



# ni neu ezkontzak

**Etokizunarekin amestera gonbidatzen duen gune perfektua**



Ezkontzak ni neu

IXO taldeko jatetxea da ni neu, zure bizitzako egun onenaz goatzeko lekuan bertan kokatua.

Jatetxeko taldearentzat pozgarria da egun berezi eta emozioz betetako hau zuekin partekatzea. Badakigu gertakizun hau zein garrantzitsua den zuentzat eta, horregatik, dugun onena ematen saiatuko gara zuen familia eta lagunekin goza dezazuen. Utz iezaguzue denaz arduratzen eta gozatu egunaz, zuek ilusioa jarri eta guk horixe zerbitzatuko dizuegu-eta.

Kokapena: itsasoaren eta itsasadarraren aurrean kokatua, hiri-erdiguneko jatetxea da ni neu, irispide erraza eskaintzen dizuen zuei eta zuen gonbidatuei.

Edukiera: jatetxearen goiko solairuan eskaintzen da boda-zerbitzua eta 170 pertsona bil daitezke bertan.

Ongietorri cocktaila: ibaiertzeko terrazan eskaintzen da; betiere, eguraldia lagun badugu. Bestela, goiko solairuaren sarreran eskainiko da.

Banketea: Gonbidatuak, gehienez, 8 eta 12 mahaikideentzako 15 mahai biribiletan banatuko dira.

Ikuspegi paregabea duen leku hau zabala eta eroso da, xehetasun txikienez ere arduratzen baikara. Izan ere, ni neu-n uste dugu gastronomia bost zentzuekin gozatu behar dela.

Gastronomia: Jatetxeak sukalde pertsonala eskaintzen du, euskal kulturaren errotua baina munduari irekia ere badena. Menuak ezkonberriei nahi dutenaren arabera dira, betiere, Mikel Gallo sukalde-buruaren aholkularitza pertsonalak lagunduta.

Dantzaldia eta ezkontza-ondorena: Jatetxearen goialdeko hondoko gunean egiten da dantzaldia. Animateentzat, ni neu-k aukera eskaintzen die ezkonberriei dantzaldia luzatzeko eta han bertan egiteko ezkontza-ondorena ere, goizaldeko 1:30ak arte.

Lekuaren eskusibotasuna: Jangela ezkonberriei eta beren gonbidatuei bakarrik erabiliko dute, 60 pertsona baino gehiagoko ezkontzetan. Pertsona gutxiagoko ezkontzetan, aldiz, eskusibotasuna negoziatu daiteke.

Xehetasunak: zure gonbidatuak harritzeko zenbait xehetasun proposatzen dizkizue ni neu-k: itsaski-parrillada edo garaiko mini barazki-parrillada, lurraldeko edari kutun batekin lagunduta, txakolinarekin; momentuan prestatutako mojito-barra bat edo garagardoz betetako gurdi batzuk.

Estrak: badakigunez ezkontza bat ez dela hori bakarrik, gainerako xehetasunez ahazteko aukera eskaintzen dizugu (ezkonberriei eta gonbidatuak garraiatzea, zuzeneko musika, dj-a, haurrentzako animazioa, opariak, gonbidapenak, ile-apaindegia, makillajea...) eta dena gure eskuetan uztekoa.



## bat

*Hunkitu egingo zaituzten emozioak sortzen saiatzen gara. Janaria prestatzen dugunean natura sentiaraztea da gure helburua: naturan galtzea baita janariaz gozatzeko modu bakarra.*

## cocktaila

Urte sasoiaren arabera, merkatuko produktu onenak une egokienean eskainiko dizkizuegu. Urte guztian pintxo eta kanape berriak etengabe garatzen direnez, baliteke hemen adierazitako snacks batzuk aldatzea

## menua

Urdaiazpiko iberikoaren xerrarekin eta euskal gazpatxo krema arinarekin marinatutako Kantauri itsasoko antxo-entsalada

Ondoz eta garaiko perretxikoz betetako ravioliak, misera zuku eta otarrainxka salteatuekin  
Baratzuri-oliotan konfitatutako bakailao-solomoa, donostiar erarako txangurro eta pil-pil saltsarekin

Labean erretako esneko arkume lakatua, txikoria eta bainila arroz krematsuaren gainean

Arrautza gorringotan eta esnegain freskoan xukatutako torrada karamelutua, gazta-krema izoztu eta lima-zukuarekin

Ogi galiziarra – arto-ogia

## jan-ondorena eta ardoak

Erreserbako Solagüen ardo beltza, Errioxako JDK  
Conclass'08 ardo zuria, Ruedako JD  
Sumarroca Brut cava

Illy kafe espresoa eta kopa

Loreak eta inprenta

## bi

*Hunkitu egingo zaituzten emozioak sortzen saiatzen gara. Janaria prestatzen dugunean natura sentiaraztea da gure helburua; naturan galtzea baita janariaz gozatzeko modu bakarra.*

### cocktaila

Urte sasoiaren arabera, merkatuko produktu onenak une egokienean eskainiko dizkizuegu. Urte guztian pintxo eta kanape berriak etengabe garatzen direnez, baliteke hemen adierazitako snacks batzuk aldatzea

### menua

Bakailao-orri konfitatuzko entsalada, labean erretako baratxuriaren kremarekin eta alberjiniaren frijituarekin

Txipiroiz betetako aiheneko tomatetxoa, tintan eginiko arroz krematsuen gainean eta Idiazabal gazta zukuarekin

Legatz-solomo errea, moluskuen zuku iodatu eta patata hautsiarekin

Labean erretako zerri iberikoaren azpizuna, rosevall patataz egindako pure berezi eta azpizun-zuku murriztuarekin

Txokolate-tarta eta pralinezko kurruskaria, dacquoise bizkotxo eta etxeko izozkiarekin

Ogi galiziarra – arto-ogia

### jan-ondorena eta ardoak

Erreserbako Solagüen ardo beltza, Errioxako JDK  
Conclass'08 ardo zuria, Ruedako JD  
Sumarroca Brut cava

Illy kafe espresoa eta kopa

Loreak eta inprenta

## hiru

*Hunkitu egingo zaituzten emozioak sortzen saiatzen gara. Janaria prestatzen dugunean natura sentiaraztea da gure helburua: naturan galtzea baita janariaz gozatzeko modu bakarra.*

### cocktaila

Urte sasoiaren arabera, merkatuko produktu onenak une egokienean eskainiko dizkizuegu. Urte guztian pintxo eta kanape berriak etengabe garatzen direnez, baliteke hemen adierazitako snacks batzuk aldatzea

### menua

Ahatearen foie-gras terrina pralinezko ale eta fruituekin,  
ernamuinak entsaladan eta marakuia-jelea

Bieirak plantxan, gari-zainzurien eta tomate txikien salteatuarekin  
eta ketutako Idiazabal gazta gazurean bainatuta

Labean erretako legatz-solomoa, bere azal txigortuen zukuarekin eta alberjina frijituarekin

66ºtan prestatutako txahal-masailak, piper erre zukuarekin

Kakao mingotsezko bizkotxoa, txokolate zurizko txirbilez estalita eta etxeko izozkiarekin

Ogi galiziarra – arto-ogia

### jan-ondorena eta ardoak

Erreserbako Solagüen ardo beltza, Errioxako JDK  
Conclass'08 ardo zuria, Ruedako JD  
Sumarroca Brut cava

Illy kafe espresoa eta kopa

Loreak eta inprenta

Ezkontza menuetako prezioak 92 €-tik aurrera.

Kontsulta itzazu koktelak eta menuaren bestelako aukerak.