



COMUNIONES

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

Se aproxima un momento importante

La comunión 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 Salón de Piedra



3

El Salón del Jardín



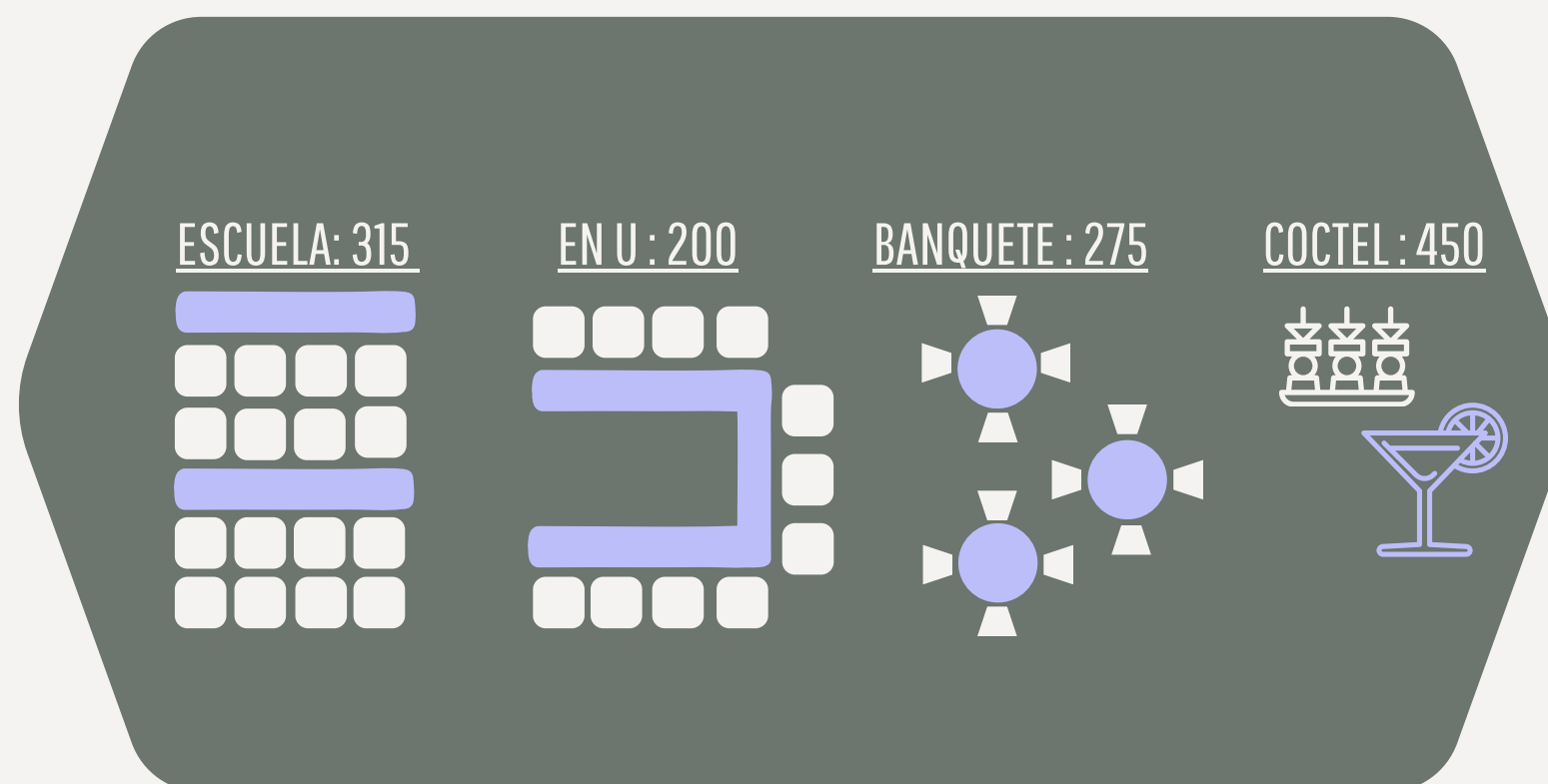


1 La Carpa Acristalada

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



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.



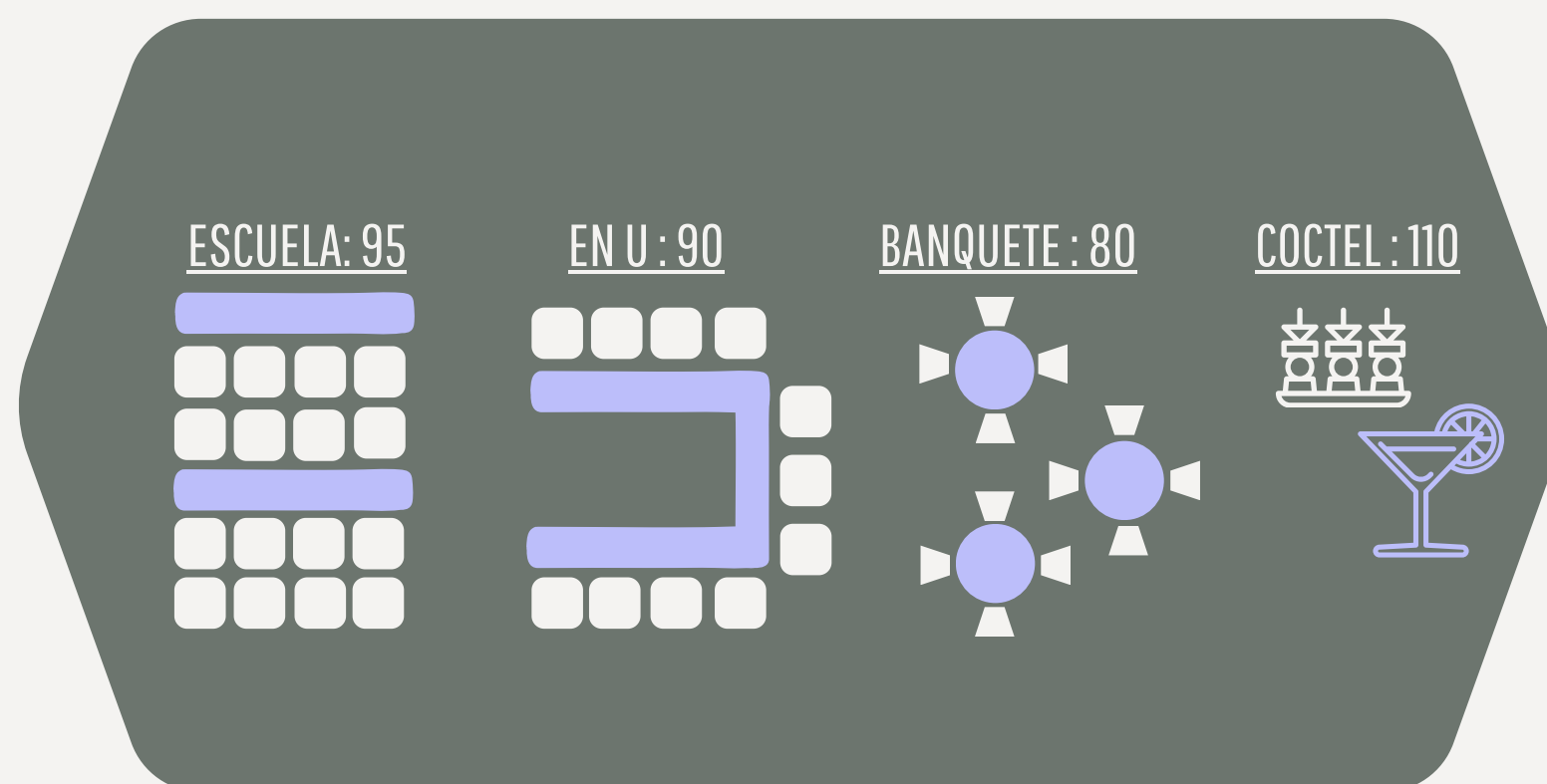
2 El Salon de Piedra

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



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



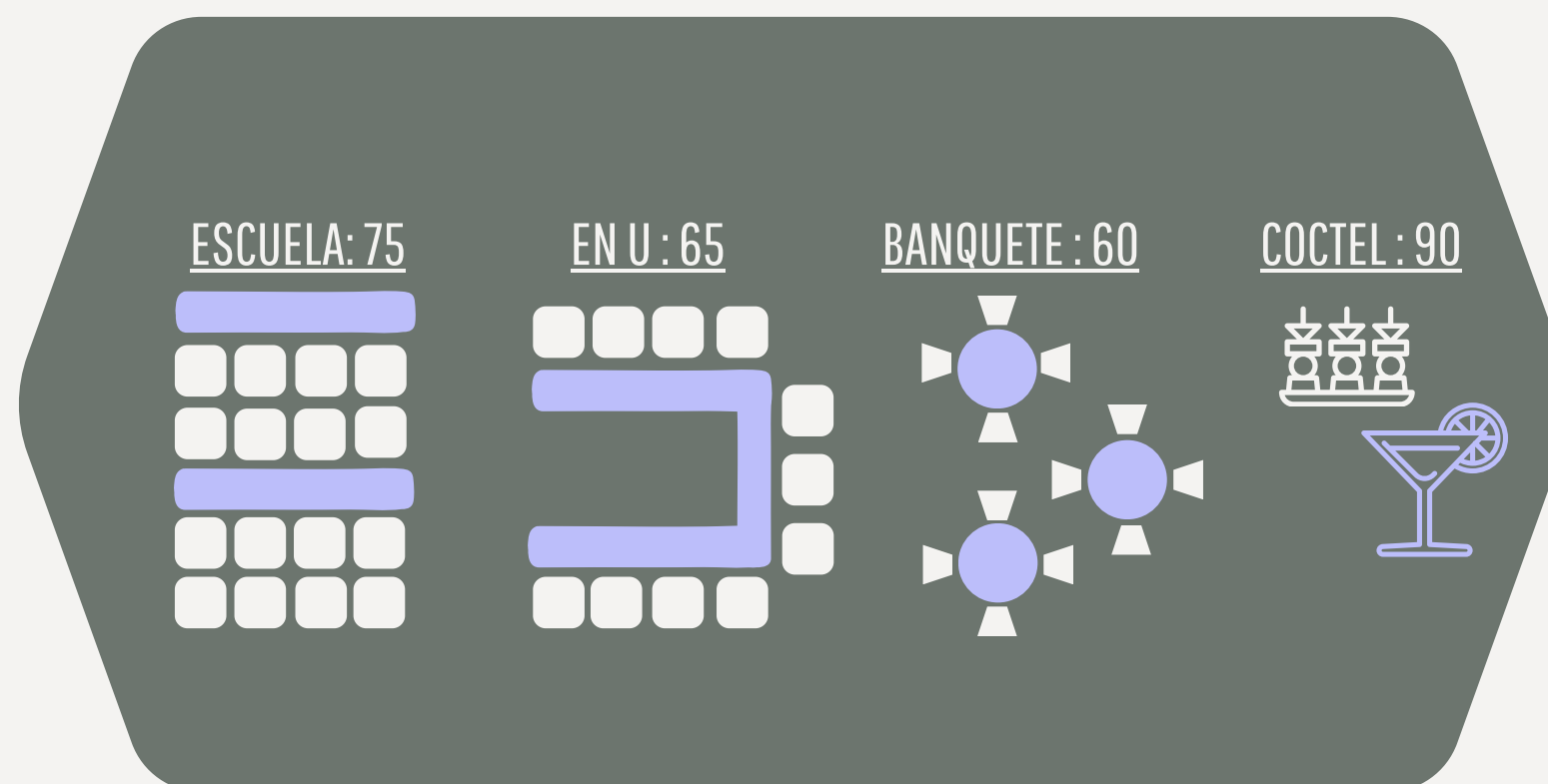
3 El Salon del jardin

Salón totalmente diáfano, 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



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.

Amplias zonas para el disfrute de los más pequeños de la casa, con diferentes espacios de ocio y juego.



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 los más pequeños de la casa como de todos vuestros invitados.



APERTIVO DEL PAZO

incluido en todas las propuestas



EN FRIO

Pani-Puri de Mejillon al vapor con pico de gallo
Brocheta de Piña natural con langostino y salsa rosa
Taquitos de Empanada gallega tradicional
Jamón de Cebo al corte
Selección de quesos de la Tierra con picos y uvas
Tartaleta crujiente de crema de queso, salmon ahumado y encurtidos

EN CALIENTE

Crujiente de Langostino en nido de patata y salsa tartara
Mini croquetas artesanas de Jamón ibérico
Brocheta de Calamares fritos en semola de trigo y ali-oli
Tosta de secreto iberico y mermelada de piquillos

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Vermut

Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ HOGAR

ENTRANTE

Gambón al vapor y a la plancha y dos salsas

PESCADO

Merluza a la cazuela en salsa de vieiras, patatas dado y guisantes

CARNE

Jarrete Meloso de ternera Gallega
guisado tradicionalmente con patatillas y guisantes

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 TRADICIÓN

ENTRANTE

Langostinos al vapor y dos salsas
Vieiras gratinadas al estilo Tradicional

PESCADO

Lomo de merluza braseado y salsa de albariño, atadito de trigueros y bacón y gratin de patata cremoso

CARNE

Medallones de solomillo de cerdo a la plancha con patata asada tomate provenzal y crema de portobello

SOBREMESA

Lingote cremoso de yogurt y frutos rojos y helado de frambuesa

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Espumoso gallego

Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ FAMILIAR

ENTRANTE

Salpicón de marisco y rape, aliño cítrico ligero y brotes

PESCADO

Suprema de Merluza rellena de gambas y piquillos, verduritas de la huerta y patatas al vapor

CARNE

Entrecot de ternera lechal a la plancha con “smash cachelo” y parrillada de verduras

SOBREMESA

Pastel de ferrero y helado de vainilla

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Espumoso gallego

Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ DEL MAR

ENTRANTE

Gambón a la plancha

Almeja de Carril la marinera tradicional

PESCADO

Suprema de rodallo asada con cogollo a la plancha, emulsión de miel y mostaza y parmentier de patata y boniato

CARNE

Carrillera de ternera glaseada al oporto, setas, espárragos y patatas paja

SOBREMESA

Pasión por chocolate, crambel y helado de frambuesa

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Espumoso gallego

Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ DEL CHEF

ENTRANTE

Langostinos al vapor y dos salsas

Zamburiñas al vapor y vinagreta de lima y manzana verde

Almeja de Carril a la marinera

PESCADO

Popieta de lubina rellena de gambas y trigueros sobre patata rota y salsa de curry y azafran

CARNE

Carrilleras Melosa de cerdo berico, demi-glacé, parmentier de patata y crujiente de puerro

SOBREMESA

Mini Red Velvet y helado de nata

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Espumoso gallego

Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ DE GALA

ENTRANTE

Salpicón de marisco y rape, aliño cítrico ligero y brotes
Cigalas y Langostinos cocidos en agua de mar
Vieiras gratinadas al estilo Tradicional

PESCADO

Rape con almejas en salsa de albariño

CARNE

Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa
tartufo, gofre de patata, tomatitos asados y trigueros

SOBREMESA

Coulant cremoso de queso, y helado de frutos del bosque

BODEGA

Vino Blanco (Diferentes D.O.)

Vino Tinto (Diferentes D.O.)

Espumoso gallego

Aguas, cervezas y refrescos



MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Salchipapas ó pizza de jamón y queso

Croquetas o daditos de tortilla española

PRINCIPAL

Milanesa de pollo con patatas fritas

o

Costilla de cerdo al horno con patatas fritas

o

Lasaña boloñesa

SOBREMESA

Helado de vainilla con chocolate

o

Tarta de la abuela

o

Tarta de 3 chocolates

BODEGA

Aguas, y refrescos

MERIENDA

Mini hamburguesas
Mini perritos
Bocadillos de nocilla
Snacks variados
Chuches y nubes



Bodega

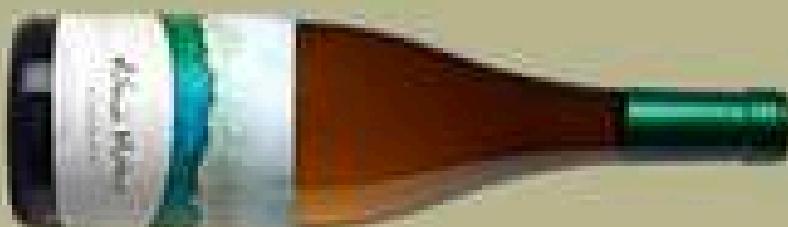
Vinos Blancos

D.O. RIAS BAIXAS



Condés de Albarel

Variedad: 100% Albariño
Incluido en nuestros Menús



Antonio Montero

Variedad: 100% Albariño
Incluido en nuestros Menús



Marieta

Variedad: 100% Albariño
Incluido 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

todos los menus incluyen una opción de vino Blanco

Vinos Blancos

D.O. RIBEIRO



Mamá Carmen

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



Lulo 1915

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



Lara da Silva

Variedad: 100% Godello
Incluido en nuestros Menús

FUERA DE D.O.



Rebelde

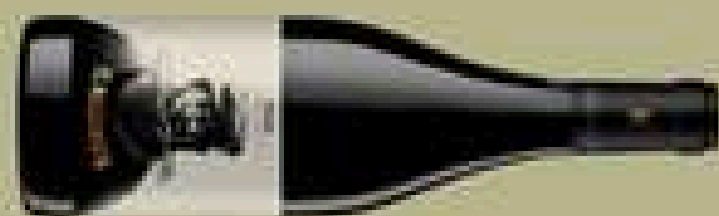
Variedad: 30% Godello
30% Treixadura
40% Albariño
+4€ en el precio de nuestros Menús

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

Bodega

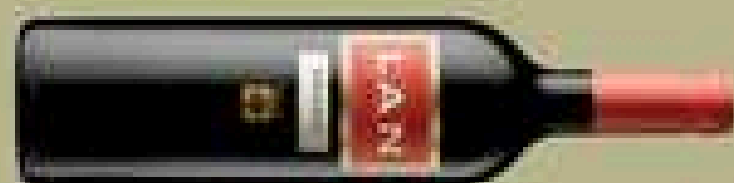
Vinos Tintos

D.O. RIOJA



El maquinista

Variedad: 100% Tempranillo
Incluido en nuestros Menús



Lan Crianza

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

D.O. TORO



El Picaro

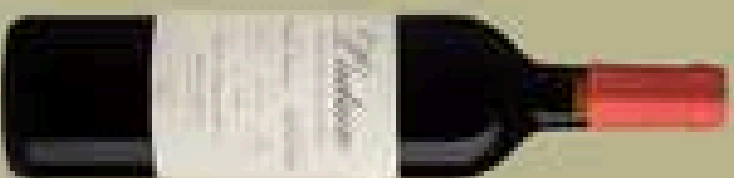
Variedad: 100% Tinto de Toro
Incluido en nuestros Menús

D.O. MONTERREI



Finca Os Cobatos

Variedad: 100% Mencía
Incluido en nuestros Menús

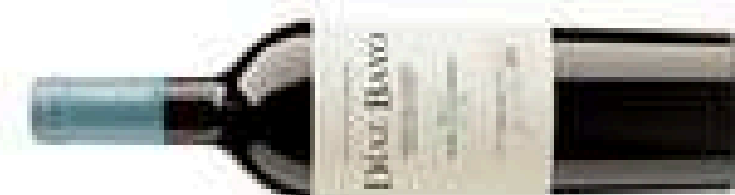


Ladairo

Variedad: 85 % Mencía
15 % Ardoxa
Incluido en nuestros Menús

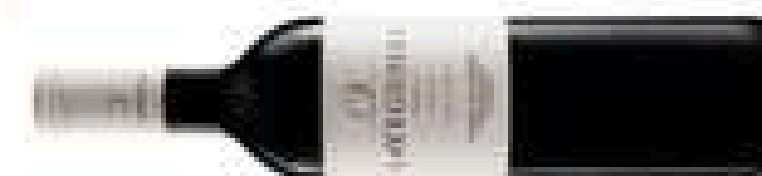
Vinos Tintos

D.O. RIBERA DEL DUERO



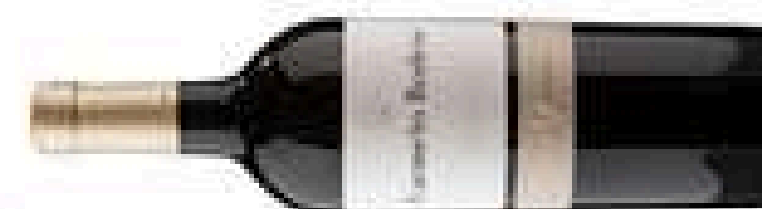
Diaz Bayo 8 Meses

Variedad: 100% Tinta del País
Incluido en nuestros Menús



La Vegailla Roble

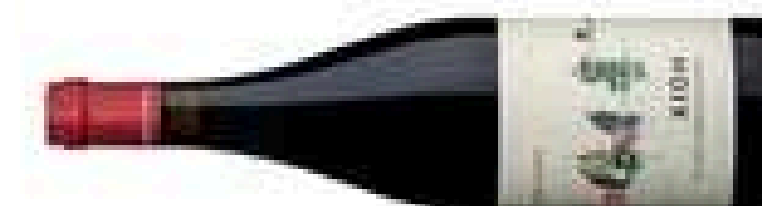
Variedad: 95% Tempranillo
5% Cabernet
Incluido en nuestros Menús



Carmelo Roderio 9 meses

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

D.O. RIAS BAIXAS



Xión Cuveé

Variedad: 30% Padral
30% Souson
40% Espadeiro
+4€ 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.

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

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.



SERVICIOS INLCUIDOS

- Mesa dulce básica con decoración de globos y flores (sin personalización)*
- Monitores infantiles desde el comienzo hasta la conclusión del evento (2 monitores; consulta las condiciones si necesitas más).**
- Piscina exterior, (Disponible del 1 de Junio al 30 de Septiembre, salvo que las condiciones climatologicas indiquen otras fechas)
- Exclusividad del salon elegido y pemanencia en el mismo hasta las 21:00
- Posibilidad de usar los espacios para la realizacion de fotos, tanto el dia del evento como los dias previos o posteriores
- *Mesa dulce y Monitores incluidos en comuniones de mínimo 30 comensales adultos y 15 infantiles, en otros supuestos, consultar condiciones ***





SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

CONSULTAR SIEMPRE PRECIO Y CONDICIONES

- Rincones decorados personalizados a partir de **60€**
- Personalización de la mesa dulce (banderín con nombre, globos con nombre, guirnaldas, elementos gráficos...) a partir de **100 €**
- Hinchable MEDIANO hasta 20 niños **180€**
- Hinchable de agua hasta 25 niños **290€**
- Fiesta de la espuma **180€**
- Toro mecánico **350€**
- Payasos desde **150€**
- Espectáculo de magia desde **300€**
- Barra de smoothies desde **220€**
- Carro de palomitas desde **180€**
- Stand de algodón de azúcar desde **200€**





SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

CONSULTAR SIEMPRE PRECIO Y CONDICIONES

- Baile y animación:
- Os recomendamos a Master Discotecas Móviles.

Precio: A partir de **350€***

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

Barra Libre y copas

Barra libre: **6€** por persona confirmada al evento y hora.

Copas por unidad: **5€**

Barra self-service 3 horas: **50€ por botella** (incluye hielo, vasos y todo lo necesario para realizar las mezclas). La ampliación de horas implicará el precio de coste de botellas adicionales.



PRIMERAS COMUNIONES 2025

Hablamos?

- *Sabemos que siempre surgen dudas ante la elección del lugar para celebrar un día tal 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

