

**DOSSIER BODAS 2022**



**O Castro de Valdeorras**  
**32318 O Barco de Valdeorras (Ourense)**  
**Tfos: 988347423-650492654**  
**[www.pazodocastro.com](http://www.pazodocastro.com) - [info@pazodocastro.com](mailto:info@pazodocastro.com)**

Distinguíd@s Noví@s:

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

En estos tiempos convulsos que nos está tocando vivir, hemos elaborado un PROTOCOLO COVID y hemos implantado todas las medidas sanitarias a nuestro alcance para que vuestro evento salga perfecto y sea seguro.

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 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  
 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 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(1 unidad 2 personas)  
 Buey (1 unidad 2 personas)  
 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 a la plancha con Shitakes, Calabacín al Wok en salsa Yakiniku  
 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:**

Cabrito 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 Caramelo de 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 Boletus Edulis  
Solomillo de Cerdo Ibérico, Patatitas Asadas, Bimi y 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  
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, Gintonics 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.

**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 correspondiente

## COMPLETA TU MENÚ:

**PULPO Á 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 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 Conjurado Gallego de la Queimada y posteriormente se reparten los vasitos de barro con el delicioso licor gallego.

### **Y SI QUERÉIS SORPRENDER CON UN TENEMPIÉ 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)

Rollito de Salmón Ahumado Queso Crema Especiado Aceituna y Cilantro

Cucharita de Mejillón de la Ría en Escabeche

Tacos de Empanada Artesana Gallega

Nuestras Croquetas de Jamón Ibérico

Piruleta Crujiente de gambón y salsa Japo

Nacho Relleno de Verduras con Guacamole

### 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

Tarta Nupcial 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 y Mango

Vieiras Gratinadas con Bechamel de Txangurro

Sorbete de Limón

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

Tarta Nupcial 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 Oporte

Tarta Nupcial 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

Tarta Nupcial 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

Tarta Nupcial y Nata 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

MENÚS TODO INCLUIDO

### COCKTAIL DE BIENVENIDA

#### APERITIVO

Cucharita de Mejillón de la Ría en Escabeche  
Chupito de Salmorejo Crujiente de Ibérico y Huevo Rallado  
Brocheta Caprese al Pesto y Tomate Seco  
Tacos de Empanada Artesana Gallega  
Cucurucho de Salmón y Esferificaciones de Ahumado

#### Calientes:

Piruleta crujiente de Gambón y Mayonesa Japo  
Nacho Relleno de Verduras con Guacamole  
Cigarrito de Pasta Filo Relleno de Sobrasada y Miel  
Minicanelón de Pato, Foie y Suave Bechamel de Trufa  
Crocante de Espinacas con Núcleo de Idiazabal

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 aproximada de 60 minutos

## PARA BANQUETES DE MÁS DE 100 INVITADOS

### 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 y Setas

Sorbete de Limón

#### **PLATO PRINCIPAL**

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

#### **POSTRE**

Tarta Nupcial 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 2

#### **COCKTAIL**

#### **ENTRANTE**

Plato de Cigalas y Langostinos dos Salsas

#### **PRIMER PLATO**

Lomo de Lubina a la Plancha con Shitakes, Calabacín  
al Work en salsa Yakiniku

Sorbete de Limón

#### **PLATO PRINCIPAL**

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

#### **POSTRE**

Tarta Nupcial 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**

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

Sorbete de Limón

### **PLATO PRINCIPAL**

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

### **POSTRE**

Tarta Nupcial 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**

Langostinos Cocidos a las dos Salsas

### **PRIMER PLATO**

Vieiras Gratinadas con Bechamel de Txangurro

Sorbete de Limón

### **PLATO PRINCIPAL**

Asado de Cabrito Lechal con Panaderas y Ensalada

### **POSTRE**

Tarta Nupcial 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...)

Verduras a la Parrilla con Frutos Secos (Vegano)  
Arroz con Verduras y Hongos (Vegano)  
Salmorejo con Costrones  
Corazones de Alcachofa estofados con BoletusEdulis  
Crema de Verduras Frescas de Nuestra Huerta  
Croquetas Artesanas sin Gluten  
Milhoja de Verdura y Manzana, Aceite de Tomate y Piñones  
Tiramisú ( celíacos)  
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 **PRECIO A CONSULTAR**

.-**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 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**, cada 50 invitados, un menú gratis, si se encargaran más menús a la prueba, se cobrarían al 60% del precio del Menú contratado. **La prueba del Menú no incluye el Cocktail**. Las degustaciones habrán de hacerse entre los meses de Marzo, Abril y Mayo, avisando con una semana de antelación y preferiblemente un Viernes

## **SERVICIOS COMPLEMENTARIOS a consultar:**

**-Podemos asesoraros en la contratación de:** orquestas, dúos, música clásica para amenizar el aperitivo, gaiteros, grupos corales etc.

**-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 y alquiler de equipo profesional con un mínimo de 3 horas, con las tasas correspondientes.(Excepto en los MENÚS TODO INCLUIDO que no tiene coste). Durante otros servicios como Amenizar la Ceremonia, Aperitivo, servicio de Comida o Cena.**

**Consultar precios.**

## Condiciones de Contratación:

### \*Forma de Pago:

.-La formalización de la reserva del Salón se efectuará mediante un primer **pago FIANZA de 10€ por invitado**

.-**Un segundo pago** que se realizará **15 días antes del banquete** que será del **70% 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.

\*Ponemos a vuestra disposición un **contrato** que regula las obligaciones y derechos contenidos en este dossier, que **ha de firmarse una vez hecha la fianza y elegido el Menú , descontándose del pago final**

\*NO está permitido la entrada de alimentos o bebidas ajena a HOTEL PAZO DO CASTRO 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 72 horas 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. Igualmente y por motivos de seguridad, no se permite la utilización de confeti en todo el recinto.

\*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.

\***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.

**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](http://www.pazodocastro.com)

EMAIL: [info@pazodocastro.com](mailto:info@pazodocastro.com)

Nuestras Redes Sociales: Facebook, Instagram y Twiter

**O CASTRO DE VALDEORRAS – 32.318 – O BARCO (Ourense)**

**COORDENADAS GPS:**

**Norte: 42º 25`42`` Oeste: 6º 59`24``**

**SI NO ENCONTRÁIS EN ESTE DOSIER, LO QUE ESTÁIS BUSCANDO... NO DUDÉIS EN CONTACTARNOS,  
AL MENOS, INTENTAREMOS CONSEGUIROSLOii**

