

BAUTIZOS 2017

Aperitivo

(incluido en todos los menús)

Frío

Cucharitas Variadas {
Mejillón en Escabeche
Salmón y Queso de Cebreiro
Langostino con Naranja

Jamón Ibérico con Pan Tumaca y Picos de Jerez

Empanada de Bacalao con Pasas

Mosaico de Chupitos {
Melón con Virutas de Jamón
Gazpacho de Sandía

Tosta de Bonito

Caliente

Croquetas de Marisco

Tempura de Langostinos con Reducción de Soja

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Crianza, D.O. Ribera del Duero

Ederra o Viña Paceta Crianza, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari, Mosto

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BAUTIZOS 2017

Menú Núm. 1

PRIMER PLATO

Ensalada de Queso y Langostinos con Cebollitas
Caramelizadas y Nueces

PLATO PRINCIPAL

Magret de Pato a la Naranja con Milhoja de Manzana

Tarta de Bautizo

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Crianza, D.O. Ribera del Duero

Ederra o Viña Paceta Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Licores y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BAUTIZOS 2017

Menú Núm. 2

ENTRANTES

Tosta de Carpaccio al San Simón

Zamburiñas a la Gallega

Pulpo a la Arosana

PLATO PRINCIPAL

Arroz con Bogavante y Vieiras

Tarta de Bautizo

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Crianza, D.O. Ribera del Duero

Ederra o Viña Paceta Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Licores y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BAUTIZOS 2017

Menú Núm. 3

ENTRANTE

Ensalada Templada de Pulpo y Vieiras

PRIMER PLATO

Brocheta de Rape y Langostinos

Arroz Pilaf

Salsa Americana a las Hierbas Aromáticas

SEGUNDO PLATO

Entrecote de Ternera Gallega al Queso de Arzúa

Tarta de Bautizo

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Crianza, D.O. Ribera del Duero

Ederra o Viña Paceta Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Licores y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BAUTIZOS 2017

Menú Núm. 4

ENTRANTE

Salpicón de Marisco (*Bogavante, Buey y Langostino*)

PRIMER PLATO

Vieiras Ruta Jacobea (2 uds por persona)

SEGUNDO PLATO (a escoger a la confirmación de menú)

Pata de Cordero al Horno

o

Lomos de Lubina sobre Cama de Verduras en
Salsa de Albariño

Tarta de Bautizo

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Crianza, D.O. Ribera del Duero

Ederra o Viña Paceta Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Licores y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BAUTIZOS 2017

Otras sugerencias del Chef

ENTRANTES

- ò Cigalas al Vapor (1 kg para 3 personas)
- ò Bogavante a la Plancha (500 - 550 grs por persona)
- ò Camarones de la Ría (100 - 110 grs por persona)
- ò Ensalada de Zamburiñas sobre Cama de Verduras Pochadas
- ò Ensalada Tibia de Bogavante, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de Módena
- ò Almejas a la Marinera

PESCADOS

- ò Suprema de Rodaballo con Langostinos en Salsa de Coral
- ò Rape con Almejas en Salsa Marinera
- ò Lomitos de Rape sobre Verduras en Salsa de Caldeirada

CARNES

- ò Medallón de Lomo de Ternera con Salsa de Setas
- ò Solomillo de Ternera Gallega en Salsa de Ajos Tiernos
- ò Costillar de Cordero con Patata Panadera al Romero
- ò Jarrete al Horno con Vegetales

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BAUTIZOS 2017

Menú Infantil Núm. 1

(Hasta 12 años)

Minipizzas individuales

Milanesa con Patatas

Tarta de Bautizo

Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil Núm. 2

(Hasta 12 años)

Croquetas de Marisco

Calamares a la Romana

Almejas a la Marinera

Brocheta de Pollo con Patatas

Tarta de Bautizo

Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil Núm. 3 (sin Gluten)

Minipizza de Jamón y Queso

Brocheta de Pollo a la Plancha con Patatas Fritas

Helado

Agua Mineral y Refrescos

***Merienda Infantil**

MERIENDA {
Minisandwiches (Crema de Cacao, Vegetal, Jamón y Queso)
Mediaslunas (Lomo, Chorizo, Salchichón, Jamón)
Helados Variados

EN TODOS LOS MENÚS INFANTILES SE INCLUYEN LA *MERIENDA

BAUTIZOS 2017

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Servicios Especiales

Ponemos a su disposición diferentes opciones para personalizar el evento y darle una nota de distinción:



Buffet de Gominolas

Golosinas Gourmet con CAKE POPS

COSTE ➡ CONSULTAR

(* Se facturará por el total de asistentes al evento)

Carrito de Helados

Miniconos de galletas con bolas de helado de vainilla, chocolate, fresa, nata.....

COSTE ➡ CONSULTAR



Candy Bar

Ponemos a su disposición una barra personalizada de tarta fondant, cupcakes, cake pops, galletas, chocolates y dulces.

COSTE ➡ CONSULTAR



NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BAUTIZOS 2017

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 aperitivo habitualmente se sirve al exterior, en caso de mal tiempo se traslada al interior de la carpa u otro espacio habilitado.

El banquete se celebra en el interior de la carpa, en mesas redondas con capacidad para 8-10 personas decoradas con un centro de flores naturales, manteles de hilo-algodón color marfil, vajilla Villeroy & Boch, cristalería; sillas con funda blanca.

La dirección del banquete corre a cargo de un maitre, asistido por camareros en la proporción de uno por cada quince invitados.

La uniformidad de los camareros consta de chaquetilla blanca, pantalón negro y guantes blancos. 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. Los novios serían previamente informados de esta contingencia.

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

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.

Otros Servicios Complementarios: Servicio de guardarropa, Animación Musical, Servicio de Autobuses, etc. Por favor, consúltenos sus proyectos sin compromiso, trataremos de ayudarle en todo lo que necesite.

Conceptos no incluidos en el precio del menú:

Carpa.- Catering Ruta Jacobea no instala carpas, pero facilita a sus clientes contactos para su contratación. Se tendrá en cuenta que además del espacio estimado para la celebración del evento, se necesita una superficie para el montaje de cocina y office, variable en función del número de asistentes previsto.

BAUTIZOS 2017

Generador.- La contratación de un grupo electrógeno es indispensable para garantizar de una forma segura la potencia necesaria para nuestra maquinaria, iluminación de la carpa, etc. De la misma manera que con las carpas, disponemos de referencias de distintas empresas dedicadas al alquiler de generadores.

Gastos Generales Imprevistos.- Las dificultades de acceso de vehículos y equipos, las condiciones y disposición de los espacios destinados a nuestros servicios, así como cualquier otra circunstancia que entrañe un despliegue de medios materiales y/o humanos superior a los habituales, generarán un incremento de los presupuestos iniciales, que se entenderán provisionales en tanto no se evalúen estos condicionantes y demás pormenores en el lugar destinado a la celebración del evento.

Protocolo. Catering Ruta Jacobea ofrece en atractivas presentaciones todo lo necesario para facilitar la información y la acomodación de los invitados:

- Cartas Menú
- Listas de invitados por mesas, que se distribuirán durante el aperitivo y estarán expuestas a la entrada del comedor
- Plano con la situación de las mesas
- Números en las mesas

Para hacer posible ajustar el diseño y proceder a la impresión de listados de invitados y planos, es indispensable que la relación con los nombres de los asistentes nos sea entregada ocho días antes de la fecha de celebración del evento.

Condiciones de Pago:

- 300,00 Euros a la confirmación de la reserva
- 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.

En el caso de cancelación del evento no habrá devolución del importe depositado en concepto de pago y señal

Contrato Ponemos a disposición de nuestros clientes un modelo de contrato que regula las obligaciones y derechos contenidos en estas Condiciones Generales.

Ofertas y Descuentos Especiales:

Se aplicará un descuento del 10,00% sobre los precios de los menús confirmados para las fechas comprendidas entre octubre y abril

Registro Sanitario y Responsabilidad Civil. Villasenín, 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.