

MENÚS

— EVENTOS 2024 —



ARNOIA caldaria
HOTEL BALNEARIO



ABADIA caldaria

Menú 1

Aperitivo

Bar (precio en base a la duración del aperitivo de 1 hora.
Si desea alargar su duración consulte precio).

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

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

105,30 €/pers.

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

Tarifas válidas durante el año 2024 (I.V.A. Incluido)



Menú 2

Aperitivo

Bar (precio en base a la duración del aperitivo de 1 hora.
Si desea alargar su duración consulte precio).

Pulpeiro (precio para eventos con un mínimo de 70 personas)

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

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 salmón 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 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

170,10 €/pers.

*Suplemento barra libre (3 horas): 15 €/pers.
Tarifas válidas durante el año 2024 (I.V.A. Incluido)*



Menú 3

20
24

Aperitivo

Bar (precio en base a la duración del aperitivo de 1 hora.
Si desea alargar su duración consulte precio).

Pulpeiro (precio para eventos con un mínimo de 70 personas)

Copa cóctel de piña y langostinos con salsa rosa

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

Mesa de quesos (precio para eventos con un mínimo de 70 personas)

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 frutos 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 "Val de Nairoa"

Vino tinto D.O. Ribeira Sacra "Mónica Albor"

Cava, cafés y licores

196,10 €/pers.

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

Tarifas válidas durante el año 2024 (I.V.A. Incluido)



Menú infantil

20
24

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.

35 €/niño | Sin merienda 25€/niño.

Menús especiales

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

Mesa redonda

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.

350 € | 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: **95€**

Habitación triple o suite: **115€**

Habitación individual: **65€**

Alquiler Abadía completa (1 noche con acceso a piscinas termales): **1.800€**

Alquiler Abadía completa (2 noches con acceso a piscinas termales): **2.700€**

Embarcación con patrón: **300€**

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 2.500€ como mínimo.

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

Tarifas válidas durante el año 2024 (I.V.A. Incluido)

