

Bb OTAZU
Bodas & banquetes
BODAS COCKTAIL



Bienvenidos/as a Bodega Otazu

Si estáis leyendo esto, es porque habéis decidido
hacer realidad un sueño.
¡Enhorabuena!

Os espera una de los días más felices de vuestra vida,
y queremos acompañaros en cada paso.

En estas páginas os contamos cómo hacemos
para que vuestra boda sea tal y como la imagináis

Empezad a imaginar, a soñar y cualquier
duda y/o consulta que tengáis, todo el equipo que
formamos parte de BbOtazu os atenderemos encantados.

CEREMONIAS

Sí quiero, entre viñedos









GASTRONOMÍA OTAZU

El momento perfecto para compartir

APERITIVOS

El momento perfecto para compartir

APERITIVOS CALIENTES

La huerta Navarra:

Bravas de espárrago con Kimchi

Chips de alcachofa con emulsión de Jabugo

Caldereta de langosta con su arroz inflado

Fideuá crujiente con vieiras Dashi y Codium

Piruleta crujiente de manitas ibéricas

Pan de cristal con papada maskarada y meloso de chistorra

Delicias de fritos en miniatura:

Jamón Ibérico

Chuleta y piquillo

Tequeños

APERITIVOS FRÍOS

Perla de foie nacarada

Canutillo de tomate relleno de Steak Tartar

Canutillo de alga Nori con huevas de salmón

Trucha al sarmiento de Ibérico

Bocado de anguila ahumada con raifortt

Pepino encurtido con anchoas en textura

Sopas frías y sus acompañantes:

Yogur, mango y fruta de la pasión

Melón verde

Gazpacho de cereza y remolacha

Nitro Cocktail:

Mojito & Cosmopolitan

Cortante Otazu 2026

Platos

Ravioli de bogavante y wanton con velouté de su coral y perlas de limón

Lubina salvaje con Vichyssoise de piparras y patata acidulada

Solomillo a baja temperatura con Otazu Premium Cuvée, Foie D'Oie y crema Robuchon

Postres

Pastel fluido de turrón con chantillí y helado de vainilla de Veracruz

Cremoso de mascarpone y frutos rojos con helado de yogur y frambuesa

En la selección de los aperitivos y del menú pedid las recomendaciones de nuestro equipo de excelentes profesionales. Cocineros de renombre nos avalan, como nuestro asesor gastronómico Koldo Roderó, poseedor de una estrella Michelin. Disponemos también de menús dirigidos a los más pequeños de la casa a partir de 45€



ESTACIONES Y BARRA LIBRE

Ha llegado el momento de bailar y brindar



ESTACIONES

Vinos de alta gama;
Otazu blanco fermentado en barrica y tinto
Pago de Otazu

Estación de vermouths

Cortador de jamón Ibérico de bellota
Estación de quesos nacionales e internacionales
Estación de coctelería con Nitrógeno líquido
Estación japonesa

BARRA LIBRE

Tres horas de barra libre: 25€ por el 100% de los
invitados adultos

Cuarta horas de barra libre: 10€ por el 70% de los
invitados adultos

Quinta hora en adelante: 10€ por el 60% de los
invitados

RECENA

17€ por el 80% de los invitados

CANDY BAR

2€ por persona



SERVICIOS INCLUÍDOS

Wedding Planner

Servicio de wedding planner y acompañamiento incluido

Decoración de los jardines.

Welcome de bienvenida para la recepción de sus invitados

Diseño e impresión de minutas



SERVICIOS EXTRA

Ceremonias Otazu

Ceremonia religiosa en la Iglesia de San Esteban de Otazu, siglo XII

Ceremonias al aire libre en los jardines de la Iglesia de San Esteban

Ceremonias civiles al aire libre entre nuestros viñedos y/o con vistas a ellos

Enlace matrimonial en zona interior junto a la Catedral del Vino

Detalles personalizados

Diseñad vuestras invitaciones de boda con botellas de vino y etiquetas personalizadas o regaladlas a los invitados/as más especiales como recuerdo de vuestro gran día.

¿Habéis pensado en una barrica firmada por todos y todas vuestras invitadas? Un recuerdo de vuestro día en vuestra segunda casa.



CONDICIONES *de* CONTRATACIÓN

La reserva definitiva se formalizará con el abono de 3.500 € que descontaremos del total de la factura final.

Diez días antes de la celebración del evento se abonará el 60 % del total de la factura.

La semana posterior al enlace se abonará la parte pendiente.

El pago se realizará a través de transferencia o cheque bancario conformado.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de la cantidad abonada como fianza, ni de las cantidades entregadas a cuenta utilizadas para efectuar tramitaciones previas al evento.

Se tomará para la factura final el número de asistentes confirmado con 72 horas de antelación o, si se diese el caso, la lista ampliada del número de invitados

Los precios indicados no incluyen IVA, por lo que habrá que incrementar todos los precios con el 10% de IVA exceptuando el alquiler de iglesia o altar que se aplicará el 21%.

Siempre se aplicará el IVA legalmente vigente en el momento de la emisión de la factura.



GRACIAS

*por acompañarnos
Estamos deseando casarnos con vosotros/as*

CONTACTO

*Paz Doria
paz@bbotazu.com
660 805 205*