



MENÚ DEL RESTAURANTE ALDEA GRANDE

• BODAS •





MENÚ DEL RESTAURANTE ALDEA GRANDE

• BODAS •

Menú 1

• Aperitivos Aldea Grande

Jamón al corte · caldera de pulpo · piña Orly
gambas Orly · rollitos de salmón · choricitos al vino
mariposa de embutidos ibéricos · delicias arábigas
palmera de langostinos · croquetas de queso do Cebreiro

• Langostinos a la plancha

• Almejas a la marinera

• Vieiras de la ría de Vigo

• Lubina braseada con puré de patata o patata al vapor

• Sorbete de mandarina

• Ternera asada con patatas confitadas y guarnición

• Tarta de ceremonia y tulipa de helado

• Vinos: Mencía, Albariño, Rioja

• Café y orujo

• 2 horas de barra libre

73 € por comensal

El precio del menú incluye

- Adornos florales en la mesa
- Menús recordatorio en las mesas y listado de invitados
- Una noche en Casa de Turismo Rural o similar
- Monitor/a para los niños y uso de atracciones
Hinchables, camas elásticas, circuito de trickers y karts a pedales, castillo de bolas, campo de fútbol, minicancha de basket, minizoo.
- Un camarero para cada 18 personas

Extras del restaurante

- Espectáculo de pólvora: 125 a 200 €
- Gaiteiros para recibir a los novios en los aperitivos: 180 €
- Hora a mayores de barra libre: 7 € por persona
Con una hora regalamos unas brochetas de frutas y bombones helados, con 2 horas regalamos bocadillos de solomillo y fuente de chocolate con churros, y bombones helados. Con 3 horas copa de gominolas gigante
- Dj animador: 300 €
- Montaje de boda civil en recinto 200 €
- Menú infantil: 40 € por niño
Langostinos, almejas, churrasco mixto y helado

Observaciones

- Todos los menús son orientativos, pueden modificarse y confeccionarse a su gusto
- Se cobrarán los menús reservados
- Los pagos se efectuarán de la siguiente forma:
 - 300 € a la reserva del local
 - Pago del 50% del importe de la celebración con 8 días de antelación
 - El 50% restante se abonará en la semana siguiente a la celebración.



MENÚ DEL RESTAURANTE ALDEA GRANDE

• BODAS •

Menú 2

• Aperitivos Aldea Grande

Jamón al corte · caldera de pulpo · piña Orly
gambas Orly · rollitos de salmón · choricitos al vino
mariposa de embutidos ibéricos · delicias arábicas
palmera de langostinos · croquetas de queso do Cebreiro

• Combinado de marisco

Buey, nécoras y langostinos cocidos

• Medio bogavante a la plancha

• Almejas a la marinera

• Vieiras de la ría de Vigo

• Lubina braseada con puré de patata o patata al vapor

• Sorbete de mandarina

• Jarrete asado con patatas confitadas y guarnición

• Tarta de ceremonia y tulipa de helado

• Vinos: Mencía, Albariño, Rioja

• Café y orujo

• 2 horas de barra libre

88 € por comensal

El precio del menú incluye

- Adornos florales en la mesa
- Menús recordatorio en las mesas y listado de invitados
- Una noche en Casa de Turismo Rural o similar
- Monitor/a para los niños y uso de atracciones
Hinchables, camas elásticas, circuito de trickers y karts a pedales, castillo de bolas, campo de fútbol, minicancha de basket, minizoo.
- Un camarero para cada 18 personas

Extras del restaurante

- Espectáculo de pólvora: 125 a 200 €
- Gaiteiros para recibir a los novios en los aperitivos: 180 €
- Hora a mayores de barra libre: 7 € por persona
Con una hora regalamos unas brochetas de frutas y bombones helados, con 2 horas regalamos bocadillos de solomillo y fuente de chocolate con churros, y bombones helados. Con 3 horas copa de gominolas gigante
- Dj animador: 300 €
- Montaje de boda civil en recinto 200 €
- Menú infantil: 40 € por niño
Langostinos, almejas, churrasco mixto y helado

Observaciones

- Todos los menús son orientativos, pueden modificarse y confeccionarse a su gusto
- Se cobrarán los menús reservados
- Los pagos se efectuarán de la siguiente forma:
 - 300 € a la reserva del local
 - Pago del 50% del importe de la celebración con 8 días de antelación
 - El 50% restante se abonará en la semana siguiente a la celebración.



MENÚ DEL RESTAURANTE ALDEA GRANDE

• BODAS •

Menú 3

• Aperitivos Aldea Grande

Jamón al corte · caldera de pulpo · piña Orly
gambas Orly · rollitos de salmón · choricitos al vino
mariposa de embutidos ibéricos · delicias arábigas
palmera de langostinos · croquetas de queso do Cebreiro

• Cigalas al laurel

• Medio bogavante a la plancha

• Almejas a la marinera

• Lubina braseada con puré de patata o patata al vapor

• Sorbete de mandarina

• Ternera asada con patatas confitadas y guarnición

• Tarta de ceremonia y tulipa de helado

• Vinos: Mencía, Albariño, Rioja

• Cava

• Café y orujo

• 2 horas de barra libre

106 € por comensal

El precio del menú incluye

- Adornos florales en la mesa
- Menús recordatorio en las mesas y listado de invitados
- Una noche en Casa de Turismo Rural o similar
- Monitor/a para los niños y uso de atracciones
Hinchables, camas elásticas, circuito de trickers y karts a pedales, castillo de bolas, campo de fútbol, minicancha de basket, minizoo.
- Un camarero para cada 18 personas

Extras del restaurante

- Espectáculo de pólvora: 125 a 200 €
- Gaiteiros para recibir a los novios en los aperitivos: 180 €
- Hora a mayores de barra libre: 7 € por persona
Con una hora regalamos unas brochetas de frutas y bombones helados, con 2 horas regalamos bocadillos de solomillo y fuente de chocolate con churros, y bombones helados. Con 3 horas copa de gominolas gigante
- Dj animador: 300 €
- Montaje de boda civil en recinto 200 €
- Menú infantil: 40 € por niño
Langostinos, almejas, churrasco mixto y helado

Observaciones

- Todos los menús son orientativos, pueden modificarse y confeccionarse a su gusto
- Se cobrarán los menús reservados
- Los pagos se efectuarán de la siguiente forma:
 - 300 € a la reserva del local
 - Pago del 50% del importe de la celebración con 8 días de antelación
 - El 50% restante se abonará en la semana siguiente a la celebración.