

Bienvenidos

Distinguidos Clientes:

Os damos la bienvenida y os agradecemos de antemano la oportunidad que nos brindáis de presentaros nuestros servicios de BAUTIZOS y COMUNIONES para esta ocasión tan especial.

En este dossier os presentamos una selección única para conseguir que vuestra celebración sea todo un éxito.

Os proporcionaremos una ayuda profesional y personalizada del máximo nivel, fruto de nuestra experiencia en estas celebraciones para hacer que vuestro banquete sea un momento único e inolvidable.

Si el menú que deseáis no se encontrase entre los platos que os detallamos, os prepararemos uno a vuestra medida, con las ideas y sugerencias que nos propongáis

También ponemos a vuestra disposición todos los servicios complementarios que convertirán vuestro banquete en una fiesta memorable, como decoración floral, la animación musical, animadoras infantiles, cuidadoras, fotógrafos, ...

Con la confianza de teneros pronto entre nuestros clientes y amigos, os saludamos afectuosamente,

Montserrat Rodríguez González

O Castro de Valdeorras
32318 O Barco de Valdeorras (Ourense)
Tfos: 988347423-650492654
www.pazodocastro.cominfo@pazodocastro.com



COCKTAIL DE BIENVENIDA

EL COCKTAIL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Pizarra de Cecina Gran Reserva de Astorga con aceite y Foie rayado
Pizarra de Embutidos Ibéricos con picos (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón)
Pizarra de Jamón Ibérico 50% Bellota con Picos
Jamón Ibérico 100% Bellota al corte con Picos
Tartaleta de salmón ahumado, Aguacate y Sésamo
Cucharita de Mejillón de la Ría en Escabeche
Bombón de Foie Crocante de Avellana y Manzana Asada
Chupito de Salmorejo Crujiente de Ibérico y Huevo Rallado
Cucurucho de Algas Relleno de Crema de Queso y Erizo de Mar
Cucurucho de Salmón y Esferificaciones de Ahumado
Brocheta Caprese al Pesto y Tomate Seco
Vasito de Guacamole, Langostino y Nacho
Rollito de Salmón Ahumado, Queso Crema Especiado, Aceituna y Cilantro
Taquitos de Empanada Artesana Gallega
Blini de Trigo Sarraceno con Salpicón de Gamba Blanca
Tataki de Atún Rojo Esferificaciones de Soja y Puré de Hierbas del Litoral

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiña en su Concha al Godello
Zamburiña en su Concha a la Gallega
Piruleta Crujiente de Gambón y Mayonesa Japo
Brocheta de Raxoa la Barbacoa y Chimichurri
Brocheta de Pollo al Curry con Salsa Tartara
Rollito de Primavera Vegetal con Salsa Tonkatsu
Sakito Crujiente de Bogavante
Micro Hamburguesa de Vaca Gallega
Mini Canelón de Pato, Foie y suave bechamel de Trufa
Crustillant de Espinacas con Núcleo de Idiazabal
Croquetas Artesanas, variedades a escoger: Jamón Ibérico, Boletus Edulis, Chipirón en su Tinta o Centolla
Mariposa de Gambón con Picatostes Sweet-chilli
Camembert Frito con Dulce de Naranja
Gyozas de Vegetales y Pollo
Nacho Relleno de Verduras (vegano) con Guacamole
Cigarrito de Pasta filo Relleno de sobrasada y Miel



OPCIONES DE PLATOS

OPCIONES DE PLATOS PRINCIPALES:

ENTRANTES:

Crema de Bogavante Taquitos de Rape y Gamba
Crema de Nécora de la Ría, Mejillones de Roca y esferas de Salmón
Tronco de Bogavante con salsa Tártara sobre Salpicón de sus Pinzas
Bogavante, Langostinos y Buey en Salpicón con Vinagreta
Ensalada de Bogavante y Langostinos con Vinagreta de Piña y Avellana
Ensalada de Rape, Centolla y Gambas sobre Tartar de Aguacate y Mango
Filloa de Buey de Mar y Gambones gratinada con Arzúa Ulloa sobre jugo de langostinos
Vieiras a la gallega
Vieiras Gratinadas con Bechamel de Txangurro

MARISCOS:

Cigalas Gran Sol dos Salsas
Cigalas de la Ría Mercado
Langostinos Cocidos dos Salsas
Bogavante Gratinado con Muselina de Champagne
Bogavante Cocido a las dos Salsas
Gambones al Horno con Mojo Verde y Lima
Centollo
Buey
Camarones 100 grs
Nécoras
Carabineros
Almeja Babosa Gallega en salsa Marinera

DEL MAR:

Lomo de Merluza de Pincho con Rissotto de Chipirones en su Tinta y Setas Silvestres
Merluza de Pincho con Almejas en Salsa Verde
Lomitos de Rape al Godello sobre Tatin de Tomates Asados y Fideos Crujientes
Lomo de Lubina Aquanaria a la plancha con Shitakes, Calabacín al Wok en salsa Yakniku
Suprema de Rodaballo con salteado de Hortalizas verdes y Gambas con salsa de Puerros y Codium

SORBETES: de Limón, Mandarina, Frambuesa, Melón, Mango, Manzana Verde, Piña Colada, Mojito, Coco y Maracuyá



DE LA TIERRA:

Cabruto Lechal Asado con Panadera y Ensalada Verde
Paletilla de Lechazo Asada al Romero con Ensalada Verde
Pierna de Lechazo Deshuesada Rellena de Setas y Salsa de su Jugo
Medallones de Solomillo de Vaca Premium, Foie, Patata Fondant y Caramelode Oporto
Entrecote de Ternera Gallega, Champiñones Portobello confitados, Gñoquis de Patata y Salsa Valdeón
Jarrete de Buey Estofado 24h con Puré de Patata, Mantequilla Trufada y BoletusEdulis
Solomillo de Cerdo Ibérico, Patatitas Asadas, Bimiy Salsa de Ciruelas
Costillar de Ibérico asado a baja Temperatura con Gofre de patata y Guiso de Trigueros
Carrillera de Buey sobre Cremoso de Boniato Asado, Hongos y Salsa de Mencía

Y PARA ENDULZAR:

Brownie Casero de Chocolate y Nueces con Sorbete de Mandarina y Crema Inglesa
Tarta Fina de Manzana, Coulis de Frutos Rojos y Helado de Vainilla de Madagascar
Torrija Caramelizada de Brioche con Salteado de Piña y Helado
Rocher de Chocolate con Leche y Cremoso de Avellana sobre Bizcocho de Almendra
Lemon Pie con Cremoso de Limón y Merengue Flambeado
San Marcos de Bizcocho con Trufa, Nata y Yema Tostada
Tronquito de Chocolate y Cremoso de Praliné sobre Bretón de Cacao

HELADOS Y OTRAS OPCIONES:

Vainilla de Madagascar, Yogur Griego con Miel y Nueces, Cereza Picota, Chocolate Guanaja
Mandarín y Frambuesa

Y PARA MARIDAR VUESTRO MENÚ:

Les ofrecemos una gran variedad de Vinos de la D O Valdeorras y de otras Denominaciones de Origen:
Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Ribeira Sacra
Consúltenos para cualquier opción
Consúltenos opciones de Cava, Champagne
Cervezas, Refrescos, Zumos, Aguas, Licores

COMPLETA TU MENÚ

COMPLETA TU MENÚ:

PULPO Á FEIRA: Cocinado en directo y de forma tradicional por una Pulpeira con pan Gallego

BUFFET DE QUESOS:

Compuesto por diversos Quesos Gallegos (San Simón, Tetilla, Cebreiro, etc) Manchegos, Queso Azul Surtido de Panes Gourmet, Nueces, Miel, Cherrys, Mermeladas caseras, Uvas, Membrillo, Aceite de Oliva Virgen Extra.

ESTACIÓN DE EMPANADAS ARTESANAS

Degustación de Empanadas Artesanas Gallegas de Carne, Bonito, Zamburiñas,

ESTACIÓN DE JAMÓN Y CHACINAS IBÉRICAS:

Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo acompañada de Picos, Panessurtidos gourmet, Tomatitos Cherry, Tomate Rallado y Aceite de Oliva Virgen extra

FUENTE DE CHOCOLATE:

Para poner un broche de fin de fiesta genial, podéis optar por una deliciosa y original Fuente de Chocolate con chocolate negro, con leche o blanco, y con variedad de fruta fresca, dulces y gominolas

MESA DULCE, CANDY BAR:

Consultadnos para la creación de mesas dulces personalizadas e individualizadas

MESA DE CAVA O CHAMPÁN MOËT CHANDON:

Un toque de glamur en vuestro Cocktail que sin duda agradecerá a vuestros invitados. Consultar precio según preferencia

ESTACION DE CERVEZAS NACIONALES:

Botellines de 1/5 de Mahou 5 Estrellas, Alhambra, 0,0 tostada y Shandy con Limón

BARRA DE MOJITOS Y CAIPIRIÑAS: Para que vuestro aperitivo o barra libre sea ya de lo más completa, puedes contratar nuestra barra de mojitos y caipiriñas realizados al momento y que sin duda sorprenderá a tus invitados.

SERVICIO DE QUEIMADA: Se prepara en directo una Queimada, Leyéndose el Conjuro Gallego de la Queimada y posteriormente se reparten los vasitos de barro con el delicioso licor gallego



MENÚS

COCKTAIL

(Duración 45 minutos)

Tartaleta de Salmón Ahumado, Aguacate y Sésamo
Cucurucho de Crema de Queso y Erizo de Mar
Tacos de Empanada Artesana Gallega
Rollito de Primavera Vegetal con Salsa Tonkatsu
Piruleta Crujiente de Gambón y Salsa Japo
Nacho Relleno de Verduras con Guacamole

BODEGA

Vino Blanco D.O.V., Vino Tinto D.O.V.
Aguas, Refrescos, Cerveza y Vermouth



MENÚ Nº 1

Gambones con Mojo Verde y Lima

Cabrito Lechal Asado, Patata Panadera
y Ensalada de Hojas

Tarta de Celebración
Bodega*

MENÚ Nº2

Filloa de Buey de Mar y Gambones
gratinada con Arzúa Ulloa sobre
Jugo de Langostinos

Solomillo de Cerdo Ibérico, Patatitas Asadas,
Bimi y Salsa de Ciruelas

Tarta de Celebración
Bodega*

MENÚ Nº 3

Almeja Babosa a la Marinera

Vieiras a la Gallega

Jarrete de Buey Estofado 24h con Puré
de Patata, Mantequilla Trufada y Boletus Edulis

Tarta de Celebración y Helado
Bodega*

MENÚ Nº 4

Plato de Marisco :

Cigalas, Langostinos y Nécora

Entrecote de Ternera Gallega, Champiñones
Portobello confitados, Ñoquis de Patata
y Salsa Valdeón

Tarta de Celebración y Helado
Bodega*

MENÚ Nº5

Plato de Ibéricos

(Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo)
con queso Manchego

Costillar de Ibérico Asado a Baja Temperatura con
Gofre de Patata y Guiso de Trigueros

Tarta de Celebración y Helado
Bodega*

MENÚ Nº 6

Ensalada de Rape, Centolla y Gambas sobre
Tartar de Aguacate y Mango

Medallones de Solomillo de Vaca Premium,
Foie, Patata Fondant y Caramelo de Oporto

Tarta de Celebración y Helado
Bodega*

BODEGA

*Igual para todos los Menús: Vino Blanco D.O. Valdeorras, Vino Tinto D.O. Valdeorras, Agua, Cerveza, Cava Freixenet, Cafés y

Licores (Licor Café, Licor de Hierbas y Crema de Licor)

MENÚ INFANTILES



MENÚ INFANTILES

Aperitivo Infantil

Mini-Hamburguesa de Vaca

Mini Hot-Dog con Ketchup

Croquetas de Jamón Ibérico

ENTRANTE A ELEGIR

Plato de Embutidos Ibéricos y Queso Semicurado

Tortelloni de Pasta Fresca Rellenos de Carne con Nuestra Salsa de Tomate

La Fritura: Croquetas de Jamón Ibérico, Chipirones a la Andaluza, Nuggets de pollo y Muslos de Cangrejo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Cachopo de Pollo relleno de Jamón y Queso con Chips

Milanesa de TG con Patatas Fritas

La Hamburguesa de Chuleta de T G con Queso, Tomate y Lechuga acompañada de Chips

POSTRES:

Mismo Postre que Adultos

MERIENDA Y BOLSITA DE GOMINOLAS PARA LOS NIÑOS

*** EL MENÚ DEBE SER IGUAL y CERRADO PARA TODOS LOS NIÑ@S MENORES DE 12AÑOS**

Consulte Opciones Para Menús Especiales (celíacos, alérgicos, vegetarianos...)



NUESTROS ESPACIOS:

- .- **SALÓN DON PEDRO**, elegante y rústico, ubicado en el edificio principal del Pazo, con capacidad para hasta 30 personas en mesa imperial.
- .-**SALÓN LARANXA**, Amplio y luminoso, con acceso desde el Patio de los Olivos, con capacidad hasta 60 personas.
- .-**EL PATIO DE LOS OLIVOS** Precioso patio interior, con acceso desde el Salón Laranxa, apto para celebrar el Cocktail previo a la comida o cena, máximo hasta 50 personas.
- .- **SALÓN DEL BOJ**, preciosa Carpa ubicada entre Bojs centenarios en el Jardín, perfectamente acondicionada con calefacción y aire acondicionado, con capacidad hasta 250 invitados. Indicado este salón para eventos de más de 60 invitados.
- .-**JARDIN DEL BOJ**, ideal para la celebración de ceremonias religiosas y Cocktails
- .-**MONTAJE DE BANQUETE EN JARDÍN**, colocación de mesas, sillas, sombrillas, mantelería, vajilla y decoración floral de mesas, con centro estándar, para más de 100 invitados



SERVICIOS INCLUIDOS:

*Nuestro equipo de Eventos será el encargado de asesoraros desde el mismo momento en que nos elegisteis para la celebración de vuestra Celebración.

*Minutas y Protocolo de Invitados con nuestro diseño exclusivo

*Mesas, sillas, Mantelería, Cubertería, Vajilla y Cristalería estándar. Si se desea otra opción consultar precio.

*Decoración Floral Natural Estándar en las mesas del banquete, a consultar otro tipo de decoración.

*Disponemos de un amplio aparcamiento gratuito, no vigilado, para coches y Autobuses exclusivo para clientes de HOTEL PAZO DO CASTRO , el establecimiento no se hace responsable de los daños que pueda sufrir el vehículo, ni de los robos de objetos que pudiera haber en su interior

INFORMACIÓN GENERAL

*Ponemos a su disposición varios salones de diferentes capacidades para realizar su banquete, además de nuestro restaurante. Los salones se reservarán por orden riguroso de fecha de reserva efectiva del evento, mediante el pago de una FIANZA **de 10 € por invitado al convite**, depósito que será descontado de la factura final del banquete.

***Cancelación de reserva.-** En caso de cancelación, Hotel Pazo do Castro, no reembolsará el depósito-garantía en concepto de indemnización por los perjuicios ocasionados. Por motivos sanitarios se podrá modificar la fecha del banquete sin incurrir en gastos de ningún tipo.

*Si por razones de fuerza mayor ajenas a la Empresa, llegado el momento de la prestación del servicio, no fuese posible la adquisición de alguno de los géneros contratados para la confección del menú, por cuestiones climatológicas, cuestiones sanitarias etc, la Empresa se compromete a sustituirlo por otro de similar calidad y condiciones, informando previamente a los contratantes y dando éstos su visto bueno.

*Los precios de los menús incluyen asesoramiento y gestión personalizada del evento, centro de flores e impresión de minutas del menú elegido.

* A partir **de 10 Menús Infantiles contratados, se incluye SIN COSTE un hinchable, o un monitor de actividades o entradas para esa tarde en la piscina para los niños, si estuviera operativa (Siempre con vigilancia de un familiar adulto).**

- *Consúltenos sin compromiso para cualquier variación en los menús, disponemos de gran variedad de opciones para adaptarnos a su gusto.
- *Si desea amenizar su celebración con música en directo, consúltenos.
- *Los invitados que deseen alojarse en nuestro Hotel, disponen de una **tarifa especial**, es necesario que cuando hagan la reserva lo especifiquen para poder aplicársela (bajo disponibilidad).
- *El número de invitados que nos sea indicado **7 días** antes del evento, será definitivo para completar los preparativos. Se facturará como mínimo dicho número, independientemente de que asistan menos invitados, si asistieran más, se cobrará el número real de asistentes.
- *Restaurante Pazo do Castro **no autoriza** la entrada de alimentos o bebidas sin el consentimiento expreso de la dirección del establecimiento, no haciéndose responsable de los posibles daños que pudieran ocasionarse.
- *En el caso de que algún cliente deseara traer su propio vino o bodega para la celebración, esto no conllevaría descuento alguno en el precio según el Menú elegido, y no se cobraría ningún precio por descorche.
- *El Cliente se compromete a indemnizar a HOTEL PAZO DO CASTRO por los daños que hayan podido ocasionar a las instalaciones proveedores externos o invitados del cliente durante la celebración del evento.
- *Por motivos de seguridad y atendiendo a la estricta normativa de la Comunidad de Galicia, queda prohibido cualquier tipo de quema o lanzamiento de material pirotécnico en las instalaciones de HOTEL PAZO DO CASTRO. Igualmente y por motivos de seguridad, no se permite la utilización de confeti en todo el recinto.
- *Ponemos a disposición de nuestros clientes un **modelo de contrato** que regula las obligaciones y derechos contenidos en este condicionado. Se firmará dicho contrato entre las partes una vez elegido el menú, con las condiciones específicas
- *Disponemos de un **Protocolo Covid**, que puede ver en nuestra web: www.pazodocastro.com ; implantado en nuestro establecimiento y todo nuestro personal está debidamente formado para su aplicación; por lo que su seguridad y la de sus invitados estará totalmente garantizada y siempre cumpliendo con la normativa sanitaria en vigor en cada momento.

CONDICIONES DE PAGO

- 1º.- 10 Euros por invitado a la confirmación en concepto de pago y señal.
- 2º.- El 70% restante 10 días antes de la fecha del evento.
- 3º.- El resto del presupuesto a las 48 horas de celebrado el banquete, junto con las partidas no cerradas, comidas adicionales, copas etc.

CONTACTOS:

MAÎTRE: Sr. Francisco Ortiz
TELÉFONO MÓVIL: 636 37 79 79

RECEPCIÓN TFNO.: 988 34 74 23

FAX: 988 34 74 82

MÓVIL PAZO: 650 49 26 54

EMAIL: info@pazodocastro.com

WEB: www.pazodocastro.com

www.pazodocastro.com / info@pazodocastro.com

Tlf: 988-34.74.23 – Fax:988347482

