

DOSSIER BODAS 2023



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



Distinguid@sNovi@s:

Todo el equipo que formamos HOTEL RESTAURANTE PAZO DO CASTRO os damos la bienvenida y os agradecemos de antemano la oportunidad que nos brindáis de presentaros nuestro DOSIER BODAS 2023

En este Dossier os presentamos una selección única de Menús, platos y opciones para completar vuestro Menú y así 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 vuestra boda sea un momento único e inolvidable.

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

También ponemos a vuestra disposición todos los servicios complementarios que convertirán vuestra boda en una fiesta memorable, como la decoración floral, la animación musical, autobuses, fotógrafos, servicio de peluquería y maquillaje...

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

Montserrat Rodríguez
Directora



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
 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 a la Gallega
 Ravioli Crocante de pollo Yuzu, o cochinitillo o cordero con curry
 Piruleta Crujiente de Gambón y Mayonesa Japo
 Mini Tortilla de Chorizo, o Jamón o Trufa
 Brocheta de Raxo a 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
 MiniCanelón 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
 Gyozas de Vegetales y Pollo
 Nacho Relleno de Verduras (vegano) con Guacamole
 Cigarrito de Pasta filo Relleno de sobrasada y Miel



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
 Vieiras con Gambón Salvaje encebolladas al Jerez

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(1 unidad 2 personas)
 Buey (1 unidad 2 personas)
 Camarones 100 grs
 Nécoras
 Carabineros
 Almeja Babosa Gallega en salsa Marinera

DEL MAR:

Merluza de Pincho, Rissotto de Chipirones en su Tinta y Setas Silvestres
 Merluza de Pincho en Salsa Verde con Berberechos de Noia
 Timbal de Rape al Godello sobre Tatin de Tomates Asados y Fideos Crujientes
 Lubina a la plancha con Shitakes y Calabacín al Wok en salsa Yakiniiku
 Rodaballo, salteado de Hortalizas verdes , Gambas y salsa de Algas

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



DE LA TIERRA:

Cabrito Lechal Asado con Panadera y Ensalada Verde
Paletilla de Lechazo Asada al Romero con Ensalada Verde
Pierna de Lechazo Deshuesada Rellena de Boletus, Crema de Cachelo y su Jugo
Medallones de Solomillo de Vaca Premium, Patata Fondant y Caramelode Oporto
Entrecote de Ternera Gallega, Setas estofadas y Patatitas asadas
Jarrete de Buey Estofado 24h con Puré de Patata y Mantequilla Trufada al Mencia
Solomillo de Cerdo Ibérico, Patatitas Asadas, Bimi
Costillar de Ibérico asado a baja Temperatura, BBQ de Jack Daniels y Crema de Boniato asado
Carrillera de Buey asada al Chocolate con Hojaldre de Verduras

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
Dúo de Chocolate negro y blanco con helado de Vainilla
Lemon Pie con Cremoso de Limón y Merengue Flambeado con helado Mandarina
Pirámide de chocolate blanco con Tofe y helado de Frambuesa
Tartas de Hojaldre , Bizcocho, Decoradas etc consultar opciones y precios

HELADOS Y OTRAS OPCIONES:

Vainilla de Madagascar, Yogur Griego con Miel y Nueces, Cereza Picota, Chocolate Guanaja
Mandarina 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
Cava, Cervezas, Refrescos, Zumos, Aguas, Licores.
Consúltenos otras opciones

OS OFRECEMOS DOS TIPOS DE BARRA LIBRE:

BARRA LIBRE ESTÁNDAR:

Se compone de Licores Nacionales y de Importación de hasta 3 años, dentro de esta categoría; Ginebras: Beefeater y Seagrams; de Whisky: 100 Pipers y Ballantines; de Ron: Habana 3 y Habana 5; de Vodka: Absolut y Eristoff, Refrescos, Zumos, Agua, Vermouth y Cerveza

BARRA LIBRE PREMIUM:

Se compone de Ginebras: Bombay Sapphire, Hendrick`s, London nº1 y Nordés; de Whisky: Chivas Regal 12 y JB 15; Vodka: Absolut Citron, Ron Habana 7 años, Tónicas Especiales, Gintónicos Aromatizados, Cava Freixenet y Champan Francés.

MÚSICA

Menús

El alquiler del equipo de música con dj profesional es de un mínimo de 3 horas.

Menús “Todo Incluido”

El alquiler del equipo de música con dj profesional es de un mínimo de 3 horas. El coste de dicho equipo con las tasas correspondientes está incluido en el precio del menú, no así las horas extras.

COMPLETA TU MENÚ:

PULPOÁ FEIRA: Cocinado en directo y de forma tradicional por una Pulpeira con pan Gallego. Mínimo 50 invitados

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, Panes surtidos 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 agradará 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.

SERVICIO DE JAMÓN IBÉRICO CON PICOS: con Cortador Profesional

- Jamón 50% Bellota
- Jamón 100% Bellota
- Jamón Sánchez Romero Carvajal

Y SI QUERÉIS SORPRENDER CON UN TENTEMPÍE OS OFRECEMOS UN BUFFET:

DULCE:

Surtido de Pastelitos
Buñuelos de Azúcar (Pop DotsSugar)
Mini Donuts de azúcar y de Chocolate
Brochetas de Fruta Fresca

SALADO:

Surtido de Hojaldritos
Surtido de Chapatinas de Jamón, Chorizo, Salchichón y queso con tomate y aceite
Sandwich de Atún, vegetales, jamón y queso.



MENÚS



Cocktail de Bienvenida

(Duración 45 minutos)

Pizarra de Embutidos Ibéricos
(Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)

Tacos de Empanada Artesana Gallega

Chupito de Salmorejo con crujiente de Ibérico

Ravioli Crujiente de pollo al Curry

Mini Tortilla de Jamón y Trufa Negra

Mariposa de Gambón con picatostes Sweet-Chilli

BODEGA

Vino Blanco, Vino Tinto
Aguas, Refrescos, Cerveza y Vermouth



MENÚS

MENU Nº 1

Gambones al Horno con Ajo Lima

Lomo de Merluza de Pincho con Risotto de
Chipirones en su Tinta y Setas Silvestres

Sorbete de Limón

Asado de Cabrito Lechal, Panaderas y Ensalada Verde

Postre con Helado

BODEGA

Vino Godello y Mencía D O Valdeorras

Cava Freixenet Excelencia Brut Reserva

Aguas, Refrescos, Cerveza, Café, Infusiones y Licores de la Casa

MENU Nº 2

Ensalada de Rape Centolla y Gambas sobre Tartar
de Aguacate yMango

Vieiras Gratinadas con Bechamel de Txangurro

Sorbete de Limón

Carrillera de Buey sobre Cremoso de Boniato Asado,
Hongos y Salsa de Mencía

Postre con Helado

BODEGA

Vino Godello y Mencía D O Valdeorras

Cava Freixenet Excelencia Brut Reserva

Aguas, Refrescos, Cerveza, Café, Infusiones y Licores de la Casa

MENÚ Nº 3

Tronco de Bogavante con salsa Tartara sobre
Salpicón de sus Pinzas

Sorbete de Mandarina al Cava

Solomillo de Vaca Premiún Foie, Patata Fondant y
Caramelo de Oporto

Postre con Helado

BODEGA

Vino Blanco Godello D O Valdeorras y
Vino Tinto Mencía D O Valdeorras
Cava Freixenet Excelencia Brut Reserva
Aguas, Refrescos, Cerveza, Café, Infusiones
y Licores de la Casa

MENÚ Nº 4

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

Vieiras a la Gallega

Sorbete de Cava y Mandarina

Solomillo de Ibérico Patatitas Asadas, Bimi y Salsa de
Ciruelas

Postre con Helado

BODEGA

Vino Blanco Godello D O Valdeorras y
Vino Tinto Mencía D O Valdeorras
Cava Freixenet Excelencia Brut Reserva
Aguas, Refrescos, Cerveza, Café, Infusiones
y Licores de la Casa

MENU Nº5

Langostinos Cocidos, con vinagreta y mayonesa

Suprema de Rodaballo con Flor de Alcachofa y
Jugo de Oricios

Sorbete al Cava de Mandarina

Entrecote de TG Champiñones Portobello
Confitados Ñoquis de Patata y Salsa Valdeón

Postre con Helado

BODEGA

Vino Blanco Godello D O Valdeorras y
Vino Tinto Mencía D O Valdeorras
Cava Freixenet Excelencia Brut Reserva
Aguas, Refrescos, Cerveza, Café, Infusiones
y Licores de la Casa

MENÚS TODO INCLUIDO

A PARTIR DE 100 INVITADOS ADULTOS

Incluye: **COCKTAIL DE BIENVENIDA** (duración 1 hora), Menú Elegido, Barra Libre 3 horas, DJ 3 horas, Centro Floral Estándar, una Habitación para la Noche de Bodas, Degustación del Menú para 2 personas en 100 invitados y cada 50 invitados más un Menú a mayores, Sitting, Minutas y Asesoramiento personalizado

COCKTAIL DE BIENVENIDA

APERITIVO

Fríos:

Cucharita de Mejillón de la Ría en Escabeche
Chupito de Salmorejo Crujiente de Ibérico y Huevo Rallado
Blini con Salpicón de Gamba Blanca
Tacos de Empanada Artesana Gallega
Tartaleta de Salmón ahumado, Aguacate y Sésamo

Calientes:

Mariposa de gambón con picatostes Sweet-Chili
Ravioli Crujiente de cerdo agridulce
Gyoza de Vegetales
Minicanelón de Pato, Foie y Suave Bechamel de Trufa
Zamburiña a la Gallega

Bodega: Vino Blanco DO Valdeorras, Vino Tinto DO Valdeorras, Cerveza, Aguas Minerales, Vermout, Zumos, Refrescos

Nota: El cocktail es común para los Menús “TODO INCLUIDO” y tiene una duración de 60 minutos

MENÚ TODO INCLUIDO Nº 1

COCKTAIL

ENTRANTE

Filloa Rellena de Buey de Mar y Gambones
Gratinada con Arzúa Ulloa sobre jugo de Langostinos

PRIMER PLATO

Lomo de Merluza de Pincho con Risotto de
Chipirones en su Tinta

Sorbete de Limón

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de Buey sobre Cremoso de Boniato
Asado, Hongos y Salsa de Mencía

LO DULCE

Postre con Helado

BODEGA

Vino Godello y Mencía D O Valdeorras
Cava Freixenet Excelencia Brut Reserva
Aguas, Refrescos, Cerveza, Café, Infusiones y Licores de la Casa

BARRA LIBRE 3 HORAS
DJ DURANTE 3 HORAS

MENÚ TODO INCLUIDO Nº2

COCKTAIL

ENTRANTE

Fuente oceánica para dos: Bogavante, Cigalas
y Langostinos dos Salsas

PRIMER PLATO

Lomo de Lubina a la Plancha con Shitakes, Calabacín
y Setas al Work en salsa Yakiniiku

Sorbete de Limón

PLATO PRINCIPAL

Cabrito Lechal asado con patata panadera y ensalada de hojas

LO DULCE

Postre con Helado

BODEGA

Vino Godello y Mencía D O Valdeorras
Cava Freixenet Excelencia Brut Reserva
Aguas, Refrescos, Cerveza, Café, Infusiones y Licores de la Casa

BARRA LIBRE 3 HORAS
DJ DURANTE 3 HORAS

MENÚ TODO INCLUIDO Nº 3

COCKTAIL

ENTRANTE

Bogavante, Langostinos y Buey en
Salpicón con Vinagreta

PRIMER PLATO

Vieiras Gratinadas con Bechamel de Txangurro

Sorbete de Limón

PLATO PRINCIPAL

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

LO DULCE

Postre con Helado

BODEGA

Vino Godello y Mencía D O Valdeorras
Cava Freixenet Excelencia Brut Reserva
Aguas, Refrescos, Cerveza, Café, Infusiones y Licores de la Casa

**BARRA LIBRE 3 HORAS
DJ DURANTE 3 HORAS**

MENÚ TODO INCLUIDO Nº4

COCKTAIL

ENTRANTE

Gambones al Horno con Ajo-lima

PRIMER PLATO

Vieiras Gratinadas con Bechamel de Txangurro

Sorbete de Limón

PLATO PRINCIPAL

Asado de Cabrito Lechal con Panaderas y Ensalada

LO DULCE

Postre con Helado

BODEGA

Vino Godello y Mencía D O Valdeorras
Cava Freixenet Excelencia Brut Reserva
Aguas, Refrescos, Cerveza, Café, Infusiones y Licores de la Casa

**BARRA LIBRE 3 HORAS
DJ DURANTE 3 HORAS**



MENÚ "COCKTAIL-FIESTA"

(MÍNIMO 100 PAX)

FRÍOS

Tartaleta de Salmón Ahumado, Aguacate y Sèsamo
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
Vasito de Guacamole, Langostino y Nacho

CALIENTES

Zamburiña en su Concha al Godello
Piruleta Crujiente de Gambón y Mayonesa Japo
Sakito Crujiente de Bogavante
Micro Hamburguesa de Vaca Gallega
Mini Canelón de Pato, Foie y suave Bechamel de Trufa
Croquetas Artesanas de Jamón Ibérico
Cigarrito de Pasta Filo Relleno de Sobrasada y Miel

ESTACIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

ESTACIÓN DE EMPANADAS ARTESANAS

BUFFET DE QUESOS

BUFFET POSTRES

Variedad de Tartas, Pastelitos y Helados

BODEGA: Vino Blanco DO Valdeorras, Vino Tinto DO Valdeorras, Aguas y Cava

Duración 2 Horas

BARRA LIBRE y DJ durante 3 horas

Menús Infantiles

ENTRANTE A ELEGIR

Langostinos Cocidos a las dos Salsas
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

Medallones de Solomillo de TG con Patatas y Salsa de Quesos
Cachopo de Pollo relleno de Jamón y Queso con Chips
Milanesa de TG con Patatas Fritas
La Hamburguesa de Chuleta de TG con Queso, Tomate y Lechuga acompañada de Chips
Escalopines de Merluza del Pincho con Huevo y Chips

POSTRES:

Mismo Postre que Adultos + Bolsita de Gominolas

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

Surtido de Aperitivos sin alérgenos (sin gluten, lactosa, huevo etc)
Verduras a la Parrilla con Frutos Secos (Vegano)
Arroz con Verduras y Hongos (Vegano)
Salmorejo con Costrones
Corazones de Alcachofa estofados con Boletus Edulis
Crema de Verduras Frescas de Nuestra Huerta
Milhoja de Verdura y Manzana, Aceite de Tomate y Piñones
Cachopo Vegano con Patatas
Entrecote Vegano con puré de Boniato
Tiramisú (celíacos)
Coulant de chocolate negro con frutos rojos (celiacos)
Crema de Avellana y Almendra (celíacos)
Mousse de Frutos del Bosque (celíacos)
Brocheta de Fruta Fresca y Helado de Limón.

***El Menú vegetariano** al igual que las elaboraciones o platos especiales de alérgicos ,tendrán el mismo coste que el Menú elegido general adulto

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
- .-**CEREMONIA CIVIL EN JARDÍN DEL BOJ U OTROS ESPACIOS**, colocación del alfombra, sombrillas, sillas, faroles y centro floral en la mesa de la Pérgola.
- .-**MONTAJE DE BANQUETE EN JARDÍN**, colocación de mesas, sillas, sombrillas, mantelería, vajilla y decoración floral de mesas, con centro estándar.



SERVICIOS INCLUIDOS:

Condiciones de Contratación

- *Nuestro equipo de Eventos será en el encargado de asesoraros desde el mismo momento en que nos elegisteis para la celebración de vuestra Boda y diseñará con vosotros uno de los mejores días de vuestra vida.
- *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
- *Minutas y Protocolo de Invitados con nuestro diseño exclusivo
- *Plano del Salón con las mesas existentes y elegante número en madera para la numeración de las mismas.
- *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.
- *Una confortable habitación especial para la noche de bodas con desayuno buffet incluido (invitación para los novios la noche de bodas)
- *Nuestras instalaciones para las sesiones fotográficas de los novios.
- *Degustación del Menú: **En bodas de más de 100 invitados la degustación del Menú es gratis para los novios** y cada 50 inv más, un menú gratis. Si se encargaran más menús a la prueba, se cobrarían al 60% del precio del Menú contratado. **La prueba del Me incluye el Cocktail.** Las degustaciones habrán de hacerse entre los meses de Marzo, Abril y Mayo, avisando con una semana de antela preferiblemente un Viernes

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS a consultar:

- Podemos asesoraros en la contratación de:** orquestas, DJ dúos, música clásica para amenizar el aperitivo, gaiteros, grupos corales...
- Cuidadoras de niños** animadoras, colchonetas infantiles, etc....
- Alquiler de Autobuses, coches antiguos...**
- Decoración Exterior de Jardines y Decoración extra para el Salón**
- Fotógrafo, Video y Fotomatón**
- Decoración extra para Ceremonia Civil en el Jardín**
- Servicio de DJ durante la Barra Libre con alquiler de equipo profesional con un mínimo de 3 horas de Barra Libre, con las tasas correspondientes (en los MENÚS TODO INCLUIDO no tiene coste). Para amenizar otros servicios, Ceremonia, Aperitivo, servicio de Comida o Cena, consultar precios.**
- **Pazo do Castro** cobrará un canon especial en el caso de que el cliente quiera traer sus propios espectáculos, medios audiovisuales, animación...
- La empresa o profesionales externos que colaboren en el evento deberán cumplir con la legislación laboral y mercantil en vigor, por tanto, a requerimiento de Pazo do Castro deberán aportar la documentación correspondientes
- Se ofrece la posibilidad de disfrutar en exclusividad de todas las instalaciones que componen HOTEL RESTAURANTE PAZO DO CASTRO para un servicio más exclusivo. CONSULTAR PRECIO.**

Condiciones de Contratación:

*Ponemos a vuestra disposición un **CONTRATO** que regula las obligaciones y derechos contenidos en este Dossier, que **ha de firmarse una vez depositada la fianza y elegido el Menú.**

***Forma de Pago:**

.-La formalización de la reserva del Salón se efectuará mediante un primer **ingreso de una FIANZA, en el número de cuenta que se indique a tal efecto y con el concepto de FIANZA BODA (nombres contrayentes) Y LA FECHA de la misma , El importe a ingresar será de 10 € por invitado y que se descontará del pago final.**

.-**Un segundo pago** que se realizará **15 días antes del banquete** que será del **75% del total** del importe en el número de cuenta dada al efecto.

.-**Un tercer pago** que se hará efectivo a las **48 horas de la realización del banquete**, añadiéndose al presupuesto los conceptos extras tales como: horas extra de barra libre, comidas adicionales etc.

*Por motivos de seguridad y medioambientales **NO SE PERMITE LA UTILIZACIÓN DE CONFETI EN TODO EL RECINTO.**

*Los Clientes se comprometen a indemnizar a **HOTEL PAZO DO CASTRO** por los daños que hayan podido ocasionar a las instalaciones proveedores externos traídos por ellos o por sus invitados, durante la celebración del evento.

* Los banquetes del servicio de mediodía han de terminar antes de las 12 de la noche y los banquetes del servicio de cena la hora máxima es hasta las 5 de la mañana.

***NO** está permitido la entrada de alimentos o bebidas sin la autorización o consentimiento expreso de la Dirección del establecimiento.

*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.

*La confirmación del número de invitados al banquete será 15 días antes de la fecha del evento. Las cancelaciones de comensales a 7 días antes del evento, así como los que no se presenten el día de la celebración, serán facturados íntegramente.

***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. Los firmantes del contrato, serán los Responsables de los posibles daños a las instalaciones o a responsabilidades en las que se pueda incurrir ante la autoridad.**

***Cancelación de reserva.-** En caso de cancelación, Hotel Pazo do Castro, **NO REEMBOLSARÁ** el depósito-garantía en concepto de indemnización por los posibles perjuicios ocasionados.

***De conformidad con lo dispuesto por la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre de protección de datos de carácter personal y el Real Decreto 1720/2007**, de 21 de diciembre, todos los datos del Cliente serán incorporados a un fichero automatizado. No se permiten los pagos superiores a 1000 euros en efectivo.

*En Conformidad con el Reglamento Europeo 1169/2011 este establecimiento ofrece información en materia de alérgenos. Por favor si tuviera alguna duda consulte con nuestro personal.

***COLABORAMOS CON ACEGA (ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE GALICIA)**

*INFORMACIÓN PARA CELÍACOS: TODAS NUESTRAS SALSAS ESTÁN LIGADAS CON MAICENA

Contactos:

MAITRE: Sr. Francisco Ortiz / TELÉFONO MÓVIL: 636 37 79 79

Teléfono Recepción: 988.34.74.23

FAX: 988 34 74 82

MÓVIL: 650 49 26 54

WEB: www.pazodocastro.com

EMAIL: info@pazodocastro.com

Nuestras Redes Sociales: Facebook, Instagram y Twiter.

**SI NO ENCONTRÁIS EN ESTE DOSIER, LO QUE ESTÁIS BUSCANDO... NO DUDÉIS EN CONTACTARNOS
O CASTRO DE VALDEORRAS – 32.318 – O BARCO (Ourense)**