

EVENTOS
HUMADA

Menús de celebraciones

Nuestro Chef

Sergio Humada

Su trayectoria profesional se ha desarrollado en grandes casas del país y su última 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 y se convertirá en el mejor aliado para vuestro día más especial.

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

txitxardin

BRASA Y TRADICIÓN

Nuestro restaurante Txitxardin, situado en la planta baja de Casa Humada y con acceso directo al parque acoge los eventos de mayor capacidad de la casa. Hasta 180 comensales pueden darse cabida en su salón para la celebración de cualquier banquete.





EVENTOS
HUMADA

Menús de Celebración

Para comenzar les ofrecemos la opción del aperitivo "sentados en la mesa" y si les apetece hacer un pequeño cóctel antes de sentarse les proponemos la opción "de pie"

APERITIVO "SENTADOS EN LA MESA"

-

Croquetita de jamón ibérico

Gilda tapenade

Tortillita de camarones

Pizzeta de chistorra y piperrada

Nuestra mantequilla Humada

APERITIVO "DE PIE"

-

Ceviche de vieira

Perlas de melón y vermú

Brocheta de verduras a la brasa

Bravas "mundanas"

Buñuelo de txangurro

Croquetita de jamón ibérico

Gilda tapenade

Tortillita de camarones

Pizzeta de chistorra y piperrada

+12€

EVENTOS
HUMADA

Menú 1 Celebración

APERITIVO "SENTADOS EN LA MESA"

-

A COMPARTIR CADA CUATRO PERSONAS

-

Fritos de norte a sur (tortillitas, cazón, calamares, gabardina)
Vieiras a la plancha con terrina de calabacín y calabaza
Steak tartar de chuleta "a cucharadas"

PLATOS INDIVIDUALES

-

Salmorejo tradicional con chips de verduras y jamón ibérico
Merluza a la brasa y su refrito

o

Costilla de vacuno mayor confitada y a la brasa
con terrina de patata y piquillos

POSTRE

-

Hojaldre de peras al oloroso con helado de vainilla

Blanco J. Fernando Rueda
Tinto Añares Crianza Rioja
Cerveza, Sidra, Refrescos y Agua

60€

Precio con IVA incluido

La elección de plato será la misma para todos y previa al día del evento





EVENTOS
HUMADA

Menú 2 Celebración

APERITIVO "SENTADOS EN LA MESA"

-

A COMPARTIR CADA CUATRO PERSONAS

-

Jamón ibérico de bellota

Ensalada de langostinos con huevas de trucha y salmón marinado

Buena conserva de espárragos "dos salsas"

PLATOS INDIVIDUALES

-

Terrina de patata confitada en grasa de pato con jugo de carne y trufas

Lomo de rape con gnochis a las frescas hierbas y salsa verde

o

Presa ibérica a la brasa sobre arroz ibérico

POSTRE

-

Sopa de frutas a la hierbabuena con sorbete de limón

Blanco J. Fernando Rueda

Tinto Añares Crianza Rioja

Cerveza, Sidra, Refrescos y Agua

65€

Precio con IVA incluido

La elección de plato será la misma para todos y previa al día del evento

EVENTOS
HUMADA

Menú 3 Celebración

APERITIVO "SENTADOS EN LA MESA"

-

A COMPARTIR CADA CUATRO PERSONAS

-

Jamón ibérico de bellota

Pulpo a la parrilla sobre patata rota y ajada tradicional

Terrina de foie gras casera con tostaditas y confituras

PLATOS INDIVIDUALES

-

Sopa fría de tomates asados con langostinos y panes crujientes

Bacalao confitado con tatin de puerros asados y su pilpil

Cochinillo tostado con puré de manzana y de patata

POSTRE

-

Postre de cuatro chocolates

Blanco Ramón Bilbao Verdejo

Tinto Añares Crianza Rioja

Cerveza, Sidra, Refrescos y Agua

Café, té e infusiones

70€

Precio con IVA incluido





EVENTOS
HUMADA

Menú 4 Celebración

APERITIVO "SENTADOS EN LA MESA"

-

PLATOS INDIVIDUALES

-

Ensalada de langostinos estilo "coctel" con huevas de trucha
Crema de coliflor con vieira asada y velo de papada ibérica

Merluza en salsa con almejas y kokotxas

Pintada rellena de foie gras con enokis y pak choi

PRE-POSTRE Y POSTRE

-

Sorbete de frutos rojos al cava

Lemon pie

BODEGA Y MÁS

-

Blanco Ramón Bilbao Verdejo

Tinto Conde Valdemar Crianza Rioja

Cerveza, Sidra, Refrescos y Agua

Café, té e infusiones

75€

Precio con IVA incluido

EVENTOS
HUMADA

Menú 5 Celebración

APERITIVO "SENTADOS EN LA MESA"

-

PLATOS INDIVIDUALES

-

Ensalada de bogavante con crudites, frutos secos y su vinagreta
Parmentier con setas estofadas y jugo de trufas
Lenguado con tubérculos a la mantequilla negra
Paletilla de cabrito con bien de su jugo y ensalada de hierbas

PRE-POSTRE Y POSTRE

-

Crema de maracuyá y mango
Babà al ron con chantilly y helado de vainilla

BODEGA Y MÁS

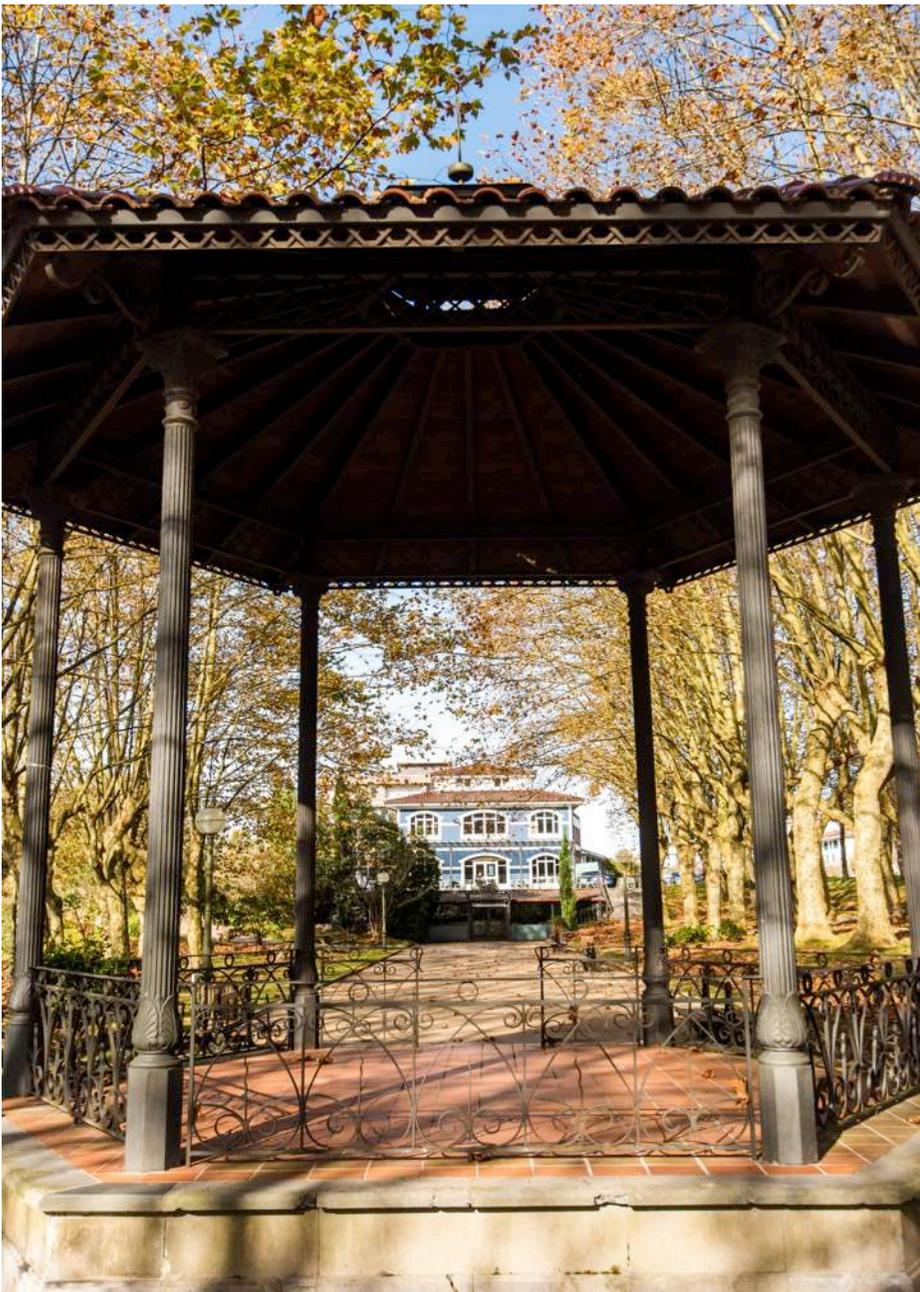
-

Blanco Ramón Bilbao Verdejo
Tinto Conde Valdemar Crianza Rioja
Cerveza, Sidra, Refrescos y Agua
Café, té e infusiones

75€

Precio con IVA incluido





EVENTOS
HUMADA

Menú 6 Celebración

APERITIVO "SENTADOS EN LA MESA"

-

A COMPARTIR CADA CUATRO PERSONAS

-

Ensalada de bogavante con crudites, frutos secos y su vinagreta
Terrina de foie y manzana con piñones
Anchoas San Filippo con tartar de tomate y piquillos
Jamón ibérico de bellota

PLATOS INDIVIDUALES

-

Sopa de pescados y mariscos tradicional
Lubina asada con aceite de albahaca y olivas negras
Solomillo Rossini (con foie gras y salsa de trufas)

PRE-POSTRE Y POSTRE

-

Helado de rosas con frutos rojos
Mousse de avellana con helado de café y crocanti

BODEGA Y MÁS

-

Blanco Ramón Bilbao Verdejo
Tinto Conde Valdemar Crianza Rioja
Cava Juve Camps Cinta Púrpura
Cerveza, Sidra, Refrescos y Agua
Café, té e infusiones

70€

Precio con IVA incluido

EVENTOS
HUMADA

A la carta

Además podrán añadir o cambiar algún plato que deseen por estos que le ofrecemos a continuación:

PRODUCTO, PRECIO POR RACIÓN:

-

Ostra al natural, vinagreta o gratinada

4€

Mariscada especial a la brasa (navajas de buzo, cigalas, langostinos, almejas)

32€

Gambas de Huelva

26€

Medio bogavante a la brasa

29€

Selección de ahumados Carpier

28€

Txangurro a la Donostiarra

26€

ENTRANTES QUE PUEDEN COMPARTIRSE:

-

Ensalada de bogavante con crudites, frutos secos y su vinagreta

Canelón de calabacín encurtido con ensaladilla de cigalas y espuma de salsa coctel

Ensalada de langostinos estilo coctel con huevas de trucha

Salmorejo tradicional con chips de verduras y jamón

Bonito escabechado en casa con tartar de tomate y piquillos

Si quisieran además de los menús que aquí les proponemos, podemos confeccionar un menú a su gusto a partir de la carta de nuestro restaurante Txitxardín "Brasa y Tradición"

Consúltenos



Detalles y Condiciones

INCLUIMOS EN EL PRECIO

- Minutas con el menú
- 10% IVA

NO INCLUIMOS EN EL PRECIO

- Prueba de menú
- Seating plan de invitados
 - Barra libre
- Tarifa vigente de Sgae o Agedi
- Decoración floral que nos propongáis
- Servicios independientes a Casa Humada como fotógrafo, DJ, música
 - Mobiliario extra o material de alquiler adicional
- Roturas o desperfectos derivados de un mal uso de nuestras instalaciones
 - Exclusividad de espacio.
 - Alquiler de cualquier otro espacio extra.

INFORMACIÓN

- Solicitaremos 300€ de adelanto en concepto de confirmación de reserva, cuantía que se restará de la totalidad del evento.
 - El resto del pago se hará el mismo día del evento, ya sea en efectivo o con tarjeta.
 - Todos estos detalles y condiciones las dejaremos reflejadas en un contrato que firmaremos ambas partes.
 - Estos precios y condiciones son para este año 2021.
- El número total de invitados se deberá confirmar 3 días antes del evento, siendo este número mínimo facturado salvo que termine siendo mayor.
- Para cualquier alergia, intolerancia o prescripción médica, podemos adecuar nuestros menús y platos a sus necesidades. Por favor, consulte con nosotros para darle más información y ver las alternativas al menú principal. Recuerde que también disponemos de menús para niños.
 - Se calcula un tiempo de servicio y estancia máxima de 4 horas.
- Los precios reseñados en este dossier son aplicados en los servicios realizados en Casa Humada, para un servicio externo de catering por favor consulten con nosotros.

SHUMA

txitxardin
BRASA Y TRADICIÓN

EVENTOS
HUMADA



CASA HUMADA

CASA HUMADA

Oria Etorbidea, 12, 20160 Lasarte-Oria

943 04 62 97

info@casahumada.com

www.casahumada.com