



Pazo San Damián

GRUPO RUTA JACOBEA

COMUNIONES 2019

COMUNIONES 2019

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

Ederra, D.O. Ca. Rioja ó Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari, Mosto

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

COMUNIONES 2019

Menú Núm. 1

ENTRANTES *(al centro de la mesa)*

Tosta de Queso Roncal y Anchoas
Zamburiñas a la Gallega ó Plancha
Pulpo a la Arousana

PLATO PRINCIPAL

Arroz con Bogavante y Vieiras

POSTRE

Tarta Milhojas con Fruta 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 ó Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Cava Prima Vides de Codorniu

Licores de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

COMUNIONES 2019

Menú Núm. 2

PRIMER PLATO

Ensalada de Queso de Cabra y Langostinos con Cebollitas
Caramelizadas y Nueces

PLATO PRINCIPAL

Lomo de Ternera al Horno con Verduritas

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 ó Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Cava Prima Vides de Codorniu

Licores de Sobremesa

COMUNIONES 2019

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

POSTRE

Milhojas de Crema 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 ó Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Cava Prima Vides de Codorniu

Licores de Sobremesa

COMUNIONES 2019

Menú Núm. 4

ENTRANTE

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

PRIMER PLATO

Vieiras "Pazo San Damián" (2 uds por persana)

SEGUNDO PLATO (a escoger a la confirmación de menú)

Pata de Cordero Confitafa al Romero

o

Lomos de Lubina sobre Cama de Verduras en
Salsa de Albariño

POSTRE

Tarta Selvanegra con Helado de Chocolate

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 ó Viña Paceta, D.O. Ca. Rioja

Cava Prima Vides de Codorniu

Licores de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

COMUNIONES 2019

Otras sugerencias del Chef

PRIMER PLATO

- △ 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)
- △ Langostinos a la Plancha/al Vapor con Salsa Rosa y Salsa Tártara
- △ Ensalada de Zamburiñas sobre Cama de Verduras Pochadas
- △ Ensalada Tibia de Bogavante, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de Módena
- △ Almejas a la Marinera

PESCADOS

- △ Suprema de Rodaballo con Langostinos en Salsa de Coral
- △ Rape con Almejas en Salsa Marinera
- △ 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
- △ Jarrete al Horno con Vegetales
- △ Magret de Pato a la Naranja con Milhoja de Manzana

COMUNIONES 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 Nata

Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil Núm. 3 (*sin Gluten*)

Minipizza de Jamón y Queso
Brocheta de Pollo con Patatas Fritas

Tarta y helado adaptado para celíacos

Agua Mineral y Refrescos

Merienda Infantil (incluida en los tres menús)

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

GRATUITAMENTE SE PONE UN SOCORRISTA PARA EL USO DE LA PISCINA

COMUNIONES 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, hinchables, autobuses...)

Por favor, consúltenos sus proyectos sin compromiso y le facilitaremos contactos y presupuestos.

CEREMONIA: Se pone a disposición del cliente la posibilidad de celebrar su ceremonia religiosa dentro del pazo o en la capilla acondicionada para tal fin. El coste total para su celebración, incluyendo material y coordinación así como un centro de flores y el oficiante según disponibilidad, sería de 300€ con iva incluido.

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.