



MENÚS

— EVENTOS 2022 —



ARNOIA CALDARIA
HOTEL BALNEARIO



ABADIA CALDARIA

Menú 1

Aperitivo

Bar

Virutas de jamón "Selecta" con surtido de panes, quesos con D.O. gallegos, nueces y tomate rayado.

Empanada de centeno con grelos, lomo y queso

Croquetas caseras de setas

Mejillones con espuma de lima y mango

Mini tosta de pastel de centollo con lactonesa de pimientos

Menú

Langostinos al vapor y a la plancha con tres salsas

-

Vieiras a la gallega

-

Lomos de lubina a la donostiarra con risotto de berberechos

-

Sorbete de limón al cava

-

Carrillera de ternera con salsa de Oporto, patata confitada y pimientos

-

Tarta de celebración

-

Aguas minerales y refrescos

-

Vino blanco D.O. Ribeiro "Nairoa"

Vino tinto D.O. Ribeiro "Terralonga"

Cava, cafés y licores

94 €/pers.

Suplemento barra libre (3 horas): 15 €/pers.

Tarifas válidas durante el año 2022 (I.V.A. Incluido)



Menú 2

Aperitivo

Bar

Pulpeiro

Virutas de jamón "Selecta" con surtido de panes, quesos con D.O. gallegos, nueces y tomate rayado

Empanada de centeno con grelos, lomo y queso

Mini tоста de queso Cebreiro con mermelada de pimientos

Dátiles con bacon y queso

Rollito de capón con salsa de Curry

Mini rollitos de cangrejo y salón ahumado

Croquetas caseras de setas

Menú

Fuente Oceánica II:

bogavante, langostinos, navajas, zamburiñas y percebes

-

Rollitos de lenguado con salsa de almendras acompañados de wok de verduras frescas y quinoa

-

Sorbete de mojito caribeño

-

Cordero lechal al horno con patata panadera

-

Tarta de celebración

-

Tarta Red Velvet con helado artesano de crema de orujo

-

Aguas minerales y refrescos

-

Vino blanco D.O. Ribeiro "Alberte"

Vino tinto D.O. Ribeira Sacra "Finca Millara"

Cava, cafés y licores

152,20 €/pers.

Suplemento barra libre (3 horas): 15 €/pers.



Menú 3

Aperitivo

Bar

Pulpeiro

Copa cóctel de pescado y marisco

Pizarra de empanadas (de ternera, de vieiras, de chipirones en su tinta, de centeno con grelos, lomo y queso)

Asador de cerdo

Isla de zamburiñas y navajas a la plancha

Menú

Ensalada de bogavante con emulsión de agua de Valencia

-

Cigalas al vapor

-

Medallones de rape con almejas y langostinos

-

Sorbete de daiquiri de fresa

-

Solomillo de ternera con salsa de setas silvestres y atadillo de espárragos

-

Tarta de cerveza negra y chocolate belga acompañada de sorbete de mojito

-

Aguas minerales y refrescos

-

Vino blanco D.O. Ribeiro "Alberte"

Vino tinto D.O. Ribeira Sacra "Finca Millara"

Cava, cafés y licores

185,30 €/pers.

Suplemento barra libre (3 horas): 15 €/pers.

Tarifas válidas durante el año 2022 (I.V.A. Incluido)



Menú infantil

El menú infantil se compone de almuerzo y merienda.

Almuerzo: picolinos de jamón y queso, bol de patatas fritas con ketchup, hamburguesa Caldaria (carne de ternera gallega + bacon + queso), croquetas caseras de jamón, helado de chocolate (cono) y refrescos.

Merienda: sandwiches, snacks y refrescos.

30 €/niño | Sin merienda 20 €/niño.

Menús especiales

Disponemos de menús especiales para personas con alergias o intolerancias alimentarias.

Mesa reboda: chuches, snacks, empanada, dados de brownie y tarta de queso, mini sandwiches surtidos, bombones, bica, fuente de chocolates con frutas, donuts surtidos, pulguitas de embutido, tortilla de patatas.

300 € | Para 40 pers.



Servicios complementarios

CEREMONIA (en capilla, en jardín, carballeira, pantalán, etc...): 600 €
(incluido montaje, sonido y decoración floral).

Habitaciones para invitados (alojamiento + desayuno + piscinas + Alvea).

Habitación doble: 90 €

Habitación triple o suite: 110 €

Habitación individual: 60 €

Alquiler Abadía completa (1 noche con acceso a piscinas termales): 1.700 €

Embarcación con patrón: 250 €

REALIZAMOS CUALQUIER TIPO DE MENÚ PERSONALIZADO, SOLICITE LA
PROPUESTA QUE MEJOR SE ADAPTE SU GUSTO.

Promociones

Degustación Gratuita para 2 personas: para eventos con 50 personas como mínimo.

Dj. gratis + candy table con fuente de chocolate y frutas: con una facturación en menús de 12.000 € como mínimo.

Animación infantil gratis: para comuniones con una facturación en menús de 2500 € como mínimo.

Para la confirmación de la reserva se requiere un depósito de 2000 € o 25 % del montante del evento.

Tarifas válidas durante el año 2022 (I.V.A. Incluido)

