

## Bodas 2016

[www.petitkomite.com](http://www.petitkomite.com)

Contacto: 94-436-3601 / [info@petitkomite.com](mailto:info@petitkomite.com)

---

### MENU ELEIXALDE

---

*Cocktail de bienvenida*



*Jamón Ibérico de bellota*

*Foie Micuit, Confitura de Calabaza y Pan de Pasas al Curry*

*Langostinos Tigre a la Plancha*

*Láminas de Pulpo, Ragout de Patatas y Aceite de Pimentón*



*Merluza de anzuelo confitada con Salteado de Trigueros y Begi Haundi*



*Sorbete de Manzana Verde*



*Entrecôte de Buey, Pimientos entreverados y Patatas Confitadas*



*Tarta Nupcial*



*Blanco Bitxia D.O. Txakoli de Bizkaia o Marqués de Riscal D.O. Rueda*

*Tinto Sonsierra Crianza D.O.Ca. Rioja*

*Sumarroca Brut Reserva D.O. Cava*

*Aguas Minerales. Cafés e Infusiones*

*98,00 € IVA no incluido*

HOTEL IRAÑAGORRI ETXEA



## Bodas 2016

[www.petitkomite.com](http://www.petitkomite.com)

Contacto: 94-436-3601 / [info@petitkomite.com](mailto:info@petitkomite.com)

---

### MENU GANGUREN

---

*Cocktail de bienvenida*



*Jamón Ibérico de bellota*

*Foie Micuit, Confitura de Calabaza y Pan de Pasas al Curry*

*Langostinos Tigre a la Plancha*



*Ensalada Tibia de Láminas de Bacalao y Txangurro y Vinagreta de Verduras*



*Rape negro sobre Ragout de Patatas y Pulpo*



*Sorbete de Piña al Txakoli*



*Láminas de buey, Patatas confitadas y Puré de Piquillos*



*Tarta Nupcial*



*Blanco Bitxia D.O. Txakoli de Bizkaia o Marqués de Riscal D.O. Rueda*

*Tinto Valserrano Crianza D.O.Ca. Rioja*

*Sumarroca Brut Reserva D.O. Cava*

*Aguas Minerales. Cafés e Infusiones*

108,00 € IVA no incluido

## Bodas 2016

[www.petitkomite.com](http://www.petitkomite.com)

Contacto: 94-436-3601 / [info@petitkomite.com](mailto:info@petitkomite.com)

### MENU USARGOITI

*Cocktail de bienvenida*



*Jamón Ibérico de bellota*

*Foie Micuit, Confitura de Calabaza y Pan de Pasas al Curry*

*Espárragos D.O. Navarra con Tapenade de Aceitunas y Mahonesa de Anchoas*

*Gamba Blanca de Huelva a la Plancha*



*Vieira Crujiente con Pisto de Verduras y Hongos*



*Lubina de anzuelo, Patatas Rotas y Salsa de Cigalas*



*Sorbete de Naranja Sanguina y Campari*



*Solomillo de Buey con Pastel de Patatas y Bacon*



*Tarta Nupcial*



*Blanco Bitxia D.O. Txakoli de Bizkaia o Marqués de Riscal D.O. Rueda*

*Tinto Remelluri Reserva D.O.Ca. Rioja*

*Sumarroca Brut Reserva D.O. Cava*

*Aguas Minerales. Cafés e Infusiones*

118,00 € IVA no incluido

## Bodas 2016

[www.petitkomite.com](http://www.petitkomite.com)

Contacto: 94-436-3601 / [info@petitkomite.com](mailto:info@petitkomite.com)

### MENU ALTAMIRA

*Cocktail de bienvenida*



*Jamón Ibérico de bellota*

*Foie Micuit, Confitura de Calabaza y Pan de Pasas al Curry*

*Espárragos D.O. Navarra con Tapenade de Aceitunas y Mahonesa de Anchoas*

*Langostinos Tigre a la Plancha*



*Ensalada de Bogavante con Verduritas, Manzana y Vinagreta de su Coral*



*Rodaballo con Cebollas en Texturas*



*Sorbete de naranja sanguina y campari*



*Solomillo de Buey, Puré de Tubérculos y Hongos*



*Tarta Nupcial*



*Blanco Bitxia D.O. Txakoli de Bizkaia o Marqués de Riscal D.O. Rueda*

*Tinto Remelluri Reserva D.O.Ca. Rioja*

*Privat Laieta Brut Nature D.O. Cava*

*Aguas Minerales. Cafés e Infusiones*

128,00 € IVA no incluido