

POUSADAS DE COMPOSTELA
Banquetes de Boda – Pazo de Lestrove / 2010

HOTEL MONUMENTO PAZO DE LESTROVE

(Dodro – Padrón – A Coruña)



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.

POUSADAS DE COMPOSTELA
Banquetes de Boda – Pazo de Lestrove / 2010

El precio del Menú comprende:

Menú

- Aperitivos y el menú propiamente dicho
- Barra Libre 3 horas (Hora límite 03:00 hrs para bodas de noche).
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.

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, el 50% del importe total 5 días antes del evento, y el resto, como máximo, en el día del 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 y bajo petición.

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

- CONDICIONES APLICABLES, UNICAMENTE, PARA BANQUETES DE MAS DE 120 COMENSALES.
- DESCUENTOS ESPECIALES PARA BANQUETES VIERNES, DOMINGOS Y 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
Sobre Crema de espinacas con piñones

Sorbete de Mandarina

Elegir una
Carne

Carrilleras de Ternera al Pedro Ximénez
con vinagreta de lentejas

Jarrete Estofado
Salteado de verduras

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 Freixenet Cordón Negro
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 Freixenet Cordón Negro
Whisky Ballantines, JB
Carolans, Carlos III
Aguardientes, Licores

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, DOMINGOS, FESTIVOS Y VISPERAS.