TU BODA EN LOS ROBLES

EL RESTAURANTE

El Restaurante Los Robles, situado **a 3 Km de Santiago de Compostela**, se ha convertido en un referente para la celebración de todo tipo de eventos.

Ubicado en un entorno natural privilegiado, y con unas instalaciones con todos los adelantos, es el lugar ideal para que tu celebración se convierta en algo mágico.

Instalaciones

Contamos con **salones de diferentes capacidades**, completamente equipados, donde nuestros clientes podrán gozar de una velada inolvidable.

Además disponemos de **amplios jardines**, más de 600 plazas de aparcamiento, **parque infantil**, y unos accesos inmejorables desde la capital de Galicia.

APERITIVOS

Fríos

· Empanada Crujiente de Milhojas
· Nuestras Tabla de Ibéricos
· Variedad de Panecillos de Tahona
· Nuestra Tabla de Cuatro Quesos con Nuez
· Lascas de Jamón Ibérico con Picos de Trigo

Calientes

· Pulpo estilo Feria
· Croquetas Tiernas de la Abuela
· Langostino Panko
· Calamares a la Andaluza
· Dados de Tortilla Española ·
Chistorrita en su Mollete
· Minihamburguesas de Gamba y Calamar
· Zamburiñas al Albariño ·
Pimientos de Padrón (en Temporada)

Bebidas

· Vino Blanco y Tinto según menú
· Refrescos y Zumos
· Cocktail Tropical de Bienvenida
· Cerveza Helada
· Martini Bianco y Rosso

MENÚ 1

Aperitivos de Bienvenida

½ Lubrigante al Vapor con sus Tres Salsas
Cigalas de Muros (500 gr / persona)

Vieiras Jacobeas Gratinadas con su Jamoncito

Sorbete de Limón al Cava

Lomos de Lubina con Salsa de Erizos
Patatitas al Vapor

Puntas de Solomillo Ibérico Grillé
Gratén de Patata y Queso
Atadito de Trigueros Tiernos

Tarta Nupcial con su heladito
Cafés, Licores

Vino D.O. Albariño Blanco
Vino D.O. Rioja Tinto
Cava Codorniu Clásico Brut
Barra Libre

MENÚ 2

Aperitivos de Bienvenida

Ensalada de la Pasión
½ Lubrigante la Plancha

Almejas de la Ría al Estilo Marinero

Sorbete Tropical de Mango

Lenguado "Los Robles"
Patatitas al Vapor y Reducción de Champiñones

Carrilleras Ibéricas en Reducción de Mencía
Patata Dado y Salteado Tricolor

Tarta Nupcial con su Heladito
Cafés, Licores

Vino D.O. Albariño Blanco
Vino D.O. Rioja Tinto
Cava Codorniu Clásico Brut
Barra Libre

MENÚ 3

Aperitivos de Bienvenida

½ Lubrigante a la Plancha
Langostinos Salvajes a la plancha

Vieiras Jacobeas al Gratén con su Jamoncito

Almejas de la Ría al Estilo Marinero

Sorbete Tropical de Mango

Parrillada de Pescados Variado
Patatas al Vapor

Ternera Asada al estilo del Cheff
Cordero lechal al Horno

Tarta Nupcial con su Heladito
Cafés, Licores

Vino D.O. Albariño Blanco
Vino D.O. Rioja Tinto
Cava Codorniu Clásico Brut
Barra Libre

MENÚ 4

Aperitivos de Bienvenida

Camarones de Muros
Nécoras

Vieiras Jacobeas al Gratén con su Jamoncito

Sorbete Tropical de Mango

Rodaballo Los Robles
Patatitas al Vapor

Entrecot de Ternera con Salsa de Pimienta
Patatita Panadera

Tarta Nupcial con su Heladito
Cafés, Licores

Vino D.O. Albariño Blanco
Vino D.O. Rioja Tinto
Cava Codorniu Clásico Brut
Barra Libre

MENÚ A SU GUSTO

Escoja las opciones de platos que mas le gusten, y nosotros le daremos precio sin compromiso

Mariscos

Camarones
Nécoras
Nécoras de la Ría
Centollo
Centolla de la Ría
Buey de Mar
Cocktail de Gambas
Salpicón de Mariscos
Langostinos al Vapor
Langostinos Plancha
½ Langosta Tres Salsas
½ Lubrigante Plancha
Crema de Nécoras
Almejas a la Marinera
Vieiras Gratinadas
Navajas
Percebes
Cigalas

Pescados

Parrillada de Pescados
Lenguado Los Robles
Lubina a la Espalda
Rape - Almejas y Gambas
Rodaballo - Gambas y Gulas
Lomos de Lubina - Erizos

Carnes

Ternera Asada
Cordero Lechal
Entrecot a la Pimienta
Jarrete con Setas
Solomillo Ibérico
Carrilleras Ibéricas

Bodega

Albariño Martín Codax
Albariño Condes de Albarei
Mencía 4 Pasos
Mencía Joaquín Rebolledo

Tartas

Sorbete de Limón al Cava
Sorbete de Mango
Bizcocho con Fresas
Milhojas Crema - Nata
Selva Negra
Tropical

NIÑOS

Las edades en las que se incluye el Menú Infantil abarcan desde los 2 años hasta los 12 años, siempre que el niño ocupe un asiento en la mesa (no se incluyen niños en carritos, tronas, etc).

En el caso de que los niños se sienten con los adultos, se cobrará siempre LA MITAD DEL PRECIO DEL MENU DE ADULTOS, pudiendo el niño comer Menú de Adulto, o un Menú elaborado para él a su gusto.

Cuando los niños estén juntos en una Mesa de Niños, podrá elaborarse un Menú Infantil especifico para ellos:

Menú Infantil 1

- Pizza Capricciosa
- Rabas de Calamar
- Croquetitas Cremosas
- Nuggets de Pollo

Menú Infantil 2

- Pizza Capricciosa
- Rabas de Calamar
- Croquetitas Cremosas
- Cigalas al Vapor
- Almejas a la Marinera
- Nuggets de Pollo

Asimismo se podrá contratar nuestro servicio de monitor/animador, con personal altamente cualificado (taller de maquillaje, globoflexia, juegos variados...)
MONITOR INFANTIL

MÚSICA

La Actuación Musical correrá siempre por cuenta del Cliente. El Restaurante Los Robles facilitará el contacto al cliente con los Grupos de Música habituales en el Restaurante. En el caso de que el Cliente prefiera un Grupo o D.J. no vinculado con Los Robles, DEBERÁ HACERLO SABER CON UN MÍNIMO DE 5 MESES ANTES DEL EVENTO.

Toda actuación musical traerá consigo el pago obligatorio de la correspondiente cuota del Impuesto de la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE), cuyo mont ante será especificado por el Restaurante al Cliente.

Dúo o D.J.	**Precio a consultar**
Aumento 3ª hora Barra Libre	
Aumento 4ª hora Barra Libre y adicionales	
Paquete Fiesta	

Las actuaciones musicales tendrán una duración máxima de DOS HORAS, a partir de las cuales el Cliente podrá decidir la ampliación del horario de baile.

Toda ampliación será facturada por el Restaurante por Invita o Inicial y por Hora, y siempre con un mínimo de 100 PERSONAS, incluyendo Barra Libre y Servicio completo.

En el Caso de elegir el “Paquete Fiesta Los Robles”, **el Cliente deberá contratarlo OBLIGATORIAMENTE con un plazo no inferior a 8 días antes del banquete**. Este paquete incluirá DOS HORAS EXTRA de Baile sobre la duración normal del mismo, y asimismo incluirá de regalo un picoteo Fin de fiesta con minipizzas y bocaditos de embutido

MESA DE FRUTA

La mesa de frutas se sirve una hora después del comienzo del baile y está compuesta :

Fuente de chocolate
Fresas naturales
Fruta variada

Brochetas de golosinas
Brochetas de fruta
Pastelitos
Cocktail de frutos secos

BARBACOA FIN DE FIESTA

Si os apetece un final de Fiesta especial, ponemos a vuestra disposición nuestra Barbacoa, con un cocinero preparando delante del Cliente:

Mini hamburguesas a la Brasa
Pinchos Morunos
Mini Perritos
Choricitos Criollos
Tacos de Secreto Ibérico
Pinchos de Croca de Ternera Gallega

CEREMONIA CIVIL

¿Te apetece casarte en nuestros Jardines? Los ponemos a tu disposición para que tengas la Ceremonia Civil mas espectacular. Nosotros nos encargamos de monta lo sillas, mesa para el oficiante, A ti solamente te quedará decorarlo.

Si lo deseas, también te pondremos en contacto con oficiantes, músicos, floristas, decoradores... Dinos lo que necesitas. Estamos aquí para ayudarte.

PROMOCIONES Y DESCUENTOS 2022

Todas las promociones serán aplicables a Bodas con un **mínimo de 70 invitados finales**.

Invitaciones de Boda

A elegir entre mas de 100 modelos.

Noche de Boda

Con desayuno en Santiago de Compostela.

PROMOCIÓN 150

Si sois más de 150 Comensales tendreis un regalo muy especial..., ¡consúltanos!!

PROMOCIÓN INVIERNO

Si te casas entres OCTUBRE y ABRIL, tenemos algo muy especial para ti... ¡te regalamos la Música!!
Este regalo será para bodas con una cantidad de comensales superior a 100 personas Para cantidades inferiores, se descontará la MITAD del importe.

El envío de este presupuesto no implica compromiso de Reserva por parte de Los Robles ni del Cliente. La reserva de Salón solamente se hará efectiva a través de la firma del contrato y la entrega por parte del cliente de 500 Euros en concepto de Señal. Asimismo, deberá realizarse el pago del 30% de los servicios contratados 7 días antes de la Boda, abonando el resto del importe de los servicios en los siguientes 5 días al banquete.

Todas las Tarifas de este Dossier son aplicables a Eventos con un mínimo de 70 Comensales. Para otras cantidades, consultar.

La señal no será reembolsable en caso de anulación de la boda, hasta un mes antes de la misma. En caso de anularse dentro del último mes, el Restaurante Los Robles estará en el derecho de cobrar el 50 % de los menús acordados hasta esa fecha, valorados en un precio que será la media de los precios de los cinco menús tipo.

El menú deberá ser confirmado con un mínimo de 15 días de antelación a la fecha de la boda, estando sujeto a la posibilidad de cambios por disponibilidad del producto, condiciones climatológicas, o de mercado. Los cambios a realizar en estos casos serán siempre con consentimiento del cliente.

La cantidad de comensales deberá ser confirmada con un mínimo de 8 días de antelación. Esa cantidad será la mínima facturada por el Restaurante Los Robles, aun en caso de descenso en el numero de invitados.

PRUEBA DE MENÚ

Se realizará una Prueba del Menú elegido por los Novios, con las siguientes condiciones:
- Bodas con más de 125 invitados: 6 invitaciones
- Bodas entre 80 y 125 invitados: 2invitaciones

Se contabilizaran los Invitados definitivos el día del banquete. La fecha a realizar la Prueba de Menú será definida de mutuo acuerdo por los Novios y el Restaurante. No se podrán realizar pruebas de Menú en el Mes de JUNIO

CONDICIONES

Todos los precios incluyen un I.V.A. del 10%. El precio del menú incluye:

1. Servicio de Camareros con un máximo de 20 Comensales por camarero.
2. Mantelería en dos colores (mantel y cubremantel), asi como fundas de silla.
3. Decoración Floral en todas las mesas con flores naturales.
4. Minutas de menú, Sitting de invitados (si se solicitan), números de mesa. La relación de asistentes en el caso de confeccionar listas, deberá ser entregada como mínimo 8días antes del evento

Travesia de Montouto, 32. 15894. Teo · tel. 981 80 63 61 · losrobles@losroblesdesantiago.com · **www.losroblesdesantiago.com**