



PAZO DE RAMIRÁS



WEDDING



666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es



Hola!

Este es el momento en el que deberíamos contarte lo típico... que si el **Pazo de Ramirás** es un lugar único... que si está cargado de magia... que si es un entorno exclusivo en el que celebrar tu boda... Pero no queremos hacerte perder el tiempo.

Si lo conoces ya sabes todo esto y si no has tenido la oportunidad... a qué esperas? Vente un día y descúbrelo.

Así que dejémonos de preámbulos y deja que te contemos todo lo que podemos ofrecerte.

 **PAZO DE RAMIRÁS**

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es

Siente, sueña, disfruta

Las 3 palabras que queremos te metas en la cabeza.

Siente la seguridad de que todo saldrá perfecto: el entorno, la comida, la decoración, la organización, el baile... todo.

Sueña con ese día tan especial. Del resto no te preocupes porque somos especialistas en crear momentos únicos para vivir **experiencias inolvidables**.

Disfruta de cada momento, de cada emoción y de todo lo que te queda por vivir. Desde este mismo instante nuestro único objetivo es que disfrutes al máximo.



PAZO DE RAMIRÁS

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es





Confía

Equipo, profesionalidad y experiencia,

El nuevo Pazo de Ramirás cuenta con un equipo de profesionales con más de 30 años de experiencia, capitaneado por el chef Flavio Morganti.

Ellos trabajarán día a día con el compromiso permanente de la calidad en todo lo que hacen.

 | **GALILEOTEAM**
food & experience

 **PAZO DE RAMIRÁS**

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es



Nuestras propuestas...



WEDDING



Al llegar...

Te presentamos nuestro APERITIVO
TRADICIÓN (incluido en todos los menús)

Jamón ibérico al corte
Selección de quesos
Empanada de horno de leña
Salmón ahumado
Sushi

Pulpo gallega
Chipirones crujientes
Croquetas caseras
Mini Burger *Luismi Premium*

Brochetas de tomate y mozzarella
Cremas de temporada o gazpacho
Ensaladilla casera con atún
Ensalada de pollo al curry



PAZO DE RAMIRÁS

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es





Personaliza el aperitivo

Nuestra forma especial de ampliar el aperitivo

El gran mercado de Ramirás

(servicios opcionales y adicionales a cualquier menú)

Para comer:

- Vegetarian: humus, tofus, etc.
- Espai Cru: marinados/carpachos/tartares/cebiches.
- Pulpeira estilo feira.
- Cortador de ibéricos.
- Queixo: buffet quesos selectos.
- Japón: sushi & company.
- Cortador de Ahumados: salmón, atún, anguila, bacalao, etc.
- Mexicali Tacos & Company: tacos/frijoles/guacamole, etc.
- Conchas y más conchas: mejillones, zamburiñas, berberechos, navajas...
- Ostras.
- Redes y nasas: diversidad de mariscos.
- Dulce Tentación: buffet de dulces.

Maridajes y bebidas:

- Bollicine e Burbujas: champagne buffet (posibilidad de escoger marcas).
- Cipriani bar: Bellini y aperitivos del mundo (spritz/pastisse / vermuteria).
- Cocktails & Barman.
- Gin & Tonic Buffet.
- Queimada Gallega con o sin "esconxuro".
- Vinos dulces y Oportos.

 **PAZO DE RAMIRÁS**

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es

En la mesa...

MENÚ 1

Aperitivo Tradición

Bogavante plancha 600 gramos
Camarones al vapor de agua de mar
Vieiras tradicionales gallega

Granizado de fruta o Sorbete al gusto

Solomillo de vacuno gallego selección *Luismi Premium*
con guarnición de temporada

Tarta de enlace
Selección de postres caseros
Rocas de chocolate "Valrhona"

Cafés & Licores

Bodega:

Espumoso de Godello
Blanco D.O. Ribeiro
Tinto Mencía D.O. / Rioja D.O. / Ribera del Duero D.O.

Agua Mineral Cabreiroá
Cervezas Estrella Galicia
Refrescos

Precio 135€ persona (IVA 10% incluido)



 **PAZO DE RAMIRÁS**

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es



PAZO DE RAMIRÁS

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es

MENÚ 2

Aperitivo Tradición

Cigala cocida 500 gramos
Camarones al vapor de agua de mar

Rodaballo con risotto de temporada y confit e tomate natural

Granizado de fruta o Sorbete al gusto

Solomillo de vacuno gallego selección *Luismi Premium*
con guarnición de temporada

Tarta de enlace
Vasitos variados de postres caseros
Rocas de chocolate "Valrhona"

Cafés & Licores

Bodega:
Espumoso de Godello
Blanco D.O. Ribeiro
Tinto Mencía D.O. / Rioja D.O. / Ribera del Duero D.O.

Agua Mineral Cabreiroá
Cervezas Estrella Galicia
Refrescos

Precio 148€ persona (IVA 10% incluido)

MENÚ 3

Aperitivo Tradición

Cigala cocida 500 gramos
Camarones al vapor de agua de mar
Gambas frescas de Huelva a la plancha

Rodaballo con risotto de temporada y confit e tomate natural

Granizado de fruta o Sorbete al gusto

Solomillo de vacuno gallego selección *Luismi Premium* con guarnición de temporada

Tarta de enlace
Vasitos variados de postres caseros
Rocas de chocolate "Valrhona"

Cafés & Licores

Bodega:

Espumoso de Godello
Blanco D.O. Ribeiro
Tinto Mencía D.O. / Rioja D.O. / Ribera del Duero D.O.

Agua Mineral Cabreiroá
Cervezas Estrella Galicia
Refrescos

Precio 165€ persona (IVA 10% incluido)



 **PAZO DE RAMIRÁS**

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es



PAZO DE RAMIRÁS

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es

MENÚ 4

Aperitivo Tradición

Cigala cocida 500 gramos
Camarones al vapor de agua de mar
Percebes gallegos

Bogavante a la plancha 600 gramos

Granizado de fruta o Sorbete al gusto

Solomillo de vacuno gallego selección *Luismi Premium* con
guarnición de temporada

Tarta de enlace
Vasitos variados de postres caseros
Rocas de chocolate "Valrhona"

Cafés & Licores

Bodega:

Espumoso de Godello
Blanco D.O. Ribeiro
Tinto Mencía D.O. / Rioja D.O. / Ribera del Duero D.O.

Agua Mineral Cabreiroá
Cervezas Estrella Galicia
Refrescos

Precio 180€ persona (IVA 10% incluido)

MENÚ INFANTIL (servido directo en mesa)

Croquetas caseras
Jamón al corte
Nuggets de pollo crujientes
Queso cremoso
Milanesa con patatas fritas

Helado
Refrescos y agua

Precio 35€ niño (IVA 10% incluido)

 **PAZO DE RAMIRÁS**

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es





Alternativas y opciones gastronómicas para tu Menú

Propondremos y personalizaremos preparaciones de salsas y guarniciones en función de la temporada, las sugerencias del mercado y la necesidad del cliente.

MARISCOS:

Cigalas, camarones, bogavante, langosta, percebes, nécoras, centolla, vieras, langostinos, gamba fresca de Huelva, carabineros, almejas, ostras, navajas y preparación de salpicones.

PESCADOS:

Rodaballo, merluza, mero, lenguado, lubina, rape, bacalao negro, merluza austral, dorada y besugo.

CARNES:

Vacuno adulto 100 % gallego *Luismi Premium*: lomos bajos, solomillos, carrilleras y roast beef.

Ternera gallega IGP: entrecote, solomillo, chuletero asado a baja temperatura.

Otras carnes: cordero, cabrito, paletilla, chuletillas, solomillo cerdo ibérico.

Aves: pintada, faisán, perdiz, capón, gallo de Mós o pularda.

POSTRES:

Tartas nupciales a el elección de los novios directamente con nuestra pastelería de confianza.

Postres caseros: tiramisú, nata cocida, mousse de chocolate, brownie, tartas de requesón, semifríos y helados artesanos.

Y para seguir...

BARRA LIBRE PREMIUM*

15€ por persona

Selección de bebidas y licores de primeras marcas.

Duración 3 horas (cada hora extra suplemento de 3€/persona).

Horario boda de medio día: inicio límite 20:00h fin límite 00:00h (incluidas horas extra).

Horario boda de noche: inicio límite 01:00h y fin límite 05:00h (incluidas horas extra).

TENTEMPIÉ DE MEDIA NOCHE

3€ por persona

Servicio variado de salados y dulces.



PAZO DE RAMIRÁS

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es





Nuestros servicios extra

BODAS CIVILES

500€

Elección del espacio.
Decoración y adecuación del mismo: flores, sillas, moqueta y mesa/altar.

BODAS CAPILLA DEL PAZO

350€

Uso de la capilla consagrada de la que dispone el Pazo de Ramirás.
Decoración y adecuación de la misma: flores, sillas, moqueta y altar.
(Costes del sacerdote no incluidos)

WEDDING PLANER

Te ofrecemos un servicio exclusivo en el que podemos organizar contigo el día inolvidable con el que sueñas.
Seleccionaremos los mejores profesionales para cada cosa: decoración, flores, regalos, fotografía, vídeo, photocall, fotomatón, DJ, actuaciones en vivo, fuegos artificiales, juegos y animación... todo lo que se pueda imaginar podemos ofrecértelo.

 **PAZO DE RAMIRÁS**

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es

Condiciones generales

Exclusividad: en el Pazo de Ramirás sólo se celebra un evento cada día. No tendrás que compartir tu celebración con nadie más.

Forma de pago: en el momento de reservar fecha 1.500€ (que se descontarán del importe final). 5 días antes del evento se abonará el 70% del importe total y al día siguiente del evento el 30% restante. Los pagos se harán en efectivo (no se admiten cheques ni tarjetas bancarias).

Cierre Comensales: el cierre del numero definitivo de invitados, así como sus condicionantes particulares si los hubiera, se realizará con 5 días de antelación a la fecha de la boda.

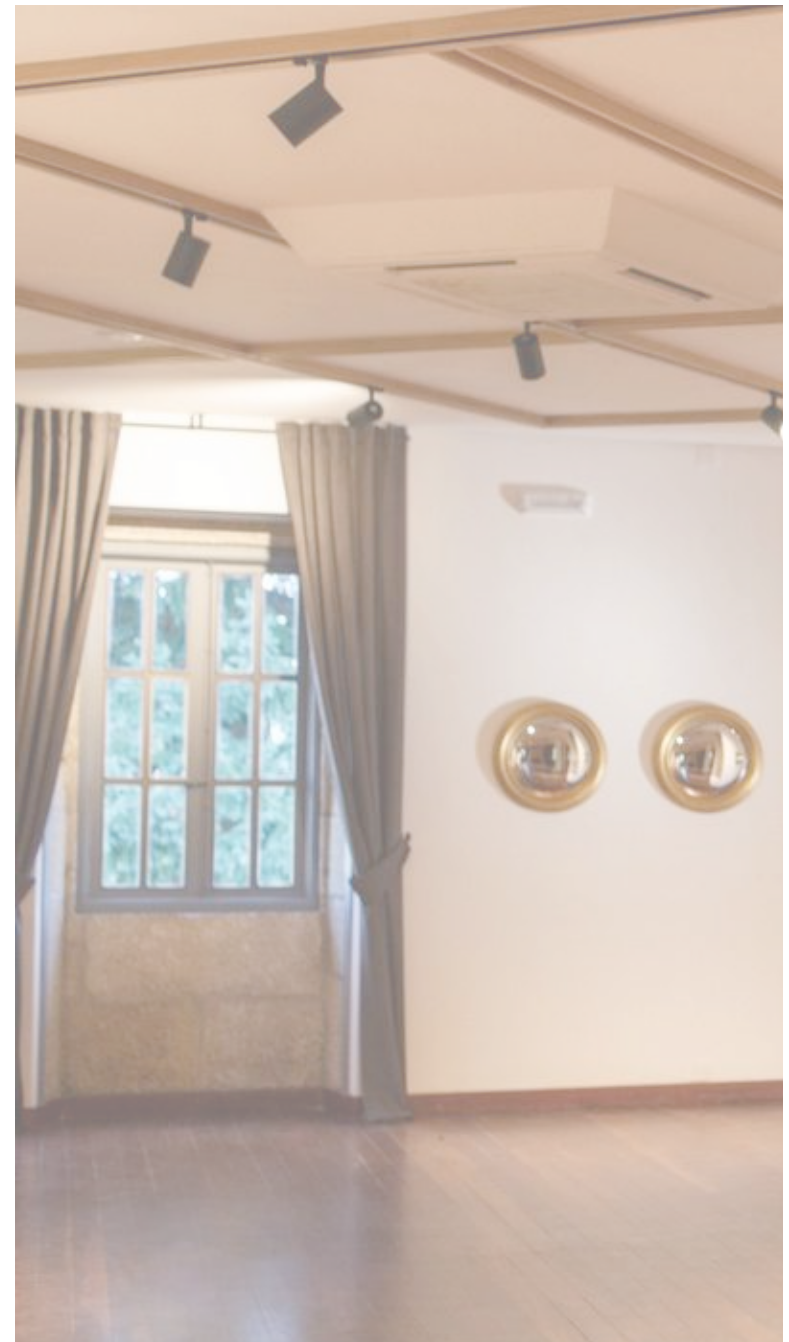
Te invitamos a tu boda

En el Pazo de Ramirás los novios nunca pagan, ni sus menús, ni la barra libre, ni nada de nada... la casa invita a los recién casados.

No realizamos pruebas de menú, pero si queréis probar cualquier plato estaremos encantados de atenderos en nuestro restaurante.

 **PAZO DE RAMIRÁS**

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es



Siente, sueña, disfruta



PAZO DE RAMIRÁS

666 666 666 | info@pazoderamiras.es | www.pazoderamiras.es