

CATUPRING

0 grelo





Hace más de 30 años, cada día, abrimos las puertas de nuestro **Restaurante O grelo** con la misma ilusión que el primero. Nuestra prioridad es la selección de la materia prima y el cuidado de su tratamiento para respetar siempre el sabor y la frescura originales. Para ello, hacemos una cuidadosa selección del producto y ofrecemos un servicio profesional y un trato cercano.

Dada la necesidad de los clientes de llevar nuestra cocina y nuestro producto a sus empresas y casas particulares, abrimos un nuevo servicio de catering. Os ofrecemos varios tipos de propuestas, aunque siempre se pueda realizar a medida para cada cliente y sus necesidades.

También os ofrecemos la posibilidad de búsqueda de espacios fuera de nuestro restaurante. Pudiendo elegir un sitio particular y específico para cada evento, teniendo en cuenta el número de asistentes, presupuesto y decoración.

Esperamos que nuestros clientes vivan una grata experiencia.



CÓCTEL PARA ELEGIR 6 FRÍOS Y 6 CALIENTES

Fríos

Estación de quesos del país
Empanadas recién horneadas
Mejillones en escabeche con patatas chips
Lágrimas de aguacate y sardina ahumada
Ensaladilla de pulpo con ajada gallega
Lágrimas de queso do Cebreiro con salmón ahumado
Pequeño tartar de salmón con queso.
Crôte de mousse de foie trufada
Brocheta de bacalao Feroe con gordal
Canapé de ensaladilla de gambas y cangrejo
Rollito de guacamole con esturión

Calientes

Tataki de bonito
Croquetitas cremosas de marisco y chipirón
Bocaditos de rejos con alioli de lima
Cola de gamba gabardina
Torreznitos con patatas chips
Huevos fritos de codorniz
Brocheta frita de lacón y queso gallego
Langostino en tempura
Champiñón es rellenos de morcilla y queso
Brandada de bacalao
Mini hamburguesas de buey gallego con queso de tetilla

A elegir 2 estaciones

Estación de quesos del país
Estación de Rissoto
Estación mexicana
Estación de tortillas



PRIMER PLATO (a elegir uno)

- Salmorejo de bogavante
- Crema fría de aguacate y langostinos
- Crema de Nécoras
- Vieira estilo gallega Extra
- Ensalada de pimientos asados y bacalao marinado
- Salpicón de buey de mar
- Changurro de centollo 7€ persona
- Erizos gratinados al champagne y changurritos de centollo 7,50€ persona
- Bogavante gallego individual en salpicón 12,50€ persona
- Salpicón de marisco y medallones de bogavante 12,50€ persona
- Selección de mariscos gallegos 47,50€ persona

SEGUNDO PLATO (a elegir uno)

Carnes

- Solomillo al brandy
- Solomillo a la parrilla de leña
- Solomillo en salsa perigot
- Solomillo en salsa de boletus
- Carrilada glaseada de ternera

Pescados

- Merluza de pincho en salsa de carabineros
- Merluza de pincho en salsa gallega
- Medallones de Rape de salsa de boletus
- Medallón de rape en salsa de erizo al champagne
- Bacalao a la parrilla de leña con base de grelos al ajillo
- Solomillo de atún de almadraba a la parrilla de leña



INCLUIDO EN EL MENÚ

Finca OGrelo (disponibilidad exclusiva de la finca)

Aperitivo coctel: 12 variedades de canapés a elegir

Primer plato: a elegir

Segundo Plato: carne o pescado

Postre

4 horas de barra libre

Precio: 137€

(Precios calculados eligiendo platos sin incrementos de precio, reflejados en la carta, en el caso de elegir un plato con incremento de precio ese importe deberá ser sumado al precio del menú)

Estos precios se indican para grupos superiores a 100 invitados adultos. Para grupos entre 99 y 80 invitados adultos los precios se incrementarán en 5€ persona. Para grupos de 79 a 60 invitados adultos, el precio se incrementará en 15€ persona. Para grupos de 59 a 50 invitados adultos, el precio se incrementará en 25€ persona. Por debajo de 49 invitados adultos se realizará un presupuesto personalizado.





MENU INFANTIL

PRIMER PLATO (a elegir uno)

Delicias de Merluza de pincho de Burela

Lasaña bolognesa

Pizza margarita

SEGUNDO PLATO (a elegir uno)

Hamburguesa de Buey a la parrilla

Nuguetts de pollo con patatas fritas

Escalope de tapilla

Chuletitas de cordero lechal 3,50€

Escalopines de solomillo 5,50€

POSTRE (a elegir uno)

Tarta de Oreo

Creppe de Nutella con helado de vainilla

Precio: 55€ por niño

¿QUIERES UNA BODA DIFERENTE?

Escoge las estaciones que hagan las delicias de tus invitados

- Estación de Limonada (incluida decoración) a 3€ persona
- Jamón de Ángel Martín (añada 2013) Guijuelo 795€ pieza de 8.5kg aprox.
- Pulpeiro gallego en cocido y cortando el pulpo como las ferias en Galicia 9,50€ persona
- Barca de ostras y Champagne Moët&Chandon 17,50€ persona
- Laconada gallega 5,50€ persona
- Showcooking Parrillada de mariscos 37,50€ persona
- Estación internacional: mejicano y peruano 6€ persona
- Coctelería en aperitivo (Ginmojitos y Drymartini) 5,50€ persona
- Chocolate con churros 3,75€ persona
- Estación de chuches y crema de orujo 1,50€ persona
- Recena especial de buffet caliente de hamburguesas y perritos 6,50€ persona
- Mesa de dulces “candy bar” en la barra libre 3€ persona
- Hora extra de barra libre a 15€ persona



PRUEBA DE MENU DEGUSTACIÓN

Está incluido en el precio, una vez contratados nuestros servicios, una prueba del menú elegida para 6 personas. La degustación se realizara en el **Restaurante Ogrello** de lunes a jueves en horario de cena.

La degustación constará

Primer plato

Segundo plato

Postre

Vino blanco, vino tinto y cava bodega del evento

Garantía al cliente devolución

El cliente podrá cancelar la reserva tras la degustación, con derecho a la devolución de la cantidad entrada como señal, descontando el coste de la degustación (55€ persona asistente a la degustación).





SERVICIOS MUSICALES DE DJ

Los servicios musicales de dj tendrán un coste de 500€

CEREMONIA

Ceremonia Religiosa

500€

Capilla en piedra caliza y bancos de madera

Detalle decorativo en pasillo de entrada de la novia

Altar decorado con un centro floral

Alfombra

Ceremonia Civil

500€

70 sillas

Detalle decorativo en la silla de pasillo de entrada de la novia

Altar decorado con un centro floral

Alfombra

En los precios de este presupuesto está incluido el IVA

