

RUTA  JACOBEA
E V E N T O S
BODAS 2017

BODAS 2017

Aperitivo Núm. 1

Frío

Cucharillas Variadas {
Salpicón de Pulpo
Mejillón en Escabeche
Nido de Codorniz

Jamón Ibérico al Corte con Surtido de Panecillos Gallegos, Pan Tumaca y Picos de Jerez

Empanada de Bacalao con Pasas

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

Brocheta de Salmón Marinado con Crujiente de Sésamo

Caliente

Buñuelos de Queso de Arzúa

Tempura de Langostino con Reducción de Soja

Pincho de Croca de Ternera con Verduritas

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero

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

Mojito Cocktails

Cava Bach Rosé Brut

Cerveza de Barril

Vermouth Time, Mosto

BODAS 2017

Aperitivo Núm. 2

Frío

Jamón Ibérico al Corte con Surtido de Panecillos Gallegos, Pan
Tumaca y Picos de Jerez
Chupito de Gazpacho de Fresa
Coca de Jabugo y Rúcula
Cucharillas de Langostino con Naranja
Cucharillas de Queso Brie y Gulas
Tosta de Foie y Mermelada de Ruibarbo

Caliente

Minibrocheta de Rape y Langostinos
Pincho de Vieira con Beicon de Ibérico
Pulpo a la Parrilla en Brocheta
Croquetas de Marisco

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas
Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero
Ederra o Viña Paceta Crianza, D.O. Ca. Rioja
Mojito Cocktails
Cava Bach Rosé Brut
Cerveza de Barril
Vermouth Time, Mosto

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Menú Núm. 1

Ensalada de Foie Micuit con Frutos Rojos

Suprema de Rodaballo con Langostinos en Salsa de Coral

Sorbete de Mandarina

Solomillo de Ternera Gallega con Salsa de Ajos Tiernos

Tarta Nupcial o Moussitos con Helado sobre Cesta de Chocolate

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero

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

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Menú Núm. 2

Bogavante a la Plancha

Sorbete de Limón al Mar de Cava

Solomillo de Ternera Gallega con Foie en Salsa de Boletus

Tarta Nupcial o Moussitos con Helado sobre Cesta de Chocolate

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero

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

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Menú Núm. 3

Ensalada de Zamburiñas sobre Cama de Verduras Pochadas

Lomitos de Rape sobre Verduras en Salsa de Caldeirada

Sorbete de Caipirinha

Pata de Cordero al Horno con Patata al Romero

Tarta Nupcial o Mussitos con Helado sobre Cesta de Chocolate

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero

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

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Menú Núm. 4

Ensalada Tibia de Bogavante, Vieiras y Frutos secos al
Vinagre de Módena

Lomos de Lubina con Verduras en Salsa de Albariño

Sorbete de Mojito

Entrecote de Ternera Gallega al Queso de Arzúa

Tarta Nupcial o Moussitos con Helado sobre Cesta de
Chocolate

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero

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

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Menú Núm. 5

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

Vieiras "Ruta Jacobea" (2 piezas)

Brocheta de Rape y Langostinos

Arroz Pilaf

Salsa Americana a las Hierbas Aromáticas

Sorbete de Mango

Medallón de Lomo de Ternera Gallega con Salsa

Pedro Ximénez

Tarta Nupcial o Moussitos con Helado sobre Cesta de
Chocolate

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero

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

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Menú Núm. 6

Ensalada Tibia de Langostinos, Vieiras y Frutos secos al
Vinagre de Módena

Camarones sobre Concha de Vieira (110 grs por persona)

Lomos de Lubina en Salsa de Langostinos

Sorbete de Mango

Magret de Pato a la Naranja con Milhojas de Manzana

Tarta Nupcial o Moussitos con Helado sobre Cesta de
Chocolate

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero

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

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Menú Núm. 7

Cigalas al Vapor (1 kg para 3 personas)

Bogavante a la Plancha con Salsa Rosa y Salsa Tártara

Rape con Almejas en Salsa Marinera

Sorbete de Limón al Mar de Cava

Lomo de Ternera al Horno con Verduritas

Tarta Nupcial o Moussitos con Helado sobre Cesta de Chocolate

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero

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

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Gin tonic y Combinados de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Menú Infantil Núm. 1

(Hasta 12 años)

Minipizzas individuales

Brocheta de Pollo con Patatas

Tarta Nupcial o Moussitos con Helado

Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil Núm. 2

(Hasta 12 años)

Croquetas de Marisco

Calamares a la Romana

Almejas a la Marinera

Milanesa con Patatas Fritas

Tarta Nupcial o Moussitos con Helado

Agua Mineral y Refrescos

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Barra Libre

Licores y Combinados

Ginebra: Beefeater, Seagram's

Whisky: 100 Pipers, Ballantines

Ron: Havana 3, Havana Ritual, Havana 5

Vodka: Absolut

Mojito Cocktails & Caipirinha

Servicio de Mojitos

Caipirinha y Caipiroska

Barra independiente

Barman especializado

Gin Tonic Corner

Servicio de Gin Tonics aromatizados

Combinación personalizada: Secos o Aromáticos (Canela, Enebros, Pomelo, Regaliz, Moras, Perejil,...)

Zona de la barra temática

Refrescos y otros

Cava Rosado Bach Brut Rosé

Refrescos

Cerveza

Agua Tónica

Zumos de Frutas

Agua Mineral

BODAS 2017

Barra Libre Premium

Licores y Combinados

Ginebra: Beefeater 24, Plymouth

Whisky: Chivas Regal

Ron: Havana 7

Vodka: Absolut Citron

Mojito Cocktails & Caipirinha

Servicio de Mojitos

Caipirinha y Caipiroska

Barra independiente

Barman especializado

Gin Tonic Corner

Servicio de Gin Tonics aromatizados

Combinación personalizada: Secos o Aromáticos (Canela, Enebro, Pomelo, Regaliz, Moras, Perejil,...)

Zona de la barra temática

Refrescos y otros

Cava Rosado Bach Brut Rosé

Refrescos

Cerveza: Voll Damm y Budweiser

Agua Tónica: Indian Tonic

Zumos de Frutas

Agua Mineral

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

BODAS 2017

Servicios Complementarios

Ponemos a su disposición otra serie de servicios que aportarán un valor añadido a su boda, tales como:

- ò **Ceremonias Civiles**, a parte de su organización facilitamos los siguientes elementos: sillas con funda blanca, alfombra roja, mesa de ceremonia con mantel, centro de flores naturales para la mesa y sitting individualizado (en caso de requerirlo).
- ò **COSTE:** 200 € (IVA incluido)
- ò **Decoración exterior personalizada:** Zona de Firmas Tematizada, Photocall, Seating, Rincón de Bienvenida, Zona Chill-Out, Cigar Corner...
- ò **Mantelería de color**, para darle un toque de color a su evento consulte nuestras disponibilidades.

Para otros servicios como Animación Musical, Animación Infantil. Servicio de Guardarropa. Traslado de Invitados, Suelta de Globos, Montaje de Carpas, Baños Químicos, ... no dude en contactar con nosotros y le buscaremos la mejor oferta posible.

BODAS 2017

¡CONSULTE NUESTRO LISTADO DE SERVICIOS ESPECIALES PARA PERSONALIZAR SU EVENTO!



BODAS 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, le informará de todos nuestros servicios y supervisará personalmente su evento desde el principio al final del mismo.

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

Habrà una persona dedicada en exclusiva a la organización y vigilancia del parking, y otra encargada de la limpieza y mantenimiento de los baños durante toda la celebración.

Presupuestos y Reserva. 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 1.000 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.

Degustación. Una vez confirmado el evento, se ofrece en el **Restaurante Ruta Jacobea** (en Santiago) una degustación gratuita del menú elegido para un máximo de seis personas. La degustación comprende exclusivamente el menú y bebidas contratadas, no incluyendo los aperitivos y la barra libre. La fecha y hora de la degustación deben ser concertados previamente.

La degustación gratuita del menú está reservada a banquetes para más de 100 personas

Condiciones de Pago:

- 1.000,00 Euros a la confirmación de la reserva
- El 50,00% del importe total previsto 15 días antes de la fecha del evento, el resto del presupuesto, como máximo, 48 horas antes del evento
- Partidas no cerradas (duración de la Barra Libre, comidas del personal auxiliar, etc.), el día siguiente a la fecha de la celebración.

El pago de todos estos importes deberá hacerse por transferencia bancaria, en aplicación de la Ley 7/2012 del 29 de Octubre.

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 caso de aumento del número de invitados previsto, el importe de los menús deberá abonarse con antelación a la celebración del banquete.

Los menús están cotizados para banquetes de un mínimo de 100 personas. Si la asistencia final fuese inferior a esta cifra, como compensación, se facturará el importe adicional resultante de multiplicar por 30,00 Euros la diferencia entre 100 y el número total de asistentes; además, si se hubiese hecho degustación, se deberá abonar el total de los menús servidos al precio del menú elegido.

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

Ofertas y Descuentos Especiales:

Se aplicará un descuento del 10,00% sobre los precios de los menús confirmados para las siguientes fechas:

- **Mayo a Septiembre:** Eventos celebrados los viernes y domingos, excepto cuando sean víspera de festivos.
- **Octubre a Abril:** Todos los eventos

Este descuento es solo aplicable a banquetes al que asistan más de 100 invitados

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.