

**PAZO DE XERLIS**



# 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 Acrílica

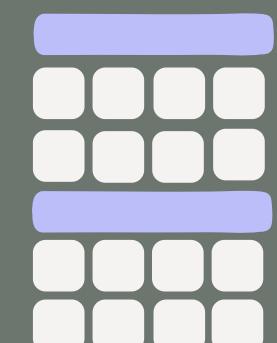
El más amplio y elegante, con un hall con cristalera y vistas al entorno rural del Pazo.

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

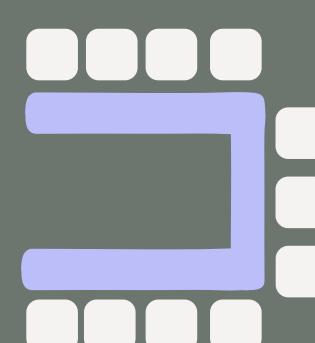


### Tipos de montaje de salón y capacidad

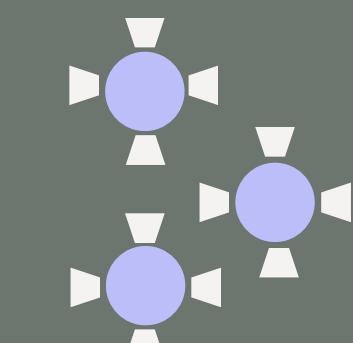
ESCUELA: 315



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.**



## 2 El Salón de Piedra

Salón con una cuidada estética rústica.

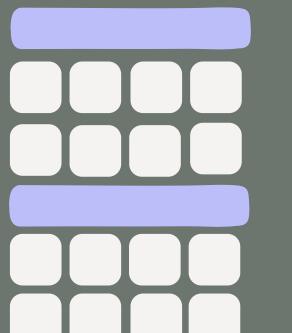
La piedra y la madera le aportan una calidez muy acogedora.

Cuenta con balcón con vistas a los jardines del pazo.

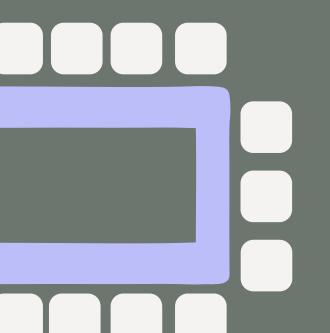


### Tipos de montaje de salón y capacidad

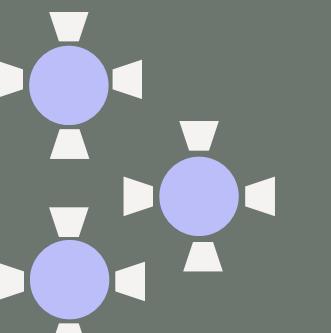
ESCUELA: 95



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**

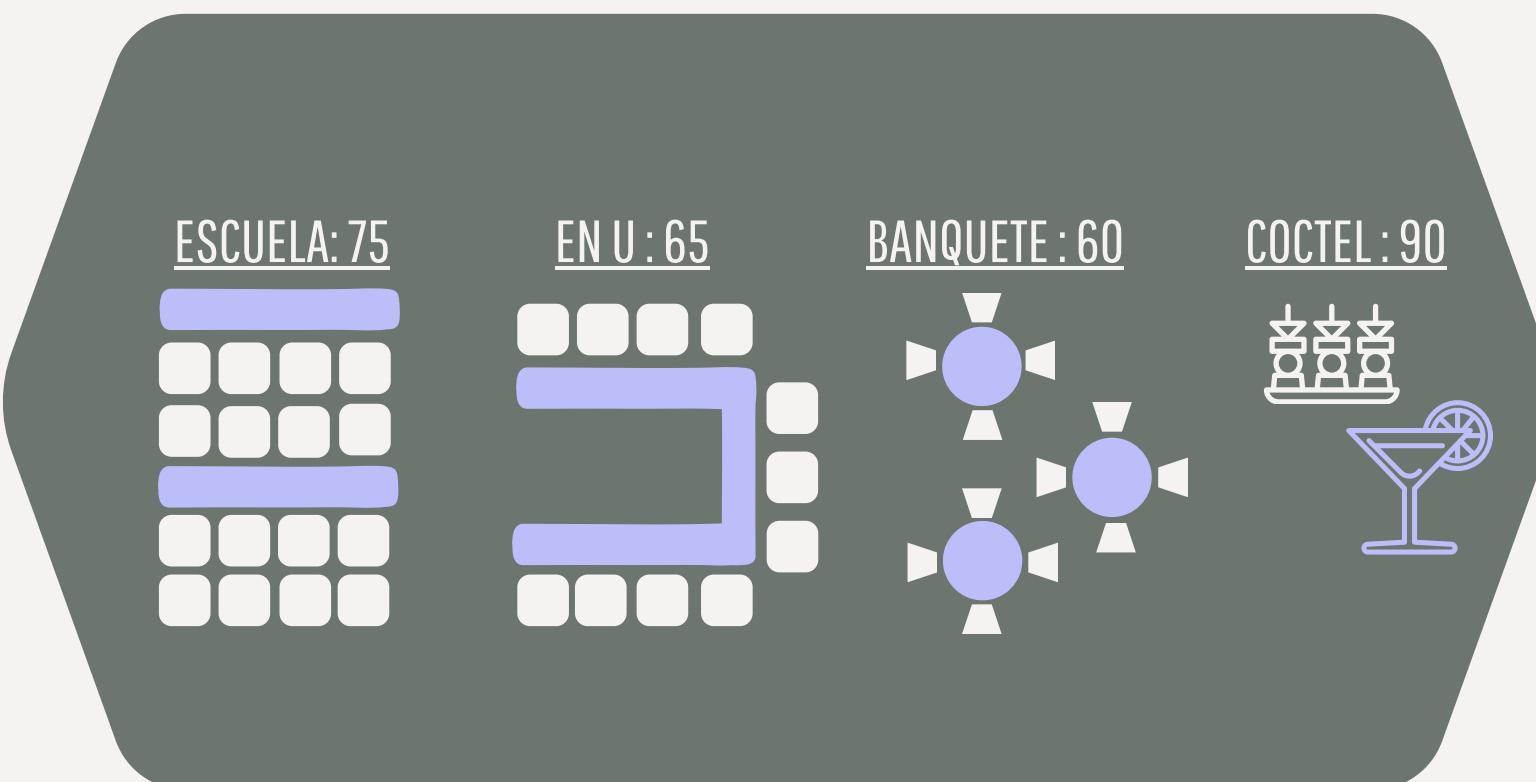


### 3 El Salón del jardín

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 PROPIEDAD

Una propuesta pensada para el disfrute tanto de los más pequeños de la casa como de todos vuestros invitados.



# APERTIVO DEL PAZO

inlcuido 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, esparragos y patatas paja

## SOBREMESA

Pasion 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-glace, 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



#### Condes de Albarello

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 Lías 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  
Incluido en nuestros Menús



#### Lugo 1915

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



#### Lara da Silva

Variedad: 100% Godello  
Incluido 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



#### El maquinista

Variedad: 100% Tempranillo  
Incluido en nuestros Menús



#### La 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 % Aragaua  
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.

### Vinos Tintos

D.O.RIBERA DEL DUERO



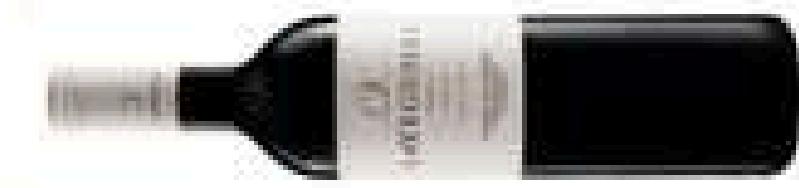
#### Diaz Bayo 8 Meses

Variedad: 100% Tinto del País  
Incluido en nuestros Menús



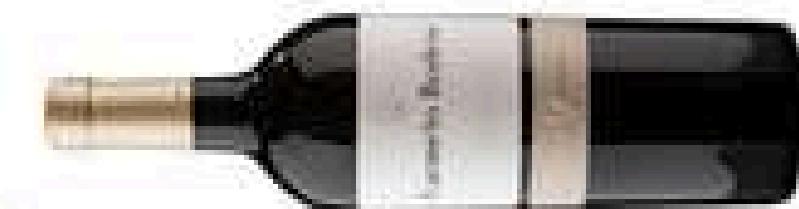
#### La Veguilla Roble

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



#### Carmelo Rodero 9 meses

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



#### Xión Cuveé

Variedad: 30% Padral  
30% Sousón  
40% Espadeiro  
+4€ en el precio de nuestros Menús



D.O. RIAS BAIXAS

## 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% Mencía  
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 INCLUIDOS

- 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 permanencia 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 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](mailto:eventos@pazodexerlis.com)

