



# PAZO DO RÍO

HOTEL | APARTAMENTOS  
RESTAURANTE



## COFFEE BREAKS



## Coffee Tentación

Mini napolitana de chocolate  
Lionesa de crema y bombón  
Mini churros con chocolate  
Brocheta de fruta fresca ( *piña, kiwi y fresas* )  
Vasito de yogurt natural con frutos rojos  
Vasitos de batidos naturales saludables  
( *kiwi con melón y jengibre, sandía con frutos rojos* )  
Pulquita de pan gallego con jamón ibérico y tomate.  
Sandwich de tomate con queso fresco y albahaca  
Sandwich vegetal con salmón ahumado y apionabo  
Jamón ibérico con picos de pan de pueblo y tomate.

Zumo natural de naranja  
Café  
Leche entera - leches especiales bajo petición -  
Infusiones  
( *menta, manzanilla, té green sencha, té darjeeling, verbena, earl grey, english breakfast* )  
Aqua mineral

**18€ por persona**  
( IVA incluido )

Suplemento de reposición  
9€ por persona

## Coffee Dulce y Salado

Mini croisant francés de mantequilla  
Lionesa de crema y bombón  
Bizcocho casero de limón  
Brocheta de fruta fresca ( *piña, kiwi y fresas* )  
Vasitos de batidos naturales saludables  
( *kiwi con melón y jengibre, sandía con frutos rojos* )  
Pulquita de pan gallego con jamón ibérico y tomate.  
Sandwich de tomate con queso fresco y albahaca

Zumo natural de naranja  
Café  
Leche entera - leches especiales bajo petición -  
Infusiones  
( *menta, manzanilla, té green sencha, té darjeeling, verbena, earl grey, english breakfast* )  
Aqua mineral

**14€ por persona**  
( IVA incluido )

Suplemento de reposición  
7€ por persona

## Coffee Sencilla

Surtido de mini bollería  
Magdalenas de aceite de oliva  
Brocheta de fruta fresca ( *piña, kiwi y fresas* )  
Vasitos de yogurt natural con frutos rojos

Zumo natural de naranja  
Café  
Leche entera - leches especiales bajo petición -  
Infusiones  
( *menta, manzanilla, té green sencha, té darjeeling, verbena, earl grey, english breakfast* )  
Aqua mineral

**9€ por persona**  
( IVA incluido )

Suplemento de reposición  
4.5€ por persona

## Coffee Personalizado

Configure su propio coffee eligiendo entre estas opciones:

### FRUTAS

Brocheta de fruta fresca ( piña, kiwi y fresas )  
Vasito de yogurt natural con frutos rojos  
Vasito de batidos naturales saludables ( kiwi con melón y jengibre, sandía con frutos rojos )

### BOCADOS DULCES

Cestita crujiente de mermelada  
Mini napolitana de chocolate  
Mini croissant francés de mantequilla  
Surtido de mini bollería  
Lionesa de crema y bombón  
Magdalenas de aceite de oliva  
Mini churros con chocolate  
Bizcocho casero de limón

### BOCADOS SALADOS

Pulquita de chorizo de León y tetilla  
Pulquita de pan gallego con jamón ibérico y tomate  
Sandwich vegetal con salmón ahumado y apionabo  
Jamón Ibérico con picos de pan de pueblo y tomate  
Sandwich de tomate con queso fresco y albahaca

## Suplementos

Corner de infusiones premium  
( rooibos con naranja, frutos rojos, mango y fresa, masala chai, jengibre y limón, pu erh, milk oolong ) 1€

Máquina café Nespresso 0.5 €

Rincón sin gluten 2€

Batidos Actimel 3€

Barritas energéticas 3€

Rincón de mini tartas caseras

( tarta de queso con frutos rojos, tarta de Santiago, tarta de manzana, tarta de chocolate ) 5€

Corner de refrescos y zumos premium

( melocotón, piña, multifrutas, tomate, uva ) 1.5€

Corner de refrescos y cervezas

( Estrella Galicia 0.0, Estrella Galicia Sin gluten, 1906, Red Vintage, Mahou 5 Estrellas, Superbock ) 2€

Corner de cava 1€

Corner de espumoso gallego 2€

**Precios por persona  
( Hasta 50 personas )**

# Condiciones

Para la confirmación del evento solicitamos un 30% en el momento de realizar la reserva y el 70% restante una semana antes de la celebración calculados en base al número estimado de asistentes.

El menú seleccionado será común a todos los comensales.

Disponemos de menús alternativos para vegetarianos.

Cualquier alergia o intolerancia alimentaria ha de ser comunicada en el momento de la confirmación del menú.

La elección de menú debe ser confirmada al menos 10 días antes del evento.

El número de comensales debe ser confirmado 10 días antes del evento.

Hasta 5 días se podrá corregir esta cifra dentro de un margen del 10%. Este número será el mínimo a facturar y cualquier variación al alza deberá ser comunicada, para su autorización en función de la capacidad ( facturándose en este caso el número real de asistentes ).

Los precios incluyen 10% de IVA

**ES POSIBLE EL SERVICIO DE CATERING CON UN RECARGO DEL 10 %**

# Contacto



PAZO DO RÍO  
HOTEL | APARTAMENTOS  
RESTAURANTE  
★★★★

HOTEL MONUMENTO  
PAZO DO RÍO

Pazo do Río 16  
15179 Montrove ( Oleiros )

+34 981 63 75 12

pazodorío@lupaeventos.es

LUPA  
EVENTOS  
SUEÑALO Y DÉJANOS CREARLO

LUPA EVENTOS

Pazo do Río 16  
15179 Montrove ( Oleiros )

+34 981 11 80 26

info@lupaeventos.es

