



Bodas
Con encanto,
Repletas de
Magia y mucho
 Amor



San Martiño
restaurante & catering



SOBRE NOSOTROS

El Restaurante San Martiño se encuentra situado en la localidad de Calo-Teo, a tan solo 10 km de Santiago de Compostela, en uno de los enclaves más hermosos del Camino de Santiago y rodeado de naturaleza.

Nuestro equipo es especialista en la organización de banquetes desde hace más de 20 años, siempre avalados por la calidad de nuestros productos.

Hemos tenido el honor de servir a cientos de invitados, haciendo que cada uno de ellos se sienta único y siendo estos nuestros mejores embajadores.

Las bodas son de nuestros eventos favoritos y por ello, mimamos hasta el más mínimo detalle, ofreciendo tanto un asesoramiento único con el cual guiamos a nuestros novios de la mano hasta el día más maravilloso de su vida, creando un ambiente único y especial que refleje vuestra personalidad al máximo.

En este documento adjuntamos tanto la información que será de mucha utilidad para conocer nuestras propuestas en lo relativo a menús como otros elementos de la fiesta, siempre atendiendo a que nuestras bodas son completamente personalizadas.

Nos encantará ayudaros en todo lo que necesitéis, estamos aquí para asesoraros en todo momento. ¡Enhorabuena por vuestro enlace!

Equipo Restaurante San Martiño

El lugar donde vuestros sueños se hacen realidad



INSTALACIONES

Interiores

Nuestras instalaciones para el banquete constan de dos comedores con capacidad para 200 y 400 personas.

Cabe destacar el amplio Salón Imperial donde el equipo del San Martiño cuida hasta el más mínimo detalle para crear un ambiente de elegancia y exclusividad.



Exteriores

En nuestros amplios jardines podrás realizar tu evento, celebrar tu boda civil y también hará de campo de juegos de los más pequeños.

El Restaurante San Martiño cuenta también con un amplio aparcamiento para los coches de vuestros invitados, así como para autobuses si fuera necesario.



- *Petit jardín*
- *Grand jardín*
- *2 Zonas de juegos*
- *Campo de fútbol*

INTERIOR

Lugares con encanto



EXTERIOR

Rincones únicos



DECORACIÓN & WEDDING PLANNER

Cuidamos hasta el más mínimo detalle para que vuestro gran día sea único e inolvidable.

Los espacios se transforman en función de vuestros gustos o de la temática de vuestra boda. Todo es completamente personalizado: interiores, exteriores, arreglos florales, ceremonia, mobiliario, iluminación... gracias a la ayuda de nuestros proveedores habituales que nos ofrecen lo último en tendencias de decoración.

También disponemos de la colaboración de *wedding planner* para organizar el evento y controlar hasta el más mínimo detalle, dejando en sus manos las tareas más laboriosas para que podréis disfrutar de vuestro gran día desde el primer minuto.

En todos los menús está incluida la elección entre diferentes tipos de mantelería, arreglos florales y menaje (copas de color a seleccionar, bajo platos y platos de pan), que podreis seleccionar a vuestro gusto y utilizarlos para obtener una decoración completamente personalizada. Además de disponer de múltiples opciones para alquilar y personalizar el evento al máximo.



CEREMONIA CIVIL

Si deseáis celebrar la ceremonia en nuestros jardines, os podemos ofrecer dos espacios perfectamente diferenciados:

* El *petit* jardín: consta de un espacio natural muy recogido en el que se puede ornamentar la ceremonia con un arco nupcial y diferentes elementos.

* El *grand* jardín: consta de un gran espacio con una pérgola ideal para decorar con adornos florales y diferentes texturas.

Para que vuestro día sea inolvidable ponemos a vuestra disposición: sillas para realizar el evento, sillas para novios y padrinos, mesa para los novios...

Disponemos también de diferentes proveedores de floristería, paquetes de floristería, alquiler de mobiliario, oficiantes, etc, que ayudarán a que todo esté completamente a vuestro gusto.

**Uso del jardín, sillas, mesa de
ceremonia y butacas 220€**

**Consultar servicio de oficiante
desde 100€**

**Consulta nuestros paquetes de
decoración de ceremonia civil con
todo incluido de la mano de
El tiempo entre flores
Desde 600€**





GASTRONOMÍA

Uno de los principales atractivos de nuestro restaurante es su mimada y elaborada gastronomía avalada por la calidad de su excelente materia prima y el buen hacer de nuestro chef. Ofrecemos para ello unos menús a base de mariscos, pescados, carnes, verduras y nuestros mejores postres buscando agradar a todos vuestros invitados y jugando para ello, tanto con la tradición como con la vanguardia, para elaborar maravillosas propuestas para vuestros eventos. Disponemos de opciones veganas, sin gluten y para todo tipo de alergias.



También disponemos de la opción de celebrar la boda tipo *cocktail* a base de picoteo para crear un ambiente *chillout*, ¡Nos adaptamos completamente a vuestras necesidades!



Desde Restaurante San Martiño, te invitamos a elaborar tus propios menús seleccionando los aperitivos y los platos que más os gusten, para ello disponemos de otro dossier que recoge toda la información y os cotizaremos vuestra propuesta con mucho gusto. Nuestras bodas son completamente personalizadas.

No olvidéis que podemos complementar vuestras celebraciones con todos los detalles necesarios, para ello solo tenéis que consultarnos y os asesoraremos en todo lo necesario.

*Menús llenos de sabor
completamente
personalizados*

*ELABORA TU MENÚ A
MEDIDA*



MENÚS

Aperitivos

Parte común

- ☐ Surtido de panecillos de la tierra
- ☐ Tablas de quesos variados con nuestra selección de seis quesos
- ☐ Croquetitas caseras de jamón
- ☐ Empanada artesana de bonito
- ☐ Molletitos de chicharrón con queso de Arzúa
- ☐ Mini hamburguesas con cebolla confitada y queso gouda
- ☐ Pimientos de Padrón (en temporada)
- ☐ Surtido de canapés:
 - * Vol-au-vent de salmón y fresa
 - * Tartaleta de mousse de ventresca y piquillos
 - * Mariñeira de queso de cabra con cebolla caramelizada

Parte a seleccionar (3)

- ☐ Mollete gallego de choricitos al vino
- ☐ Empanada de millo de zamburiñas
- ☐ Dátiles rellenos de queso con gabardina de bacon crujiente
- ☐ Vasito de tomate cherry con mozzarella a la albahaca
- ☐ Cucharitas o endivias de salpicón de marisco
- ☐ Pan bao relleno de carne mechada
- ☐ Crujiente de langostinos con mayonesa de curry dulce
- ☐ Hojaldritos de solomillo Wellington
- ☐ Pimientos rellenos de marisco al falso carbón
- ☐ Vasitos de chipirones con alioli

Extras (+4€/unidad)

- ☐ Pulpo á feira
- ☐ Brochetas de pulpo y langostino
- ☐ Zamburiñas a la panadera
- ☐ Zamburiñas con pan de gambas y alioli
- ☐ Rollitos ñem vietnamita de carrilleras y setas

Bodega

COMÚN EN TODAS LAS OPCIONES

Albariño D.O. Rias Baixas MareCaste o similar

Rioja D.O. Copaboca o similar

Mencía D.O Monterrei Atalaya do Mar o similar

Cava

Café y licores

(Se podría cambiar la bodega sin problema, consúltanos sin compromiso,)

MENÚS

Menú 1

Aperitivos bienvenida

- * Gambón con aceite de ajo y limón
 - * Almeja gallega a la marinera
 - *Sorbete al gusto

CARNE A ELEGIR DEL LISTADO

- *Tarta nupcial con helado
- Bodega
Delicias fiesta

Menú 2

Aperitivos bienvenida

- * Gambón con aceite de ajo y limón o salpicón de mariscos
 - * Vieiras a la panadera

PESCADO A ELEGIR DEL LISTADO

- *Sorbete al gusto

CARNE A ELEGIR DEL LISTADO

- *Tarta nupcial con helado
- Bodega
Delicias fiesta

Menú 3

Aperitivos de bienvenida

- * Gambón con aceite de ajo y limón
- * Almeja japónica gallega a la marinera
 - * Vieiras a la panadera

PESCADO A ELEGIR DEL LISTADO

- *Sorbete al gusto

CARNE A ELEGIR DEL LISTADO

- *Tarta nupcial con helado
- Bodega
Delicias fiesta

MENÚS

Menú 4

Aperitivos de bienvenida

* 500g Cigalas al vapor o bogavante a la plancha

* Almeja japónica gallega a la marinera

PESCADO A ELEGIR DEL LISTADO

*Sorbete al gusto

CARNE A ELEGIR DEL LISTADO

*Tarta nupcial con helado

Bodega

Delicias fiesta

LISTADO PESCADOS A ELEGIR

- ☐ Lubina a la espalda
- ☐ Lubina a la crema de gambas +1€
- ☐ Rape al estilo San Martiño a la crema con almejas y gulas +2€
- ☐ Rape a la plancha con sus patatitas a las finas hierbas +4€
- ☐ Rodaballo de la ría al albariño o a la plancha con patatitas +2€
- ☐ Parrillada de pescados (pescados a su elección) Consultar
- ☐ Bacalao al horno estilo San Martiño, plancha o gallega+4€
- ☐ Merluza “Cosquera” o a la jardinera +2€
- ☐ OTROS PESCADOS: lenguado, dorada, sargo.... (consultar)

LISTADO CARNES A ELEGIR

- ☐ Solomillo de cerdo Duroc con patatas y verduritas, salsa a elegir entre: pimienta, Pedro Ximenez, setas silvestres o roquefort
- ☐ Morcillo de Ternera Gallega con patatitas de la abuela y pimientos asados
- ☐ Carrilleras de ibérico a la cordobesa con patatitas y panaché de verduras
- ☐ Entrecot de Ternera Gallega con salsa a elegir entre: roquefort, champiñones, española o pimienta +4€
- ☐ Solomillo de Ternera Gallega con salsa a elegir entre: roquefort, champiñones, española o pimienta +5€
- ☐ Cochinillo asado +6€ / espeto (consultar)
- ☐ Cordero al horno +3€ / espeto (consultar)
- ☐ Mix de cordero y morcillo +4€
- ☐ Rabo de vaca estofado +6€
- ☐ Parrillada selecta de nuestras mejores carnes (cerdo, Ternera Gallega, pollo brasa, secreto y criollo) +2€

MENÚ TODO INCLUIDO

Aperitivos

- ☐ Surtido de panecillos de la tierra
- ☐ Estación de quesos variados (buffet de quesos gallegos, nacionales e internacionales, con sus confituras, membrillos y panecillos)
 - ☐ Croquetitas caseras de jamón
 - ☐ Empanada artesana de bonito
- ☐ Molletitos de chicharrón con queso de Arzúa
- ☐ Mini hamburguesas con cebolla confitada y queso gouda
- ☐ Pimientos de Padrón (en temporada)
 - ☐ Surtido de canapés:
 - * Vol-au-vent de salmón y fresa
 - * Tartaleta de mousse de ventresca y piquillos
 - * Mariñeira de queso de cabra con cebolla caramelizada
- ☐ Crujiente de langostinos con mayonesa de curry dulce
- ☐ Hojaldritos de solomillo Wellington
- ☐ Pulpo a feira

Menú

- * Gambón con aceite de ajo y limón
- * Almeja japónica gallega a la marinera
 - * Vieiras a la panadera
- * Lubina a la crema de gambas o lubina a la espalda
 - * Sorbete al gusto
- * Carrilleras de ibérico estofadas con patatas de la abuela o Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con patatas puente nuevo
 - * Tarta nupcial con helado

Bodega

Albariño D.O. Rias Baixas MareCaste o similar
Rioja D.O. Copaboca o similar
Mencía D.O. Monterrei Atalaya do Mar o similar
Cava
Café y licores
Barra libre 3h marcas no premium

Otros:

Dj 3H

Delicias de fiesta - recena de chuches y pastelitos

(Menus en base a 100 comensales, precios sujetos a mercado)

Incluye: sitting plan, selección de mantelería, menaje y flores. A elegir todo entre diferentes opciones

Dj 3h, buffet de dulces, servicio de asesoramiento y un regalo a elegir del dossier



MENU COCKTAIL

- Estación de quesos variados con selección de quesos nacionales, internacionales y gallegos, picos, nueces, membrillos, chips y mermeladas

- Estación de empanadas:

Empanada de millo zamburiñas y xoubas

Empanada artesana bonito

Empanadande hojaldre York y queso

- Croquetas caseras de jamón
 - Brocheta de langostinos crujientes con miel y mostaza
 - Zamburiñas en pan de gambas con alioli o a la xacobeira
 - Cazuelitas de almejas gallegas a la marinera
 - Pulpo a feira
 - Surtido canapés:
- Tartaleta de jamón crujiente*
- Vol-au-vent de mousse de ventresca y piquillo*
- Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada*
- Estación de jamón al corte con diferentes panes y pan tumaka
 - Minihamburguesitas variadas
 - Mollete de pan gallego con chorizos al vino o pan bao pulled pork
 - Estacion de arroces:

Paelleras de arroz marinero y arroz negro

- Estación dulce:

Buffet goloso (frutas, pasteles, postres caseros, Donuts, piruletas...) con tarta de ceremonia

BODEGA

Albariño D.O Rías Baixas

Mencía D.O Monterrey

Rioja D.O

Aguas, refrescos, cervezas, vermouth

Cava



CAMBIOS EN LOS MENÚS

APERITIVOS FRÍOS

- ☐ Empanada artesana de atún
- ☐ Empanada artesana de bacalao
- ☐ Empanada de millo de xoubas
- ☐ Empanada de millo de zamburiñas
 - ☐ Quiche Lorraine
- ☐ Daditos de tortilla española y tortillas variadas
 - ☐ Lacón estilo feira
- ☐ Tablas de selección de quesos variados
 - ☐ Tablas de embutidos ibéricos
 - ☐ Cucharitas de salpicón de mariscos
 - ☐ Cucharitas de mejillones en escabeche
 - ☐ Cucharitas de mejillones en vinagreta
- ☐ Pincho de tomate cherry, mozzarella con esencia de albahaca
- ☐ Pincho de uva con anchoa a la Módena
- ☐ Pincho de uva con boquerón a la Módena
 - ☐ Pincho de melón con jamón
- ☐ Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada
 - ☐ Tosta de sardina en AOVE
- ☐ Tosta de sardina con panaché de verduritas
 - ☐ Tosta de jamón crujiente
 - ☐ Tosta de queso brie con fresa
- ☐ Dátiles rellenos de queso con almendra

- ☐ Dátiles rellenos de queso con nueces
- ☐ Tosta de queso del Cebreiro con confitura de fresa
 - ☐ Tosta de mousse de sobrasada con nueces
 - ☐ Tosta de chistorra con cebolla caramelizada
 - ☐ Tosta de steak tartar
- ☐ Tartaletas de salmón con queso crema al eneldo
- ☐ Tartaleta de anchoa con queso crema aceitunado
 - ☐ Vol-au-vent de mousse de vieira y piquillos
 - ☐ Vol-au-vent de mousse de atún con piquillos
 - ☐ Vol-au-vent de ventresca de atún y piña
 - ☐ Falso sushi de jamón serrano con nuez y dátil
 - ☐ Sopa de melón con virutas de jamón crujiente
 - ☐ Vasito fresco de mar y tierra
 - ☐ Vasitos de ensaladilla
- ☐ Surtido de hummus y guacamole con sus crudités
 - ☐ Espiral de hojaldre con jamón y queso
- ☐ Carpaccio de buey marinado al aroma de albahaca con lascas de parmesano
- ☐ Lacón sobre mollete gallego con aceite y pimentón

APERITIVOS CALIENTES

- ☐ Molletitos de chicharrones con queso de Arzúa-Ulloa
 - ☐ Tosta de pulpo con queso de Arzúa-Ulloa
- ☐ Tosta de calabacín, tomate cherry y ventresca
- ☐ Croquetas de jamón serrano, marisco, pulpo o grelos
 - ☐ Mejillones al vapor o tigre
 - ☐ Pimiento de padrón (temporada)
- ☐ Brochetas de pulpo y langostinos a la gallega
- ☐ Brochetas de rape con langostino y salsa tártara
 - ☐ Crujiente de langostino con salsa de miel y mostaza
- ☐ Champiñones rellenos de queso feta y bacon
 - ☐ Orly de pescados
- ☐ Mollete de chorizos o chistorras al vino
- ☐ Dátiles rellenos de queso con gabardina de bacón crujiente
- ☐ Zamburiñas a la panadera, plancha o en pan de gambas con alioli

- ☐ Navajas de la ría a la plancha
- ☐ Brochetas de pollo y sésamo en salsa de cacahuete caramelizado
- ☐ Bocaditos crujientes de pulpo con ajonesa
- ☐ Crujientes de pollo con salsa de miel y mostaza
 - ☐ Cazuelitas de raxo o zorza
 - ☐ Rollito "Ñem" vietnamita
- ☐ Crujiente de verduritas con reducción de soja
 - ☐ Tosta de pisto con anchoa
 - ☐ Mini hamburguesas variadas
 - ☐ Mini hamburguesas vegetales variadas
 - ☐ Miniperritos calientes variados
- ☐ Lagrimitas de pollo con salsa de cítricos
- ☐ Tartaletas de verduras con huevos de codorniz
 - ☐ MiniQuiches variadas

CAMBIOS EN LOS MENÚS

MARISCOS

- ☐ Cigalas al vapor
- ☐ Centolla de la ría
- ☐ Nécoras de la ría
- ☐ Buey de la ría
- ☐ Camarones de la ría
- ☐ Percebe de la ría
- ☐ Bogavante azul a la plancha con dos salsas
- ☐ Bogavante azul cocido
- ☐ Mejillones al vapor
- ☐ Navajas de la ría a la plancha
- ☐ Zamburiñas a la plancha
- ☐ Zamburiñas a la panadera
- ☐ Vieiras a la gallega
- ☐ Almeja babosa a la marinera
- ☐ Almeja japónica a la marinera
- ☐ Almejas a la plancha
- ☐ Langostino cocido con salsa rosa
- ☐ Gambón a la plancha con aceite de ajo y limón
- ☐ Salpicón de mariscos
- ☐ Salpicón de bogavante
- ☐ Mix de mariscos: Centolla, buey, camarones... (a su elección)

SORBETE

- ☐ Sorbete especial del chef
- ☐ Sorbete de limón
- ☐ Sorbete de manzana verde
- ☐ Sorbete de mango
- ☐ Sorbete de frutos rojos
- ☐ Sorbete de mandarina
- ☐ Leite de burra
- ☐ Otros sabores consultar

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Disponemos de todos los medios necesarios para realizar el menú seleccionado al completo para cualquier tipo de alergia o intolerancia.

Alérgicos al marisco, lactosa, huevo, frutos secos...

Cabe señalar que pertenecemos a la ACEGA por lo que disponemos de prácticamente todos los platos aptos para celíacos y extremamos el cuidado al máximo.

VEGANO& VEGETARIANO

- ☐ Setas á feira o crujientes con alioli
- ☐ Salteado de champiñones o setas
- ☐ Revuelto de verduritas de temporada o espinacas
- ☐ Salteado de verduras y tofu
- ☐ Rollitos de primavera de verdura
- ☐ Rollitos de verdura con setas shiitake y reducción de soja
- ☐ Hamburguesas veganas variadas: kale-quinoa-guisantes, calabaza, tofu..
- ☐ Hamburguesas de kale, quinoa y guisante con patatitas y panaché de verduras
- ☐ Paella de verduras con Seitan
- ☐ Salchichas veganas con patatitas
- ☐ Hummus variados, guacamoles variados con sus dips
- ☐ Espagueti orientales
- ☐ Pisto de verduras
- ☐ Tostas de pisto con huevo
- ☐ Empanada de verduras asadas, setas y espinacas, espinacas con queso de cabra, verduritas y champiñones...
- ☐ Tostas de escalibada sola o con tofu a la plancha
- ☐ Tempéh
- ☐ Embutidos veganos
- Etc.

**Elaboramos menús completamente
veganos y/o vegetarianos**

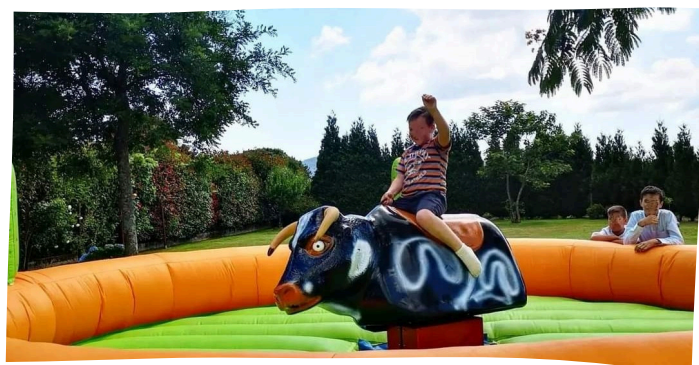
MENUS INFANTILES

Menú PEQUECHIÑOS

Aperitivos del menú
o
Aperitivos pequichiños:
Croquetas caseras de jamón
Pizza de york-queso
Empanada de atún
Daditos de tortilla
Milanesa de pollo o Churrasco de cerdo con patatas fritas
Postres con helados

Menú MEDIANIÑOS

Aperitivos del menú
o
Aperitivos pequichiños:
Croquetas caseras de jamón
Pizza de york-queso
Empanada de atún
Daditos de tortilla
Milanesa de pollo o Churrasco de cerdo con patatas fritas
Postres con helados
Merienda



Menú GIGANTIÑOS

Aperitivos del menú
o
Aperitivos pequichiños:
Croquetas caseras de jamón
Pizza de york-queso
Empanada de atún
Daditos de tortilla
Langostinos a la plancha o almejas a la marinera
Milanesa de pollo o churrasco de cerdo con patatas fritas
Postres con helados
Merienda

Cuidadores en la comida desde (25€/h)

Cuidadores durante el evento desde (25€/h)

Animadores desde (50€/h)

Hinchables

Toro mecánico

Fiesta de la espuma

Magos

Globos

Mesas dulces...

¡Y mucho más! Consúltanos



EXTRAS EVENTO

Desde 4€

- ☐ Estación de empanadas variadas (Empanadas de trigo, millo y hojaldre)
- ☐ Estación de jamón ibérico al corte (con su cortador profesional)
- ☐ Estación de bivalvos (mejillón al vapor, navaja de la ría y zamburiñas)
- ☐ Estación de quesos variados (buffet de quesos gallegos, nacionales e internacionales, con sus confituras, membrillos y panecillos)
- ☐ Estación de pulpo a feira (Con su cortador profesional al estilo enxebre)
- ☐ Estación de arroces variados hechos a la vista
- ☐ Estación de sushi a la vista
- ☐ Cocktail bar
- ☐ Refrigerios bar (sangría, tinto de verano...)

OTROS

*Animación y monitor infantil
Hinchables...*

*Dúos, grupos, gaiteiros, mariachis,
Djs...*

Florista

Fotógrafo

Photocall, fotomatón....

Fuente de chocolate

Wedding planner

Fuegos artificiales

*Servicio de autobús, taxi,
limusina, coches clásicos...*

CONSÚLTANOS

EXTRAS FIESTA

¡Que comience la fiesta!

BARRA LIBRE (base 100 personas)

☐ Barra libre "no premium":

Horas extra (máximo 6 horas):

(Incluye cualquier marca no premium:
Seagrams, Barceló, Ballantines...)

☐ Barra libre "+ premium":

Horas extra (máximo 6 horas):



ESTACIONES DURANTE FIESTA - recena *Desde 8€*

☐ Buffet goloso (variado de golosinas, frutas, pastelitos y tartas)

☐ Buffet salado (variado de sándwiches, pulguitas, bocadillos, bollos preñados y otros snack salados)

☐ Estación americana

(Mini hamburguesas variadas, perritos variados, pizzas variadas, patatas americanas, costillas barbacoa y otras delicias)



OTROS SERVICIOS

☐ Mesas dulces (Consultar)

☐ Cocteleria (Consultar)

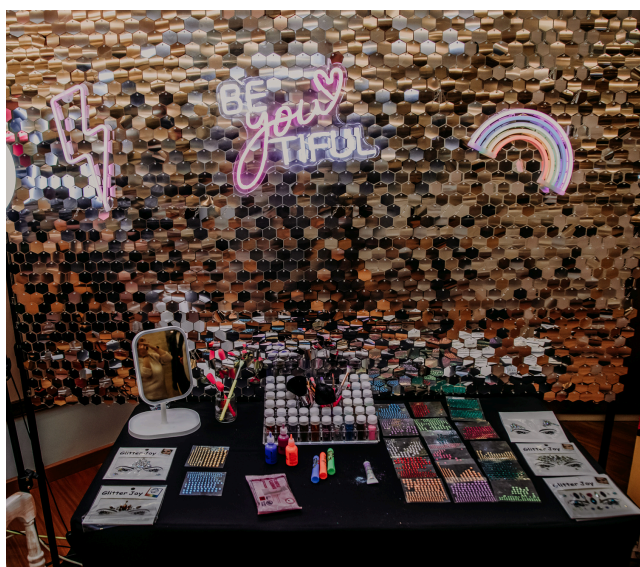
☐ Foodtrucks (Consultar)

☐ Conxuro y queimada (Consultar)

☐ Glitter corner (Consultar)

☐ Tatuajes (Consultar)

☐ Tarotista (Consultar)



ALOJAMIENTO

En las inmediaciones de nuestras instalaciones disponemos de una casa rural conocida como CASA RURAL SAN MARTIÑO que se encuentra disponible para su uso bajo disponibilidad.

Cuenta con 3 habitaciones dobles, dos baños, un aseo, cocina y salón, repartidas a lo largo de dos plantas espaciosas, luminosas y decoradas elegantemente.

Tiene una capacidad de hasta 7 personas, disponemos de cuna para bebé y se admiten mascotas.

¡De qué mejor manera se disfruta de la fiesta que sin tener que sacar el coche!



ACLARACIONES Y PROMOCIONES

¿Qué incluye tu menú?

- Montaje y decoración del jardín principal para el cóctel de bienvenida (bodas de más de 70 comensales, si no montaje sencillo)
- Incluye sitting de invitados, copas de color y bajo plato&pan elegir (sujeto a disponibilidad) elección entre nuestras mantelerías y de arreglo floral entre varios modelos. En bodas de menos de 70 invitados la elección de menaje de mesa tiene un recargo de 100€.
- Prueba de menú degustación para 2 personas (bodas de más de 70 comensales)
- Incluye 10% de IVA
- Servicio de camarero por cada 20 comensales (se puede contratar para menos comensales)
- Servicio de asesoramiento completamente personalizado. En bodas de 90 personas o más incluido servicio de wedding planner para coordinar el servicio del evento.
- Vermout en el aperitivo y estación de Estrella Galicia.
- Durante la barra libre se incluyen las delicias fiesta.
- Servicio de comida de máximo 5h, a mayores los añadidos (barra libre & DJ...)
- Los precios del dossier están en base a 100 invitados o más, pueden existir variaciones en los extras y menús para menos comensales.
- Los precios serán actualizados a primeros de año, están sujetos a mercado.

Regalos

- En caso de que vuestras celebraciones superen los 70 invitados finales, os ofrecemos un regalo a escoger de entre la siguiente lista:
 - *Fuente de chocolate y chocolate
 - *Cortador de jamón (no incluye el jamón)
 - *Noche de hotel
 - *Invitaciones de boda
 - *Noche en la casa San Martiño (bajo disponibilidad)
 - *Fuegos artificiales
- En caso de ser más de 100 invitados, a mayores, un upgrade en el aperitivo.

Bodas todo incluido

Disfruta de nuestro paquete de bodas todo incluido. (Precio en base 100 personas)

- Menú a seleccionar, ceremonia civil con decoración floral y ramo de novia, DJ durante la boda+música de 3h y sonorización de ceremonia 19,5€/persona con barra libre:
- Menú a seleccionar, DJ 3h, barra libre:
- Fotógrafo, Roberto Ouro (sujeto a disponibilidad)
 - Paquete que incluye desde la ceremonia hasta el baile nupcial con entrega de fotografías online: con posibilidad de añadir otros servicios a un precio especial.
- Servicio de *wedding planner*:

Servicio 1: Organización Integral

Servicio 2: Decoración+Coordinación

Servicio 3: Coordinación del evento desde 4€/persona. Elección de menaje+control hasta el baile.

CONDICIONES RESERVA

RESERVA DE ESPACIO Y CONDICIONES DE PAGO

Una vez que toméis la decisión de compartir vuestro gran día con nosotros, hemos de hacer un bloqueo de fecha e instalaciones.

Para ello se debe firmar un contrato y aportar una fianza de 1000€, que NO se devolverá bajo ninguna circunstancia ajena a la empresa.

La semana previa a la boda, con el número final de invitados confirmados, deberá abonarse el 80% del importe total.

En los 2 a 3 días inmediatamente posteriores a la celebración, deberá abonarse el 20% del importe final más los conceptos como posibles ampliaciones de la fiesta y otros.



NÚMERO MÍNIMO DE INVITADOS

Nuestro equipo requiere que el número de invitados al evento debe ser confirmado hasta 8 días antes de la fecha de celebración, siendo esta la base de cobro del evento, nunca inferior.

SGAE y AGEDI

Los costes derivados de los derechos de autor generados en cada uno de los eventos en los que se reproduce música, deben ser abonados aparte del evento, siendo el monto especificado por el canon a través del Restaurante y variando según la cantidad de invitados.



NOTAS

NOTAS

San Martino

restaurante & catering



CONTACTO

Travesía da Casalonga 102, Calo, Teo

Tfno: 981548463 / 698109823

@: info@restaurantesanmartino.es

Web: www.restaurantesanmartino.es