

Pazo San Damián

GRUPO RUTA JACOBEA



Pazo San Damián

GRUPO RUTA JACOBEA

EMPRESAS 2018

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Menú Núm. 1

ENTRANTES *(para compartir)*

Empanada de Bacalao con Pasas
Zamburiñas a la Gallega
Croquetas de Marisco con Patatas Paja

PLATO PRINCIPAL *(a elegir previamente)*

Arroz con Bogavante y Vieiras
o
Entrecot de Ternera Gallega al Queso de Arzúa

POSTRE

Surtido de Postres de la Casa

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra

BODEGA

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas
San Damián, D.O. Ribeiro
Licores de Sobremesa

Pazo San Damián

GRUPO RUTA JACOBEA

Menú Núm. 2

ENTRANTES *(Para compartir)*

Tosta de Pan de Cea con Queso Roncal, Anchoas y Cebolla Caramelizada.

Pulpo a la Aronsana

PLATO PRINCIPAL *(a escoger previamente)*

Pata de Cordero Asada al Romero

o

Rape con Almejas en Salsa Marinera

POSTRE

Tarta Milhojas de Crema y Fruta Fresca

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BODEGA

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

San Damián, D.O. Ribeiro

Licores de Sobremesa

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Menú Núm. 3

ENTRANTES *(Para compartir)*

Queso del País

Jamón Ibérico con Pan Tumaca

PRIMER PLATO

Vieiras "Pazo San Damián" (2 ud/persona)

SEGUNDO PLATO

Caldeirada de Rape, Rodaballo y Merluza

POSTRE

Surtido de Postres de la Casa

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

BODEGA

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Pazo San Damián, D.O. Ribeiro

Licores de Sobremesa

Menú Núm. 4

PRIMER PLATO

Ensalada Templada de Pulpo y Vieiras

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Ternera a la Plancha con Salsa de Ajos Tiernos

POSTRE

Filloas Rellenas con Sirope de Miel

Café, Infusiones

Tejas de Almendra

BODEGA

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Pazo San Damián, D.O. Ribeiro

Licores de Sobremesa

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.

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.