

## Bodas y otras Celebraciones Familiarés



## PROPUESTAS

Ponemos a su disposición todas nuestras instalaciones, personal y recursos para celebrar en un edificio cargado de significación e historia, un Pazo del siglo XV rodeado de jardines, todas sus fiestas familiares, especialmente las bodas. Un marco realmente singular e irrepetible.

Con las facilidades con que contamos en el Pazo y con los recursos de la zona, paseos en barco por las rías, turismo activo, kayak, paint ball, senderismo con o sin guía, escalada, actividades subacuáticas, escuela de surf, circuito de karts, museo cerámico de Sagardelos, recorridos por la comarca, fiestas espectaculares como A Rapa das Bestas... Le aseguramos que en Pazo da Trave, su celebración familiar, y la estancia de sus invitados serán relajantes y motivadoras.

También llevamos años albergando en nuestras dos salas de juntas, la Sala de Vacas con capacidad para 25 personas y el Cenador del jardín con capacidad para 90, reuniones, juntas, encuentros y seminarios. Contamos con conexión wifi, equipos informáticos, distintas configuraciones de mesas y presidencia.

## LA COCINA DEL PAZO

Comprometida con los mejores productos de la tierra y el mar de Galicia, ofrece innovadores platos basadas en elaboraciones y guisos de verduras, hortalizas, pescados, carnes y, por supuesto, mariscos; uniendo tradición con modernas y exquisitas condimentaciones y atractivas presentaciones.

Cuenta con una amplia bodega especializada en los mejores caldos blancos gallegos considerados en todo el mundo.

## PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

Estaremos encantados de realizar una propuesta a la medida para su boda u otra celebración familiar. Escribanos un mail a [pazo@pazodatrave.com](mailto:pazo@pazodatrave.com) o llame al teléfono 982 598 163.



## INSTALACIONES

### INSTALACIONES INTERIORES

2 Salones de celebraciones con capacidad para 180 personas ampliable hasta 250 para cocktails

3 salas de reuniones equipadas con medios audiovisuales

Restaurante en el cenador del jardín

Salón biblioteca de descanso

Sauna y sala de fitness

Sala de exposiciones

Sala de billar

### INSTALACIONES EXTERIORES

Parking propio con amplia capacidad

Piscina

Amplios jardines con varios espacios independientes

Parque infantil

### HABITACIONES Y SERVICIOS

3 suites

1 habitaciones doble especial

10 habitaciones dobles

4 habitaciones abuhardilladas

Habitaciones con baño completo, teléfono y con TV con pantalla LCD

Wi-fi en todo el establecimiento

## ACTIVIDADES

Cicloturismo. Senderismo con o sin guía

Paseos en barca

Tablas de surf

Kayak, paintball

Organizamos todo tipo de eventos y actividades o su medida.



## MENUS

En el presente dossier le ofrecemos 3 ejemplos de sugerentes y completos menús para su celebración o la opción de confeccionar usted mismo un menú a su gusto.

### Ejemplo Menú 1

#### Aperitivos

- Bar
- Tostas de Ahumados
- Croquetas de Jamón Ibérico
- Gambas Orly
- Empanada Gallega

#### Menú

- Almejas Marinera
- Bogavante a la Parrilla
- Rape con salsa de langostinos
- Sorbete de Limón al Cava
- Carrillera de Ternera con selección de Purés

#### Postre

- Tarta Nupcial con Helado Acompañado de Chocolate Caliente

#### Bodega

- Aguas Minerales y Refrescos
- Vino Blanco D.O Rias Baixas “Castro de Baroña”
- Vino Tinto D.O Ca.Rioja “Viña Alcorta”
- Cava, Cafés y Licores

125 €/Pers.

### Ejemplo Menú 2

#### Aperitivos

- Bar
- Tostas de Ahumados
- Croquetas de Jamón Ibérico
- Gambas Orly
- Empanada Gallega

#### Menú

- Langostino al vapor o plancha
- Almejas Marinera
- Rodaballo con salsa de pimientos del Piquillo
- Sorbete de Limón al Cava
- Ternera Asada en su Jugo

#### Postre

- Tarta Nupcial con Helado Acompañado de Chocolate Caliente

#### Bodega

- Aguas Minerales y Refrescos
- Vino Blanco D.O Rias Baixas “Castro de Baroña”
- Vino Tinto D.O Ca.Rioja “Viña Alcorta”
- Cava, Cafés y Licores

105 €/Pers.

### Ejemplo Menú 1

#### Aperitivos

- Bar
- Tostas de Ahumados
- Croquetas de Jamón Ibérico
- Gambas Orly
- Empanada Gallega
- Pulpo a Feira

#### Menú

- Percebes del Cantábrico
- Nécoras
- Bogavante a la Parrilla
- Lubina al cava con verduritas salteadas

- Sorbete de Limón al Cava

- Lechazo de Castilla al horno

#### Postre

- Tarta Nupcial con Helado Acompañado de Chocolate Caliente

#### Bodega

- Aguas Minerales y Refrescos
- Vino Blanco D.O Rias Baixas “Castro de Baroña”
- Vino Tinto D.O Ca.Rioja “Viña Alcorta”
- Cava, Cafés y Licores

145 €/Pers.

Tarifas válidas durante el año 2008 (I.V.A. no Incluido)



## CONFECCIONE USTED MISMO UN MENÚ A SU GUSTO

Puede confeccionar un menú a su gusto y saber el precio final al momento simplemente sumando los precios de los platos adjuntos al precio de la siguiente base de menú (salvo indicación en sentido contrario todos los precios son por comensal):

### Común para todas las opciones.

#### Aperitivos

- Bar (vermouths, vinos, cerveza, aguas, refrescos...)
- Croquetas de Jamón Ibérico

#### Menú

- Sorbete de Limón al Cava

#### Postre

- Tarta Nupcial con Helado Acompañado de Chocolate Caliente

#### Bodega

- Aguas y Refrescos
- Cava, Cafés y Licores

**Precio: 30,50 €/Pers.**

Tarifas válidas durante el año 2008 (I.V.A. no Incluido)

C/Galdo s/n, 27850 Viveiro (Lugo)  
Tel +34 982 598 163 Fax: +34 982 59 80 40  
E-mail pazo@pazodatrave.com Web: www.pazodatrave.com



## Carta de Aperitivos (dos unidades de cada por persona):

Mini Crok de Camembert .....	1,80 €
Gambas Orly .....	2,00 €
Pulpo a Feira .....	4,50 €
Brocheta de Dátiles con Bacón .....	1,50 €
Empanada Gallega .....	3,00 €
Surtido de Canapés de Patés y Ahumados .....	2,00 €
Mini Piquillo Rellenos de Salpicón .....	2,20 €
Virutas de Jabugo .....	4,50 €

\*Excepto Virutas de Jabugo y Pulpo a Feira

## Carta de Entrantes y Mariscos:

Langostinos Vapor o Plancha (1 Kg. para 3 pers.) .....	12,60 €
Vieiras a la Gallega (2 ud./pers) .....	6,90 €
Bogavante a la plancha .....	*
Nécora .....	*
Percebe .....	*

\*Los tres mariscos; se acordará con el cliente el precio según cantidades y características.

## Carta de Pescados:

Medallones de Rape con Salsa de Langostinos .....	17,90 €
Rodaballo con Salsa de pimientos del Piquillo .....	15,70 €
Lubina al Cava .....	19,40 €

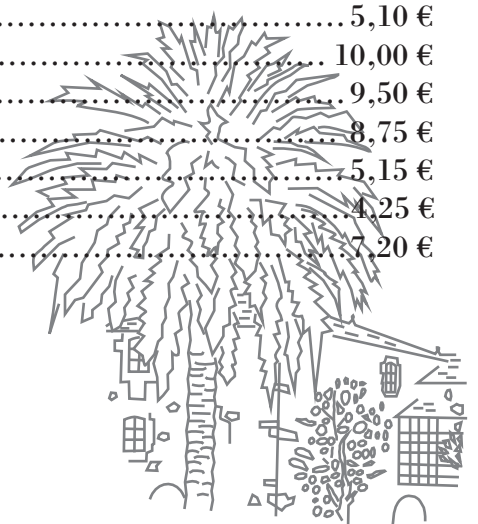
## Carta de Carnes:

Carrilleras de Ternera con Selección de Purés .....	15,90 €
Ternera Asada en su Jugo .....	12,70 €
Solomillo de Ternera con Espárragos patatas y pimiento .....	17,80 €
Lechazo de Castilla al Horno .....	15,10 €

## Carta de Vinos Blancos (precio por comensal):

D.O.Rías Baixas “Castro de Baroña” .....	5,10 €
D.O.Rías Baixas “Terras Gauda” .....	10,00 €
D.O.Rías Baixas “Fillaboa” .....	9,50 €
D.O.Rías Baixas “Martín Codax” .....	8,75 €
D.O. Rias Baixas “Aires de Arosa” .....	5,15 €
D.O.Ribeiro “Viña Costeira” .....	4,25 €
D.O.Ribeiro “Viña Mein” .....	7,20 €

Tarifas válidas durante el año 2008 (I.V.A. no Incluido)



## Carta de Vinos Tintos (precio por comensal):

D.O.Rioja "Viña Alcorta" .....	4,15 €
D.O.Rioja "Azpilicueta" .....	5,25 €
D.O.Rioja "Marqués de Arienzo" .....	5,85 €
D.O.Rioja "Muga" .....	7,15 €
D.O.Rioja "Coto" .....	4,50 €
D.O.Ribera de Duero "Condado de Oriza" .....	5,50 €
D.O.Ribera de Duero "Pesquera" .....	11,20 €
D.O.Ribera de Duero "Valduero" .....	7,50 €
D.O.Ribeira Sacra "Via Romana" .....	5,10 €
D.O.Ribeira Sacra "Rectoral de Amandi" .....	4,75 €
D.O.Ribeira Sacra "Abadía da Cova" .....	7,30 €

## OTROS COMPLEMENTOS OPCIONALES:

Barra Libre (excepto bebidas reserva): 9 € durante 2 <sup>1/2</sup> h. aprox. de baile o según consumo

Centro de Fruta Preparada (para 10 pers. Para tomar en mitad de la barra libre): 4 €

Sandwiches de Patés y Ahumados (para tomar en medio de la barra libre): 2 €/ud.

**Menú Infantil:** El precio será la mitad del menú contratado y se acordaran las características del menú.

**Menús Especiales:** Se confeccionan menús especiales a la carta para aquellos invitados al evento que no puedan comer todos o alguno de los platos de menú del banquete por algún problema de salud: diabetes, alergia al marisco, celíacos, etc.

## CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACION

Toda la información de este dossier es válida para los eventos celebrados en 2008

**Con cualquiera de las opciones está incluido lo siguiente:**

- Degustación del menú para los novios (para bodas con un mínimo de 100 invitados).
- Habitación para la noche de bodas en régimen de alojamiento y desayuno.
- Decoración de las mesas.
- Lista de protocolo y plano de distribución de mesas.
- 10 % de descuento en alojamiento para invitados.

**Complementos opcionales no incluidos:**

- Alquiler de capilla para ceremonia religiosa o montaje de salón o jardín para ceremonia civil.
- Arreglos florales para la ceremonia.
- Amenización musical en ceremonia (cuarteto de cuerda, soprano, coral...)
- Amenización musical durante el banquete (violinista, tuna...).
- Amenización musical después del banquete (dúo musical, disco móvil, orquesta...)
- Barra libre de bebidas durante el baile.
- Instalaciones para la celebración, ampliaciones de espacios...

Tarifas válidas durante el año 2008 (I.V.A. no Incluido)

C/Galdo s/n, 27850 Viveiro (Lugo)

Tel +34 982 598 163 Fax: +34 982 59 80 40

E-mail pazo@pazodatrave.com Web: www.pazodatrave.com



## Descuentos especiales en establecimientos colaboradores:

Al realizar un banquete de boda en nuestro establecimiento disfrutará de descuentos especiales en los servicios o artículos de varios establecimientos colaboradores:

- Fotografía y video
- Trajes de Novia y Novio
- Servicios de Peluquería
- Servicios de Floristería

## Características especiales:

- En nuestro Pazo se pueden realizar banquetes de almuerzo o cena, con la salvedad de que si es por la noche se deberán acordar las condiciones de reserva y elaboración del evento. En cualquier caso, superando un mínimo de 50 invitados, solo se realizará una boda por día.

Disponemos de una capilla en el interior del Pazo y otra, la Iglesia parroquial de Galdo a tan solo 150 metros debiéndose acordar con la parroquia la condiciones de la celebración.

## Capacidades y Montajes:

Los montajes se pueden realizar de forma personalizada para cada cliente con mesas redondas, imperiales, rectangulares o con una combinación de las mismas.

Las mesas redondas tienen una capacidad máxima de 6,8 y 10 personas. Las mesas imperiales y alargadas tienen una capacidad entre 12 y 40.

	Salón Carpa	Salón Cenador	Sala de Vacas
Capacidad Máxima	180 personas ampliable	90 personas	25 personas acordar las condiciones

## Confirmación de Reserva:

Para la confirmación de la reserva de fecha se requiere un depósito en efectivo o mediante transferencia bancaria y la firma del contrato por las dos partes como garantía de la celebración

