



ni neu mariages

Un espace parfait qui invite à rêver avec le futur.



mariages ni neu

ni neu est un restaurant du groupe IXO situé à l'endroit idéal pour jouir pleinement du plus beau jour de votre vie.

L'équipe du restaurant se réjouit de pouvoir partager ce jour unique et rempli d'émotions avec vous. Nous sommes conscients de l'importance que revêt ce moment et nous investissons toutes nos énergies et notre affection pour que vous éprouviez un grand plaisir en compagnie de vos proches. Confiez-nous l'organisation de votre réception et savourez entièrement ce jour où vous apporterez le bonheur et où nous vous servirons la joie.

L'emplacement : situé face à la mer Cantabrique et au fleuve Urumea au centre ville de Saint-Sébastien, ni neu est un restaurant central, d'accès facile pour vous et vos invités.

La capacité : la réception se déroule dans la partie supérieure de notre établissement qui peut recevoir jusqu'à 170 personnes.

Le cocktail de bienvenue : lorsque les conditions météorologiques le permettent, ce cocktail est servi sur la terrasse sise au bord du fleuve. Sinon, il est offert dans l'entrée de la partie supérieure du restaurant.

Le banquet : les invités s'attablent à un maximum de quinze tables rondes de huit à douze places chacune. Ayant une vue imbattable, la salle de banquet est spacieuse et accueillante grâce au fait que nous y soignons jusqu'au plus petit détail. Chez ni neu, nous estimons que la gastronomie se savoure avec les cinq sens.

La gastronomie : le restaurant sert une cuisine personnelle, qui trouve ses racines dans la tradition basque tout en restant ouverte sur le monde. Les menus se conjuguent aux goûts des mariés, qui peuvent se prévaloir des conseils personnalisés du chef de cuisine, M. Mikel Gallo.

La danse suivant le mariage: la danse a lieu au fond de la partie supérieure du restaurant. Pour les plus enthousiastes, ni neu offre aux mariés la possibilité de prolonger la fête jusqu'à 1h30.

L'exclusivité du lieu : la salle de banquet sera d'usage exclusif pour les mariés et leurs invités s'il y a plus de 60 convives, sans exclure la possibilité de négocier l'exclusivité en cas de nombre inférieur de commensaux.

Les attentions : ni neu vous propose quelques attentions qui surprendront vos invités, comme une grillade de fruits de mer ou de mini légumes de saison, accompagnée du vin txakoli, l'une des boissons vedette de notre terre. Nous pouvons également prévoir un comptoir de « mojitos » ou une charrette de bière.

Les extras : puisque nous savons qu'il faut tenir compte d'autres éléments en organisant un mariage, nous vous offrons la possibilité de nous occuper des détails comme, entre autres, le transport des mariés et invités, la musique en direct, le DJ, l'animation pour les enfants, les cadeaux et invitations, le coiffeur et maquillage, pour que vous n'ayez pas à vous en soucier.



un

Nous nous évertuons à créer des émotions qui émeuvent les personnes. Nous cuisinons pour leur faire ressentir la nature et, ce n'est qu'en se fondant dans celle-ci, qu'ils seront capables de la savourer.

cocktail de bienvenue

Selon la période de l'année, nous vous offrons les meilleurs produits du marché au sommet de leur qualité. Le développement continu de nouvelles « tapas » et amuse-gueule fait en sorte que les grignotines varient au courant de l'année.

menu

Salade d'anchois cantabriques marinés, tranches de jambon ibérique
et crème légère de gazpacho basque

Ravioli farci aux champignons blancs et champignons de saison
avec jus de homard et grosses crevettes sautées

Filet de morue confite en huile d'ail avec araignée de mer à la « donostiarra » et « pil pil »

Agneau de lait grillé et laqué sur lit de riz crémeux de chicorée et vanille

Pain perdu et crème fraîche caramélisée, crème glacée de fromage et jus de lime

Pain galicien – pain de maïs

la cave et le digestif

Vin rouge Solagüen Rva., Appellation d'Origine Qualifiée Rioja
Vin blanc Conclass'08, Appellation d'Origine Rueda
Cava Brut Sumarroca

Café espresso Illy et digestif

Fleurs et impression



deux

Nous nous évertuons à créer des émotions qui émeuvent les personnes. Nous cuisinons pour leur faire ressentir la nature et, ce n'est qu'en se fondant dans celle-ci, qu'ils seront capables de la savourer.

cocktail de bienvenue

Selon la période de l'année, nous vous offrons les meilleurs produits du marché au sommet de leur qualité. Le développement continu de nouvelles « tapas » et amuse-gueule fait en sorte que les grignotines varient au courant de l'année.

menu

Salade de tranches de morue confite, crème d'ails grillés
et aubergine frite

Petite tomate farcie au petit calmar sur riz crémeux d'encre de calmar
et fromage liquide Idiazabal

Filet de merlu grillé avec jus iodé de mollusques et pomme de terre pilée

Porc ibérique grillé, purée spéciale de pommes de terre « rosevall » et réduction de son jus

Gâteau au chocolat et croustillant de praliné, avec dacquoise et glace maison

Pain galicien – pain de maïs

la cave et le digestif

Vin rouge Solagüen Rva., Appellation d'Origine Qualifiée Rioja
Vin blanc Conclass'08, Appellation d'Origine Rueda
Cava Brut Sumarroca

Café espresso Illy et digestif

Fleurs et impression



trois

Nous nous évertuons à créer des émotions qui émeuvent les personnes. Nous cuisinons pour leur faire ressentir la nature et, ce n'est qu'en se fondant dans celle-ci, qu'ils seront capables de la savourer.

cocktail de bienvenue

Selon la période de l'année, nous vous offrons les meilleurs produits du marché au sommet de leur qualité. Le développement continu de nouvelles « tapas » et amuse-gueule fait en sorte que les grignotines varient au courant de l'année.

menu

Terrine de foie gras de canard avec noix pralinées, des pousses de salade et gelée de maracuja

Pétoncles à la plancha avec sauté d'asperges blanches et tomates cerises arrosées d'émulsion de fromage Idiazabal fumé

Filet de merlu grillé dans le jus de sa peau rôtie et aubergine frite

Joue de veau cuite à 66° avec jus de poivrons grillés

Biscuit de Savoie crémeux au cacao amer, recouvert de copeaux de chocolat blanc, glace maison

Pain galicien – pain de maïs

la cave et le digestif

Vin rouge Solagüen Rva., Appellation d'Origine Qualifiée Rioja
Vin blanc Conclass'08, Appellation d'Origine Rueda
Cava Brut Sumarroca

Café espresso Illy et digestif

Fleurs et impression

Prix de menus de mariage à partir de 92 €.

À consulter le cocktail et autres options de menu.