

Casa Rural A Ponte



 CASA RURAL
A PONTE



Muchas gracias por haber pensado en Casa Rural A Ponte para la celebración de vuestro banquete e incluso de vuestra ceremonia civil.

Es un placer el poder atenderos, y para ello un equipo de profesionales nos ponemos desde este momento a vuestra entera disposición, con el único objetivo de lograr que vuestra celebración sea un completo éxito.

Os presentamos nuestra carta de banquetes que ha sido confeccionada pensando únicamente en vosotros y en vuestros invitados.

De no ser así con mucho gusto atenderemos cuantas sugerencias nos podáis formular.

Quedamos a vuestra entera disposición.

Muchas gracias.

Casa Rural A Ponte





Ponemos a vuestra disposición un complejo hostelero en una finca de 10.000 m², en total exclusividad rodeada de amplios jardines con estanques y cenadores, dotada de las siguientes dependencias:

Casa Principal: Con 3 habitaciones totalmente equipadas y con baño independiente en cada dormitorio, cocina, salón y comedor con lareira.

Casa Nova: Una casa contigua con 3 habitaciones, 2 baños, uno de ellos con bañera hidromasaje, amplia cocina que cumple las funciones de comedor y un acogedor salón.

La Barbacoa: Estancia de recreo con capacidad para 20 personas dotada de una parrilla, cocina equipada, menaje y todo lo necesario para reunirse el día posterior a la boda.

La Piscina: Estancia de recreo con una piscina climatizada.

Aparcamientos: Disponemos de dos aparcamientos, uno cerrado para los novios y sus familiares más allegados con capacidad para 6 coches, y uno abierto con capacidad para unos 100 coches.





Casa Rural A Ponte



LA CARPA

La carpa es perfecta para la realización de banquetes, totalmente climatizada, tiene una capacidad para 200 personas dependiendo del tipo de montaje.

Dispone de cocina propia dotada de sistemas que garantizan el control de los alimentos y sus temperaturas.

La recepción y elaboración de las materias primas se realizan en la propia finca.

Nuestro equipo de cocina escoge los mejores productos por su máxima calidad y frescura, optando siempre por los productos de temporada, para la elaboración de los menús.

Somos conocedores de las intolerancias y alergias alimentarias actuales, por lo que contamos con alterna vas adaptadas a esas patologías.

La realización del banquete estará supervisado y dirigido en todo momento por nuestro maître y chef que os ayudarán a personalizar el evento a vuestro gusto, criterio y presupuesto.



Casa Rural A Ponte



APERITIVOS

Consideramos que es una parte fundamental de vuestro enlace y para ello os ofrecemos una puesta en escena acorde.

Tiene una duración de 1,5hs en la que alternamos servicio aéreo con refuerzo en mesa y estaciones de cocina a la vista.

El servicio de bebidas es ofrecido por el camarero, con opción de barra de coctelería a la vista.



FRIOS

Jamón Ibérico con panecillos crujientes

Steak-tartar, tramezzino tostado y emulsión de ajo negro
“Elaboración a la vista”

Variado de Quesos con nueces y mermeladas caseras
(Zamora puro de oveja – Arzúa Ulloa – San Simón da costa - La Peral
Mahón tierno)

Mini conos de queso fresco con anchoa y manzana Granny Smith

Surtido de empanadas gallegas caseras

(Bonito con tomate – Zamburiñas con jamón y Lomo con pimientos)

Pastelito de erizos con gelatina de vermouth rojo



CALIENTES

Trío de Croquetas
(jamón – boletus – cigalas)

Cucurucho de calamares de la ría a la andaluza
y ralladura de lima

Pulpo da costa da morte “A Feira”

El rincón de la tortilla “Elaboración a la vista”



BEBIDAS

Vino blanco (el escogido para el banquete)

Vino tinto (el escogido para el banquete)

Refrescos variados

Aguas minerales

Vermouths

Cup de frutas o Sangrías



Casa Rural A Ponte



OPCIONES DE MEJORA

Servicio de cortador de Jamón a la vista.....150€

Servicio de Pulpeira a la vista.....150€

Roast Beef de Ternera Gallega con corte Berkel a la vista.....180€

Barra de Sushi y Sashimi.....350€

Corner de Ostras.....350€

Servicio de Coctelería.....250€

Nota: las opciones de mejora están valoradas para 100 invitados.



Casa Rural A Ponte



A continuación os mostramos la carta de platos que disponemos para este año 2016,
crea tu propia composición y solicita presupuesto sin compromiso.

De querer algún producto que no esté en la carta,
consultar con nuestro maître.





MARISCOS

Vieiras al estilo tradicional

Almejas a la marinera

Presa de cigalas al vapor (500grs)

Langostinos a la plancha

Camarón (80grs)

Percebes

½ Bogavante a la plancha con aceite de cítricos y rúcula frita

Muiñeira de Mariscos (camarón, cigala nécora y langostinos)

Ensalada de Bogavante Azul

Salpicón de Rape y langostinos



Casa Rural A Ponte



PESCADOS

Merluza do Celeiro a la bilbaina con chicharos

Lomito de rape negro, crema de cebolleta asada y terrina de patata y zanahoria

Lomito de rape mariscado con gambas y patatas al vapor

Rodaballo asado, patatas al vapor y salteado de vainas

Lubina de la ría, risotto de verduritas, algas y espinacas

Calamar asado y arroz cremoso de su tinta

Brocheta de rape y langostinos con pastel de patata y zanahoria

Bacalao al ajoarriero



Casa Rural A Ponte





SORBETES

Sorbete de limón verde con cava

Sorbete de Fruta de la pasión

Sorbete de Frambuesa al Kirss

Sorbete de Albaricoque

Sorbete de Mandarina

Sorbete de Manzana verde

*consulte más sabores con nuestro maître



Casa Rural A Ponte





CARNES

Jarrete ternera a baja temperatura con dados de patata y cherrys confitados

Carrillera de ternera confitada, crema de patata y tomatitos rama asados

Cordero lechal confitado con patatas asadas

Solomillo de vacuno mayor, crema de piquillos asados y esferitas de patatas

Preso ibérica asada con patatas y manzana

Entrecot de ternera con patatas panaderas y jugo de carne

Solomillo ibérico con patata panadera



Casa Rural A Ponte





POSTRES

Nuestro brownie al 70%, helado de fresas y sopa de chocolate blanco

Nuestra tarta de queso fresco, mermelada de frambuesas y piñones

Nuestro Lingote de fresa, helado de yogur griego y grosellas

Nuestro pastel de dos chocolates con coulis de fresa y viruta de chocolate blanco

Fondant de chocolate negro, corazón de pistacho y helado de mango

Lingote de cítricos con crema de queso y helado de apio-lima

Milhojas de crema con helado de chocolate



EXTRAS

Bufet , consta de:

Caja de quesos y costrinis

Frutas de temporada recién cortadas

Roast Beef de Ternera con corte Berkel a la vista con salsa tártara y panes variados
"elaboración a la vista"

Crepería con dulces y salados "elaboración a la vista"

PVP: 6,50€ (Aconsejado pedir para el 50% de los invitados)

Fuente de chocolate

Consta de una cascada de chocolate caliente con frutas de temporada recién cortadas y gominolas
variadas.

Se pone una vez iniciado el baile y tiene una duración aproximada de 3hs.

PVP: 300€ (sujeta a disponibilidad)



Casa Rural A Ponte



BODEGA

Para maridar vuestro menú hemos seleccionado unas referencias de bodegas gallegas,
que si no es de vuestro agrado os facilitamos otras alternativas.

Blanco: D.O. Rías Baixas “Pazo da Ría”

Tinto: D.O. Ribeira Sacra “Lagariza”

Espumoso gallego: D.O. Rías Baixas “Sensum Laxas”



BARRA LIBRE

Los menús llevan INCLUIDAS 3 horas de barra libre con bebidas de hasta 5 años de marcas reconocidas del mercado.

El coste de las horas extras (pasadas las 3 primeras) es de 8,00 €/hora e invitado presente aún en el banquete, cobrándose siempre un mínimo de 40 invitados.

Existen otras modalidades y espacios para la realización de la barra libre que de estar interesados pueden consultarlo con nuestro maître.

Si desea dar un plus a su barra le ofrecemos la "barra premium" con con destilados y refrescos premium, con un suplemento de 3,00€/invitado.



Casa Rural A Ponte



MENÚ IFANTIL

Tortilla

Croquetas caseras de jamón ibérico

Calamares de la ría a la andaluza

Chips de patata con Ketchup

** **

Cordon blue de ternera con patatas fritas

** **

Helados variados

Aguas, zumos y refrescos variados

PVP: 27.00€

(iva no incluido)



Casa Rural A Ponte





MENÚ DE TRABAJO

Son varios los profesionales que os solicitarán un menú.
Para mantener la privacidad con vuestros invitados,
les serviremos un menú de trabajo,
más económico que el menú del banquete,
en otra estancia independiente.

Consta de:

Aperitivo

Entrante

Carne (la que lleva la boda)

Postre con café

Bebida

PVP: 40,00€

(iva no incluido)



Casa Rural A Ponte



Casa Rural A Ponte



CONDICIONES GENERALES



Casa Rural A Ponte



SERVICIOS INCLUIDOS

Exclusividad

Ilimitación horaria fin de fiesta

Regalo de alojamiento en la casa rural el día del enlace

(sujeto a bodas mínimo 100 personas)

Decoración floral en mesa

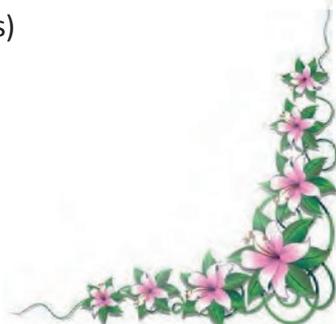
Minutas, meseros y protocolo personalizados

Maître

Personal de logística, cocina y sala (Camarero cada 15 invitados)

Personal de aseos y guardarropia

Degustación para los novios



Casa Rural A Ponte



Casa Rural A Ponte



CONDICIONES

1. La inclusión de marisco está sujeta a vedas, circunstancias meteorológicas, etc. Pudiendo vernos en la obligación de sustituir el producto. En este caso se buscará con vosotros una alternativa que os sea satisfactoria.

2. El pago del banquete se realiza en cuatro pagos:

1º pago: A la reserva de la fecha y firma de contrato se abonarán 1500 € en concepto de fianza

2º pago: A la semana siguiente de la degustación se abonará el 25% de la estimación del total.

3º pago: Los cinco días anteriores al evento, se abonará otro 25% del montante final.

4º pago: El día de la boda se abonará las horas extras de barra libre y otros servicios que pudiesen haber solicitado después del tercer pago.



3. A todos los precios hay que aplicarles el 10% IVA y estará sujeto a posibles modificaciones según la reglamentación gubernamental.

4. Los precios de los menús están sujetos a la estimación del número de invitados indicados por los novios, con lo cual, si este número desciende en un 10% de dicha estimación, la empresa se reserva el derecho a modificar el PVP del menú.

5. Para el uso de pirotecnia, se necesita copia firmada de la autorización de las autoridades competentes.

6. Las bodas celebradas en viernes o domingo, siempre que estos no sean festivos o vísperas de festivo, se les aplicará un descuento del 15%.





Casa Rural A Ponte



GRACIAS

Casa Rural A Ponte - Lugar de Ponte Présaras, nº1

Parroquia de Andabao- Boimorto - 15816 – A Coruña

Reservas: 981 17 40 10 / 647 40 52 89 – reservas@casaruralaponte.com

www.casaruralaponte.com

[@casaruralaponte](#)



Casa Rural A Ponte

