



1908

GUITIRIZ

Hotel Balneario & Golf Club



Bodas
Eventos Familiares



Te encuentras en el lugar idóneo
Hotel Balneario de Guitiriz, un anfitrión perfecto para
tus celebraciones

Elige el Hotel Balneario de Guitiriz para vivir tu día más feliz:

- Edificio majestuoso, de 1908, totalmente reformado situado en un marco incomparable
- Más de 40 hectáreas de bosque privado
- Un moderno balneario para el descanso y disfrute de vuestros invitados
- Amplios salones de banquetes, una cuidada oferta gastronómica, la mejor materia prima y el mejor chef
- Terrazas y jardines en los que disfrutarás de los aperitivos más suculentos
- Instalaciones deportivas en el propio hotel: campo de golf, piscina interior, pista de tenis y paddel

Todo esto avalado por un equipo de profesionales único que te ayudará a planificar el más mínimo detalle de tu celebración.

Si has decidido consultar nuestros servicios especializados de restauración has hecho una excelente elección. En este dossier te presentamos una selección única para conseguir que tu celebración sea todo un éxito.

Nuestro chef ha creado completas y variadas opciones gastronómicas. Si queréis diseñar vuestro propio menú, sólo tenéis que decírnoslo. También ponemos a tu disposición todos los servicios complementarios que convertirán tu banquete en una fiesta admirada.

En nombre de todas las personas que formamos parte del Hotel Balneario & Golf Guitiriz, será un verdadero placer convertir este día en un día inolvidable.

“Dinos lo que quieres y nosotros te lo organizamos”

CÓCTEL - APERITIVO

(INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS Y SERVIDO EN LOS JARDINES)

Jamón Ibérico Pata Negra al corte
Sorpresas de Hojaldre
Caprichos del Chef
Canto andaluz
Combinación de Tostas
Cucharitas Variadas
Góndolas de Melón con huevos de Codorniz
Surtido de tacos de empanadas caseras
Botones de Tortilla
Tablas de Ibéricos y Quesos
Brocheta de Queso Ulloa con tomatito cherry y vinagreta de Albahaca
Brocheta de Melón con Jamón
Brocheta de Piña con Gambas
Chupitos cremosos de Temporada
Brocheta de Dátil con Bacón
Brocheta de Pollo crujiente
Brocheta de Ibérico Marinado
Brocheta de Langostino Crujiente

OPCIONAL

Jamonero profesional cortando el jamón a la vista del cliente

Para bodas de hasta 100 comensales **100€**

Para bodas de mas de 100 comensales **INCLUIDO**

Pulpería estilo Feira
(Montada en los Jardines con un cocinero)

4.50€/COMENSAL

BODEGA

Albariño DO selección Balneario
Rioja Tinto crianza DO, selección Balneario
Aguas, refrescos, cervezas, vermouth
Cup de frutas al cava

NOTAS

Los aperitivos se pueden amenizar con Gaiteros, Mariachis, Tuna, violinistas, etc. No incluidos en el precio. En el caso de estar interesados consultar precio.

Al igual que nuestros platos, los aperitivos son elaborados en su totalidad en nuestras cocinas.

MENÚ 1

Cóctel – Aperitivo
Langostinos al Gusto
Vieiras de la Ría Gratinadas sobre su concha
Suprema de Merluza del Pincho al gusto con patata rota, crema de Guisantes y Crujiente de Puerro
Sorbete de Limón al cava o Mandarina al vodka
Medallones de Jarrete de Ternera Gallega DO con patata Dado y Frutos de la huerta, horneado al estilo de la abuela

76€

MENÚ 2

Cóctel – Aperitivo
Salpicón de Mariscos de la ría Gallega y Frutos del mar (Rape, cigalas, langostinos, Carne de Centollo y Buey)
Almeja Babosa de la ría al gusto.
Suprema de Merluza del Pincho al gusto con patata rota, crema de Guisantes y Crujiente de Puerro
Sorbete de Limón al cava o Mandarina al vodka
Medallones de Jarrete de Ternera Gallega DO con patata Dado y Frutos de la huerta, horneado al estilo de la abuela

84€

MENÚ 3

Cóctel – Aperitivo
Cigalas al Gusto
Vieiras de la Ría Gratinadas sobre su concha
Suprema de Merluza del Pincho al gusto con patata rota, crema de Guisantes y Crujiente de Puerro
Sorbete de Limón al cava o Mandarina al vodka
Medallones de Jarrete de Ternera Gallega DO con patata Dado y Frutos de la huerta, horneado al estilo de la abuela

85€

MENÚ 4

Cóctel – Aperitivo
Góndola de Piña Natural con mariscos y Frutos del mar
Langostinos al gusto
Suprema de Merluza del Pincho al gusto con patata rota, crema de Guisantes y Crujiente de Puerro
Sorbete de Limón al cava o Mandarina al vodka
Medallones de Jarrete de Ternera Gallega DO con patata Dado y Frutos de la huerta, horneado al estilo de la abuela

87€

MENÚ 5

Cóctel – Aperitivo
Almejas Babosa de la ría al gusto
Langostinos al gusto
Vieiras de la ría gratinadas sobre su concha
Suprema de Merluza del Pincho al gusto con patata rota, crema de Guisantes y Crujiente de Puerro
Sorbete de Limón al cava o Mandarina al vodka
Medallones de Jarrete de Ternera Gallega DO con patata Dado y Frutos de la huerta, horneado al estilo de la abuela

87€

MENÚ 6

Cóctel – Aperitivo
Góndola Combinada de Mariscos (centollo, Buey, Nécoras, Cigalas, Langostinos)
Vieiras de la ría gratinadas sobre su concha
Suprema de Merluza del Pincho al gusto con patata rota, crema de Guisantes y Crujiente de Puerro
Sorbete de Limón al cava o Mandarina al vodka
Medallones de Jarrete de Ternera Gallega DO con patata Dado y Frutos de la huerta, horneado al estilo de la abuela

90€

MENÚ 7

Cóctel – Aperitivo

Canoa Tropical de Salpicón de mariscos con lubricante y láminas de mango y aguacate.

Vieiras de la ría gratinadas sobre su concha

Suprema de Merluza del Pincho al gusto con patata rota, crema de Guisantes y Crujiente de Puerro

Sorbete de Limón al cava o Mandarina al vodka

Medallones de Jarrete de Ternera Gallega DO con patata Dado y Frutos de la huerta, horneado al estilo de la abuela

93€

MENÚ 8

Cóctel – Aperitivo

Bogavante al gusto (1 por persona)

Brocheta de Rape negro con Langostinos, tomate Cherry y patata rota en crema marinera

Sorbete de Limón al cava o Mandarina al vodka

Medallones de Jarrete de Ternera Gallega DO con patata Dado y Frutos de la huerta, horneado al estilo de la abuela

96€

BODEGA

Albariño DO selección Balneario

Rioja Tinto Crianza DO selección Balneario

Aguas, Refrescos y Cervezas

Cava

Café de Puchero

Licores Variados

El precio incluye:
Cóctel – Aperitivo, Menú,
Bodega, Tarta nupcial,
Tentación Fría y Brocheta de
Frutas de Temporada

POSTRES

La Combinación de Postres consiste en tarta nupcial acompañada de Helado, tartas de Milhojas, Selva Negra, Frutas, etc.

No dude en Consultar otras opciones a los postres.

OPCIONES DE PLATOS, PRODUCTOS Y ELABORACIÓN AL GUSTO DE LOS MISMOS

Almejas (babosa terciada) a la marinera
Almejas (babosa terciada) en salsa verde

Bogavante a la plancha
Bogavante dos salsas
Bogavante en salpicón

Cigalas a la plancha
Cigalas al Vapor

Langostinos a la Plancha
Langostinos estilo Balneario
Langostinos Dos Salsas

PESCADOS

VARIEDADES

Suprema de Merluza del Pincho	4.50€
Torado de Rape Negro	5,50€
Brocheta de Rape negro con tomate cherr	6,50€
Brocheta de Rape Negro con langostinos y tomate cherr	4,00€
Torado de Rodaballo	2,00€
Suprema de Salmón	4,00€
Lubina de Ración	Según mercado
Suprema de Lubina salvaje	Según mercado
Lenguado de Ración	3.50€
Lomos de Bacalao	

SALSAS Y ELABORACIONES

Salsa albariño	Sin costo
Salsa Mariscada	Sin costo
Salsa verde	Sin costo
Salsa de Albariño con almejas y Gambas	2,00€
Salsa Mariscada con almejas y Gambas	2,00€
Salsa al Ribeiro con uvas	1,00€
Lima Limón	1,00€
(Salsa recomendada para el salmón)	

CARNES

VARIEDADES

Solomillo de Ternera gallega DO	6,00€
Filet Mignon	7,00€
<i>(Medallones de solomillo de ternera gallega envuelta en bacon crujiente)</i>	
Entrecot de ternera gallega DO	4,00€
Solomillo de ibérico	3,00€
Costillar de Ibérico	2,50€
<i>(en salsa de Champiñones con tropezones naturales)</i>	
Cordero Asado de Aranda	2,50€
Paletilla de Lechal	Según mercado

SALSAS Y ELABORACIONES

A la plancha	Sin costo
Al queso de Ulloa	1,00€
Al queso Cabrales	1,00€
A la Pimienta	1,00€

OTROS

Queimada o conxuro	3,00€
<i>Típica queimada con conxuro. Incluye Brujo con traje típico y tazas de barro</i>	
Tentempié	4,00€
Chocolate con churros	4,00€
Pastelitos	3,00€

BARRA LIBRE

3 Horas	9,00€ / comensal
Sin horario	15,00€ / comensal
<i>(Horarios limitados al mediodía y Noche)</i>	
Por botella	45,00€
<i>(La opción por botella tendrá una duración máxima de 3€)</i>	
Alquiler de Proyector y Pantalla	100,00€

SERVICIOS INCLUIDOS

SALONES

El Hotel Balneario & Golf Guitiriz, cuenta con dos salones para banquetes con capacidad máxima para 160 y 140 personas respectivamente, salones pequeños privados para banquetes, salón para bodas civiles y jardines para disfrutar de un maravilloso aperitivo en el exterior o una ceremonia civil. Disfruta del salón reservado en exclusiva para tu celebración.

Si desean efectuar su ceremonia en nuestros jardines, con un costo adicional de 600€, nosotros nos encargamos del montaje que comprende: Jaima altar, Decoración floral, sillas y sonido.

MENÚS ESPECIALES

Este catálogo es meramente informativo, ideado para poder proporcionarles combinaciones de platos y precios, no tienen que ceñirse a ninguno de ellos pudiendo confeccionar otros de su agrado, tanto eliminando como añadiendo platos. Nosotros le facilitaremos el precio.

También tenemos menús especiales para vegetarianos, celíacos, sin sal, etc.

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

Bodas de hasta 50 comensales: NO incluye degustación

De 50 a 100 comensales: degustación gratuita para 2 personas.

Más de 100 comensales: degustación gratuita para 4 personas.

En ambos casos pueden participar en la degustación el número de personas a mayores que lo deseen, estos pagarán el 50% del precio del menú fijado para el evento.

La prueba del menú se realizará aproximadamente 45 días antes de la boda de la mano del maître y nuestro equipo de cocina.

DECORACIÓN FLORAL

Decoración básica del salón del banquete (centros de mesa) .Decoración extra, consultar precios

SUITE NUPCIAL

En el mismo hotel en régimen de **alojamiento, desayuno buffet y acceso a la piscina termal. Detalle en la habitación. Salida del hotel al día siguiente a las 18:00h (sujeto a disponibilidad)**

PROTOCOLO Y MINUTAS PERSONALIZADOS

Un recuerdo moderno, actual y personalizado del menú que disfrutarás en tu gran día. Para elaborar el protocolo te entregaremos un plano del salón con la distribución de las mesas atendiendo al número de comensales

PARKING

Parking exterior privado y gratuito para todos los invitados

SERVICIOS ADICIONALES

ALOJAMIENTO PARA INVITADOS

Ofrecemos a tus invitados la posibilidad de alojarse en el hotel con una tarifa especial y late check out gratis hasta las 16:00 horas sujeto a disponibilidad del hotel. (Reservas efectuadas directamente con el hotel). 15% descuento en servicios de balneario.

OTROS

No dude en consultarnos distintas opciones para la celebración de su evento, tales como: Discoteca móvil, grupos musicales, Cuidadoras para niños, animación, etc.

INFORMACIÓN GENERAL

HORARIOS

Almuerzo: Horario limite incluido en el precio del menú 23:00

Cena: Horario limite incluido en el precio del menú 04:00

Hora adicional con servicio de camarero 200,00€

EL GRAN DÍA

Para garantizar un desarrollo perfecto el día del evento, estableceremos unos tiempos y fases, previamente pactados.

A estos efectos y para la mejor organización y servicio y en concreto, que cada comensal pueda disfrutar de los platos en su punto óptimo, las secuencias de servicio del almuerzo o cena pactadas, no deberán modificarse durante el acto.

A medida que van llegando los invitados, nuestro servicio de camareros se encargará de presentar las bebidas y los aperitivos.

Una vez terminados los aperitivos, todos los comensales ocuparán su lugar correspondiente, indicado en el protocolo, para que a continuación hagan su entrada los novios.

Los novios serán acompañados por el maître hasta su mesa y dará comienzo el almuerzo o cena.

Terminados los postres, el café y los licores en el momento que se indique, se procederá a la apertura del baile y barra libre en el lugar pactado.

Avanzado el acto y cuando se indique, se procederá a distribuir el tentempié.

Final del evento: final de la música y de la barra libre.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La formalización de reserva de la sala se efectuará mediante una paga y señal de 600€ a la firma del contrato.

El resto de la factura se abonará de la siguiente forma:

- Un 50% del total de los servicios se hará efectivo diez días antes del evento
- El importe restante al finalizar el mismo o como máximo al día siguiente.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de la cantidad abonada como paga y señal, utilizada por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento.

El hotel considera como lista definitiva de invitados, la realizada 6 días antes del evento, por lo cual la factura se emitirá siempre según la citada lista, nunca en número inferior. Si el número de comensales aumentara, estos se facturarán a mayores.

IVA

Todos los precios tienen el 10% de IVA correspondiente incluido, exceptuando la animación musical, fotografía y video, alquiler de vehículos y demás servicios subcontratados por el hotel, en cuyo caso el IVA será del 21%.

(Precios válidos hasta el 10 de diciembre de 2016)

*Todo lo que necesitas
para el día perfecto*



Hotel Balneario Guitiriz & Golf Club
Ctra. del Balneario, s/n
27300 Guitiriz | Lugo
España

Tel. +34 982 022 200
Fax. +34 982 022 210

eventos@balneariodeguitiriz.com
www.balneariodeguitiriz.com