

PAZO DE XERLIIS



BAUTIZOS



“LA FAMILIA ES EL LUGAR DONDE COMIENZA LA VIDA Y EL AMOR NUNCA TERMINA”

Se aproxima un momento importante
El bautizo de vuestro hijo/a
Por eso en el Pazo de Xerlis queremos hacer de este día una fecha especial
Estamos situados en un acogedor entorno rural natural, repleto de zonas verdes y con unos amplios jardines.
Lo que nos hace destacar por nuestra amplitud, confort, tranquilidad y elegancia



LOS ESPACIOS

1

la Carpa Acristalada



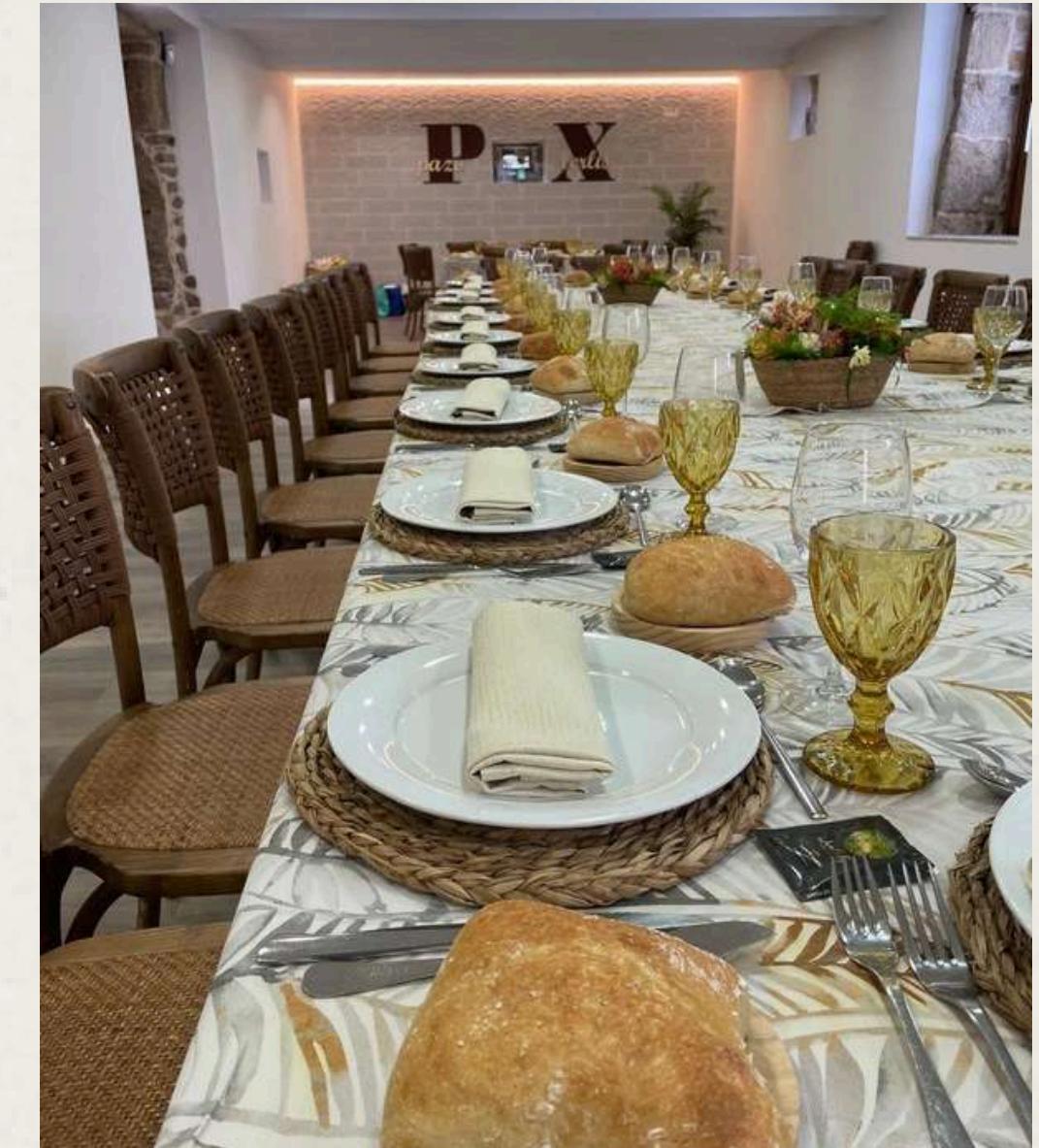
2

El Salon de Piedra



3

El Salon del Jardin





1 La Carpa Acrílica

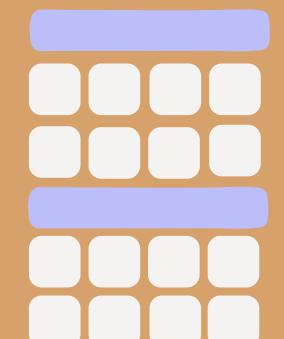
El más amplio y elegante, con un hall con cristalera y vistas al entorno rural del Pazo.

Dispone además de una cuidada y elegante decoración para aportar la calidez necesaria a un evento de gala.

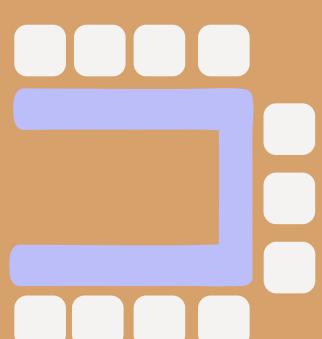


Tipos de montaje de salón y capacidad

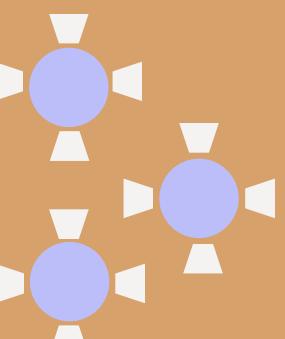
ESCUELA: 315



EN U: 200



BANQUETE: 275



COCTEL: 450



Salón totalmente diáfano; cuenta con sistema de calefacción y aire acondicionado, baños de chic@s en su interior con baño adaptado para minusválidos y cambiador para bebés.

Cocina independiente del resto del Pazo. Totalmente accesible incluso para personas con movilidad reducida.

Cuenta con un canon de uso de 50 comensales adultos.



1 El Salón de Piedra

Salón con una cuidada estética rústica.

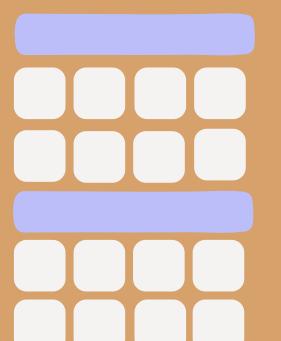
La piedra y la madera le aportan una calidez muy acogedora.

Cuenta con balcón con vistas a los jardines del pazo.

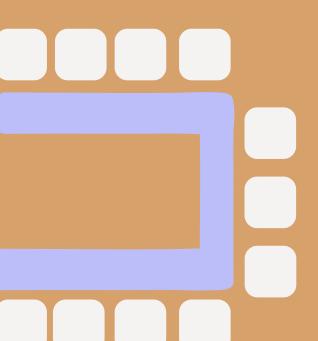


Tipos de montaje de salón y capacidad

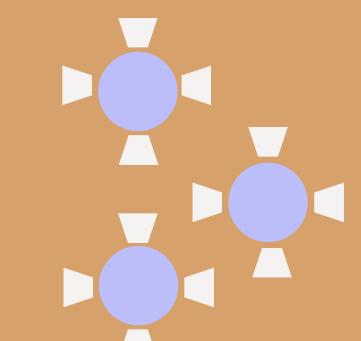
ESCUELA: 95



EN U: 90



BANQUETE: 80



COCTEL: 110



Salón totalmente diáfano, ubicado en el edificio del antiguo pazo, totalmente reformado.

Mantiene la estética del edificio señorial.

Cuenta con sistema de aire acondicionado y calefacción. Los baños se encuentran en la planta baja del salón. Está comunicado por dos accesos de escaleras y por un ascensor.

No cuenta con canon de uso



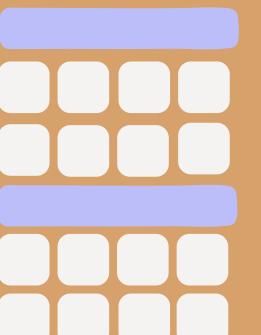
1 El Salón del Jardín

Salón, ubicado en el edificio del antiguo pazo, totalmente reformado con una estética más actual.

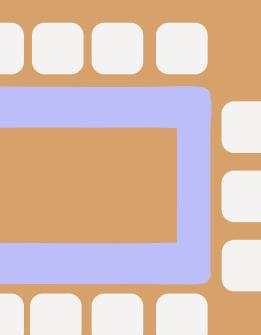
Ubicado en la planta baja, aporta comodidad y exclusividad.

Tipos de montaje de salón y capacidad

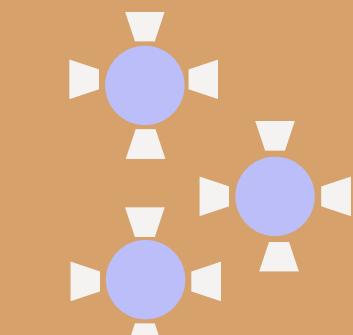
ESCUELA: 75



EN U: 65



BANQUETE: 60



COCTEL: 90



Salón totalmente diáfano, ubicado en la planta baja del antiguo pazo, totalmente reformado con una estética más actual.

Cuenta con sistema de aire acondicionado y calefacción. Los baños se encuentran en la propia planta baja del salón.

Está comunicado con los exteriores del pazo y la zona del patio exterior.

No cuenta con canon de uso.



Amplios exteriores rodeados de naturaleza para el disfrute de todos los asistentes, con diferentes espacios para disfrutar de un aperitivo al aire libre.



EXTERIORES



Los jardines del Pazo son el punto de encuentro ideal para comenzar vuestra celebración. Esa primera bienvenida a un día perfecto.

Espacios naturales y con mucho encanto para el desarrollo de un aperitivo en compañía de vuestros invitados.



CONOCE A NUESTRA PROPUESTA

Una propuesta pensada para el disfrute tanto de vosotros como de todos vuestros invitados.

APERTIVO DEL PAZO

incluido en todas nuestras propuestas

EN FRIO

Pani-Puri de mejillón al vapor con pico de gallo
Brocheta de piña natural con langostino y salsa rosa.
Taquitos de empanada gallega tradicional
Jamonde Cebo 50% libérico al corte
Selección quesos de la Tierra con picos y uvas
Tartaleta crujiente de crema de queso, salsalmón humado y
encurtidos

EN CALIENTE

Crujiente de langostino en nido de patata y salsa tártara.
Mini croquetas artesanas de jamón ibérico
Brocheta de calamares fritos en sémola de trigo y alioli.
Tosta de secreto ibérico y mermelada de piquillos



BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Vermut

Aguas, cervezas y refrescos

MENÚ HOGAR

ENTRANTE

LANGOSTINOS AL VAPOR Y A LA PLANCHA Y DOS SALSAS

PESCADO

MERLUZA A LA CAZUELA EN SALSA DE VIEIRAS Y PATATAS

DADO

CARNE

JARRETE MELOSO DE TERNERA GALLEGA GUISADO

TRADICIONALMENTE CON PATATAS PARIS Y GUISANTES TIERNOS

SOBREMESA

MILHOJAS DE CREMA Y ARANDANOS Y HELADO DE VAINILLA

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Espumoso gallego

Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ TRADICIONAL

ENTRANTE

LANGOSTINOS AL VAPOR Y DOS SALSAS
VIEIRAS A LA GALLEGA GRATINADAS AL HORNO

PESCADO

LOMOS DE MERLUZA DEL PINCHO BRASEADOS, ACEITE DE AJO
Y CILANTRO, TRIGUEROS Y PATATA ESMAGADA AL PIMENTÓN

CARNE

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO, SALSA DE PORTOBELLO,
TOPMATE PROVENZAL Y PATATA GRATEN

SOBREMESA

COULAN DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)
Vino Tinto (Diferentes D.O.)
Espumoso gallego
Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ FAMILIAR

ENTRANTE

SALPICÓN DE RAPE Y MARISCO, BROTES Y VINAGRETA
LIGERA

PESCADO

SUPREMA DE MERLUZA RELLENA DE GAMBAS, SALSA DE
PIQUILLOS Y PISTO DE VERDURAS

CARNE

ENTRECOT DE TERNERA LECHA, PARRILLADA VEGETAL Y PATATAS
ASADAS

SOBREMESA

PASTEL DE FERRERO, CRAMBEL Y HELADO DE LECHE MERENGADA

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)
Vino Tinto (Diferentes D.O.)
Espumoso gallego
Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ DEL MAR

ENTRANTE

LANGOSTINOS A LA PLANCHA EN ACEITE CITRICO
ALMEJAS DE CARRIL A LA MARINERA TRADICIONAL

PESCADO

SUPREMA DE RODABALLO ASADA, COGOLLO A LA PLANCHA,
SALSA HOLANDESA Y PATATA AL HORNO

CARNE

CARRILLERAS DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA GLASEADAS AL
OPORTO, TRIGUEROS Y PATATA FRITA

SOBREMESA

LINGOTE CREMOSOS DE FRUTOS ROJOS Y YOGURT BULGARO Y
HELADO DE FRUTAS DEL BOSQUE

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Espumoso gallego

Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ DEL CHEF

ENTRANTE

SALPICÓN DE RAPE Y MARISCO, BROTES Y VINAGRETA LIGERA
VIEIRAS A LA GALLEGA GRATINADAS AL HORNO
ALMEJAS DE CARRIL A LA MARINERA TRADICIONAL

PESCADO

POPIETA DE LUBINA RELLENA DE LANGOSTINOS Y TRIGUEROS,
SALSA DE AZAFRÁN Y CURRY Y CRUJIENTE DE PUERRO.

CARNE

CARRILLERA MELOSA DE CERDO IBÉRICO, DEMIGLACE DE CASTAÑAS,
ATADITO DE VEGETALES Y BACÓN Y MILHOJAS DE PATATA

SOBREMESA

COULAN CREMOSO DE QUESO, CRAMBEL Y HELADO DE TOFFE CON ESCAMAS
DE SAL

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)
Vino Tinto (Diferentes D.O.)
Espumoso gallego
Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ DE GALA

ENTRANTE

CIGALAS Y CAMARONES COCIDOS EN AGUA DE MAR

PESCADO

RAPE CON ALMEJAS EN SALSA DE ALBARIÑO Y PARMENTIER DE PATATA

CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA I.G.P., TOMATES ASADOS Y PATATA PARIS A LAS FINAS HIERBAS

SOBREMESA

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO, FRUTOS DEL BOSQUE Y HELADO DE FRAMBUESA

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Espumoso gallego

Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

SALCHIPAPAS Ó MINI PIZZA DE JAMÓN Y QUESO

++++

CROQUETAS DE POLLO Ó DADITOS DE TORTILLA ESPAÑOLA

PRINCIPAL

MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS

Ó

COSTILLA DE CERDO AL HORNO CON PATATAS FRITAS

Ó

LASAÑA BOLOÑESA

SOBREMESA

HELADO DE VAINILLA CON CHOCOLATE CALIENTE

Ó

TARTA DE LA ABUELA

Ó

TARTA DE 3 CHOCOLATES

Ó

POSTRE DE ADULTOS

BODEGA
Aguas y refrescos



SERVICIOS INCLUIDOS CON LOS PRECIOS DEL MENÚ

- **El uso del salón en exclusividad**
 - **Espacio exterior o interior para el aperitivo de bienvenida.**
 - **Decoración floral en las mesas de adultos.**
 - **Decoración con globos en la mesa de los niños****
 - **Mesa dulce básica decorada**
 - **Uso de espacios exteriores para el desarrollo de actividades.**
 - **Permanencia en la instalación hasta las 21:00.**
- ***En caso de mesa de niños*

