

A woman with blonde hair, wearing a dark blue blazer, is holding a black tray filled with appetizers. The appetizers are small, round, yellowish-brown items on wooden skewers, arranged in a row. The background is a bright, out-of-focus green field. A white circular logo is overlaid on the image, containing the text 'óna catering'.

óna
catering



Bodas 2024



MAITE PARTIDO

Chef autodidacta, de gran sensibilidad y gusto por la excelencia.

Empezó a destacar muy pronto al ser seleccionada entre los 5 mejores chefs de España en el año 2006.

6 años trabajando y aprendiendo junto al Chef Dani López en el Restaurante Kokotxa galardonado con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, le llevaron a afrontar el reto de dirigir la cocina del Restaurante La Muralla y liderar la reapertura del emblemático Urepel entre otros.

Actualmente se dedica en exclusiva a dirigir ONA Catering desde sus cocinas junto a Erika Beitia en Sala.



MENÚ DE BODA

Cóctel de bienvenida

8 piezas de cóctel a elegir entre los bocaditos fríos y calientes

+

1 mesa temática

+

Menú en mesa

Entrante

Pescado

Carne

+

Tarta de boda o degustación de postres

+

Cafés e infusiones

Tinto crianza, blanco Verdejo, agua, cerveza y refrescos.

Tenemos una amplia carta de vinos a su disposición.

Mesas y sillas: consultar

Ó

PINTXOS A ELEGIR

Brocheta de queso, tomate y albahaca
Croquetas de bacalao, hongos, jamón o txipis

Gazpacho o salmorejo
Salmorejo de sandia
Langostino crujiente

Gilda

Bocadito de foie micuit artesano

Cucharita de salmón marinado con mahonesa al wasabi

Hojaldre de txistorra

Tartár de dorada con emulsión de limón

Vasito de ceviche

Cucharita de crema de hongos con espuma de foie

Cucharita de pimientos asados a la leña con ventresca

Brocheta de langostinos con vinagreta

Ravioli artesano de txangurro con salsa de cebolla al
Somontano

Ravioli artesano de cochinillo con salsa trufada

Ceviche de corvina y mango

Ravioli artesano de espinacas con salsa tártara





MESAS TEMÁTICAS

Degustación de quesos y embutidos ibéricos

Salmón ahumado en directo

Corte de foie micuit artesanal

Mesa de sushi artesanal

Mesa mejicana

Mesa de ostras y ceviche

Corte de Jamón ibérico en directo





MENÚ EN MESA

ENTRANTES

Ravioli de hongos con salsa de foie
Ensalada templada de Vieiras con vinagreta de yuzu
*Ensalada de bogavante con mahonesa de su coral.

PESCADOS

Bacalao confitado con base de piperrada.
Merluza con crema de langostinos al vino blanco
*Rape en salsa verde con almejas

CARNES

Pichón de Bresse con cebolla confitada al casis y salsa de trufa.*
Magret de pato a la plancha con salsa de pimienta de Sichuan con
cebolla caramelizada y crema de castañas
Solomillo de buey en su jugo y crema de patata con setas*

*Opciones con coste extra. Consultar condiciones



POSTRE

Opción 1 - Incluida

Tarta de boda

Opción 2

Degustación de postres + Tarta para el corte

El postre se presenta en una variedad de 3 piezas por persona elaborados por nuestros pasteleros.

Tarta de mousse de chocolate con leche aromatizado al té verde y crujiente de praliné

Tarta de mousse de chocolate blanco aromatizado al jazmín y corazón de mandarina

Tarta de chocolate negro con corazón de caramelo a la vainilla

Vasito de frutos rojos con chantillí

Tarta de mousse de fruta de la pasión con praliné de nueces de macadamia

Tarta de frambuesas con chocolate

Vasito de caramelo salado con mousse de manzana

Bizcocho de pistacho con cereza de Itxasu

La Roca

Bola de chocolate negro de Tanzania con mousse de chocolate con leche y pailleté

Vasito de mousse de chocolate

Vasito de mousse de frambuesa con fruta de la pasión



PINTXOS VEGANOS

Crema de guisantes

Bol de humus con triangulos de brick

Tempura de verduritas

Guacamole con tomate seco

Crumble de tomate con albahaca

Gyozas

MENÚ VEGANO

Brick de verduras Garham Masala

Lasaña de verduras y trufa

Falso pollo de tofu al curry y arroz azafranado



Ó

MENÚ INFANTIL MENÚ MENORES DE 10 AÑOS

OPCIÓN 1

Cóctel de bienvenida
Croquetas variadas y
langostinos

En mesa

Solomillo con patatas fritas
+
Postre de chocolate

Incluye refrescos y agua

OPCIÓN 2

Cóctel de bienvenida
Croquetas variadas y
langostinos

En mesa

1/2 Solomillo con patatas fritas
+
Postre de chocolate

Incluye refrescos y agua



SERVICIOS EXTRA

BARRA LIBRE

Barra de marcas premium

Consultar condiciones

RE-CENA

Tramezzino caliente de jamón y queso

Focaccia

Chocolate caliente con bizcocho

Mini hamburguesa

Personal para servirlo





MATERIAL INCLUIDO

- Asesor personal en todos los previos de la boda
- Mantelería en color blanco
- Minutas personalizadas
- Colocación del seating plan
- Mesas altas con funda durante el cóctel
- Vajilla, cubertería y cristalería
- Servicio de café
- Todo lo necesario para enfriar las bebidas
- Cocinas, y desplazamiento
- Gestión de los servicios paralelos durante el día de la boda
- Decoración florar básica
- Prueba de menú gratuita y sin compromiso





DATOS DEL SERVICIO

10% de IVA no incluido
Personal profesional con uniforme de la casa.
Personal de habla española, francesa e
inglesa si fuere necesario.

*Todos nuestros menús están realizados con
producto de primera calidad y de forma
artesanal.*

*Además, nos esforzamos por crear menús de
temporada con proveedores de kilometro 0.*

*En Ona queremos poner en valor nuestra
gastronomía, por lo que si deseas aportar las
bebidas de tu evento no aplicaremos ningún
coste al descorche.*



PRUEBA DE MENÚ

Las pruebas se realizan en nuestro txoko gastronómico de Donostia o a domicilio sin coste extra.

Prueba de menú gratuita:

A partir de 40 comensales---2 personas

De 60 comensales a 100 comensales---4 personas

A partir de 100 invitados--- 6 personas

El menú será comunicado con antelación para que los comensales puedan elegir o sugerir platos que se adapten a sus gustos y necesidades.

El formato de la prueba se adaptará al tipo de evento que se quiera realizar.

Incluye; Chef, camarero y todo lo necesario para asemejar la prueba al servicio contratado para el evento.

Una vez realizada la prueba, los comensales dispondrán de 10 días para confirmar la reserva de su fecha de evento.

Tras prueba de menú se abonará el 30% del servicio contratado con IVA para proceder a la reserva de la fecha.

Adelanto del 60% un mes antes de la celebración del evento.

Adelanto 10% dentro de los 7 días anteriores a la celebración del evento ajuntándonos al número definitivo de invitados al evento.

Los extras contratados en el último momento o posibles cambios de última hora se cobrarán por giro bancario los 5 días siguientes a la boda.

La entrega del anticipo conlleva la firma del contrato entre las partes, que incluirá todos las condiciones generales del servicio.

A person wearing a dark blue uniform with a name tag and a shoulder strap is holding a black tray filled with various appetizers on sticks. The background is a blurred green field. The text is overlaid in the center of the image.

NUESTRA
ÚNICA MISIÓN
- CUIDARTE -



SOLICITA UN PRESUPUESTO PERSONALIZADO

Erika Beitia
erika@ona.catering
+34 635 70 50 83
www.ona.catering

SÍGUENOS EN:



onacatering



ONA