



Agradecemos el interés depositado en nuestro establecimiento y esperamos confíen en nosotros para la celebración de un acto tan importante como es su enlace.

Esperamos que hayan tenido la ocasión de conocer nuestros salones, si no fuera así, no duden en concertar una entrevista para tal efecto. Estaremos encantados de atenderles sin compromiso alguno.

A continuación les adjuntamos una serie de menús orientativos. Si lo desean, sepan que cabe la opción de un menú a su medida.

No alberguen ninguna duda, estaremos a su entera disposición para ofrecerle un servicio impecable, precios competitivos y una calidad extraordinaria.

Sin otro particular, atentamente les saluda,

Alberto Moreno Bouza
(Director del Pazo do Monte)

Menús para Bodas

Condiciones generales:

En todos los menús está incluida la barra libre, el aperitivo de bienvenida, el aperitivo de media-noche y el IVA.

Estos menús entran en vigor a 1 de marzo de 2011 y anulan cualquier otro menú anterior.

*Los novios serán invitados por el **Pazo do Monte**:*



A pasar la noche de bodas en el Parador de Turismo de Ferrol ()*



Decoración floral en mesas ()*



Minutas personalizadas ()*



Menú de prueba gratuito para dos personas y pueden traer hasta cuatro acompañantes, pagando cada una de ellas 50 €.

La reserva quedará confirmada mediante el pago de 600 € en concepto de adelanto y se abonará el 50% del total quince días antes del banquete, el resto al finalizar el evento.

(*) Para bodas de un mínimo de 100 comensales adultos.



Pazo do Monte
Restaurante

Recibimiento de los Novios *y* *Copa de Bienvenida*

Aperitivo

Fríos

Tartaleta de Salpicón
Crema de Cangrejo
Vol-au-vent de Ensaladilla
Sándwich de Cangrejo
Tostas de Pastel de Marisco
Sándwich de Jamón y Queso
Tosta de Flan de Carne
Brochetas de Piña y Gamba
Tartaleta de Queso Azul
Tostas de Pastel de Marisco
Cucharillas de Mejillones en Vinagreta
Vol-au-vent de Salmón con Cherry
Cucharillas de Mejillones en Escabeche
Brochetas de Melón con Jamón
Vol-au-vent de Sardina
Brocheta de Piña y Gambas
Sándwich de Paté

Calientes

Tacos de Tortilla
Dátiles con Bacon
Croquetas Caseras
Empanada del Pazo
Brocheta de Pollo al Curry
Cucharillas de Setas y Pulpo
Buñuelos de Bacalao
Hojaldre de York y Queso
Brochetas de Carne y Pimientos do Couto
Pulpo á Feira con Cachelos
Cucharillas de Tomate y Berberechos
Brocheta de Gambas en Tempura
Chupitos con Crema de Queso y Pulpo
Aros de Calamares a la Romana
Gambas al Ajillo
Choricitos



Pazo do Monte
Restaurante

Barra Libre

3 Horas

A partir de la tercera hora de barra libre se abonará la cantidad de 15€ por hora y persona, contando solamente la gente que se quede en ese momento.

Bebidas

Whisky

*100 Pipers
Ballantines
JB*

Vodka

*Eristoff
Smirnoff
Absolut*

Ron

*Bacardi
Cacique
Brugal*

Licores

*Manzana
Melocotón
Frangélico
Carolans*

Ginebra

*Larios
Beefeater
Tanqueray*

***Refrescos, zumos,
aguas...***

Aperitivos de Media Noche

Brochetas de Frutas de Temporada con Chocolate

y

Mini Napolitanas de Crema o Chocolate



Menú San Pedro de Leixa

Los Entrantes

Cigalas con Salsa Tártara

Vieiras a la Gallega

Los Platos

Rodaballo en Salsa de Erizos

Carrillera de Ternera Estofada con Pimientos del Piquillo

Los Postres

Tarta Nupcial de Milhojas de Chocolate

Filloa al Perfume de Anís Rellena de Crema

La Bodega

D.O. Rías Baixas Pionero Mundi

D.O. Rioja Azpilicueta Crianza

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Presupuesto total: 96€

IVA incluido



Menú Bermúdez de Mandiá

Los Entrantes

Salpicón de Marisco

Langostinos y Cigalas con Salsa Tártara

Los Platos

Rape a la Marinera con Almejas

Carne Asada al Estilo Tradicional

Los Postres

Tarta Nupcial de Milhojas de Crema y Nata

Tulipa de Helado con Chocolate Guanajá

La Bodega

D.O. Rías Baixas Pionero Mundi

D.O. Rioja Azpilicueta Crianza

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Presupuesto total: 98€

IVA incluido



Menú Trasancos

Los Entrantes

Vieiras al Albariño

Langostinos y Cigalas con Salsa Tártara

Los Platos

Lubina con Patata Panadera y Salsa de Berberechos

Cordero Lechal de Burgos con su Ensalada de Lechuga, Tomate y Cebolla

Y

Lomo de Ibérico con Puré de Manzana y Verduritas

Los Postres

Tarta Nupcial de Milhojas de Crema y Trufa

Tulipa de Helados Variados

La Bodega

D.O. Rías Baixas Pionero Mundi

D.O. Rioja Azpilicueta Crianza

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Presupuesto total: 101€

IVA incluido



Menú Villardefrancos

Los Entrantes

Salpicón de Marisco

Langostinos con Salsa Tártara

Los Platos

Bacalao Fresco sobre Cama de Grelos y Puré de Patata al Pimentón

Entrecot de Ternera a la Plancha con Salsa de Queso o Pimienta

Los Postres

Tarta Nupcial de San Marcos

Arroz con Leche y su Helado de Canela

La Bodega

D.O. Rías Baixas Pionero Mundi

D.O. Rioja Azpilicueta Crianza

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Presupuesto total: 98€

IVA incluido



Menú Canalejas

Los Entrantes

Salpicón de Marisco

Langostinos y Cigalas con Salsa Tártara

Vieiras al Albariño

Los Platos

Merluza a la Gallega

Presa de Cerdo Ibérico con Salsa de Foie

Los Postres

Tarta Nupcial de Milhojas de Crema y Merengue

Tulipa de Helado con Chocolate Caliente

La Bodega

D.O. Rías Baixas Pionero Mundi

D.O. Rioja Azpilicueta Crianza

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Presupuesto total: 111€

IVA incluido



Pazo do Monte
Restaurante

Menú Rías Baixas

Los Entrantes

Cocktail de Marisco

Almejas en Salsa Verde

Los Platos

Mero en Velouté de su Jugo

Solomillo de Ternera a la Plancha con Patata Parisiense

Los Postres

Coulant de Chocolate con Coulis de Frambuesa

y Helado de Vainilla con Chocolate Caliente

La Bodega

D.O. Rías Baixas Pionero Mundi

D.O. Rioja Azpilicueta Crianza

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Presupuesto total: 106€

IVA incluido



Menú Terra Chá

Los Entrantes

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Mango

Langostinos y Cigalas con Salsa Tártara

Los Platos

San Martiño en Salsa de Berberechos

Carrillera de Ternera Estofada con Pimientos del Piquillo

Los Postres

Tarta Nupcial de Milhojas de Crema y Trufa

Tulipa de Helado con Chocolate Guanajá

La Bodega

D.O. Rías Baixas Pionero Mundi

D.O. Rioja Azpilicueta Crianza

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Presupuesto total: 111€

IVA incluido



Menú Pazo do Monte

Los Entrantes

Bogavante a la Plancha

Langostinos con Salsa Tártara

Cigalas con Salsa Tártara

Los Platos

Rape en Salsa Verde

Solomillo de Ternera a la Plancha con Guarnición

Los Postres

Tarta Nupcial de Milhojas de Crema y Merengue

Canastilla de Helado

La Bodega

D.O. Rías Baixas Pionero Mundi

D.O. Rioja Azpilicueta Crianza

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Presupuesto total: 134€

IVA incluido

Cabe la posibilidad de hacer un menú a su medida, con los siguientes platos u otro que nos sugiera:

Entrantes:

- *Bogavante a la Plancha*
- *Langostinos con Salsa Tártara*
- *Cigalas con Salsa Tártara*
- *Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Mango*
- *Vieiras a la Gallega o al Albariño*
- *Almejas a la Marinera*
- *Cocktail de Marisco*
- *Salpicón de Marisco*

Pescados:

- *Rape a la Marinera con Almejas*
- *Lubina con Patata Panadera y Salsa de Berberechos*
- *Bacalao Sobre Cama de Grelos y Puré de Patata al Pimentón*
- *Mero en Velouté de su Jugo*
- *San Martiño en Salsa Americana*
- *Rodaballo en Salsa de Erizos*
- *Merluza a la Gallega*

Carnes:

- *Carrillera de Ternera Estofada con Pimientos del Piquillo*
- *Entrecot a la Plancha con Salsa de Pimienta o Queso*
- *Solomillo a la Plancha con Guarnición*
- *Cordero Lechal de Burgos al Horno con su Ensalada*
- *Presa de Cerdo Ibérico con Salsa de Foie*
- *Lomo de Cerdo Ibérico con Puré de Manzana*
- *Ternera Asada al Estilo Tradicional*
- *Redondo de Ternera al Horno*