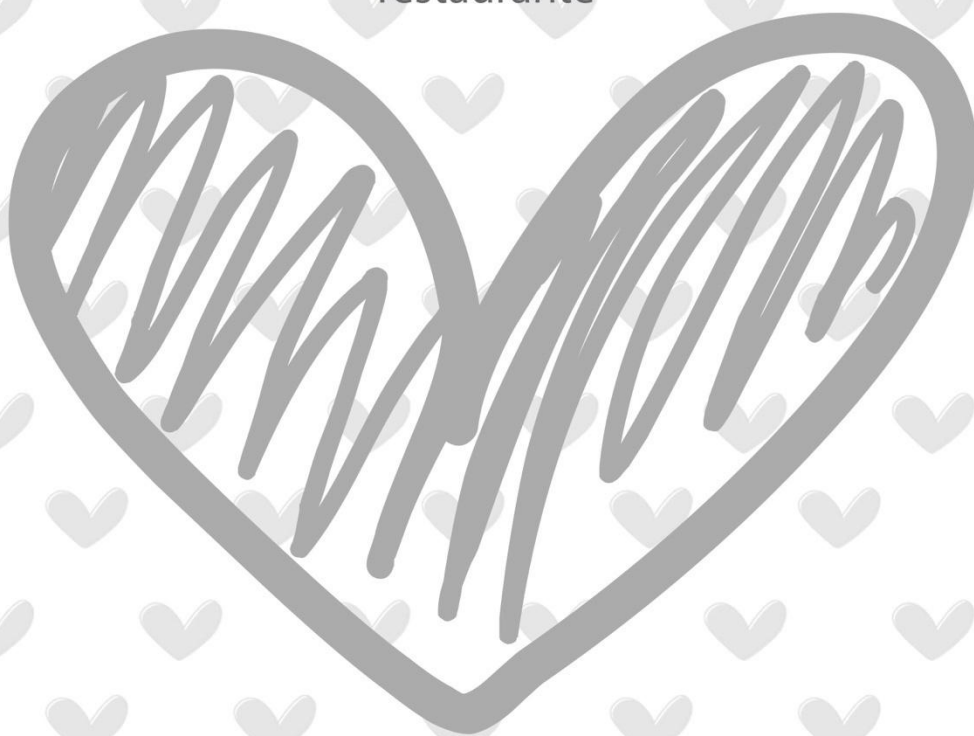


BOAVISTA

- restaurante -



BODAS

2020

!!! NOS COMPROMETEMOS CONTIGO !!!

En Restaurante Boavista queremos estar a tu lado en una fecha única en tú calendario, que sin duda recordarás para siempre, y además darte las gracias de antemano por pensar en nosotros para organizar el banquete. Esperamos no defraudarte y que encuentres en Boavista todo lo que necesitas para que tan emotivo evento resulte inolvidable, tanto para ti como para tus invitados.

BOAVISTA

- restaurante -

BODAS

APERITIVOS

Aperitivo Opción BOAVISTA 21 €

Aperitivos Fríos

Crema de Melón y Yogur Griego
Salmorejo con Polvo de Jamón Ibérico

Empanada Casera de Bonito

Minisandwich de Foie y Petazetas de Chocolate
Latitas de Salpicón de Marisco con Brotes de Cebolla
Minicucuruchos de Pastel de Salmón con Muselina de Erizos

Aperitivos Calientes

Tosta de Queso Cabra, Dulce de Tomate y Cebolla Caramelizada
Croquetas de Marisco con Crujiente de Yuca
Brick de Langostinos y Queso de Arzúa con Emulsión de Rúcula
Brochetas de Croca de Ternera con Verduritas y Teriyaki
Brochetas de Pulpo a Feira con Patata Confitada
Piruletas de Zamburiñas con Bacon y Mahonesa de su Coral

Opciones Extra

Jamón Ibérico al Corte (pieza 7 kg.)- 5,00 €
Estación de Quesos Gallegos - 5 € / Pers.

BODEGA Opción Boavista 12 € (Elegir un vino Blanco y uno Tinto)

D. O. Rías Baixas: D. Pedro de Soutomaior / *D. O. Ribeiro:* Viña Costeira

D. O. Monterrei: Terras do Cigarrón Godello, *D. O. Ribeira Sacra:* Abadia da Cova Mencía

D. O. Ribera del Duero: Cillar de Silos Roble / *D. O. Rioja:* Azpilicueta Criz.

Agua Mineral, Refrescos, Cervezas, Martini, Cava Codorniu, Licores

BODEGA Opción Premium 18 € (Elegir un vino Blanco y uno Tinto)

D. O. Rías Baixas: Santiago Ruiz / *D. O. Ribeiro:* San Clodio

D. O. Ribeira Sacra: Ponte da Boga Godello, *D. O. Ribeira Sacra:* Finca Millara Mencía

D. O. Ribera del Duero: Cillar de Silos Crianza / *D. O. Rioja:* Azpilicueta Reserva

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Martini, Brut Lua Jazz, Licores

BOAVISTA

• restaurante •

BODAS

Menú 1 62 €

Ensalada de Bogavante Asado con Cítricos

Brocheta de Rape y Langostinos con
Arroz Meloso de Verduras

Sorbete de Manzana Verde

Entrecote de Ternera con Salsa de Foie, Trufa y
Timbal de Patata Gratinada

Coulant de Chocolate Negro con Helado de Mandarina

Café , Infusiones

BOAVISTA

• restaurante •

BODAS

Menú 2 55 €

Ensalada de Langostinos, Mango, Queso Manchego
y Cebolla Caramelizada

Lubina Rellena de Mariscos y Algas

Sorbete de limón

Solomillo de Cerdo Ibérico Hojaldrado con Ragout de
Setas y Gnoquis

Tarta de queso de Cebreiro y Frutos Rojos con Helado de
Nata

Café, Infusiones

BOAVISTA

• restaurante •

BODAS

Menú 3 62€

Bogavante a la Plancha
(Dos Salsas)

Popietas de Lenguado con Zamburiñas
en Salsa de su Coral

Sorbete de Mandarina

Jarrete de Ternera Asado con Patata Aromática
y Salteado de Verduras

Tarta de Milhojas con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

BOAVISTA

• restaurante •

BODAS

Menú 4 65 €

Cigalas al Vapor

Suprema de Merluza de Celeiro con Gulas y Mariscos en su Salsa

Sorbete de Limón

Entrecote de Ternera Gallega con Salsa San Simón,
Patata Gratinada y Pimiento Asado

Tarta de Fresas y Cobertura de Chocolate Blanco
Con Helado de Yogur

Café, Infusiones

BOAVISTA

• restaurante •

BODAS

Menú 5 75 €

Camarones (120 gr.)

Almejas a la Marinera

Rape Crujiente con Risotto de Verduras al Azafrán

Sorbete de Mandarina

Carrillera de Ternera con Cremoso de Zanahoria
y Cherrys en Tempura

Nacked de Yogur y Frutas del Bosque con Helado de Limón

Café, Infusiones

BOAVISTA

- restaurante -

BODAS

Menú 6 65 €

Langostinos a la Plancha

Dúo de Vieiras Boavista

Rodaballo al Horno con Vinagreta de Tomate y Berberechos

Sorbete de Manzana Verde

Cordero Asado con Patatas al Horno

Tarta de Crema de Orujo y Café con Helado de Vainilla

Café, Infusiones

BOAVISTA

• restaurante •

BODAS

Menú 7 90 €

Cigalas al Vapor

Bogavante a la Plancha
(Dos Salsas)

Bacalao al Horno con Langostinos

Sorbete de Mojito

Solomillo de Ternera con Salsa Foie y
Trufa

Tarta de la Abuela con Helado de Nata y
Nueces

Café, Infusiones

BOAVISTA

- restaurante -

BODAS

Menú Infantil Opción 1 25 €

Aperitivo

Entrantes Variados

Minipizza de Jamón y Queso

Croquetas de Marisco con Patata Paja

Calamares Fritos

Milanesa de Pollo con Patata Bastón

Copa Helada con Lacasitos

Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil Opción 2 30 €

Aperitivo

Almejas a la Marinera

Medallones de Solomillo de Ternera con Patatas
Fritas

Cheesecake con Fresas

Agua Mineral y Refrescos

BOAVISTA

- restaurante -

BODAS

Planta -1

OPCIÓN BOAVISTA

(Planta - 1)

TARIFA: 30,00 €/persona

INCLUYE:

Música (DJ.)
Brochetas de Frutas Naturales
Buffet de Gominolas Gourmet
Fuente de Chocolate

OBSERVACIONES:

Duración del Servicio: 4 horas
(Hora extra Barra y Música 150€)
Hora límite: 5:00 a.m.

Whisky

JB
Ballantines
100 Pipers

Ron

Cacique
Brugal
Barceló

Gin & Vodka

Beefeater
Seagram's
Puerto de Indias
Tanqueray
Absolut

Licores

Crema de Orujo
Hierbas
Licor Café

OPCIÓN BOAVISTA *Premium*

(Planta - 1)

TARIFA: 35,00 €/persona

INCLUYE:

Música (DJ.)
Brochetas de Frutas Naturales
Buffet de Gominolas Gourmet
Buffet de Pulguitas de Ibéricos
Surtido de Pastelitos
Fuente de Chocolate

OBSERVACIONES:

Duración del Servicio: 4 horas
(Hora extra Barra y Música 250€)
Hora límite: 5:00 a.m.

Whisky

Chivas 12
JB
Ballantines
100 Pipers

Ron

Cacique 500
Cacique
Brugal
Barceló

Gin & Vodka

Martin Miller's
Beefeater
Seagram's
Puerto de Indias
Tanqueray
Absolut

Licores

Crema de Orujo
Hierbas
Licor Café

BOAVISTA

- restaurante -

BODAS

Existen una serie de complementos o servicios que están incluidos dentro de los presupuestos y otros que ustedes pueden contratar con un coste adicional y que le detallamos a continuación.

LA PROPUESTA BOAVISTA INCLUYE:

- Adornos Florales en mesa.
- Plano del salón y composición de mesas, previa entrega por parte de los novios de un listado con los nombres de cada una.
- Minutas individuales especificando la composición del menú, nombre de los novios, fecha del evento etc...
- Marcha Nupcial a la entrada del salón
- Barra libre *OPCIÓN BOAVISTA* durante **4** horas.
- Proyector / megafonía
- En los presupuestos hasta cien comensales, Boavista les ofrece una degustación previa para los novios, del menú contratado. Si el presupuesto es para más de cien invitados, la degustación sería para un máximo de seis personas.

POSIBILIDAD DE CONTRATAR

Barra Libre Premium. 35,00€ p/p

Mesa de Mojitos. 7,00€ p/p

Queimada de aguardiente. 7,00€ p/p

OBSERVACIONES

Para poder comprometernos tanto con ustedes como con nuestros colaboradores en Boavista nos vemos obligados a exigirles unos plazos de pago a la hora de organizar su BODA.

- Abono de 500€ a la hora de formalizar la reserva de fecha y salón.
- 15 días antes del evento adelanto del 30% del mismo.
- Pago del resto del evento el día después a la realización del banquete, incluyendo extras de última hora, tipo (incremento de comensales o más tiempo de barra libre).

No duden en exponer o preguntar cualquier duda que les surja sobre (opciones de platos, servicio, complementos etc...). Trataremos en todo momento de facilitarles todas las comodidades que nos sean posibles para que el evento resulte totalmente de su agrado.

BOAVISTA

- restaurante -

BODAS

"BODA AFTERWORK"

Menú Boavista 60,00€

Aperitivos Fríos

Crema de Melón, Yogur Griego y Fresas
Salmorejo con Polvo de Jamón
Empanada Artesana de Bonito
Latitas de Mejillones en Escabeche
Cucharitas de Salpicón de Marisco con Brotes de Cebolla
Minicucuruchos de Pastel de Salmón con Muselina de Erizos
Estación de Quesos Galegos

Aperitivos Calientes

Brochetas de Pulpo a Feira con Patata Confitada
Tosta de Queso de Cabra, Mermelada de Tomate y Cebolla Caramelizada
Croquetas de Marisco
Zamburiñas Gratinadas con Crema de Cebolla y Pimentón
Brick de Langostinos y Queso de Arzúa con Emulsión de Rúcula
Brochetas de Corndogs con Crema de Maíz
Miniburguers Gourmet
Solomillos de Pato con Puré de Pera Confitada

Algo Dulce

Estación de Chupitos Dulces, Piruletas, Cupcakes y Minitartas

Bodega

Don Pedro de Soutomaior, D.O. Rias Baixas
Azpilicueta Crianza, D.O. Rioja
Agua Mineral
Refrescos, Cervezas, Martini
Cava Codorniu

Otras Opciones para este Servicio Planta -1

Barra Libre *Boavista* 30,00 € p/p / Barra Libre Premium 35,00 € p/p

INCLUYEN

Brochetas de Frutas, Gominolas Gourmet y Fuente de Chocolate
Música: Disco (DJ.) 4 horas