



## BODAS

Vivid uno de los días más importantes de vuestra vida en el corazón del entorno rural del **Pazo de Xerlís**, muy cerca de Pontevedra y la capital de Galicia: Santiago de Compostela.

Pazo de Xerlís es un exclusivo pazo con un encanto especial para vuestro gran día.

*Un día especial, un lugar privilegiado*



# Bienvenidos al primer día del resto de vuestras vidas.

En Pazo de Xerlís sabemos la importancia que vuestra celebración tiene, por ello nos esmeramos al máximo para responder con la profesionalidad y buen servicio que nos caracteriza. Nuestras modernas instalaciones, perfectamente integradas con el Pazo que data del siglo XVI, permiten celebrar todo tipo de eventos en cada uno de los diferentes salones y espacios de los que disponemos.

El edificio principal del Pazo con diferentes salones, el alpendre, los amplios jardines exteriores y el salón acristalado son perfectos para cualquier tipo de celebración.

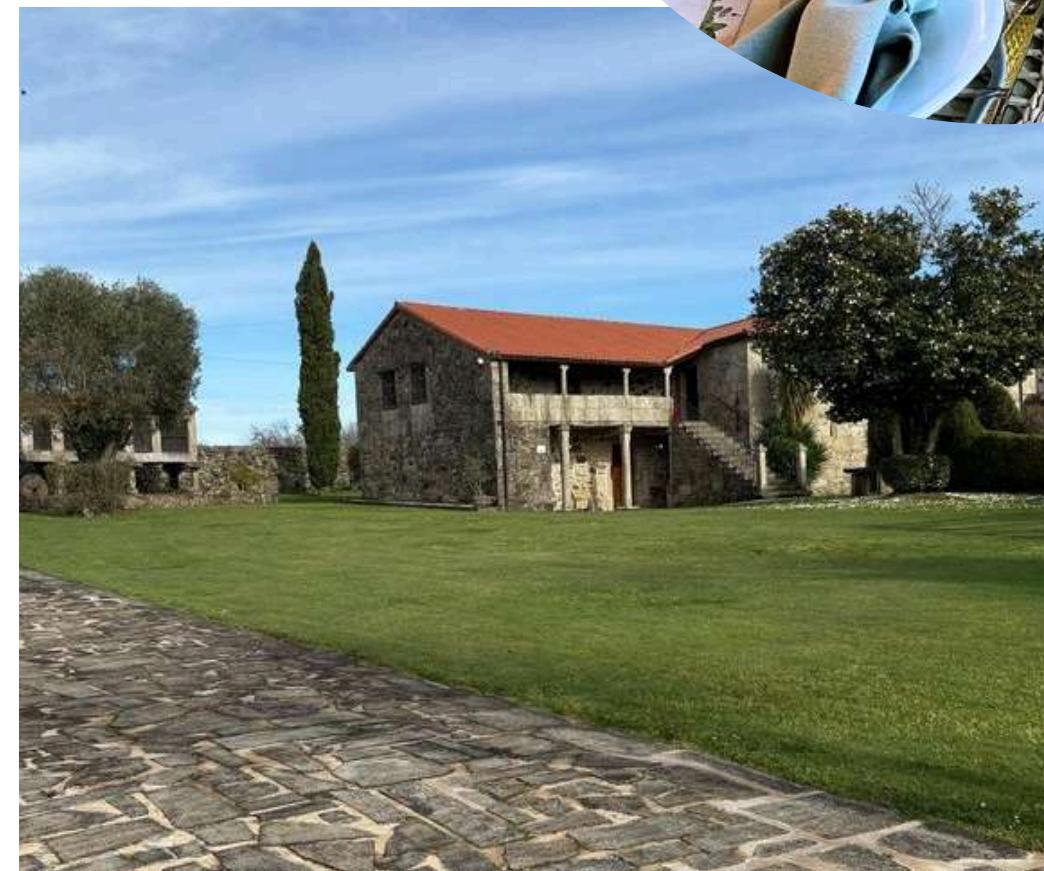
El salón totalmente acristalado e integrado en el entorno cuenta con capacidad para 300 personas y nos permite disfrutar plenamente de magníficas vistas exteriores. Los Jardines, creando acogedoras sombras, y el firme empedrado que rodea el pazo son una opción excelente para disfrutar el aperitivo. Para los días de lluvia, el porche de piedra y madera, así como los salones interiores del Pazo, nos ofrecen la solución perfecta. Al frente de nuestra cocina se encuentra un referente de la gastronomía gallega, Grupo Gradin. Todos los platos se elaboran en las cocinas propias del Pazo, desde su inicio hasta el emplatado final. Una cocina tradicional que solamente utiliza materias primas de primera calidad, unido a un equipo experto de profesionales, son sin duda la clave de nuestro éxito en todo tipo de eventos.

*Gracias  
por pensar en nosotros*



# Conócenos mejor.

El Pazo y  
su entorno



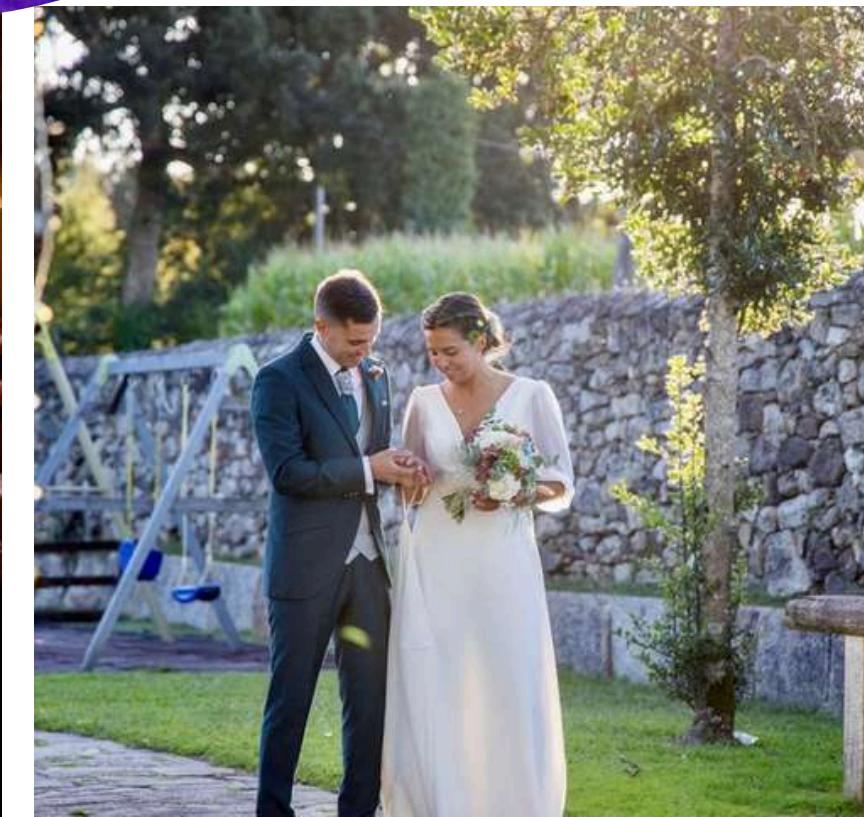
# Conócenos Mejor

Un lugar  
especial



# Conócenos Mejor

Un día para  
el recuerdo.





# NUESTRA PROPUESTA PARA BODAS.

UN SERVICIO PENSADO PARA QUE  
VUESTRA ÚNICA PREOCUPACIÓN SEA  
LA DE DISFRUTAR DE VUESTRO DÍA.

# Aperitivo del Pazo

**5 snacks fríos**

**5 snacks calientes**

**2 stands en directo**

---

la bienvenida ideal para  
vuestras invitados

---

*En frío*

**Selección de empanadas tradicionales de nuestro obrador**

**Jamón de cebo ibérico 50% al corte con su cortador.**

**Selección de quesos con panes rústicos y uvas.**

**Crujiente de remolacha y chalota, sardina ahumada,  
guacamole y piquillo confitado.**

**Coctel de gambas y mahonesa Kewpie sobre cogollo**

**Pani puri de crema de queso, anchoa y matices**

*En caliente*

**Crujiente de langostinos en hilo de patata y salsa agridulce.**

**Croquetas melosas de jamón**

**Brochetas de calamares fritos en semolsa y alioli**

**Mini tortilla con cebolla caramelizada y langostino al vapor**

**Mini bao de ternera confitada al PX y rúcula**

**Pulpo estilo feira y pan de hogaza.**

*Bodega*

**Vino Blanco (diferentes D.O.)**

**Vino Tinto (diferentes D.O.)**

**Vermut**

**Aguas, cervezas, y refrescos**

# Aperitivo del Jardin

5 snacks frios

6 snacks calientes

3 stands en directo

Un plus para tu aperitivo.

*En frio*

Buffet de Empanadas tradicionales de nuestro obrador

Jamón de cebo iberico 50% al corte con su cortador

Buffet de quesos con panes rusticos, uvas y mermeladas

Brochetas de piña con langostinos en salsa rosa

Coctel de gambas y mahonesa kewpie sobre cogollo

Pani puri de crema de queso, anchoa y matices

*En caliente*

Crujiente de langostinos en hilo de patata y salsa agrí dulce

Croquetas melosas de jamón

Brochetas de calamares fritos en sémola y alioli

Gyozas de pollo y verduras al vapor y salsa de chili dulce.

Samosa de pollo tikka y salsa de curry suave.

Mini Bao de ternera confitada al PX y rúcula

Pulpo estilo feira con pulpeiro y pan de hogaza.

Plancha de bivalvos con cocinero (navajas y zamburiñas)

*Bodega*

Vino Blanco (diferentes D.O.)

Vino Tinto (diferentes D.O.)

Vermut

Aguas, cervezas, y refrescos

# Menú Tradición

Incluye:

**Aperitivo del Pazo**

**Bodega**

y todo lo descrito en los **servicios adicionales**

## Menús

### De la Ria

**Salpicón de Rape y marisco, brotes y vinagreta cítrica ligera**  
**Vieiras tradicionales gratiandas al horno**

### Del Mar

**Lomitos de rape negro al albariño atadito de trigueros y vegetales y patata “esmagada” al pimentón**

### Algo refrescante

**Sorbet al Gusto**

### De la tierra

**Medallones de solomillo de cerdo Duroc a la plancha con patata gratén, tomate provenzal y crema de champiñones.**

### Dejamos un hueco para el Postre

**Milhojas de crema y arándanos y helado de frutos del bosque**

# Menú del Mar

Incluye:

**Aperitivo del Pazo**

**Bodega**

y todo lo descrito en los **servicios adicionales**

## Menús

### De la Ria

**Selección de mariscos y dos salsas**

*(Cigalas cocidas en agua de mar y gambón al vapor/plancha)*

### Del Mar

**Lomo de lubina braseado y salsa vasca con patatillas al vapor y selección de brotes en vinagreta de lima y mango.**

### Algo refrescante

**Sorbet al Gusto**

### De la tierra

**Jarrete meloso de ternera gallega guisado tradicionalmente con patatillas y guisantes tiernos.**

### Dejamos un hueco para el Postre

**Lingote de mango y cítricos y helado de sorbete de frambuesa.**

# Menú Luxury

Incluye:

**Aperitivo del Pazo**

**Bodega**

y todo lo descrito en los **servicios adicionales**

## Menús

### De la Ria

**Cigalas cocidas en agua de mar**  
**Bogavante azul a la plancha y ensalada gourmet.**  
**Vieiras tradicionales gratinadas al horno**

### Del Mar

**Suprema de rodaballo salvaje asado con cogollo a la plancha y patata fondant**

### Algo refrescante

**Sorbet al Gusto**

### De la tierra

**Entrecot de ternera lechal a la plancha con patata gajo y parrillada de verduras**

### Dejamos un hueco para el Postre

**Pan con chocolate, sal y AOVE**

# Menú del Chef

Precio: 164€+10%IVA

Incluye:

**Aperitivo del Pazo**

**Bodega**

y todo lo descrito en los **servicios adicionales**

## Menús

### De la Ria

Tronco de bogavante azul al vapor sobre salpicón de sus pinzas

### Del Mar

Suprema de merluza del pincho rellena de gambas, crema de piquillos y patata rota.

### Algo refrescante

Sorbete al Gusto

### De la tierra

Carrilleras de ternera al Oporto, pisto de verduras y patatas paja

### Dejamos un hueco para el Postre

Coulant cremoso de queso y helado de toffee y frutos rojos

# Menú Xerlis

Incluye:

**Aperitivo del Pazo**

**Bodega**

y todo lo descrito en los **servicios adicionales**

## Menús

### De la Ría

**Cigalas y camarones cocidos en agua de mar  
Vieiras tradicionales gratinadas al horno**

### Del Mar

**Rape con almejas en suquet de marisco sobre puré de patata.**

### Algo refrescante

**Sorbet al Gusto**

### De la tierra

**Solomillo de ternera gallega, tomatitos asados y patatas confitadas a las finas hierbas.**

### Dejamos un hueco para el Postre

**Pastel cremoso de chocolate y almendras y helado de vainilla**

# Menú Hogar

Incluye:

**Aperitivo del Pazo**

**Bodega**

y todo lo descrito en los **servicios adicionales**

## Menús

### De la Ria

**Vieiras tradicionales gratiandas al horno**

### Del Mar

**Popieta de lubina rellena de langostinos y trigueros con salsa de curry y azafrán**

### Algo refrescante

**Sorbet al Gusto**

### De la tierra

**Carrilleras melosas de cerdo Duroc al mención, parmentier de patata y atadito de trigueros y panceta**

### Dejamos un hueco para el Postre

**Lingote de yogurt y frutos del bosque y helado de fruta de la pasión.**

# Menú Coctel

Incluye:

## Bodega

y todo lo descrito en los **servicios adicionales**

# Menús

## En frio

Buffet de empanadas gallegas tradicionales  
Jamón de cebo ibérico 50% al corte con su cortador.  
Buffet de quesos con panes rústicos y uvas.  
Brochetas de piña con langostinos en salsa rosa  
Pani puri de crema de queso y anchoas  
Cucharitas de salpicón de mariscos y salsa vinagreta  
Tartaleta de salmón con emulsión de pimiento  
Salmón de pollo y pico de gallo  
Coctel de gambas y mahonesa Kewpie sobre cogollo

## En Caliente

Crujiente de langostinos en hilo de patata y salsa agridulce  
Croquetas melosas de jamón  
Brochetas de calamares fritos al limón  
Gyozas de pollo y verduras con salsa de chili dulce.  
Bocado crujiente de queso y bacón  
Samosa de pollo tikka masala y salsa de curry  
Crujiente cremoso de chorizo y huevo  
Bao de ternera confitada al PX y rúcula  
Pulpo estilo feira con pulpeiro y pan de hogaza.  
Plancha de bivalvos (berberechos, navajas y zamburiñas)

## Dejamos un hueco para el Postre

Selección de mini pastelería francesa

# Menús

## Menú Infantil

### Entrante a elegir entre:

Mini pizza, croquetas y tortilla de patata  
ó  
Rollitos de jamón y queso  
ó  
Lasaña de carne gratinada

### Plato Principal a elegir entre:

Milanesa de ternera o pollo con patatas fritas  
ó  
Hamburguesa con patatas paja  
ó  
Bastoncitos crujientes de merluza

### Postre a elegir entre:

Selección de helados con chocolate tibio  
ó  
Coulant de chocolate  
ó  
Brownie de chocolate con helado de vainilla

## Menú Adolescentes

### Dos entrantes a elegir entre:

Mini pizza, croquetas y tortilla de patata  
ó  
Rollitos de jamón y queso  
ó  
Lasaña de carne gratinada

### Plato Principal a elegir entre:

Milanesa de ternera o pollo con patatas fritas  
ó  
Hamburguesa con patatas paja  
ó  
Bastoncitos crujientes de merluza

### Postre a elegir entre:

Selección de helados con chocolate tibio  
ó  
Coulant de chocolate  
ó  
Brownie de chocolate con helado de vainilla

**A tu gusto.**

---

**Nuestras  
propuestas son  
totalmente  
abiertas.**

**Puedes personalizarlas a tu  
gusto.**

## Aperitivos Frios

---

Empanada gallega tradicional

Jamón al corte con su cortador

Selección de quesos con panes rusticos y uvas

Brochetas de piña con langostinos en salsa rosa

Pani Puri de crema de queso y anchoas

Cucharitas de salpicón de mariscos y salsa vinagreta

Tartaleta de salmon con emulsion de pimiento

Brocheta de mejillones al vapor y emulsión de escabeche

Sam de pollo y Pico de gallo

Gilda de mozzarella y cherry con pesto

Coctel de gambas y mahonesa kewpie sobre cogollo

Tartaleta de guacamole y salmón

Mariñeira de mahonesa de tomate seco y gambas al ajillo

## Aperitivos Calientes

---

**Crujiente de langostinos en nido de patata y salsa agridulce**

**Mini croquetas (varios sabores)**

**Brochetas de Calamares fritos en semola de trigo y ali-oli**

**Gyozas de pollo y verduras con salsa de chili dulce**

**Rollitos de gambas al ajillo con salsa gallega**

**Bocado crujiente de queso y bacón**

**Tartaleta de bacalao al pil-pil**

**Samosa de Pollo tika-masala y salsa de curry**

**Rollitos vegetales y salsa tartara**

**Crujiente cremoso de chorizo y huevo**

**Bao de ternera confitada al PX y rucula**

**Cucharitas de crema de patata y pulpo a la plancha con aceite de pimentón**

**Pulpo estilo feira con pulpeiro**

## Mariscos al centro

---

Camarones

Cigalas

Langostinos cocidos o la plancha

Percebes gallegos

Centolla de la ría (solo en temporada)

Nécoras de la ría (solo en temporada)

Buey de la ría (solo en temporada)

## Mariscos en Plato

---

**Vieiras tradicionales gratinadas al horno**

**Tronco de bogavante azul al vapor sobre salpicón de sus pinzas aderezado con alioli de mango.**

**Bogavante azul al vapor**

**Bogavante azul a la plancha y ensalada gourmet.**

**Ensalada templada de langostinos y vieira sobre tartar vegetal encurtido.**

**Salpicón de rape y marisco con aliño cítrico ligero**

**Almejas babosas a la marinera**

**Vieras a la plancha con ajada y crujiente de pan de broa.**

## Pescados

---

**Suprema de merluza del pincho rellena de gambas, crema de piquillos y patata rota.**

**Suprema de merluza del pincho braseada, emulsión de su cogote y juliana de verdura salteada.**

**Brochetas de rape y langostinos en salsa vasca con patatillas al vapor sobre crema de gambas.**

**Rape con almejas en suquet de marisco sobre puré de patata.**

**Lomitos de rape negro al albariño con espárragos trigueros y patata rota.**

**Suprema de rodaballo salvaje asado con cogollo a la plancha y reducción de su cocción.**

**Lomo de lubina braseado y salsa vasca con patatillas al vapor y selección de brotes en aliño ligero.**

**Popieta de lubina rellena de langostinos y trigueros con salsa de curry y azafrán.**

## Carnes

---

**Entrecot de ternera a la plancha con patata asada y parrillada de verduras.**

**Solomillo de Ternera Gallega tomatitos asados y patatas confitadas a las finas hierbas.**

**Carrilleras de ternera al Oporto, pisto de verduras y patatas paja.**

**Jarrete meloso de ternera gallega guisado tradicionalmente con patatillas y guisantes.**

**Medallones de solomillo de cerdo a la plancha con patata gratén, tomate provenzal y crema de champiñones.**

**Carrilleras melosas de cerdo ibérico, demi-glace, parmentier de patata y crujiente de puerro.**

## Sorbetes

---

**Sorbite de Limon al Cava**

**Sorbite de Mandarina**

**Sorbite de Manzana verde**

**Sorbite de Yuzu**

**Sorbite de Gin Tonic**

**Sorbite de Piña Colada**

**Sorbite de Lima y Albahaca**

**Sorbite Xerlis** (*nuestra versión del Daiquiri en sorbete*)

## Postres

---

**Lingote cremoso de yogurt y frutos del bosque con sorbete de frambuesa**

**Lingote de yogurt y frutos del bosque y helado de fruta de la pasión.**

**Pan con chocolate, sal y AOVE**

**Pastel cremoso de chocolate y almendras y helado de vainilla**

**Mini red Velvet y helado de Nata y caramelo**

**Milhojas de Crema y Arandanos y Helado de Frutos del Bosque**

**Coulant cremoso de queso y helado de toffe y frutos rojos**

**Sopa de chocolate blanco, frutos del bosque y helado de limón**

# Stands de aperitivos

---

**Plancha de Bivalvos**  
(Berberechos, Navajas y Zamburiñas)

**Barra “Hora del Vermú”**  
(3 marcas de vermú con aceitunas y patatillas)

**Stand de Sushi con cervezas japonesas**

**Stand Mejicano**

**Estación de Quesos Gallegos con Uvas y Nueces**

**Estación de Ibéricos con Pan artesano**

**Stand de Cervezas Heladas**  
(3 marcas de cervezas en cubos con hielo)

**Stand de Filloas gallegas con Filloieira**

**Barra “Burbujas Atlánticas”**  
(Espumoso Gallego y fresas)

**Barra “Si la vida te da Limones, haz limonada”**  
(Limonada casera con un toque de menta y hierbabuena)

# ¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

EL PRECIO REFLEJADO EN CADA MENÚ INCLUYE...



## LA BODEGA

Una opción de vino blanco\*  
Una opción de vino tinto\*  
Aguas, cervezas y refrescos  
Vermut premium  
Espumoso  
Cafés, infusiones y licores

\*Ver opciones de vinos [aquí](#)



## COCTELERIA

Coctelería creativa en directo con coctelero  
4 Cocteles a elegir de nuestra carta de cocteles  
Servicio exclusivo durante el aperitivo ofrecido para el Pazo por **PURA MIXTURA**



## DECORACION

Rincón de bienvenida  
Minutas, meseros, y seating plan,  
Cigar corner o Mesa de libro de firmas y zona chill out.  
Photocall con Neon a elegir entre varios ,modelos

**Los adornos florales de las mesas del salón y los centros de mesa de los aperitivos**

# ¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

EL PRECIO REFLEJADO EN CADA MENÚ INCLUYE...



## MOBILIARIO

Variedad de mesas para facilitar el montaje.

Mantelería a elegir entre 6 modelos combinables.

Copas de colores a elegir entre 5 modelos.

Baja platos a elegir entre 5 modelos.

Servilletas a elegir entre 6 modelos.



## DEGUSTACION

del menú de Boda Gratuito para los **novios y 4 acompañantes** (en Bodas de mas de 80 Comensales, en caso de cifra inferior, consultar Condiciones)

**Menú profesionales.** Los profesionales que acudan a vuestro enlace tendrán el menú del día cubierto (hasta 4 profesionales, si son mas consultar tarifas)



## ESCLUSIVIDAD

del Salón y de todos los espacios dedicados al desarrollo del evento

**Nuestro equipo** os guiará a la hora de elegir todos los detalles.

Coordinación

La elección del menú

Asesoramiento

Os acompañaremos durante todo el proceso de organización de vuestra boda, desde el 1.º día que vengáis a conocer el Pazo.

# ¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

CADA MENÚ INCLUYE...



## LA FIESTA

inlcuye:

3 HORAS DE BARRA LIBRE

A CONTAR DESPUÉS DEL PRIMER BAILE DE NOVIOS

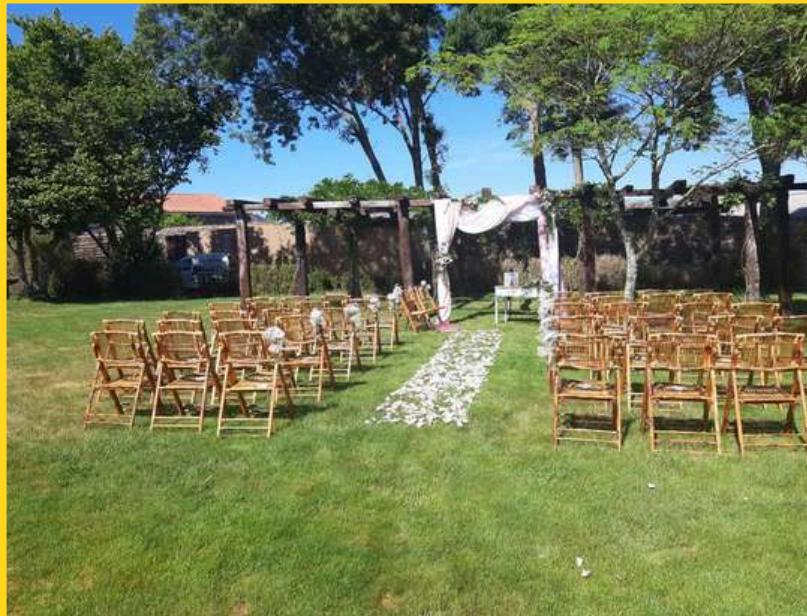
PINCHO DE MEDIA NOCHE A ELEGIR ENTRE

- SELECCIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA
- PUGUITAS VARIADAS
- MINI HAMBURGUESAS
- MINI PERRITOS CALIENTES CON PATATA PAJA
- MESA DULCE Y PASTELERÍA VARIADA.



# ¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

CADA MENÚ INCLUYE...



## CEREMONIA CIVIL

**CELEBRAR** vuestra boda civil en Xerlis no podría ser más fácil. Ponemos a vuestra disposición todo lo necesario para poder llevarla a cabo

## EL MONTAJE

Sillas de madera  
Mesa oficiantes.

Banco capitonné para novios  
Atril para lecturas.

Detalle de bienvenida con pétalos  
Detalle pasillo o sillas.  
Stand de cervezas heladas  
Stand de Limonada

## PLAN “B”

Vuestro **“sí quiero”**  
con el Pazo de testigo  
Solo faltáis **vosotros**.

# ¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

CADA MENÚ INCLUYE...

**master**  
discoteca móvil

## Baile y Animación

### MASTER DISCOTECAS MÓVILES

SE REUNIRÁN CON VOSOTROS Y OS AYUDARÁN A CONFECCIONAR LA MEJOR SELECCIÓN MUSICAL PARA EL DISFRUTE DE TANTO VOSOTROS MISMOS COMO DE VUESTROS INVITADOS.

- DJ-ANIMADOR
- EQUIPO DE SONIDO
- EFECTOS LUMÍNICOS
- MÚSICA AMBIENTAL DURANTE
- BANQUETE
- CANCIONES EN MOMENTOS
- ESPECIALES (CORTE DE TARTA,
- ENTREGA DE NOVIOS...)
- ASESORAMIENTO PERSONAL CON LAS
- PAREJAS
- 3 HORAS DE BAILE A CONTAR A
- PARTIR DEL PRIMER BAILE DE NOVIOS



# Por qué elegir Xerlis?

## CERCANÍA

Nuestro equipo os acompañará durante todo el proceso de organización de vuestra boda, desde el primer día que vengáis a conocer el Pazo hasta incluso después de vuestro gran día

## OFERTA

Apostamos por dar a nuestras parejas el servicio más completo posible, para que vuestra única preocupación sea la de acertar con la talla de vuestro traje o vestido.

## ENTORNO NATURAL

Espacios versátiles y personalizables con toda la exclusividad del Pazo para vosotros y vuestros invitados.



## Bodega

# Vinos Blancos

D.O.RIAS BAIXAS



### Condes de Albarei

Variedad: 100% Albariño  
Inlcuido en nuestros Menús



### Antonio Montero

Variedad: 100% Albariño  
Inlcuido en nuestros Menús



### Marieta

Variedad: 100% Albariño  
Inlcuido en nuestros Menús



### Pazo Baion

Variedad: 100% Albariño  
+4€ en el precio de nuestros Menús



### Attis Lias Finas

Variedad: 100% Albariño  
+5€ en el precio de nuestros Menús

**\*La carta puede verse modificada atendiendo a condiciones de producción o mercado, siempre manteniendo la misma base de producto y calidad.**

# Vinos Blancos

D.O.RIBEIRO



### Mamá Carmen

Variedad: 98% Treixadura  
2% Palomino  
Inlcuido en nuestros Menús



### Lulo 1915

Variedad: 90% Godello  
10% Treixadura  
Inlcido en nuestros Menús



### Lara da Silva

Variedad: 100% Godello  
Inlcido en nuestros Menús



### Rebelde

Variedad: 30%Godello  
30%Treixadura  
40%Albariño

+4€ en el precio de nuestros Menús

FUERA DE D.O.

## Bodega

# Vinos Tintos

D.O.RIOJA



D.O.TORO



D.O.MONTERREI



todos los menus incluyen una opción de vino Tinto

### El maquinista

Variedad: 100% Tempranillo  
Inlcuido en nuestros Menús

### Lan Crianza

Variedad: 95% Tempranillo  
5% Garnacha  
Inlcuido en nuestros Menús

### El Picaro

Variedad: 100% Tinta de Toro  
Inlcuido en nuestros Menús

### Finca Os Cobatos

Variedad: 100% Mencia  
Inlcuido en nuestros Menús

### Ladairo

Variedad: 85 % Mencía  
15 % Araúxa  
Inlcuido en nuestros Menús

### Diaz Bayo 8 Meses

Variedad: 100% Tinta del País  
Inlcuido en nuestros Menús

### La Veguilla Roble

Variedad: 95% Tempranillo  
5% Cabernet  
Inlcuido en nuestros Menús

### Carmelo Rodero 9 meses

Variedad: 100% Tempranillo  
+4€ en el precio de nuestros Menús

### Xión Cuveé

Variedad: 30% Padral  
30% Souson  
40% Espadeiro

+4€ en el precio de nuestros Menús

# Vinos Tintos

D.O.RIBERA DEL DUERO



D.O. RIAS BAIXAS



La carta puede verse modificada atendiendo a condiciones de producción o mercado, siempre manteniendo la misma base de producto y calidad.

## Bodega

### Espumosos

Blancos



**Mia Moscato**  
Variedad:  
100% Moscatel  
incluido en  
nuestros Menús



**Alma Atlantica**  
Variedad:  
100% Albariño  
incluido en  
nuestros Menús



**Mar de Frades**  
Variedad:  
100% Albariño  
+3€ en el precio de  
nuestros Menús

todos los menús incluyen una opción de Espumoso

### Espumosos

Tintos



**Mia Moscato Rosado**  
Variedad: Moscatel y Tempranillo  
Incluido en nuestros Menús



**Alma Atlantica Rosado**  
Variedad: 100% Mencia  
Incluido en nuestros Menús

**\*La carta puede verse modificada atendiendo a condiciones de producción o mercado, siempre manteniendo la misma base de producto y calidad.**

# Lo que piensan de nosotros

## Adriana y Iago

Desde el primer día que contactamos con ÁNGEL tuvimos claro que era nuestro lugar. La cercanía, sencillez y sobre todo el entorno que rodea al Pazo de Xerlis hicieron que nuestra decisión de celebrar nuestra boda allí fuese rápida y sencilla.

En todo momento estuvieron pendientes de nosotros, nos ayudaron en todas nuestras dudas, tanto Angel como su amplio abanico de proveedores.

El día de la boda el servicio de todos los que la hicieron posible fue impecable y cuidaron cada detalle al milímetro. Siempre les vamos a estar agradecidos porque consiguieron que fuese un día mágico para nosotros y nuestra familia.

En un par de años (Si no lo es ya) se va a convertir en un lugar de referencia para todos. Recomendable al 200%. Gracias equipo

## Elsa y Felix

Sin duda la mejor elección que pudimos hacer, todo ha sido perfecto desde el minuto uno. Profesionales increíbles y trato excelente, empezando por el encargo del pazo Ángel, que desde aquí le damos las gracias por el trato, la ayuda y los consejos con los que no ha guiado. Único y especial. Lo recomendamos a todo el mundo que desde impresionar en su gran día.

Gracias por todo

Mas opiniones: [Bodas.net](#)



## Premios y reconocimientos



# ¿A qué esperas?

SIGUIENTES PASOS

## Contáctanos.

Sabemos que siempre surgen dudas ante la elección del lugar para celebrar un día tan especial, por eso estamos a vuestra entera disposición para concertar una visita y profundizar en aquellos aspectos que necesitéis.



654 026 619



EVENTOS@PAZODEXERLIS.COM



LUGAR DE XERLÍS 13, 36680, PONTEVEDRA

# PAZO DE XERLIS



**Vive y disfruta tu gran día  
como siempre lo has  
soñado.**

---