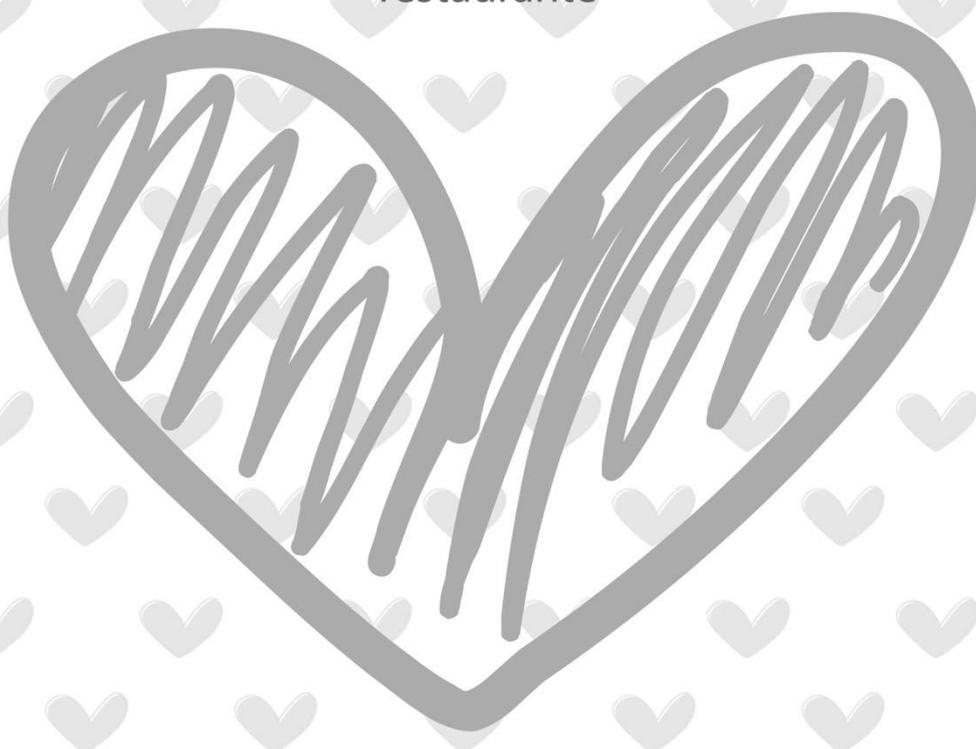


BOAVISTA

- restaurante -



BODAS

2019

!!! 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 20 €**

#### *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*

Tramenzinni 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.)- 400 €  
Estación de Quesos Gallegos - 4 € / 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 Mencia

*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 Mencia

*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    57 €**

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      49 €**

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      58€**

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 60 €**

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      70 €**

Camarones ( 120 gr.)

Almejas a la Marinera

Rape Crujiente con Risotto de Verduras al Azafrán

Sorbete de Mandarina

Carrillera de Ternera con Cremoso de Guisantes  
y Zanahoria Baby

Nacked de Yogur y Frutas del Bosque con Helado de Limón

Café, Infusiones

# BOAVISTA

- restaurante -

## BODAS

**Menú 6    60 €**

Langostinos a la Plancha

Dúo de Vieiras Boavista

Rodaballo Asado 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      86 €**

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 Bolitas de Patata

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:** 25,00 €/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:** 30,00 €/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.** 30,00€ p/p

**Mesa de Mojitos.** 5,00€ p/p

**Queimada de aguardiente.** 5,00€ 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 50,00€*

#### 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  
Minicucurucho 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* 25,00 € p/p / Barra Libre Premium 30,00 € p/p

#### INCLUYEN

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