

POUSADAS DE COMPOSTELA  
Banquetes de Boda – Monasterio de Aciveiro / 2010

# HOTEL MONUMENTO MONASTERIO DE ACIVEIRO

\*\*\*

(Forcarei – Pontevedra)



## INFORMACIÓN GENERAL

Todos los banquetes de boda serán tratados de manera personalizada, designándose un Responsable que se ocupara de su gestión.

Para confeccionar la relación de invitados distribuidos en las distintas mesas, deberán entregarnos las listas con las indicaciones de ubicación cinco días antes del banquete.

Se cotizan independientemente los precios del Menú y Mariscos, cuyas composiciones están abiertas a las sugerencias de nuestros clientes.

Música de Disk Jockey tendrá una cotización extra.

**Derechos de autor:** La contratación de cualquier tipo de animación musical para el evento (DJ, Grupo, etc.), tanto si se realiza por nuestra mediación o directamente por el cliente, genera el pago de Tasas de derechos de Autor (SGAE y similares) que no están incluidas en el presupuesto.

Animación o monitores para niños: consultar con responsable del banquete.

El precio del Menú comprende:

### Menú

- Aperitivos y el menú propiamente dicho
- Barra Libre 3 horas  
Hora adicional ( consultar precio ).

### Mobiliario y Decoración de Mesas

- Mesas redondas con capacidad para 10 personas. Sillas con funda. Centro de Flores naturales y vela. Minutas personalizadas.

### Autobús

- Un autobús de ida y vuelta desde un punto de partida cualquiera (Galicia).

## POUSADAS DE COMPOSTELA

Banquetes de Boda – Monasterio de Aciveiro / 2010

**El Marisco no está incluido en el precio. La inclusión de algunos Mariscos en el Menú esta sujeta a disponibilidades de mercado, veda, contingencias climatológicas, etc.**

Este presupuesto no implica compromiso de reserva. Las reservas quedarán confirmadas a la entrega de pago y señal por un importe de 1500 €, previa firma por ambas partes de un contrato que reflejará las condiciones pactadas.

Se deberá abonar la cantidad de 1500 € el día de la degustación de menú, el 50% del importe total 5 días antes del evento, y el resto, como máximo, el día anterior al banquete.

En caso de cancelación por parte del cliente no habrá devolución de los importes depositados como concepto de pago y señal.

Una vez contratado el banquete, mínimo 120 comensales, se dispondrá de una degustación gratuita del Menú elegido para la pareja de novios, y con un coste del 50% de precio de menú para un máximo de 4 acompañantes. La prueba del menú comprende exclusivamente el menú y bebidas contratadas, exceptuando los aperitivos y la tarta, debiendo celebrarse, al menos, tres meses antes del evento o en fechas a convenir con la empresa, según disponibilidad.

El I.V.A (7 %) no está incluido en estas tarifas.

- CONDICIONES APLICABLES, ÚNICAMENTE, PARA BANQUETES DE MAS DE 120 COMENSALES.
- DESCUENTOS ESPECIALES PARA BANQUETES VIERNES, DOMINGOS, FESTIVOS, SEGÚN NÚMERO DE COMENSALES.

## APERITIVOS

### APERITIVO FRÍO

(Elegir 4)

Cucharitas de salmón

Jamón ibérico al corte

Brochetas de tomate cherry al dúo de queso

Bocaditos de empanada casera

Bombones de foie

Montaditos de boquerón

Tartaletas de mousse

Espuma de aguacate con gambas

Variado de canapés

### APERITIVO CALIENTE

(Elegir 3)

Croquetas de marisco

Montaditos de pulpo

Variado de crujientes

Gambas Orly

Dátiles con bacon

Capricho de queso de Cabrales

Hojaldritos de atún

Chupitos de bacalao

### BEBIDAS

Vino Blanco Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Crianza, D.O. Rioja

Vermouth

Cerveza

Refrescos

## MENÚ Nº 1

### APERITIVO

Elegir un  
Pescado

Dorada al Horno con Trilogía de Verduras

*Ensalada gourmet en concha*

Lomos de Salmón al Albariño

*Patatas torneadas*

Suprema de Merluza

*Crema de espinacas con piñones*

Sorbete de Mandarina

Elegir una  
Carne

Carrilleras de Ternera al Pedro Ximénez

*Vinagreta de Lentejas*

Jarrete Estofado

*Salteado de verduritas*

Solomillo Ibérico

*Al dúo de quesos*

Tarta Nupcial

Helado de Crema Catalana con Chocolate Fondant Caliente  
Café

### BEBIDAS

Vino Blanco Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Crianza, D.O. Rioja

Cava

Whisky Ballantines, JB

Carolans, Carlos III

Aguardientes, Licores

## MENÚ Nº 2

### APERITIVO

Elegir un  
Pescado

Lomos de Lubina  
*Sobre lecho de grelos y patatas al vapor*

Rodaballo al Gratén  
*Ensalada gourmet en concha*

Lenguado Meunier  
*Patatitas al vapor*

Brocheta de Rape con Salsa de Camarón  
*Arroz con verduritas*

Sorbete de Mandarina

Elegir una  
Carne

Entrecot de Ternera Gallega  
*Patatas panadera con atadillo de judías*

Solomillo de Ternera a la Española  
*Patatas dado y salteado de Setas*

Palletilla de Lechazo  
*Patatas panadera*

Tarta Nupcial  
Helado de Crema Catalana con Chocolate Fondant Caliente  
Café

### BEBIDAS

Vino Blanco Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Crianza, D.O. Rioja

Cava

Whisky Ballantines, JB

Carolans, Carlos III

Aguardientes, Licores

POUSADAS DE COMPOSTELA

Banquetes de Boda – Monasterio de Aciveiro / 2010

## **MENU INFANTIL**

(Hasta 12 años)

Croquetas de Marisco

Langostinos

Calamares a la Romana

Milanesa

Tarta Nupcial

Helado

### **BEBIDAS**

Agua Mineral

Refrescos

## MARISCOS

DESCRIPCION	PRECIO POR PERSONA
Buey ( 1 para 2 personas )	
Langostinos	
Nécoras ( 2 piezas )	
Vieiras ( 1 pieza )	
Vieiras ( 2 piezas )	
Camarones	
Cigalas	
Lubrigante entero	
Medio Lubrigante	
Ensalada tibia de Lubrigante y Vieiras	
Almejas a la marinera o salsa verde	
Centolla ( 1 para cada 4 personas )	
Surtido de marisco: Langostinos, buey, centolla y nécora	

- 7 % IVA NO INCLUIDO

- PRECIOS VÁLIDOS PARA EL AÑO 2010.

- CONDICIONES APLICABLES, ÚNICAMENTE, PARA BANQUETES DE MAS DE 120 COMENSALES.

- DESCUENTOS ESPECIALES PARA BANQUETES VIERNES Y FESTIVOS.