.
Cafés y licores.

117€
+
IVA

3

Cocktail de bienvenida.
(6 canapés)

★★★★

Ensalada de salpicón de pulpo
y langostinos

Rissoto de cigalas con vieira
al azafrán

Rape asado sobre encebollado de
calamares y esferas de tinta

Sorbete.

Solomillo a la parrilla, calabaza balsámica,
brotes y mini verduras

★★★★

Postre.

Vino tinto: Viña Real plata. (D.O. Rioja - B. Cune).
Vino blanco: 100% Verdejo. (D.O. Zamora - B. Bocos).
Rosado, Moscato.
Cava.
Cafés y licores.

127€
+
IVA

4 menú

Cocktail de bienvenida.
(6 canapés)

★★★★

Bogavante sobre tartar de manzana verde

Lamina de foie, chutney de piña y mango
y salsa Pedro Ximénez

Rape asado sobre txangurro y pil pil de brócoli

Sorbete.

Solomillo a la plancha, duxelle y terrina
de bacon, patata e Idiazabal

★★★★

Postre.

Vino tinto: Viña Real plata. (D.O. Rioja - B. Cune).
Vino blanco: 100% Verdejo. (D.O. Zamora - B. Bocos).
Rosado, Moscato.
Cava.
Cafés y licores.

137€
+
IVA

5 menú

Cocktail de bienvenida.
(6 canapés)

★★★★

Bogavante del país a la plancha

Cigala crujiente sobre salteado de hongos

Lubina al horno y risotto de pulpo

Sorbete.

Solomillo a la parrilla, emulsión de coliflor,
lámina de foie y frutos rojos

★★★★

Postre.

Vino tinto: Viña Real plata. (D.O. Rioja - B. Cune).
Vino blanco: 100% Verdejo. (D.O. Zamora - B. Bocos).
Rosado, Moscato.
Cava.
Cafés y licores.

147€
+
IVA

Pack Bienvenida



*Menú degustación
para 6 personas.*



*Decoración
de las mesas.*



*Tarjetas de menú
personalizadas.*



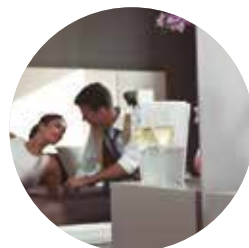
Photo Call.



Candy Bar.



*Noche de bodas
en suite nupcial.*



*Cesta bienvenida
en la habitación.*



*4 Plazas
de parking.*

Válido para bodas con más de 100 invitados.

Pack
todo incluido
99€



+



+



Pack
descuento
gastronómico



+



Válido para bodas de más de 100 invitados celebradas en viernes o meses de invierno.

Barra Libre



2 horas 16 €/pers.
3 horas 21 €/pers.

4 horas 24 €/pers.
5 horas 25 €/pers.

D.j.



2 horas 340 €. (SGAE y AGEDI no incluido).
Hora adicional 120 €.

Boda Civil



Oficiante 185 €.
Decoración 250 €.

Corte de Tarta



Tarta y pareja de novios 65 €.

Rincón Jamón



Jamón Ibérico

300 €.

Jamón Recebo

400 €.

Jamón puro

Bellota

500 €.

Jamón puro

Bellota

Joselito

Sánchez Romero

Carvajal 5J

650 €.

Cortador 190 €.

Rincón Mojitos



Mojito clásico

4,1 €/und.

**Mojito
piña colada**

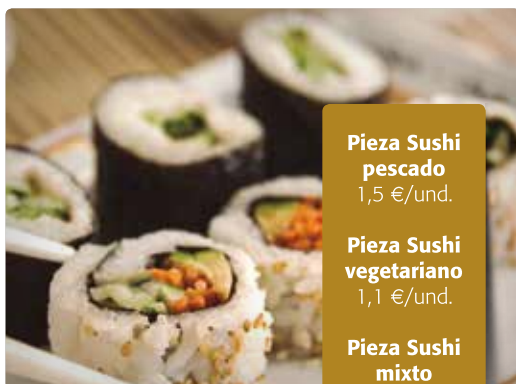
4,1 €/und.

Sandía

4,1 €/und.

Coctelero 75 €/h.

Rincón Sushi



Pieza Sushi

pescado

1,5 €/und.

Pieza Sushi

vegetariano

1,1 €/und.

Pieza Sushi

mixto

1,2 €/und.

Sushi Man 175 €/h.

Recena 3 pintxos a elegir 8€+10% IVA

Rincón Salmón



Salmón

200 €/pieza.

Cortador 175 €.

*Fuimos una 90 personas en la boda.
¡Todo genial!
Comida de 10: Incluso los vegetarianos y
alérgicos se quedaron alucinados con sus
platos. Sitio espectacular.
¡nosotros nos casamos allí dentro!. Dñ de
10, muy animado Israel.
Copas. ¡Ok!
Nos dejaron la habitación presidencial
todo el día, así que genial. ¡Candy Bar
perfecto! Recena... ¡probad el Shushi!."*

ROBERTO
se casó el 13/8/2016

*Muy contentos con el trato, la atención....
Un hotel con un encanto especial en un
entorno único frente al mar. Todo el
mundo quedó maravillado con el jardín,
el cóctel y sobre todo con la comida, estaba
espectacular. Todo muy bien organizado.
Quisimos decorar nosotros el hotel y
no tuvimos ninguna pega, es más, nos
ayudaron muchísimo y con mucho gusto.
Muchas gracias a Nagore que desde el
primer día nos atendió con mucho cariño."*

SARA CUEVAS
se casó el 9/07/2016

Cuatro últimos testimonios de **bodas.net**

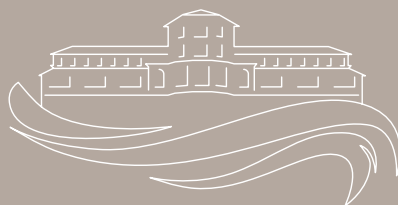
*Igeretxe era el sitio perfecto para nosotros
y no nos defraudó. La profesionalidad
inmejorable, fueron flexibles y no tuvimos
ningún problema con ellos. Tuvimos
la boda que queríamos en el sitio que
siempre habíamos soñado. Lo recomendaré
siempre."*

IRATXE
se casó el 9/04/2016

*El lugar es precioso, en primera línea de
playa, un jardín con encanto para el cocktail,
comedor con gran capacidad y un salón de
baile con escenario muy amplio y una galería
con vistas al mar habilitada para zona de
fumadores. La habitación presidencial muy
bonita. Lo tenía todo. La comida excelente,
de gran calidad; hubiese dado igual lo que
hubiésemos elegido porque estaba todo
delicioso. Además cuenta con un chef asiático
para poder incluir comidas asiáticas. Muy
flexibles a la hora de elaborar el menú de
boda y Nagore, la responsable, una persona
muy profesional agradable, en todo momento
adaptó todo a nuestras necesidades. También
cuentan con un abanico amplio de servicios."*

RYAN HONRADE
se casó el 17/10/2015





HOTEL
IGERETXE



Muelle de Ereaga, 3
48992 Getxo, Bizkaia

RESERVAS

(+34) 944 91 00 09
info@hotel-igeretxe.com
www.hotel-igeretxe.com

