

BAUTIZOS 2018

PAZO DE ADRÁN



BAUTIZOS 2018

Menú Infantil Núm. 1

Minipizzas de Jamón y Queso
Milanesa Baby con Patatas Fritas
Tarta y Helado

Menú Infantil Núm. 2

Croquetas de Jamón con Patatas Paja
Calamares a la Romana
Miniburguer con Queso y Patatas Chips
Tarta y Helado

Menú Infantil Núm. 3 (sin Gluten)

Minipizza Sin Gluten
Filete de Pollo a la Plancha con Patatas Fritas
Helado

Bebidas y Merienda

Merienda

Aguas y Refrescos
Minibocadillos (Chorizo, Jamon Serrano con Queso)
Minisandwiches (Nocilla,)
Palomitas y Patatas Fritas

BAUTIZOS 2018

Aperitivo

Aperitivo Frío

Cucharillas Variadas { Bombón de Cebreiro con Salmón
Mejillón en Escabeche
Salpicón de Marisco

Cocas Variadas

Jamón Ibérico

Empanada de Bacalao con Pasas

Chupito de Melón con Virutas de Jamón

Aperitivo Caliente

Croquetas de Marisco

Enrejado de Gambas con Pasta Kataif y Mahonesa de Soja

Pincho de Vieira con Bacon de Ibérico

Bebidas

Vino Blanco, D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Crianza, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari

Cerveza, Refrescos, Mosto

Agua Mineral

BAUTIZOS 2018

Menú Adultos Núm. 1

Almejas a la Marinera
Jarrete al Horno con Verduras

Tarta y Helado

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm. 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR
Minibrocheta de Rape y Langostinos
Zamburiñas a la Gallega
Pulpo Guisado a la Arosana

PLATO PRINCIPAL
Arroz Langostinos, Vieiras y Almejas

Tarta y Helado

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm. 3

Salpicón de Marisco
Arroz con Bogavante y Vieiras

Tarta y Helado

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

BAUTIZOS 2018

Menú Adultos Núm. 4

Vieiras “Pazo de Adrán”
Brocheta de Rape y Langostinos
Entrecote de Ternera Gallega a la Plancha

Tarta y Helado

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm. 5

Lubrigante a la Plancha
Entrecote de Ternera Gallega al Queso de Arzua

Tarta y Helado

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm. 6

Langostinos a la Plancha
Almejas a la Marinera
Caldeirada de Rape, Rodaballo y Merluza
Lomo de Ternera al Horno

Tarta y Helado

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

BAUTIZOS 2018

Menú Adultos Núm. 7

Ensalada Tibia de Langostinos, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de Modena
Lomos de Lubina con Verduras en Salsa de Albariño
Solomillo de Ternera Gallega a la Plancha con Salsa de Setas

Tarta y Helado

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Menú Adultos Núm. 8

Cigalas al Vapor (½ kg por persona)
Rape con Almejas en Salsa Marinera
Medallones de Jarrete al Horno con Verduras

Tarta y Helado

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Bebidas

Vino Blanco, D.O. Rías Baixas
Vino Tinto Crianza, D.O. Ca. Rioja
Cava Prima Vides de Codorniu Brut
Carolans, Carlos III
Aguardientes
Licores de Frutas

BAUTIZOS 2018

Condiciones Generales

Exclusividad. Ofrecemos a nuestros clientes un servicio exclusivo a cargo de una persona de nuestro Departamento de Eventos, quien será su interlocutora, se ocupará de atender sus demandas y le informará de todos nuestros servicios.

Descripción del Evento.

El **Pazo de Adrán** dispone de un aparcamiento privado.

El aperitivo habitualmente se sirve al exterior, en caso de mal tiempo se traslada al interior del Pazo.

Todo el personal que cubre el evento (maitre, camareros, cocineros, office, etc.) pertenece a la plantilla de Villasenin, S.A. – Grupo Ruta Jacobea o está contratado a través de E.T.T.

Menús y Presupuestos. Los menús tipo ofrecen un abanico de posibilidades abiertas a las sugerencias de nuestros clientes, a su personalización.

Disponibilidades de mercado derivadas de circunstancias meteorológicas, vedas, disposiciones de las autoridades, etc., podrían obligar a la sustitución del marisco inicialmente previsto por otro de similar calidad sin que el precio contratado se viese alterado.

El envío del presupuesto, que tiene una validez de 45 días, no presupone compromiso de reserva por parte de **Pazo de Adrán**.

Condiciones de Pago:

- La confirmación de la reserva se producirá a la entrega de **300 euros** como garantía de reserva y anticipo a cuenta, que se descontará del total de la factura final. En caso de cancelación de la reserva por iniciativa del cliente no habrá devolución del depósito.
 - El 50,00% del importe total previsto 10 días antes de la fecha del evento
 - El resto del presupuesto, como máximo, el mismo día del evento

El número definitivo de invitados deberá ser confirmado **ocho días antes de la celebración del evento**, no más tarde de las 12:00 h. Esta cifra se considerará como base para la facturación, nunca un número inferior.

Registro Sanitario y Responsabilidad Civil. Villasenin, S.A. - Grupo Ruta Jacobea es titular del Registro Sanitario número 26.04561/C y tiene suscritos Seguros de Responsabilidad Civil como cobertura de los riesgos derivados del ejercicio de su actividad.