



PAZO DO RÍO

HOTEL | APARTAMENTOS
RESTAURANTE



NAVIDAD



Mínimo de 10 personas a contratar

Cóctel I

BOCADOS FRIOS

Empanada Gallega casera de zamburiñas
Mejillón de Galicia en vinagreta de cítricos
Tosta de pastel de cabracho
con mermelada de piquillos

BOCADOS CALIENTES

Croquetas cremosas de boletus.
Brocheta de pollo y verduritas
con salsa agrídulce

TABLAS Y PLATOS

Tablas de quesos gallegos
con uvas y frutos secos

POSTRE

Degustación de nuestros postres caseros

BODEGA

Vino blanco y tinto
escogido por nuestro sumiller.
Agua detox.
Cerveza y Refrescos variados.

33€ por persona
{ 10% de IVA no incluido }

Cóctel II

BOCADOS FRIOS

Mini cornetos de cremett anchoa y manzana.
Blinis de ceviche de zamburiñas
aguacate y mango.
Steak-Tartar, Tramezzino tostado
y emulsión de ajo negro.
Brocheta de caprese y tomate cherry

BOCADOS CALIENTES

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Brocheta de croca de ternera gallega
y patatas al estilo tradicional.
Brochetas de langostino con kikos,
pistacho y tártara.

TABLAS Y PLATOS

Jamón Ibérico con picos de Jerez.
Tablas de quesos gallegos
con uvas y frutos secos.

POSTRE

Degustación de nuestros postres caseros

BODEGA

Vino blanco y tinto
escogido por nuestro sumiller.
Agua detox.
Cerveza y Refrescos variados.

42€ por persona
{ 10% de IVA no incluido }

Cóctel III

BOCADOS FRIOS

Empanada Gallega casera de zamburiñas.
Mejillón de Galicia en vinagreta de cítricos.
Tosta de escalibada y ventresca de atún

BOCADOS CALIENTES

Croquetas cremosas de jamón ibérico.
Brochetas de langostino encostrado
en Panko y ajonesa.
Brocheta de croca de ternera gallega
y patatas al estilo tradicional.
Arroz de rape y langostinos
con alioli de azafrán.

TABLAS Y PLATOS

Jamón Ibérico con picos de Jerez
Pulpo gallego "a feira"

POSTRE

Degustación de nuestros postres caseros

BODEGA

Vino blanco y tinto
escogido por nuestro sumiller.
Agua detox.
Cerveza y Refrescos variados.

52€ por persona
{ 10% de IVA no incluido }

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

Contacto



PAZO DO RÍO
HOTEL | APARTAMENTOS
RESTAURANTE
★★★★

HOTEL MONUMENTO
PAZO DO RÍO

Pazo do Río 16
15179 Montrove (Oleiros)

+34 981 63 75 12

pazodorio@lupaeventos.es

LUPA
EVENTOS
SUÉÑALO Y DÉJANOS CREARLO

LUPA EVENTOS

Pazo do Río 16
15179 Montrove (Oleiros)

+34 981 11 80 26

info@lupaeventos.es

