



RESTAURANTE
Mesón de Alberto

www.mesondealberto.com

Pazo da Trave

www.pazodatrave.com

PRESUPUESTOS

BODAS

2016

Teléfonos de reservas: 982 228 310 – 982 598 163

El Pazo

Abrimos las puertas del Pazo da Trave, un palacio fundado por la antigua nobleza gallega y asturiana hace más de quinientos años, situado en un paraje excepcional, en la Mariña de Lugo, a tres kilómetros de la desembocadura de la espectacular ría de Viveiro, entre playas y montañas, en un valle encantado rodeado de tranquilidad, silencio y casas solariegas .

El Pazo da Trave es reconstruido y renovado en la mejor tradición de respeto a sus orígenes, con materiales autóctonos y con técnicas artesanas que recogen las tradiciones ceramistas de la zona, lideradas por la cercana fábrica de Sargadelos. Terminada la obra se integra en www.pazosdegalicia.com una agrupación de palacios, castillos, monasterios, casas rectorales y “casas grandes” dedicados al Turismo Rural.

La propiedad tiene como objetivo respetar la tradición y la elegancia del Pazo a la vez que aportar por profesionalizar la gestión y modernizar los equipamientos para ofrecer a sus clientes tranquilidad y comodidad con todas las ventajas de una gestión moderna y altamente eficiente.

Un pequeño paraíso, en suma. Para celebrar su banquete de la mano del **Restaurante Mesón de Alberto**.

Situado en un enclave privilegiado, como es el casco histórico de la ciudad milenaria de Lugo, se encuentra desde 1975, el **RESTAURANTE MESON DE ALBERTO**.

Ofreciendo desde hace más de 40 años, un servicio y calidad basados en la propiedad de nuestros productos representativos de la gastronomía gallega.

Brinda platos muy cuidados con la distinción especial del chef KOKI GARCÍA..

APERITIVO 1

Jamón Ibérico(con cortador)

Croquetas de cola de cigala

Croquetas de boletus

Empanada gallega de vieiras

Estación de quesos gallegos

Brocheta de langostinos con salsa de soja

Pulpo estilo “feira”

Cuenco de grelos con mariscos

Barra de bebidas

Cocktail de cava

Estación de cervezas (5 tipos de cerveza)

Vinos de la boda

Vermut

Refrescos

APERITIVO 2

Jamón Ibérico (con cortador)

Croquetas de cola de cigala

Empanada de vieira

Tosta de queso de O Cebreiro

Cuenco de grelos con mariscos

Brocheta de langostinos con salsa de soja

Barra de bebidas

Cocktail de cava

Vinos de la boda

Vermut

Refrescos

Otras opciones de aperitivo

- * *Cucharilla de bonito confitado...*
- * *Empanada de liscos , zamburiñas, pulpo, bacalao...*
- * *Cucharilla de mejillones a la vinagreta...*
- * *Dátiles con bacon...*
- * *Brocheta de pulpo a la plancha...*
- * *Pulpo estilo “feira” con pulpera...*
- * *Tosta de salmón ahumado relleno de gulas marinadas...*
- * *Mini bocadillos de hojaldre rellenos de queso brie y tomate natural...*
- * *Tosta de queso de O Cebreiro con salmón ahumado y membrillo...*
- * *Cucurucho de pasta de tomate relleno de cocktail de marisco...*
- * *Cucharilla de langostino albardado en pasta de trigo con salsa de soja...*
- * *Filloa rellena de marisco...*
- * *Tartare de ternera gallega...*

MENÚ 1

Langostinos a la plancha

Almejas a la marinera

*Suprema de merluza al vapor con crema de cachelos y
ajada*

Sorbete de mandarina

*Pierna de ternera gallega asada con salsa de su jugo,
setas de cardo y patatas braseadas con pimiento rojo y
cebolla*

(trinchada en el comedor)

Tarta nupcial

*Helado de vainilla con nueces glaseadas y chocolate
caliente*

MENÚ 2

*Cocktail de mariscos en piña natural
aliñada con salsa rosa*

Almejas a la marinera

Rape al horno con langostinos y crema de patata

Sorbete de mandarina

*Pierna de ternera gallega asada con salsa de su jugo,
setas de cardo y patatas braseadas con pimiento rojo y
cebolla*

(trinchada en el comedor)

Tarta nupcial

Helado de yogurt con frutos silvestres

MENÚ 3

Medallones de lubrigante del Cantábrico con timbal de lechugas y verduras, emulsión de aceite de oliva y polvo de boletus

Lenguado relleno de vieira con salsa de crema de mariscos, almejas, gambas y puré de patata

Sorbete de mandarina

Carrillera de cerdo ibérico estofada con verduritas de temporada

Tarta nupcial

Helado de queso con infusión de fresa

MENÚ 4

Percebes gallegos

Vieira al Albariño

Vieira a la gallega

Vieira al natural con crujiente de jamón

Lubrigante del cantábrico a la plancha (1 pieza)

*Suprema de merluza al vapor con crema de coral,
spaguetti de mar y huevas de pez volador*

Sorbete de mandarina

*Xarrete de ternera gallega en su jugo con
champiñones laminados y patata al horno*

Tarta nupcial

Helado de queso con infusión de fresa

MENÚ 5

Percebes gallegos

Nécora del Cantábrico

Langostinos a la plancha

*Rodaballo al horno en salsa de mariscos y verduras,
con fondo de patata*

Sorbete de mandarina

*Cordero lechal asado **en cuartos** con patatas
braseadas con pimiento rojo y cebolla
(**trinchado en el comedor**)*

Ensalada verde

Tarta nupcial

Helado de queso con infusión de fresa

MENÚ 6

Percebes gallegos

Lubrigante del Cantábrico a la plancha (1 pieza)

*Rape al horno sobre fondo de patata panadera
con salsa de langostinos*

Sorbete de mandarina

*Pierna de ternera gallega asada con salsa de su jugo,
setas de cardo y patatas braseadas con pimiento rojo y
cebolla*

(trinchada en el comedor)

Tarta nupcial

*Helado de vainilla con nueces glaseadas y chocolate
caliente*

MENÚ 7

Barca de marisco

Centollo

Buey de mar

Langostinos a la plancha

Percebes gallegos

Nécora del Cantábrico

Lubrigante del cantábrico a la plancha

Vieira a la gallega

*Rape al horno en salsa de mariscos y verduras, con
fondo de patata*

Sorbete de mandarina

*Pierna de ternera gallega asada con salsa de su jugo,
setas de cardo y patatas braseadas con pimiento rojo y
cebolla*

(trinchada en el comedor)

Tarta nupcial

Helado de yogurt con frutos silvestres

Bodega para todos los menús

Señorío de Rubiós, 100% Albariño, D.O. Rías Baixas

Viña Abad, 100% Godello, D.O. Valdeorras

Vía Imperial, 100% Mencía, D.O. Ribeira Sacra

Casal de Paula, 100% Treixadura, Ribeiro D.O.

Azpilicueta cr. D.O. Ca. Rioja

Quinta de Tarsus, D.O. Ribera del Duero

Brut clásico reserva Codorniu, D. Cava

Servicio primera copa en mesa

Barra libre

Servicio de coctelería

Mesa de gominolas

MENÚ INFANTIL (Hasta 12 años)

Calamares fritos

Croquetas de jamón

Jamón

Pizza

Milanesa de ternera

Helado

Tarta

Refrescos

Golosinas

SELECCIÓN DE TARTAS

**Milhoja almendrada*

**Frutas tropicales*

**Fresas y nata*

**Moka*

**Trufa y nata*

**San Onoret*

**Muralla Bimilenaria*

**Maxini*

INDIVIDUALES

**Mus de queso con galleta de chocolate y helado de mandarina*

**Frambuesa y hojaldre con caña rellena de crema inglesa y helado de yogur*

**Milhoja de toffe con helado de vainilla*

SORBETES

- * *Moras silvestres*
- * *Limón*
- * *Mango*
- * *Mandarina*
- * *Manzana verde*
- * *Cava rosado*
- * *Aguardiente gallega*
- * *Macedonia de frutas*

TENTEMPIE

Aprox. 3 horas después de comenzar el baile.

- * Frutas variadas*
- * Mini bocadillos de queso*
- * Mini bocadillos de jamón*
- * Caldo gallego*

FUENTE DE CHOCOLATE

Aprox. 3 horas después de comenzar el baile

- * Frutas naturales*
- * Frutas confitadas*
- * Mini croissants*
- * Donuts*

Barra libre 3 horas incluidas en el menú. Aumento barra libre 300€/hora

Puede realizar cualquier cambio en el menú. Y si lo prefiere, se lo personalizamos.

De Domingo a Viernes 10% de descuento en el total de la factura (Excepto víspera de festivo y festivos)

Temporada baja de 15 de Octubre al 15 de Abril. Todos los menús -10%

(Ambos descuentos no son acumulables)

BODAS CIVILES EN NUESTRO JARDÍN SIN COSTE ALGUNO (MONTAJE TIPO)

Viajes Terral(www.viajesterral.com) ofrecerá un descuento del 7.5% sobre el PVP ofrecido por el mayorista organizador del viaje, en aquellos viajes de bodas contratados con Viajes Terral por los novios que contraten banquetes a celebrar en Pazo da Trave.