

Pazo San Damián

GRUPO RUTA JACOBEA

**CELEBRACIONES
FAMILIARES
2019**

CELEBRACIONES FAMILIARES 2019

Aperitivo

(incluido en todos los menús)

Frío

Canapés Variados { Rollito de Espinacas y Queso
Langostino con Caviar
Minitartaleta de Ensalada

Jamón Ibérico con Pan Tumaca y Picos de Jerez

Empanada de Zamburiñas

Cucharitas { Mariscos de la Ría
Mejillón en Escabeche

Chupito de Gazpacho de Fresa

Tartaleta de Mousse de Pimiento de Piquillo y Lasca de Bacalao

Caliente

Buñuelos de Queso de Arzúa

Pincho de Vieira con Bacon de Ibérico

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero y

Ederra, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari, Mosto

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

CELEBRACIONES FAMILIARES 2019

Menú Núm. 1

ENTRANTES

Croquetas de Marisco con Patata Paja
Zamburiñas a la Gallega
Pulpo á Feira

PLATO PRINCIPAL

Arroz con Bogavante y Vieiras

POSTRE

Tarta Milhojas con Fruta Fresca y Helado de Nata

Café, Infusiones

Tejas de Almendra

BODEGA

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero y

Ederra, D.O. Ca. Rioja

Cava Prima Vides, Codorniu

Licores de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

CELEBRACIONES FAMILIARES 2019

Menú Núm. 2

PRIMER PLATO

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

PLATO PRINCIPAL

Pata de Cordero Asada al Romero

POSTRE

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

Tejas de Almendra

BODEGA

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero y

Ederra, D.O. Ca. Rioja

Cava Prima Vides, Codorniu

Licores de Sobremesa

CELEBRACIONES FAMILIARES 2019

Menú Núm. 3

ENTRANTE

Ensalada Templada de Pulpo y Vieiras

PRIMER PLATO

Rape con Almejas en Salsa Marinera

SEGUNDO PLATO

Jarrete al Horno con Vegetales

POSTRE

Tarta San Marcos con Helado de Fresa

Café, Infusiones

Tejas de Almendra

BODEGA

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero y

Ederra, D.O. Ca. Rioja

Cava Prima Vides, Codorniu

Licores de Sobremesa

CELEBRACIONES FAMILIARES 2019

Menú Núm. 4

ENTRANTE

Langostinos a la Plancha con Salsa Rosa y Salsa Tártara

PRIMER PLATO

Vieiras Ruta Jacobea (2 uds por persona)

SEGUNDO PLATO (a escoger a la confirmación de menú)

Solomillo de Ternera a la Plancha con Salsa de Ajos Tiernos

o

Lomos de Lubina sobre Cama de Verduras en
Salsa de Albariño

POSTRE

Tarta de Nata y Fresas con Helado de Chocolate

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BODEGA

Albariño Condés de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris , D.O. Ribera del Duero y

Ederra, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Licores de Sobremesa

CELEBRACIONES FAMILIARES 2019

Otras sugerencias del Chef

ENTRANTES

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

PESCADOS

- △ Suprema de Rodaballo con Langostinos en
Salsa de Coral
- △ Brocheta de Rape y Langostinos con Arroz Pilaf y Salsa
Americana a las Hierbas Aromáticas
- △ Lomitos de Rape sobre Verduras en Salsa de Caldeirada

CARNES

- △ Medallón de Lomo de Ternera con Salsa de Setas
- △ Solomillo de Ternera Gallega en Salsa de Ajos Tiernos
- △ Costillar de Cordero con Patata Panadera al Romero
- △ Medallón de Lomo de Ternera a la Plancha
- △ Magret de Pato a la Naranja con Milhoja de Manzana

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

CELEBRACIONES FAMILIARES 2019

Menú Infantil Núm. 1

Minipizzas individuales

Milanesa de Pollo con Patatas

Tarta de Nata y Chocolate con Helado de Vainilla

Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil Núm. 2

Croquetas de Marisco

Calamares a la Romana

Almejas a la Marinera

Brocheta de Pollo con Patatas

Tarta Selva Negra con Helado de Fresa

Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil Núm. 3 (*sin Gluten*)

Minipizza de Jamón y Queso

Brocheta de Pollo con Patatas Fritas

Postre y Helado apto para celíacos

Agua Mineral y Refrescos

CELEBRACIONES FAMILIARES 2019

Condiciones Generales

Atención exclusiva

Todos los banquetes serán tratados de manera personalizada, designándose un responsable que será su contacto y se ocupará de su coordinación.

Descripción del Evento

La proporción de camareros es de uno cada 15 invitados perfectamente uniformados y parte de la plantilla de Villasenin S.A.

El precio del menú comprende:

- Menú: Aperitivo y el Menú propiamente dicho
- Coordinación del Banquete
- Centros de flores naturales en cada mesa
- Menaje: Vajilla Villeroy&Boch, cubertería inox, Mantelería en hilo-algodón de color marfil, cristalería con copas de vino , agua, cava y licor.
- Minutas (cartas-menú) para cada invitado

Otros Servicios Complementarios

Todo lo descrito anteriormente está incluido en el precio del menú, sin embargo existen además otros servicios que podemos ofrecerles (Cuidadores, animadores, autobuses...)

Por favor, consúltenos sus proyectos sin compromiso.

Condiciones de Pago

- 300,00€ para la confirmación, en concepto de pago y señal
- 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 caso de aumento del número de invitados previsto, el importe de los menús deberá abonarse con antelación a la celebración del banquete.

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 fechas comprendidas entre octubre y abril

Contrato

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

Registro Sanitario y Responsabilidad Civil:

Villasenin, S.A. - 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.