

Hotel Pazo do Castro diseña el banquete de boda que enamora el paladar

Por **Susana Prieto** - agosto 24, 2023



Solo hace uno por día para dedicar toda la atención en exclusiva al enlace nupcial y dispone de una variedad de menús tan amplia como el gusto, también infantiles y adaptados a las personas con algún tipo de alergia o intolerancia a los alimentos

El banquete nupcial es decisivo en el éxito de una boda. Hotel Pazo do Castro ayuda a la pareja de novios a elegir y diseñar la **mejor opción** que, aquí, se caracteriza por una **cocina propia, exclusiva, a medida y muy personalizada**. **La variedad de menús es tan amplia como el gusto** con platos que se pueden combinar de infinitas maneras. **Y solo se hace un banquete por día** para dedicar toda la atención en exclusiva al evento.





Hotel Pazo do Castro se adapta además a las necesidades dietéticas especiales de **personas alérgicas al gluten, al marisco, celíacas, diabéticas, hipertensas, intolerantes a la lactosa, veganas y vegetarianas**, elaborando para los banquetes de boda aperitivos y menús propios que **cumplen a rajatabla los estrictos protocolos** de elaboración. La demanda de este tipo de menús es cada vez mayor en las celebraciones gastronómicas del enlace nupcial.

También cuenta con una **gama de menús infantiles** para hacer la boca agua a los niños y cuenta con **un profesional en pastelería** para endulzar el día más especial a los invitados con succulentos postres.

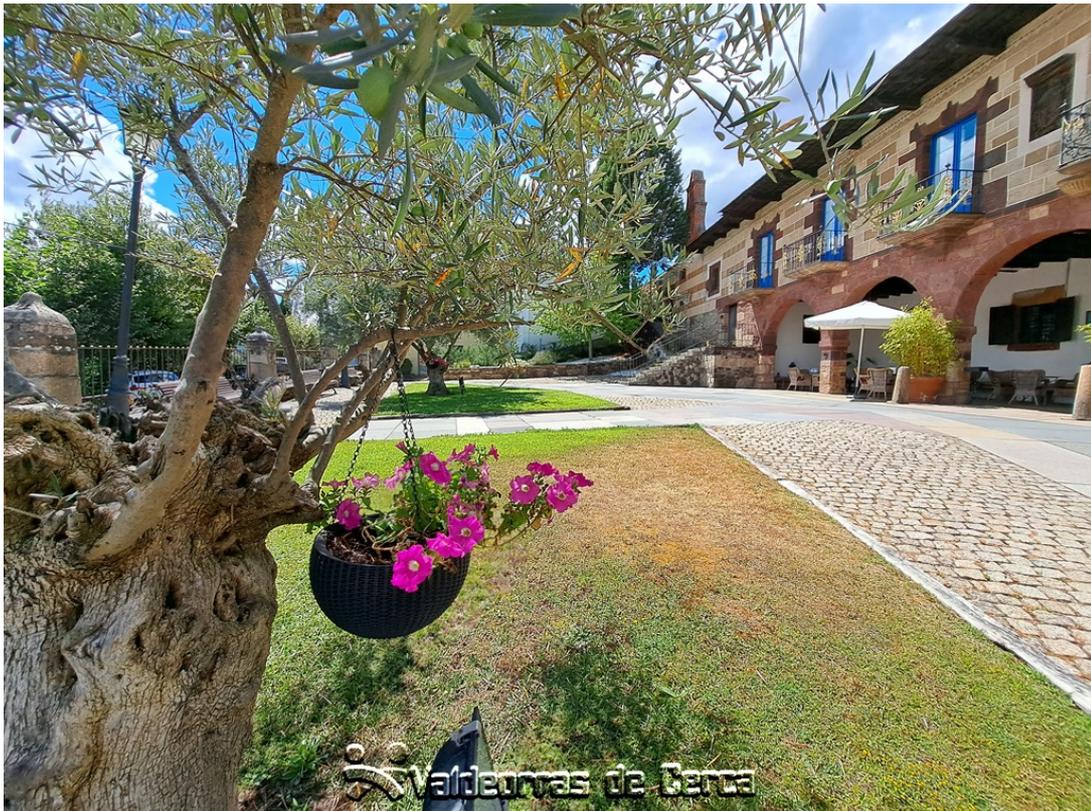
Hotel Pazo do Castro **se adapta a todos los tipos de boda y su tamaño**, desde las más reducidas e íntimas (con cuatro invitados) hasta las más numerosas. Los banquetes nupciales pueden ser con **un aperitivo previo muy largo** (a base de pulpo, jamón, de quesos y cualquier ingrediente que se desee) y el **menú posterior corto o ligero de dos platos y postre**. O bien al revés, **un banquete clásico** con una larga lista de platos a base de mariscos, pescado, cabrito y postres.

El *maître* de Hotel Pazo do Castro, **Francisco Ortiz**, señala que una vez que la pareja de novios elige el tipo de banquete que quieren, siempre se realiza **una prueba de cocina**. “Son ellos los que deciden si lleva más o menos salsa, sal y qué ingredientes quieren añadir”, explica.

Montse Rodríguez, gerente del establecimiento, explica que en la actualidad **está muy de moda la opción del aperitivo largo**, “que dura una hora u hora y media y **con un menú a continuación más corto** para, después, empezar la fiesta pues hay novios que le dan más importancia a la fiesta que a la comida. Pero también a la inversa, hay quien pide el menú largo y aperitivo corto. **Se hace todo muy personalizado, como ellos solicitan**”, relata.

Hotel Pazo do Castro dispone de un salón ubicado **entre sus jardines** (a modo de carpa), aún cuando también es posible celebrar el banquete en el exterior, tanto en sus reconocidos espacios verdes como en sus bellos patios. El banquete en Hotel Pazo do Castro permitirá a los invitados **guardar un sabroso recuerdo** del **día más feliz** de los novios.

Bodas y banquetes dinamizan la economía local



Hotel Pazo do Castro contribuye **a dinamizar la economía y comercio local de O Barco y Valdeorras**. Cuenta con proveedores de la zona en prácticamente todos los sectores como carnicería, pulpería, frutas, verduras, pastelerías y panaderías, entre otros. También mueve los establecimientos de floristerías, fotografía, peluquerías, maquillaje, joyerías y tiendas de ropa.



Montse Rodríguez, gerente del Hotel Pazo do Castro, ratifica la apuesta de Hotel Pazo do Castro para que **el valor añadido de cada boda se quede en Valdeorras** y revierta en la zona a fin de alimentar **la cadena que permite fortalecer el desarrollo económico** de la comarca.

Recuerda, si te vas a casar, este es el momento de **llamar (988 34 74 82)** o visitar Hotel Pazo do Castro para programar [la boda de tus sueños](#).

Susana Prieto

Licenciada en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid.

SÍGUENOS EN INSTAGRAM
[@VALDEORRASDECERCA](#)