SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN



HOTEL BAZTAN
★ ★ ★

CELEBRA EN EL HOTEL BAZTÁN TU DÍA MÁS ESPECIAL

Bo. Etxerri, s/n, 31730 Gartzain, Navarra 948 58 00 50 www.hotelbaztan.com

En Sharma, entendemos y atendemos cada detalle de vuestro gran día. Queremos que vuestra boda sea inolvidable, llena de momentos especiales y de alegría. Con Sharma, podréis centraros en disfrutar cada instante, sabiendo que habéis escogido al partner perfecto, que combina capacidad con la sensibilidad para comprender y cumplir vuestros sueños.

Arantxa Guezuraga
Responsable de SHARMA

ÍNDICE

1 **¡Prepárate para tu gran aventura!**
Déjanos tus datos y empezamos a organizar.

2 **Vuestra ruta gastronómica**
Cocktail y menú

3 **Extras**
Open bar, recena, otros...



SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

1.

¡PREPÁRATE PARA TU GRAN AVENTURA!

Déjanos tus datos y empezamos a organizar

SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

2.

VUESTRA RUTA GASTRONÓMICA

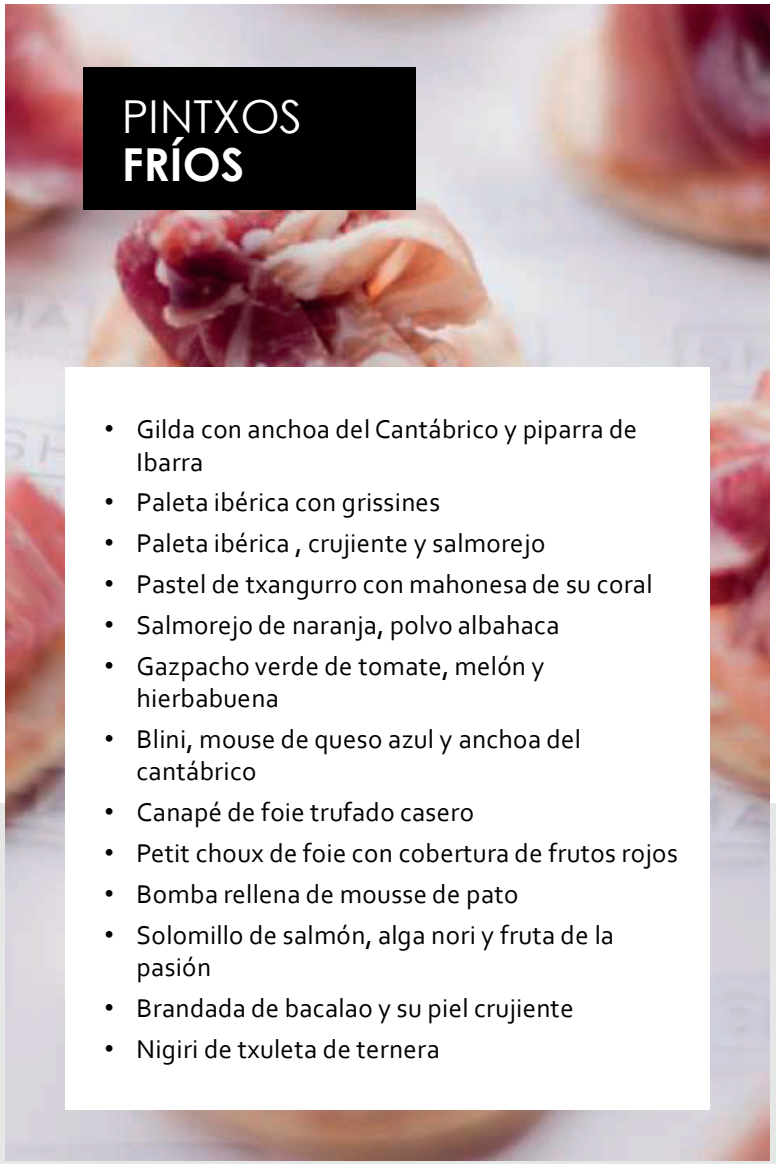
Cocktail y menú

SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

VUESTRA RUTA
GASTRONÓMICA

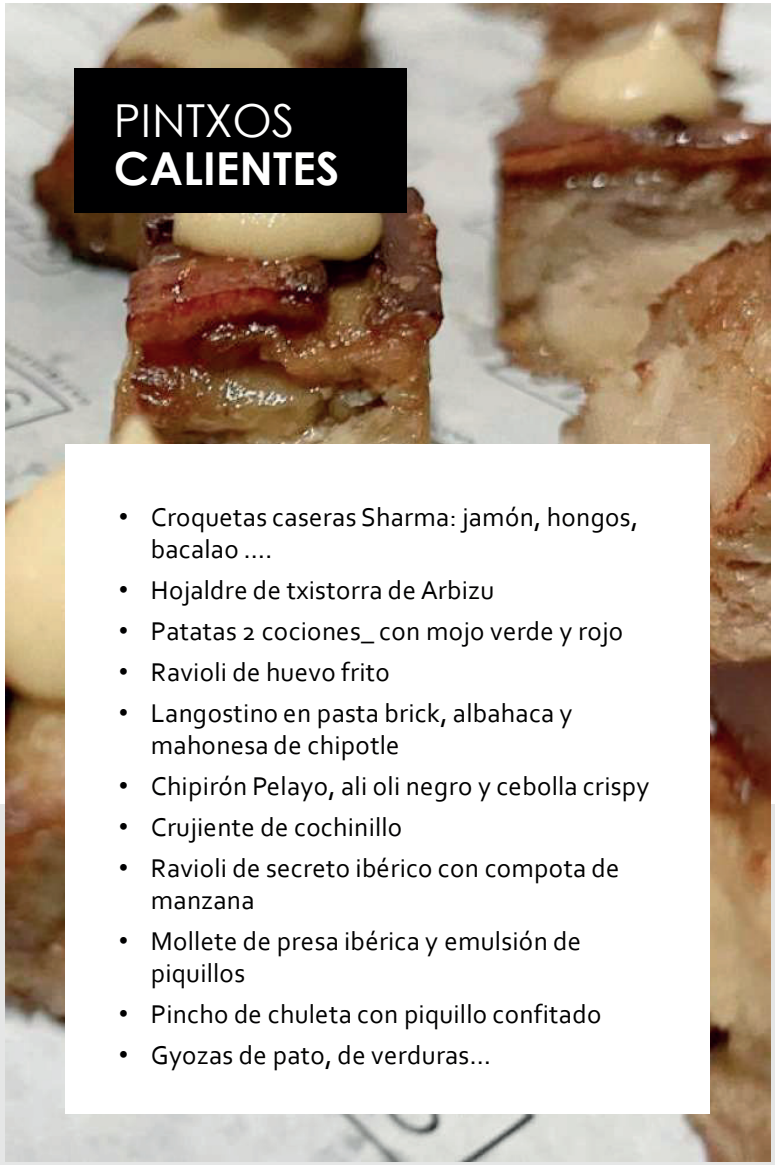
COCKTAIL APERITIVO

A elegir 4 pintxos fríos y 4 calientes



PINTXOS **FRÍOS**

- Gilda con anchoa del Cantábrico y piparra de Ibarra
- Paleta ibérica con grissines
- Paleta ibérica , crujiente y salmorejo
- Pastel de txangurro con mahonesa de su coral
- Salmorejo de naranja, polvo albahaca
- Gazpacho verde de tomate, melón y hierbabuena
- Blini, mouse de queso azul y anchoa del cantábrico
- Canapé de foie trufado casero
- Petit choux de foie con cobertura de frutos rojos
- Bomba rellena de mousse de pato
- Solomillo de salmón, alga nori y fruta de la pasión
- Brandada de bacalao y su piel crujiente
- Nigiri de txuleta de ternera



PINTXOS **CALIENTES**

- Croquetas caseras Sharma: jamón, hongos, bacalao ....
- Hojaldre de txistorra de Arbizu
- Patatas 2 cociones_ con mojo verde y rojo
- Ravioli de huevo frito
- Langostino en pasta brick, albahaca y mahonesa de chipotle
- Chipirón Pelayo, ali oli negro y cebolla crispy
- Crujiente de cochinillo
- Ravioli de secreto ibérico con compota de manzana
- Mollete de presa ibérica y emulsión de piquillos
- Pincho de chuleta con piquillo confitado
- Gyozas de pato, de verduras...

HOTEL BAZTAN ★ ★ ★

CELEBRA EN EL HOTEL BAZTÁN TU DÍA MÁS ESPECIAL

Bo. Etxerri, s/n, 31730 Gartzain, Navarra 948 58 00 50 www.hotelbaztan.com

SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

VUESTRA RUTA
GASTRONÓMICA

CORNERS TEMÁTICOS Y SHOW COOKING

A elegir 2 opciones





SURTIDO **DE IBÉRICOS**

- Paleta, chorizo, salchichón y conos de fuet acompañados de diferentes panes y crackers

MESA DE **QUESOS**

- Surtido de quesos vascos, internacionales acompañados de frutas y panes variados

VEGGIE

- Ensaladas variadas
- Hummus de vários colores y sabores
- Gazpachos
- Totopos

SHOW COOKING **DE ARROCES** (A elegir 2 opciones

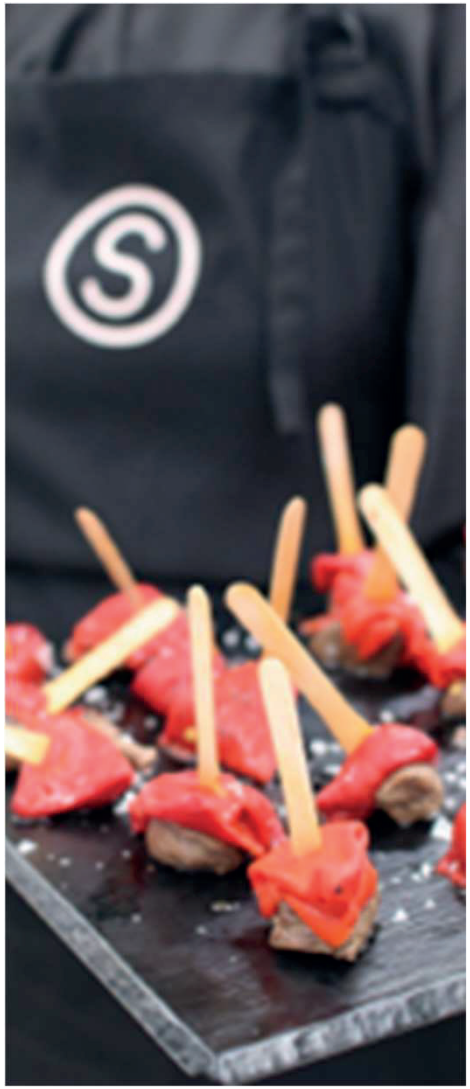
)
- Cremoso de pulpo con espuma de ajo asado y pimentón
- Risotto de hongos y parmesano
- Risotto de setas y cerdo ibérico
- Risotto rosa de remolacha y espárragos trigueros

SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

VUESTRA RUTA
GASTRONÓMICA

OTROS CORNERS TEMÁTICOS Y SHOW COOKING





PARRILLA DE **PESCADO Y CARNE**

- Brochetas de langostinos , de pulpo...
- Tacos de merluza, de rape...
- Kokotxas de merluza , de bacalao...
- Pinchos de txuleta...

CORNER **KOFRADIA DONOSTI**

- Sopa de pescado donostiarra
- Croquetas de pescado de bajura
- Mini búrguer de atún

CORNER **DE CERVEZAS**

- Surtido de cervezas artesanas nacionales y de importación

CORNER **VERMOUT CASERO**

- Decoración de barra con servicio de vermout casero acompañado de: conos de patatas chips, aceitunas

SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

VUESTRA RUTA
GASTRONÓMICA

OTROS CORNERS TEMÁTICOS Y SHOW COOKING





CORTADOR
DE JAMÓN

- Jamón al corte: De cebo , ibérico, Joselito...

CORTADOR
DE SALMÓN

- Salmón al corte , ahumado con virutas de barricas de roble francés y americano de Rioja Alavesa.

OSTRAS

- Degustación de ostras Amelie

CARTA DE MENÚ

A elegir 1 opción de entrante y pescado

ENTRANTES

- Ensalada de txangurro con granada, con casse de tomate, mahonesa de placton marino y vinagreta cítrica
- Ensalada de pato, melón y virutas de foie con vinagreta de frutos rojos
- Ensalada de bogavante sobre lechuguitas tiernas (suplemento 6 euros)
- Timbal de bacalao y pimientos confitados con su pil pil
- Crema de carabineros con ravioli
- Mil hojas de langostino y puerro confitado sobre ligera porrusalda ahumada

PESCADOS

- Rape con crema de ajo suave , puré de coliflor, verduritas salteadas
- Lomo de merluza patata rota y salsa verde licuada
- Merluza con guiso de txangurro y aire de citronela
- Merluza sobre patata violeta, vizcaína y salsa beurre blanche
- Taco de bacalao confitado, mermelada de cebolla y crema de guisantes
- Rodaballo al horno, emulsión de su refrito (suplemento 6 euros)
- Txangurro a la donostiarra
- Rape y Rodaballo Parrilla (consultar presupuesto)

SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

CARTA DE MENÚ

A elegir 1 opción de carne y postre



CARNES

- Gorrín asado de manera tradicional con ragout de su oreja y espuma de manzana
- Lingote de cochinillo deshuesado, quenel de manzana granny y cremoso de albaricoque
- Rulo de vacuno , puré de patata y salsa perigord
- Solomillo de ternera , su salsa, piquillos confitados y pure de patata trufado
- Cordero glaseado con miel y pistacho, crema de calabaza asada
- Cordero lechal a baja temperatura y pure rustico, manzanas de Errezil
- Canelón de pato , mermelada de orejones y demiglace de naranja
- Chuleta parrilla (consultar presupuesto)

POSTRES

- Torrija caramelizada casera con helado de canela
- Tarta de queso horneada con frutos rojos
- Moulleux de chocolate negro con helado de frutos rojos
- Cremoso de chocolate negro, infusión de frutas del bosque y galleta de naranja
- Chocolate, jengibre y crema de haba tonka
- Mil hojas de crema quemada



SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

VUESTRA RUTA
GASTRONÓMICA

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Rioja –Crianza
- Vino blanco D.O. Rioja
- Txakoli HIKA
- Selección de cava Brut y cava Rose
- Cerveza con y sin alcohol
- Agua Mineral y Refrescos
- Café y surtido de infusiones (para servicio de menú)



Condiciones económicas

Opción 1
Cocktail + menú

En el precio incluye:

- 4 pinchos fríos
- 4 pinchos calientes
- 2 corners temáticos ó show cooking

- 1 plato entrante
- 1 plato pescado o carne
- 1 plato postre

Bebidas recomendadas en horario indicado

160,70 € / PAX

Opción 2
Cocktail + menú

En el precio incluye:

- 4 pinchos fríos
- 4 pinchos calientes
- 2 corners temáticos ó show cooking

- 1 plato entrante
- 1 plato pescado
- 1 plato carne
- 1 plato postre

Bebidas recomendadas en horario indicado

177,85 € / PA

Condiciones económicas

Menú infantil

En el precio incluye:

- Croquetas caseras
- Solomillo con patatas fritas caseras
- Helado de sabores

Agua y refrescos

52,90 € / PAX

Menú staff

En el caso que el cliente solicite un menú para los profesionales que contraten, tendrán a su disposición el menú del cliente compuesto por:

- Un entrante (*)
- Un segundo plato (*)
- Un postre (*)

(*) Del elegido para el menú

63,25 € / PAX

SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

Condiciones económicas

Estas tarifas son aplicables para servicios de: INDICADOS comensales adultos
El precio se ajustará según la cantidad final de comensales, siempre que la variación no sea inferior o superior al 10 % de la cantidad indicada en esta oferta .

INCLUIDO

- Mobiliario cocktail con mantelería blanca

(1 mesa para 20 pax con 2 taburetes blancos cada mesa)

- Personal de sala , que les atenderán en horario indicado. Cristalería transparente
- Cubertería de acero inoxydable
- Menaje blanco porcelana
- Mesas redondas (1/10) y/o mesas alargadas (1/6) con mantelería blanca

algodón y servilleta blanca de algodón para menú .

- Sillas madera crossback
- Adaptamos nuestros menús a dietas alternativas previamente solicitadas
- Prueba de menú de 6 personas a partir de 100 comensales adultos. En caso de ser menos comensales , consultar condiciones en contrato.
- ***Estos menús son los vigentes en 2025. Cara al 2026 aplicaremos las novedades que el Chef nos aporte a la carta***

NO INCLUIDO

- Decoración floral
- Identificadores de mesa
- Minuta del menú
- Seating plan
- Carpa exterior
- Estos precios se verán incrementados con el IVA vigente

SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

3.

EXTRAS

Open bar, recena, otros....

SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

OPEN BAR

34,50 € / COMENSAL (4 horas)

28,45 € / COMENSAL (3 horas)

23,00 € / COMENSAL (2 horas)





- Cervezas con y sin alcohol
- Agua Mineral con y sin gas
- Refrescos
- Combinados de :
  - Ginebra
  - Vodka
  - Whisky
  - Ron

- Marcas Premium, consultar presupuesto.

RECENA

TRADICIONAL

- Tortilla de patata
- Bocatines de paleta ibérica

5,75 € / PAX

STREET FOOD

- Mini búrguer
- Hot dog con Krispy de cebolla

8,00 € / PAX

CORNER DE PIZZAS

- Pizza margarita 50 %
- Pizza de verduras 50 %

6,30 € / PAX

MEXICANO

- Taco de cochinita pibil
- Nachos con guacamole

8,00 € / PAX

MESA DE POSTRES

- Mini Carrot cake 50 %
- Petit fours variados 50 %
- Mini muffins 50 %
- Brownie de chocolate 50 %

6,30 € / PAX

CANDY BAR

- Chuches para todos

2,90 € / PAX

DONUTS PARA TODOS

2,90 € / PAX

SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

EXTRAS



SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

OTRAS BEBIDAS

CONSULTAR PRESUPUESTO



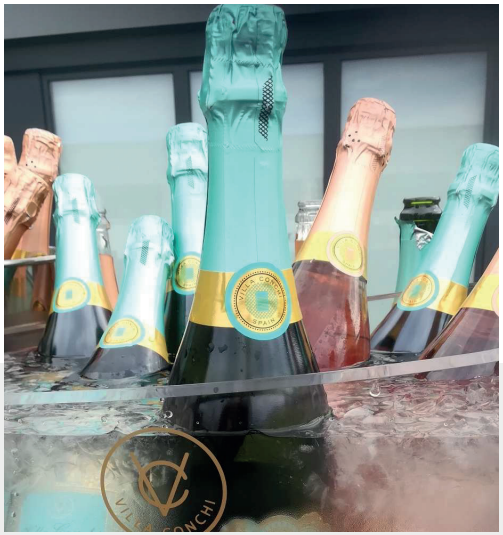
OTROS **VINOS**

- Vinos D.O. Rioja
- Vinos Navarros
- Vinos Ribera de Duero
- Vinos Rias Baixas
- Vinos Somontano
- .....
- Otros Txakolis



CHAMPAGNES

- Champagne Extra Brut
- Champagne Seco (ou Demi-Sec)
- Champagne Rosé
- Champagne Blanc de Blancs
- Champagne Blanc de Noirs
- Champagne Prestige Cuvée
- Champagne Premier Cru
- .....



OTROS **CAVAS**

- Cava Brut
- Cava Seco
- Cava Semiseco
- Cava Rosé
- Cava Gran Reserva
- Cava Joven
- .....

SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

OTROS EXTRAS

CONSULTAR PRESUPUESTO



CRISTALERÍA



CUBERTERÍA



MANTELERÍA



MOBILIARIO









SHARMA
GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

Condiciones generales

RESERVA Y PAGO

El servicio se llevará a cabo siempre y cuando hayamos recibido la aceptación del presupuesto por escrito, como mínimo con ***30 días laborables,*** antes de la fecha de dicho servicio con la información del menú seleccionado.

Contrato firmado por ambas partes .

Todos los precios que aparecen en esta oferta serán incrementados con el IVA vigente

Los precios indicados en este dossier corresponden a servicios que se realizarán durante el año 2025. Para servicios brindados en 2026, se aplicará el ajuste correspondiente según el IPC acumulado del año 2025

Los precios indicados podrán sufrir modificaciones en el momento de la solicitud de acuerdo a las tarifas vigentes en el mercado.

Plazo para confirmar número de asistentes ,10 días laborables de antelación, con posibles modificaciones hasta 3 días antes laborables a la fecha del evento. Resto de condiciones indicadas en contrato

Sharma a fecha de la realización del presupuesto tiene disponibilidad para la fecha del evento.
Dicha disponibilidad puede variar a la confirmación del presupuesto por parte del cliente.

Forma de pago:

La cantidad del 60 % del total del servicio previsto a la firma del contrato , a modo de señal para proceder a la reserva de la fecha, mediante giro bancario o transferencia

La cantidad del 40 % de la cantidad restantes, con una antelación mínima de 5 días naturales a la fecha de la realización del evento

El cliente será responsable de todo el material utilizado para la decoración y el servicio, incluyendo utensilios, equipo y cualquier otro elemento proporcionado, durante el evento. En caso de pérdida, daño o sustracción de dicho material que afecte directamente al cliente, el costo correspondiente será cargado y facturado al mismo. No se considerará responsabilidad del cliente cualquier daño o pérdida que afecte exclusivamente al personal de Sharma

.

.

SHARMA

GASTROEXPERIENCIAS BY AUSOLAN

Algo más que comer...

sharmacatering.com