



# Bodas

**txitxardin**

BRASA Y TRADICIÓN

EVENTOS

**HUMADA**



NUESTRO CHEF

# Sergio Humada

Su trayectoria profesional se ha desarrollado en grandes casas del país y su anterior labor profesional se desarrolló en el Vía Veneto Barcelonés (1 estrella Michelin, 3 soles Repsol) como jefe de cocina, lanzando además su línea de catering exclusivo.

Cuenta con gran experiencia en la realización de eventos de corte gastronómico. Su restaurante tradicional Txixardin "Brasa y Tradición" está referenciado en las mejores guías gastronómicas como Michelin, Repsol y Macarfi.

Ha sido premiado como mejor cocinero Guipuzcoano en los premios talento Gastro 2020 por el Diario Vasco entre otros reconocimientos durante su carrera.

Él se convertirá en el mejor aliado para vuestro día más especial.

### Ceremonia en el Parque

¿Soñáis con una preciosa ceremonia rodeados de vuestros seres queridos?

Disponemos de un precioso quiosco en el parque que ofrece infinidad de posibilidades y podréis decorar según vuestro estilo. Es el escenario ideal para ceremonia y sesión de fotos.



### El Camerino

Dispondréis de un camerino privado durante las horas que dura el evento en el que tendréis a vuestra disposición: Ducha, tocador, colgador para los distintos vestuarios, y sofá para darse un respiro y continuar con la fiesta.

El camerino cuenta con llave por lo que también podréis guardar vuestras pertenencias personales o regalos durante el evento.



# txitxardin

BRASA Y TRADICIÓN

Dentro de Casa Humada y ubicado en Lasarte-Oria, a 10 minutos de Donostia. Txitxardin es un espacio singular con un entorno repleto de vegetación y con el sonido idílico del río Oria de fondo.

Nuestra casa os ofrece una gran variedad de posibilidades:

Desde celebrar la ceremonia, el baile, el cóctel, aprovechar el parque, entorno y mirador para sacar fotos, aparcamiento gratuito, parque infantil... y todo ello sin moveros del sitio.

El restaurante tiene una capacidad máxima de hasta 160 personas en banquete y da la posibilidad de mesas redondas como alargadas dependiendo de la cantidad de invitados que tengáis.



# EVENTOS HUMADA

Es nuestra línea de catéring gastronómico. Cuyas señas de identidad son la calidad del producto y las elaboraciones frescas acabadas de cocinar. Con ella trasladamos nuestra gastronomía donde requieran nuestros clientes.

Colaboramos con distintas fincas y espacios que ofrecen una mayor capacidad, alojamiento y entornos únicos.

Palacio Miramar (Donostia)  
Bodegas Ameztoi (Getaria)  
Torre Fagoaga (Pagoaga)  
Hotel Sagarlore (Astigarraga)  
Okalarre (Vera de Bidasoa, Navarra)



# Coctel

Es la perfecta bienvenida en un enlace. Los invitados os esperan con un cava bien frío en la mano para brindar por vosotros.

Os proponemos una variada oferta de bocados deliciosos y algunos complementos para que elijáis lo que más os guste.

## Bocados fríos

- Blody Mari espumado
- Fino hojaldre de queso idiazabal
- Sam de gilda tapenade
- Cornete de steak tartar +1€
- Ensalada cesar de bocado +1€
- Cornete de ensalada de gambas
- Ceviche de vieira clásico +1€
- Gazpacho tradicional
- Gazpacho de cerezas
- Oliva gordal con vermú y lima
- Carpaccio de gamba, lima y piñón +1€
- Crema de almendras con uva tinta
- Perlas de melón y vermú
- Coca de matrimonio de anchoas
- Cremoso de foie gras y manzana +1€
- Lascas de paleta ibérica 5js +4€

## Bocados calientes

- Taco de carrillera "encevichada" +1€
- Buñuelos de bacalao
- Pizzeta de hongos a la carbonara
- Langostino gabardina
- Croqueta de jamón ibérico
- Croqueta de mejillón tigre
- Bravas "mundanas"
- Tortillita de camarones
- Bocata de calamares
- Brocheta de pulpo
- Hortalizas con romesco
- Tartaleta de bacalao ajoarriero
- Tartaleta de txangurro +1€
- Brocheta de presa ibérica a la brasa
- Arroz de setas ligado en rueda de parmesano

## Algunas opciones extra

- Barra de Champán Pommery  
18€ por persona y hora
- Barra de mojitos clásicos y de fresa  
6€ por persona y hora
- Barra de vermús preparados  
5€ por persona y hora
- Kupela de sidra al txotx  
Consultar precios
- Barra de cocteles clásicos y de autor  
9€ por persona y hora
- Estación de ostras y mariscos 12€
- Estación de sushi 11€
- Jamón Ibérico de bellota (pieza aprox 8k)  
Y cortador  
1.050€/ pieza de 5j  
900€/pieza de Sanchez Romero
- Estación de ahumados al corte 7€
- Estación de quesos con sus complementos  
6€
- Estación parrilla vista con brochetas a la brasa 13€
- Tradición Vasca (queso Idiazábal, talos de txistorra y brocheta de txuleta) 11€
- Candy Bar  
350€ (Hasta 150 pax)

**incluimos el iva**

# Menús

Presentamos algunos menús ya confeccionados y una selección de platos para que os hagáis el menú a vuestra medida.

## MENÚ 1

### Coctel:

4 bocados fríos y  
4 calientes a elegir

### En mesa:

Ensalada de langostinos estilo  
coctel con salmón ahumado  
-  
Lomo de merluza a la brasa con  
patatas confitadas y su refrito  
-  
Carrilleras al vino tinto  
con parmentier  
-  
Sorbete o pre-postre  
a escoger  
-  
Pastel nupcial o postre a  
escoger  
-  
Bodega básica seleccionada,  
cafés e infusiones

**90€**

## MENÚ 2

### Coctel:

4 bocados fríos y  
4 calientes a elegir

### En mesa:

Tartar de salmón marinado en  
casa con vinagreta de pepino y  
yogur  
-  
Rape asado sobre puerros  
confitados y su refrito  
-  
Cochinillo deshuesado y asado  
con manzana y ensalada  
-  
Sorbete o pre-postre  
a escoger  
-  
Pastel nupcial o postre a  
escoger  
-  
Bodega básica seleccionada,  
cafés e infusiones

**98€**

## MENÚ 3

### Coctel:

6 bocados fríos y  
6 calientes a elegir

### En mesa:

Vieiras a la plancha con  
ensalada de escarola y crema  
de almendras  
-  
Lubina y tomates al horno con  
albahaca y olivada  
-  
Solomillo a la brasa sobre  
pimientos asados y su jugo  
-  
Sorbete o pre-postre  
a escoger  
-  
Pastel nupcial o postre a  
escoger  
-  
Bodega básica seleccionada,  
cafés e infusiones

**108€**

## MENÚ 4

### Coctel:

6 bocados fríos y  
6 calientes a elegir

### En mesa:

Ensalada de bogavante con  
crudites, vinagreta de frutos  
secos y mahonesa de su coral  
-  
Lomo de rodaballo a la parrilla  
-  
Taco de chuleta a la brasa,  
guarniciones de patatas,  
ensalada y piquillos  
-  
Sorbete o pre-postre  
a escoger  
-  
Pastel nupcial o postre a  
escoger  
-  
Bodega básica seleccionada,  
cafés e infusiones

**125€**

incluimos el iva

## MENÚ VEGANO

### Cóctel:

Gazpacho de cerezas  
Crema de almendras con uva tinta  
Oliva gordal con vermú y lima  
Brocheta de tomates encevichados  
Tapenade de aceitunas  
Brocheta de verduras con salsa romesco  
Tosta de pimientos del cristal  
Snack de patata brava  
Hummus con crudités

### En mesa

Salmorejo Tradicional con chips de verduras  
-  
Aguacate a la brasa con base de ajo blanco  
y vinagreta de frutos secos  
-  
Risotto de setas de temporada  
-  
Sorbete o pre-postre a escoger  
-  
Manzanas caramelizadas a la sartén,  
crumble y sorbete de mango  
-  
Bodega básica seleccionada, cafés e infusiones

110€



incluimos el iva

## MENÚ GASTRONÓMICO DEL CHEF

### Cóctel:

8 bocados a vuestro gusto

### En mesa

Tartar de gamba blanca, crema de almendras y lima  
-  
Arroz con bogavante  
-  
Mero negro a la brasa  
-  
Paletilla de cordero lechal deshuesada y asada al horno  
-  
Sorbete o pre-postre  
a escoger  
-  
Pastel nupcial o postre a escoger  
-  
Bodega básica seleccionada, cafés e infusiones

135€



# A la carta

Una serie de platos para confeccionaros el menú soñado.  
Podéis elegir el número de platos que queráis dentro del menú, adaptaremos el tamaño de los mismos.  
Dependiendo del mercado y en base a lo seleccionado confeccionaremos el presupuesto final.

## Entrantes fríos

- Salmorejo tradicional con chips de verduras y jamón
- Bonito escabechado con tartar de tomate y piquillos
- Tartar de lubina con aguacate, refrito suave de ajo y brotes tiernos
- Pastel de merluza con langostinos y mahonesa de eneldo
- Sopa fría de tomates asados con langostinos y panes crujientes
- Ajo blanco con anchoas doble cero y uvas
- Carpaccio de pulpo, ajada suave y escarola
- Carpaccio de solomillo, lascas de queso de la tierra, avellanas y aceite de oliva
- Foie gras micuit con tostaditas de pan de uvas pasas y confituras

## Entrantes calientes

- Fino hojaldre de boletus con salsa de foie y jugo de carne
- Lasaña de setas de temporada, bechamel ligera y vinagreta a la albahaca
- Sopa de pescados y mariscos
- Crema de ave con huevo picado, jamón y picatostes
- Hojaldres de hongos a la crema
- Rissoto de hongos con foie gras
- Ñoquis estofados con rape, bogavante y hierbas anisadas
- Crema de coliflor con vieiras asadas y velo de papada ibérica

## Principales

- Merluza sobre pimientos asados en casa y su pilpil
- Taco de bacalao sobre bacalao a la riojana
- Rodaballo con una duxelle de boletus y salsa beurre blanc
- Merluza asada sobre patatitas y salsa menier de sus espinas
- Bogavante a la parrilla
- Besugo estilo Orio
- Pichón Navarro en dos cocciones
- Pollo de corral relleno con frutas y frutos secos
- Presca ibérica asada

**Y si lo vuestro es otro rollo,  
os proponemos  
una boda coctel a vuestro gusto:**

14 bocados a elegir + bodega básica 90€  
18 bocados a elegir + bodega básica 105€

2horas de servicio

**Selección dulce:**

Brochetas de fruta bañadas en chocolate  
Vasitos de mousse de chocolate  
Vasitos de frutos rojos con chantillí  
Crema de queso fresco  
Sorbete de mojito  
+6€

**Servicio de cafés/tés/infusiones**  
+2€

incluimos el iva



## **Selección de Prepostre o sorbete**

(A elegir uno, antes o después de la carne)

- Sorbete de limón al cava
- Sorbete de frambuesa al cava
- Sorbete de mandarina al vodka
- Sorbete de manzana a la sidra
- Sorbete de mojito
- Jugo de frutos rojos con espuma de rosas
- Sopa fría de maracuyá con helado de mango +1€

## **Selección de postre o Tarta**

- Torrija de brioche con helado de avellana
- Manzanas caramelizadas a la sartén, crumble y helado de yogur
- Babà al ron con chantillí
- Tarta de 3 Chocolates +2€
- Tarta de queso Idiazábal con helado
- Tarta Milhojas de crema y nata
- Tarta de San Marcos
- Tarta Sacher +3€

**incluimos el iva**



## Menú Infantil

(recomendado hasta 11 años)

Cóctel de bienvenida

-

En Mesa

Plato de croquetas de jamón ibérico y calamares

-

A elegir:

Solomillo con patatas fritas

O

Merluza rebozada con patatas fritas

-

Helado

-

Servicio de pan, agua y refrescos incluidos

**50€**

incluimos el iva



### **Bodega básica seleccionada**

(Incluida en el precio de menú,  
servicio desde el coctel hasta el café)

Cerveza San Miguel Magna y 0,0, refrescos, y aguas  
Vino blanco Txacoli Ameztoi  
Vino blanco Peramor Rueda  
Vino rosado Gran Feudo  
Vino tinto Coto Crianza D.O. Rioja  
Cava Essential Púrpura, D.O. Cava  
Café / té e infusiones

## **Sugerencia de Bodega**

### **VINO BLANCO**

Ramón Bilbao Verdejo +2€

Enate Chardonnay +3€

Godello Tilenus +4€

Albariño Mar de Frades +7€

### **VINO ROSADO**

Txakoli rosado Ameztoi +3€

### **VINO TINTO**

Ramón Bilbao Rioja Crianza +2€

Viñedos de altura RB +8€

Pagos de Anguix +9€

San Román +16€

### **CAVA Y CHAMPAGNE**

Reserva de la familia de J&C +8€

Milesime de J&C +12€

Milesime Rosé de J&C +16€

Henri Abele Brut Tradittional +15€

Pommery Apanage +22€

**\*Referencias adicionales bajo consulta**

**incluimos el iva**

# Barra libre

## **Estándar**

**22€ (2h)**

**+10€ las horas consecutivas**

Ballantine's, J&B, White Label,  
Beefeater, Bombay, Tanqueray, Seagram's  
Havana 5, CaciQue, Brugal,  
Absolut, Licores  
Vinos y cavas seleccionados  
Refrescos, zumos, cervezas y aguas

## **Premium**

**33€ (2h)**

**+15€ las horas consecutivas**

Ballantines 12, Chivas Regal, Black Label, Jameson, Jack Daniels  
Bombay Sapphire, Tanqueray, Martin Millers, Gvine  
Havana 7, Barcelo, Zacapa 15  
Grey Goose, Absolut, Licores  
Vinos y cavas seleccionados  
Refrescos, zumos, cervezas y aguas

**\*Niños 11€ (2h)**

**Consultar otras opciones de barra libre**

**incluimos el iva**





# Y para seguir la fiesta...

## **RECENA SALADA**

- Mini Hamburguesas **4€**
- Sandwich de pato, queso y manzana **5€**
- Minis de paleta ibérica **3€**
- Minis de bonito, piparra y anchoa **3€**
- Pinchos de tortilla de patata **2.50€**
- Tabla de quesos **2.50€**
- Tabla de embutidos **4€**
- Talos de txistorra **3€**
- Brocheta de txuleta **6€**
- Brochetas de vegetales **2.50€**
- Rollito de atún **2.50€**

## **RECENA DULCE**

- Brochetas de frutas con/sin chocolate fundido **2.50€**
- Mini bollería variada **2.50€**
- Chocolate con churros **2.50€**

**incluimos el iva**

## Incluimos en el precio de menú

- Pack de cóctel de bienvenida, menú y bodega
- Utilización de los espacios Camerino, Txitxardin y bar-terraza
- Mobiliario disponible en Txitxardin
- Decoración floral básica en mesas y presidencia
- Seating plan de los invitados y minutas con el menú
- Detalles de decoración bajo plato enea y vaso de color azul labrado
- Figura de novios
- Degustación de menú de boda
- A partir de 60 comensales---2 personas incluidas
- De 80 a 100 comensales---4 personas incluidas
- A partir de 100 comensales--- 6 personas incluidas

## No incluimos en el precio de menú

- Barra libre ni recena
- Tarifa vigente de Sgae o Agedi (va en función del nº de invitados)
- Distintos modelos de decoración
- Alquiler de mobiliario adicional, rincones chill out etc
- Decoración floral distinta
- Menú Staff 35€ pp (Primer y Segundo plato + postre + servicio de agua, pan, bebida y café/té)
- Servicios independientes como fotógrafo, DJ, banda de música, wedding planner, alquiler de material...
- Roturas o desperfectos derivados de un mal uso de nuestras instalaciones





## Información y Condiciones

La prueba de menú se realizará un día entre semana según disponibilidad en el restaurante Txitxardin en Lasarte-Oria. Si queréis venir más personas de las incluidas se añadirá a la factura final con un 40% de descuento sobre el precio del menú.

Horarios en Txitxardin (Casa Humada):  
Bodas de mediodía hasta las 21h, ampliable hasta las 00h contratando recena  
Bodas de tardes hasta las 2:00h

Cerraremos la fecha del enlace con el desembolso de una fianza de 800€ a restar en la factura final. La fianza no es reembolsable.

Os pediremos el abono del 75% del total estimado 21 días antes del enlace y el resto menos la fianza durante los 7 días anteriores al mismo.

El nº total de invitados se debe confirmar 7 días antes al enlace, siendo este número el facturado salvo que termine siendo mayor, en cuyo caso se facturará la diferencia.

Cualquier gasto adicional en el que se incurra durante la celebración del evento deberá ser abonado a la finalización del mismo.

Los precios de este dossier son válidos hasta 3 meses después de su envío y todos los precios son con IVA incluido como marca la ley

## Información y condiciones en servicio de catering

Los precios de este dossier son válidos en Txitxardin. Para servicio de catering con Eventos Humada en nuestra provincia y alrededores, aplicaremos un 15% adicional a los elementos escogidos.

Para mayores distancias se elaborará presupuesto personalizado.

Como Eventos Humada, no incluimos el coste del mobiliario, carpas y otros elementos extra, ni su traslado. Se elaborará un presupuesto personalizado en función de la distancia, tipos de servicio y otras variables

# Queremos que nos elijáis

## Por eso os presentamos alguna promoción interesante:

15% de descuento en el precio del menú en bodas los meses de enero, febrero, marzo, abril, noviembre y diciembre. (Excepto festivos)

10% de descuento en el precio del menú en bodas celebradas entre semana o domingo  
(no acumulable al descuento anterior)

Kupela de sidra gratis con 25 litros  
para bodas superiores a 100 personas

1 hora de barra libre adicional gratis (3ª hora) por la contratación de mínimo 12€ por persona en recena y otra hora de barra libre adicional (4ª hora)



# Gracias



CASA HUMADA

EVENTOS  
HUMADA

**txitxardin**

BRASA Y TRADICIÓN

Oria Etorb., 12,  
20160 Lasarte-Oria, Gipuzkoa

943 04 62 97

[eventos@casahumada.com](mailto:eventos@casahumada.com)