

A black and white photograph of a couple embracing in a maze. The man is wearing a dark suit and the woman is wearing a white dress. They are standing in the center of the maze, surrounded by high hedges. The background shows trees and a path leading into the distance.

**óna**  
catering

A romantic background image featuring two lit white candles in glass holders, surrounded by various flowers including white lilies, red carnations, and yellow roses. The scene is softly lit, creating a warm and intimate atmosphere.

# BODAS 2026

---



# ¿QUÉ INCLUYE NUESTRA PROPUESTA?

## UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA DE CALIDAD

La chef Maite Partido es la responsable de crear y ejecutar nuestros platos. Maite lleva 25 años poniendo en práctica su pasión por la gastronomía. Tras trabajar con algunos de los chefs más reconocidos de nuestro país, como Arzak, Martín Berasategi o Dani López, se puso al frente de algunos de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad. Actualmente es propietaria y gerente de Ona Catering.

## PERSONAL CUALIFICADO Y UNIFORMADO

Disponemos de personal multilingüe, cocteleros y baristas profesionales.

## TODO LO NECESARIO PARA PREPARAR Y SERVIR NUESTROS PLATOS

Nos encargamos de transportar in situ hornos, freidoras, planchas y mobiliario para acondicionar nuestra zona de trabajo. Bandejas para servir nuestros canapés en sintonía con el estilo del evento.

## BARRA DE BEBIDAS COMPLETA

Instalamos diferentes tipos de puntos de bebidas, barras de coctelería, champaneras, cubiteras, cristalería, servilletas, abridores, hielo, etc. Además, ponemos a vuestra disposición diferentes modelos de barras.

## MOBILIARIO

Todas nuestras propuestas incluyen el mobiliario básico necesario para que los invitados puedan comer y sentarse durante el evento: mesas redondas, alargadas, mesas altas y sillas. Ponemos a su disposición un catálogo muy extenso con otros modelos que permitirán personalizar su evento al detalle.

## MANTELERÍA Y VAJILLA

Esta propuesta incluye mantelería y servilletas en tono blanco, un bajo plato a su elección, un vaso de agua labrado y una vajilla y cubertería de estilo contemporáneo. Nuevamente, si lo desean disponemos de múltiples opciones para personalizar su mesa.





# 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**

*Tenemos una amplia carta de vinos a su disposición.*



## PINTXOS A ELEGIR

Croquetas de bacalao, hongos, jamón, txipis y txuleta

Gazpacho o salmorejo

Langostino crujiente

Gilda

Bocadito de foie micuit artesano con chutney de higos

Cucharita de salmón marinado con mahonesa al wasabi

Hojaldre de txistorra

Tartaleta de hongos y foie fresco

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 de queso

Crema de calabaza al cardamomo

Tostadita de pulpo con parmentier de patata al pimentón





## MESAS TEMÁTICAS

Degustación de quesos y embutidos ibéricos

Mesa de raviolis artesanos en directo

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 770€

# MENÚ EN MESA

## ENTRANTES

Timbal de aguacate, centollo y manzana verde

Vieiras con langostinos y mantequilla al estragón

Huevo poché a baja temperatura con crema de patata trufada y setas

\*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

Cochinillo a baja temperatura con su jugo y patatitas salteadas

Cordero asado deshuesado con crema de topinambo y su jugo

Magret de pato con salsa de pimienta de Sichuan con cebolla caramelizada y crema de castañas

Solomillo de buey en su jugo y crema de patata con hongos y trufa





# TARTA O DEGUSTACION DE POSTRES

## OPCIÓN 1

Tarta de boda

O

## OPCIÓN 2

Degustación de postres + Tarta 1 piso para el corte

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

La Roca

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

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 o VEGETARIANO

Rissoto de hongos

Lasaña de verduras y trufa

Timbal de verduras con huevo poché



Ó

na



# MENÚ INFANTIL

## MENÚ MENORES DE 10 AÑOS

Cóctel de bienvenida

Croquetas variadas y langostinos

En mesa

Solomillo con patatas fritas

+

Postre de chocolate

# SERVICIOS EXTRA

## *BARRA LIBRE*

Consulta nuestros precios

## *RE-CENA*

*Mini hamburguesas*

*Pizzas variadas*

Personal para cocinarlo y servirlo





## ***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.

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.

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

Tras la 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 ajustándonos 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 todas las condiciones generales del servicio.

A photograph of a crowd of people at an outdoor event. In the center, a woman with blonde hair is being lifted into the air by a man in a white shirt and sunglasses. Other people in the crowd are looking up and reaching their hands out. The background shows green trees and a cloudy sky. The text is overlaid on a semi-transparent white rectangle in the center of the image.

NUESTRA  
ÚNICA MISIÓN  
- *CUIDARTE* -