



*Aniversarios e celebracións 2026*

MENÚ 1

*(Aperitivo no xardín)*

*Queixos variados con pans , uvas e froitos secos/ Croquetas de Xamón/Empanada mar e terra/ Calamares andaluza con alioli en pan bao/Búguer mini con mazá e Arzúa Ulloa sobre brioche*

\*\*\*\*\*

*Primeiro*

*\* Vieiras ao forno*

*\* Langostinos á plancha*

*\* Pata de polbo á plancha sobre cremoso de pataca e pementos en confitura  
( escoller un deles)*

\*\*\*\*\*

*Principal*

*\* Lombo de Lubina con salsa verde e langostinos con pastel de pataca e san simón*

*\* Bacallao ao xeito da Escola*

*\* Codillo asado con tomate cherri e salsa agredoce*

*\* Carrillada ou Xarrete de tenreira ao Pedro Ximénez  
con verduriñas salteadas e pataca panadeira*

*( escoller un deles)*

\*\*\*\*\*

*Postre*

\*\*\*\*\*

*Café , infusións e licores*

*Bodega*

*Viño branco e tinto*

*Augas, refrescos, cervexa*

*Cava e sidra*

*Vermú no aperitivo*

---

**Prezo por persoa : 58€/MENÚ 1.1 sen primeiro plato 48€**



*Aniversarios e celebracións 2026*

MENÚ 2

*(Aperitivo no xardín)*

*Queixos variados con pans ,uvas e froitos secos/ Croquetas de Xamón/Empanada mar e terra/ Calamares andaluza con alioli en pan bao/Búguer mini con mazá e Arzúa Ulloa sobre brioche*

\*\*\*\*\*

Primeiro

\* *Vieiras ao forno*

\* *Langostinos á plancha*

\* *Pata de polbo á plancha sobre cremoso de pataca e pementos en confitura  
( escoller un deles)*

\*\*\*\*\*

Principal

\* *Rodaballo á plancha con ensalada de brotes ,cebola crocante e vinagreta de froitos secos con pataca ao vapor*

\* *Entrecote de tenreira á pementa con pataca panadeira e tomate Provençal*

*( escoller un deles)*

\*\*\*\*\*

Postre

\*\*\*\*

*Café , infusións e licores*

*Bodega*

*Viño branco e tinto*

*Augas, refrescos,cervexa*

*Cava e sidra*

*Vermú no aperitivo*

**Prezo por persoa : 60€/MENÚ 2.1 sen primeiro plato 50€**



## *Aniversarios e celebracións 2026*

### *MENÚ 3*

*(Aperitivo no xardín)*

*Queixos variados con pans , uvas e froitos secos/ Croquetas de Xamón/Empanada mar e terra/ Calamares andaluza con alioli en pan bao/Búguer mini con mazá e Arzúa Ulloa sobre brioche*

\*\*\*\*\*

#### *Primeiro*

*\* Vieiras ao forno*

*\* Langostinos á plancha*

*\* Pata de polbo á plancha sobre cremoso de pataca e pementos en confitura*

*( escoller un deles)*

\*\*\*\*\*

#### *Principal*

*Degustación de tres arroces : Arroz con polbo, Arroz de mariscos, Arroz con choco*

\*\*\*\*\*

#### *Postre*

\*\*\*\*\*

*Café , infusións e licores*

#### *Bodega*

*Viño branco e tinto*

*Augas, refrescos, cervexa*

*Cava e sidra*

*Vermú no aperitivo*

***Prezo por persoa : 55€/MENÚ 3.1 sen primeiro plato 45€***



## *Aniversarios e celebracións 2026*

### *MENÚ 4*

*(Aperitivo no xardín)*

*Queixos variados con pans , uvas e froitos secos/ Croquetas de Xamón/Empanada  
mar e terra/ Calamares andaluza con alioli en pan bao/Búguer mini con mazá e  
Arzúa Ulloa sobre brioche*

\*\*\*\*\*

#### *Primeiro*

*\* Saquiños de filloa rcheos de verdura con salsa de queixo San Simón*

\*\*\*\*\*

#### *Principal*

*Degustación de tres arroces : Arroz con polbo, Arroz de mariscos, Arroz con choco*

\*\*\*\*\*

#### *Postre*

\*\*\*\*\*

*Café , infusións e licores*

#### *Bodega*

*Viño branco e tinto*

*Augas, refrescos, cervexa*

*Cava e sidra*

*Vermú no aperitivo*

***Prezo por persoa : 52€***



*Aniversarios e celebracións 2026*

MENÚ 5

*(Aperitivo no xardín)*

*Queixos variados con pans , uvas e froitos secos/ Croquetas de Xamón/Empanada mar e terra/ Calamares andaluza con alioli en pan bao/Búguer mini con mazá e Arzúa Ulloa sobre brioche*

\*\*\*\*\*

*Primeiro*

*\*Pata de polbo á plancha sobre cremoso de pataca e pementos en confitura*

*\* Vieiras ao forno*

*\* Langostinos á plancha*

*( escoller un deles)*

\*\*\*\*\*

*Principal*

*Asado de carnes variadas ( costela de porco, costela de tenreira ,criollo e patacas )*

\*\*\*\*\*

*Postre*

\*\*\*\*

*Café , infusións e licores*

*Bodega*

*Viño branco e tinto*

*Augas, refrescos, cervexa*

*Cava e sidra*

*Vermú no aperitivo*

***Prezo por persoa : 55€ MENÚ 5.1 sen primeiro plato 45€***



*Aniversarios e celebracións 2026*

*MENÚ 6 tipo coctel-dous ambientes*

*(Aperitivo no xardín)*

*Queixos variados con pans , uvas e froitos secos  
Croquetas de Xamón  
Empanada mar e terra  
Calamares andaluza con alioli en pan bao  
Búguer mini con mazá e Arzúa Ulloa sobre brioche*

\*\*\*\*\*

*(Bufé dentro do comedor)*

*Ensalada de mazá, granada e vinagreta de froitos secos  
Tostas de calamar con dous queixos e confitura de tomate  
Saqüiños de filloa recheos de verduras e salsa de queixo San Simón  
Arroz mariñeiro*

\*\*\*\*\*

**Postre**

\*\*\*\*

*Café , infusións e licores  
Bodega*

*Viño branco e tinto  
Augas, refrescos, cervexa  
Cava e sidra  
Vermú no aperitivo*

**Prezo por persoa : 54€**



*Aniversarios e celebracións 2026*

*MENÚ NENOS 1*

*Fingers de polo con patacas, croquetas e minipizzas*

\*\*\*\*\*

*Xeado*

\*\*\*\*\*

*Augas e refrescos*

\*\*\*\*

*Prezo : 22 €*

*MENÚ NENOS 2*

*Miniburguers, croquetas, calamares , minipizzas e patacas fritas*

\*\*\*\*\*

*Xeado*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

*Augas e refrescos*

\*\*\*\*

*Prezo : 22 €*

TODOS OS ANTERIORES MENÚS CONTENEN OS SEGUINTE ALÉRXENOS NOS SEUS DIFERENTES PRATOS:

## Normativa sobre alérxenos



*-Pódese elaborar un menú completo tanto para adultos como para nenos libre de calquera alérxeno que se solicite*

*-Dispoñemos de menús vexetarianos e veganos*

### SERVIZOS COMPLEMENTARIOS

*Xamón Ibérico de cebo cortado a cóitelo -----300 € unidade*

*Mesa de queixos-----consultar prezo  
segundo número de comensais*

*Mesa de froitas-----consultar prezo  
segundo número de comensais*

*Pulpeiro -----consultar prezo segundo  
número de comensais*

*Outros mariscos-----consultar prezo  
segundo número de comensais*

*Polbo á feira servido dende cociña..... 8 € persoa*



### MESA DE ALCOHOL

*Botella de alcohol + 10 refrescos variados+ xeo e cítricos= 45€*

*Cervexa =3,00 €*

*Refrescos = 2,50 €*

### LISTAXE DE POSTRES A ESCOLLER

- *- Coulant de chocolate con xeados de mandarina sobre cremoso de limón e crocante de améndoa*
- *- Coulant de chocolate con xeados de doce de leite sobre cremoso de limón e crocante de améndoa*
- *- Sacos de filloa con xeados de vainilla e noces caramelizadas con salsa de tofe*
- *-Tarta de froitos vermellos con requesón das neves e xeados de limón*
- *Torrija con salsa de pexego e xeados de vainilla sobre crema inglesa e chocolate*



*LISTAXE DE VIÑOS PARA ESCOLLER (o menú inclúe un branco e dous tintos)*

*Blancos*

- *Altos de Torona, Albariño-DO Rías Baixas*
- *7 Cupos, DO Ribeiro*
- *Martín Rebolledo, Godello - DO Valdeorras*
- *Crego e Monaguillo, Godello-DO Valdeorras*
- *Altos de Torona, Rosal*

*Tintos*

- *Marqués de Vitoria -DO Rioja cza.*
- *Alcorta -DO Rioja cza.*
- *Campillo Cuvee-DO Rioja cza.*
- *Ebano - DO Ribera del Duero*
- *Pinna Fidelis -DO Ribera del*

*Duero*

- *Tintos galegos*
- *Joaquín Rebolledo, Mencía -DO Valdeorras,*
- *Crego e Monaguillo, Mencía -DO Monterrei*
- *Heroico, Mencía -DO R. Sacra*



## DETALLES E CONTIDOS DOS NÓSOS MENÚS

- 1.- No prezo do menú inclúese a decoración das mesas con centros de flores tanto no interior como nas mesas do aperitivo*
- 2.- Inclúese un menú recordatorio nas mesas e tamén un plano dos sitios dos convidados no caso de escoller mesas independentes*
- 3.- O menú inclúe as bebidas dende que comeza o aperitivo ata que remata co café. Todas as bebidas que se sirvan antes ou despois do servizo do menú serán facturadas a parte sexan copas, viño, cervexas ou refrescos*

## NORMAS E POLÍTICA DE RESERVAS

- 1.- Para non compartir o comedor e estar de xeito exclusivo no noso comedor teñen que ser entre 45 comensáis mínimo .*
- 2.- Só se aceptarán e Terán en conta as baixas ata o día anterior, aqueles menús que fallen no propio día serán aboados igualmente .*
- 3.- Se se reserva o comedor en exclusiva e despois non se chega ao mínimo de plazas requeridas ( 45 comensáis), abonarase cada plaza non ocupada con 20 € por plaza*
- 4.- Para reservar un evento a máis de 1 mes vista farase unha entrega de 100 € ( se son máis de 20 comensáis) ou de 50 € ( se son menos de 20 comensáis) para poder garantir a reserva.*



### PLAZOS DE FACTURACIÓN

- 1.- 7 días antes do evento ingresarse o 50 % do orzamento total
- 2.- O mesmo día do evento aboarse o resto
- 3.- As bebidas que se sirvan antes ou despois do servizo do menú , serán facturadas a parte sexan copas e combinados, viño, cervexas ou refrescos

### HORARIO

- Os eventos que se celebren en horario de xantar, poderán comezar as 13: 30 hs e rematarán as 19:00 hs
- Os eventos que se realicen en horario de merenda-cea poderán comezar as 18:00 hs e rematarán as 1:00 hs máximo
- O servizo de restauración rematará as horas sinaladas anteriormente independentemente de que os clientes pernocten na casa.

## USO ADECUADO DE INSTALACIONES E MOBILIARIO

- Queda prohibido o uso de confeti en todas as súas modalidades e romper globos con confeti dentro e fora do comedor así como bengalas e outros artefactos pirotécnicos que requirirán de previa autorización por parte da dirección do establecemento .
- Non se poderán utilizar as mesas e outro mobiliario como soportes para pintar ou facer outro tipo de manualidades por parte dos nenos ou equipos de animación que se encarguen da súa atención. Sempre haberá que solicitar permiso á dirección.

*A Dirección de Pazo da Escola*

*Mañufe-Gondomar  
Ano 2025*



