

MENU Nº 1 (Base)

NUUESTROS APERITIVOS Y ENTRANTES

PULPO ESTILO FEIRA
JAMÓN IBERICO AL CORTE
MEJILLONES A LA VINAGRETA
EMPANADAS CASERAS VARIADAS
CROQUETAS DE MARISCO Y DE CARNE
GAMBAS ORLY
CANAPES VARIADOS
TORTILLA ESPAÑOLA
PIMIENTOS DE PADRON EN TEMPORADA
TABLA DE QUESOS

.....

LANGOSTINOS COCIDOS Y A LA PLANCHA
CENTOLLA RIA Ó NECORAS DE LA RIA
CAMARONES DE LA RIA

.....

VIEIRAS GRATINADAS AL HORNO

SORBETE AL GUSTO

.....

RODABALLO A LA PLANCHA CON ENSALADA
LENGUADO A LA PLANCHA CON PATATAS AL VAPOR
RAPE AL LOUREIRO CON SALSA DE MARISCO
MEDALLONES DE RAPE A LA VASCA CON ALMEJAS
(A ELEGIR UNO SOLO)

.....

TERNERA ASADA Y CORDERO LECHAL AL HORNO

Ó

CARRILLEIRA DE IBEIRCO ESTOFADA

.....

TARTA NUPCIAL - TULIPA HELADA

LA BODEGA

ALBARIÑO GRAN BAZAN - RIOJA RAMON BILBAO - MENCIA VIÑA COSTEIRA
REFRESCOS, AGUAS MINERALES CAVA BRUT, CAFES Y LICORES....
DURANTE EL BAILE BROCHETAS DE FRUTAS CON LA PASTELERIA VARIADA
(BARRA LIBRE DURANTE LA AMENIZACION DE LA ORQUESTA)

PRECIO DEL MENU 110 € I.V.A INCLUIDO

MENU Nº 2

CIGALAS AL VAPOR
CENTOLLA DE LA RIA, Ó NECORAS, Ó CAMARONES

LANGOSTINOS COCIDOS Y A LA PLANCHA

Ó

VIEIRAS GRATINADAS AL HORNO

MENU Nº 3

1/2 BOGAVANTE A LA PLANCHA
CIGALAS AL VAPOR
CENTOLLA DE LA RIA Ó NECORAS, Ó CAMARONES
LANGOSTINOS COCIDOS Y A LA PLANCHA
Ó
VIEIRAS GRATINADAS AL HORNO

MENU Nº 4

CAMARONES AL LAUREL
CIGALAS AL VAPOR
CENTOLLA DE LA RIA Ó NECORAS DE LA RIA

MENU Nº 5

1/2 BOGAVANTE A LA PLANCHA
CAMARONES AL LAUREL Ó CENTOLLA DE LA RIA Ó NECORAS
CIGALAS AL VAPOR
LANGOSTINOS AL VAPOR Y A LA PLANCHA
.....
VIEIRAS GRATINADAS AL HORNO

MENU Nº 6

1/2 BOGAVANTE A LA PLANCHA
CAMARONES AL LAUREL
CENTOLLA DE LA RIA Ó NECORAS DE LA RIA
CIGALAS AL VAPOR

MENU Nº 7

1/2 BOGAVANTE A LA PLANCHA
CAMARONES AL LAUREL
CENTOLLA DE LA RIA Ó NECORAS DE LA RIA
CIGALAS AL VAPOR
LANGOSTINOS AL VAPOR Y A LA PLANCHA
Ó
VIEIRAS GRATINADAS AL HORNO

MENU Nº 8

1/2 BOGAVANTE A LA PLANCHA
CAMARONES AL LAUREL
CENTOLLA DE LA RIA
NECORAS DE LA RIA
CIGALAS AL VAPOR

MENU Nº 9

1/2 BOGAVANTE A LA PLANCHA
CAMARONES AL LAUREL
CENTOLLA DE LA RIA
NECORAS DE LA RIA
CIGALAS AL VAPOR
PERCEBES DE ONS

Para que no haya ningún tipo de malentendido le sugerimos que lean detalladamente las condiciones .

Ante todo agradecerles su presencia por nuestro restaurante para la Celebración de su banquete .

Extras boda y condiciones generale

Los precios de estos menús son finales, con todo incluido, a excepción de la animación musical. Y la decoración.

Si no quieren pescado en la boda se descontará 10 € x plato

Los mariscos están sujetos a vedas por tanto es obligatorio cumplirlas

Cambiar las carnes por Entrecotte a la pimienta + 2 €

Solomillo a la Pimienta + 3 €

Tenemos la opción de la pulpeira esta tiene un coste de 6€ por comensal

Prueba de boda gratuita para 2 personas ,asi como habitacion gratis excluyendo julio - agosto.

Tenemos habitaciones a precio de grupo a disposición de los invitados.

Desde septiembre a junio (julio – agosto, abstenerse, mínimo son 4 noches)

Primera quincena de septiembre y segunda de junio mínimo son 2 noches.

Flores.

Los centros de flores,los ponemos con flores frescas de temporada,si

Ninguno de nuestros centros florales es de su gusto puede consultar con nuestra florista y hacer uno a medida, si es de un coste mas elevado tendría que abonar la diferencia.

Menú personalizado, si ninguno de los menús que disponemos no es de su agrado le podremos confeccionar un menú a su medida.

La aceptación del presupuesto implica el abono de una fianza de 1,000€.

Dicha fianza no podrá ser recuperada en caso de anulación de la fecha.

El pago del banquete se efectuará el 50% antes del banquete el otro 50% al día siguiente de la celebración del mismo mediante transferencia bancaria.

El numero de comensales a cobrar sera el confirmado 5 días antes del evento.

Posibilidad de un menú infantil para todos los niños

Con un coste de 30€ por niño

Niños de 0 a 4 años es gratuito

El precio del presupuesto considera la duración

De la barra libre hasta los siguientes horarios:

La barra libre dará comienzo con el corte de la tarta nupcial a partir de ese momento son 4 horas.

El horario de las bodas de mañana será hasta las 22:00 h

Las bodas que comiencen por la tarde el horario máximo sera hasta las 03,00 h apartir de esa hora se entenderá como hora extra.

En el **BODEGON** la hora máxima de finalización de un evento son 03,00 h. **NO** pudiendose aumentar.

No duden en consultarnos la posibilidad de ampliar los horarios de la Barra libre.

El restaurante debe estar informado de la hora de finalización del evento y entendido el cobro de las horas extras por ambas partes.

El precio de la hora extra es de 500 € hora

El numero de comensales “**mínimo**” exigido para la aceptación de un evento en la carpa sera de 100 personas, menos de 100 personas el precio estipulado a pagar seria de 1,500 € más

El precio de los banquetes que se celebren en la carpa se incrementara 10€ por comensal.

Montaje de salones se pueden hacer un día antes, siempre y cuando no se encuentre ocupado ese día .en horario de mañanas a partir de las 11,00h a 13,00h de tardes de 16,00h a 21,00h

Otros servicios extras como celebraciones en fincas,pazos, aperitivos frios en barco... precio por comensal es de 20€ solo incluye vajilla y cristaleria

La empresa no se hace responsable de los daños que terceros puedan causar a los vehículos estacionados en nuestro aparcamiento; así como de la pérdida de objetos o valores que hubiesen quedado en el salón.

Se recuerda a los sres. Clientes que la tirada de cualquier “elemento pirotécnico” requiere de un horario y permiso del ayuntamiento. Por tanto, la empresa se desentiende de los posibles daños ocasionados.

El Aparcamiento tiene un número de plazas limitado,por tanto en los meses de julio y agosto los banquetes tendrán que disponer de autobuses para el desplazamiento de los invitados.

No está permitida la entrada de animales en nuestros salones la aceptación de este presupuesto implica la aceptación de lo expuesto anteriormente .