

EUROSTARS
HOTEL COMPANY
· WEDDING ·





Bienvenidos a
ÁUREA
PALACIO DE SOBER



BIENVENIDOS,

En **Áurea Palacio de Sober**, sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable.

Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que, junto a sus invitados, disfruten de una gran celebración.

Desde las cocinas de **Áurea Palacio de Sober** nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar. Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas y nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de **Áurea Palacio de Sober**.



NUESTRO HOTEL,

En **Áurea Palacio de Sober** disponemos de los mejores espacios para hacer realidad la boda de sus sueños.

Ubicado al sur de la provincia de Lugo, a 10 kilómetros de Monforte de Lemos y a menos de 40 kilómetros de Ourense, **Áurea Palacio de Sober** recoge lo mejor de esta tierra de vinos en un espacio perfecto para celebrar bodas a medida entre la naturaleza más exquisita. El entorno resulta perfecto para celebrar bodas personalizadas hasta el último detalle, mágicas y llenas de momentos inolvidables. Un hotel de 4 estrellas con lujos de vanguardia que conserva toda la belleza del lugar.

Entre murallas del siglo VII e interminables jardines, se alza nuestro hotel, un pazo escondido en el corazón de Galicia, donde late la historia de una región que lleva sorprendiendo a la humanidad desde la época romana: la Ribeira Sacra.



INTERIORES,

Para celebrar una boda adaptada a cualquier número de invitados, el hotel pone a su disposición todos sus salones.

- **Salón Albarello**, con capacidad para 30 personas y 50 metros cuadrados de superficie.
- **Salón Los Arcos**, con capacidad para 45 personas y 50 metros cuadrados de superficie.
- **Salón Magna**, con capacidad para 240 personas y 335 metros cuadrados de superficie.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 50 invitados

Como broche de oro para los novios, les regalamos un día de estancia en nuestra magnífica Suite de la que podrán hacer uso tanto la noche de bodas, como durante los preparativos del gran día, ya que les ofrecemos todo tipo de servicios para facilitar y asegurar su comodidad un día tan importante. Además, si seleccionan algunos de nuestros menús del dossier, podrán disfrutar de:

- Parking gratuito para el día de la boda.
- Degustación del menú para 6 personas.
- La tarta de los novios para fotografía.
- Descuento especial sobre el alojamiento y desayuno para los invitados la noche de la boda. *(Bajo disponibilidad)*
- Cena de aniversario para dos en el restaurante del hotel. *(Bajo disponibilidad)*
- Opción de tematizar vuestra boda. *(A consultar)*
- Seating plan e impresión de minutas.
- Soporte para la organización y recepción de regalos.
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier hotel Eurostars con 1 año de validez.



Nuestra
OFERTA
CULINARIA



OFERTA CULINARIA,

El Chef del restaurante del **Áurea Palacio de Sober** y su equipo son expertos en la elaboración de platos basados en la gastronomía tradicional gallega. Siempre elaborados con los productos más frescos y de mejor calidad de la zona, muchos de ellos con el distintivo de Galicia Calidade. Algunas de sus especialidades son pescados y mariscos del país, carne de ternera gallega y postres autóctonos de la zona. Todo acompañado y maridado por excelentes vinos que componen una selección excelente de las más afamadas denominaciones de origen tanto gallegas como españolas.

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...
(Consultar con el hotel)
- Minutas personalizadas.
- Seating plan.
- Decoración floral y centros de mesa.
- Mantelería.



APERITIVOS,

Cada uno de los menús incluye la siguiente selección de aperitivos:

- Estación de jamón ibérico, selección de panes y tomate aliñado
- Estación de quesos gallegos, nacionales e internacionales con sus panes y sus mermeladas caseras
- Estación de empanada de nuestro obrador
- Carpaccio de lacón prensado con grelos
- Mini cono crujiente de pastel de txangurro y mahonesa de lima
- Tempura de rape con alioli de calamar
- Pan bao relleno de cerdo agridulce



MENÚ 1,

155,00 € por persona (IVA incluido)

- Salpicón de bogavante, rape y langostinos con gel de wakame y micro brotes
- Nuestras vieiras a la gallega
- Merluza del pincho con vinagreta de berberechos y salicornia
- Sorbete granizado de mandarina y naranja
- Cordero lechal al estilo del Pazo

POSTRES

- Tarta nupcial a elegir en nuestros obradores
- Coulant de chocolate negro con su helado blanco, toffe de fresas y tierra de frambuesas

BODEGA

- Bodega
- Vino Blanco D.O. Ribeira Sacra Algueira, 100% Godello
- Vino tinto D.O. Ribeira Sacra Via Romana barrica
- Cava, café y licores
- Barra libre 3 horas



MENÚ 2,

165,00 € por persona (IVA incluido)

- Cigalas
- Nuestras vieiras a la gallega
- Lubina parmentier de calabaza y chips de tubérculos
- Sorbete granizado de piña colada
- Jarrete de ternera lechal, patatinas y su jugo

POSTRES

- Tarta nupcial a elegir en nuestros obradores
- Coulant de chocolate negro con su helado blanco, toffe de fresas y tierra de frambuesas

BODEGA

- Vino Blanco D.O. Ribeira Sacra Algueira, 100% Godello
- Vino tinto D.O. Ribeira Sacra Via Romana barrica
- Cava, café y licores
- Barra libre 3 horas



MENÚ 3,

170,00€ por persona (IVA incluido)

- Barca de mariscos
- Lenguado con ratatouille de verduras de temporada
- Sorbete granizado de limón verde
- Solomillo de vacuno con trigueros, patata cremosa y jugo de foie

POSTRES

- Tarta nupcial a elegir en nuestros obradores
- Coulant de chocolate negro con su helado blanco, toffe de fresas y tierra de frambuesas

BODEGA

- Vino Blanco D.O. Ribeira Sacra Algeira 100% Godello
- Vino tinto D.O. Ribeira Sacra Via Romana barrica
- Cava, café y licores
- Barra libre 3 horas



MENÚ 4,

175,00 € por persona (IVA incluido)

- Barca de mariscos
- Nuestras vieiras a la gallega
- Dorada con patata amarilla y setas
- Sorbete granizado de nuestro mojito
- Solomillo de vacuno con trigueros, patata cremosa y mantequilla de vino tinto Ribeiro

POSTRES

- Tarta nupcial a elegir en nuestros obradores
- Coulant de chocolate negro con su helado blanco, toffe de fresas y tierra de frambuesas

BODEGA

- Vino Blanco D.O. Ribeira Algueira, 100% Godello
- Vino tinto D.O. Ribeira Sacra Via Romana barrica
- Cava, café y licores
- Barra libre 3 horas



OTROS APERITIVOS,

Además de la oferta principal, disponemos de un amplia variedad de aperitivos para personalizar su menú:

- Piruleta de foie micuit con gel de frutos rojos
- Ceviche de corvina con mango y aguacate
- Mini cono crujiente de pastel de txangurro y mahonesa de lima
- Guacamole, langostino y maíz crujiente
- Tosta de pan de centeno, anchoas de Santoña y pimientos asados
- Mejillón en escabeche casero vermut y manzana
- Lollipop de gin tonic
- Bombón de foie con almendras y pera asada
- Gazpacho de fresa y remolacha con atún rojo marinado
- Carpaccio de lacón prensado con grelos
- Tataki de atún y salmón, cebolla encurtida y wasabi
- Pan bao relleno de cerdo agridulce
- Dados de ternera gallega con pimientos de Padrón
- Tempura de mero con alioli de calamar
- Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Croquetas cremosas de marisco
- Nuestras rabas de calamar con mahonesa de wakame
- Chupa chups de codorniz con soja
- Crujiente de gamba con patata y cítricos
- Langostino con crunch de Doritos y albahaca
- Sticks de pollo con jugo de yakitory
- Langostino con pasta kataifi y melocotón



MARISCOS DE NUESTRAS COSTAS,

Barca de mariscos:

- Cigalas
- Centollo (según temporada)
- Buey de mar (según temporada)
- Langostinos
- Gambón al grill
- Percebe
- Camarón



ENTREPLATOS Y ENTRANTES,

- Salpicón de bogavante, rape y langostinos con gel de wakame y micro brotes
- Bogavante con brotes tiernos de lechugas, tomate negro, cebolleta y cilantro
- Navajas y mejillones de la ría en escabeche de cítricos y su aire
- Bogavante al grill con germinados
- Nuestras vieiras a la gallega
- Vieiras asadas, consomé de marisco y lechuga de mar



CARNES,

En las carnes también contamos con una amplia variedad de platos para personalizar su menú si lo desean:

- Solomillo de vacuno con judías, patata cremosa y jugo de foie gras
- Solomillo de vacuno con judías, patata cremosa y mantequilla de vino tinto Ribeiro
- Bombón de ternera gallega con tetilla, patata dulce y su jugo al tomillo
- Prensado de paletilla de cordero con cremoso de patata, setas y trufa
- Cochinillo deshuesado, calabaza, seta de temporada y naranja
- Jarrete de ternera lechal, patatinas y su jugo



PESCADOS,

- Merluza del pincho con vinagreta de berberechos y salicornia
- Rodaballo al horno con jugo marino y mini verduritas al carbón
- Rape asado con puré de calamar encebollado
- Suprema de lubina con falso risotto de trigo tierno y langostinos
- Lenguado con ratatouille de verduras de temporada
- Dorada con patata amarilla y shiitake
- Lubina, parmentier de calabaza y chips de tubérculos



SORBETES Y POSTRES,

Ponemos a su disposición una selección de los mejores sorbetes y postres para configurar su menú.

SORBETES

- Sorbete granizado de nuestro mojito
- Sorbete granizado de mandarina y naranja
- Sorbete granizado de limón verde
- Sorbete granizado de piña colada

POSTRES

- Mini rocas de chocolate
- Mini macarons
- Gominolas de azúcar
- Tejas de almendra
- Cañitas de crema de Maside
- Coulant de chocolate negro con su helado blanco, toffe de fresas y tierra de frambuesas
- Torrija caramelizada, helado de oreo y cristal de canela
- Brownie de chocolate, helado de galleta María y manzana



ESTACIONES,

- Estación de jamón ibérico, selección de panes y tomate aliñado
- Estación de quesos gallegos, nacionales e internacionales (Tetilla, San Simón, Arzúa, Manchego, Gouda, Parmesano, Brie, Provolone) con sus panes y mermeladas caseras
- Estación de empanada de nuestro obrador (zamburiñas, zorza y bacalao con pasas)
- Estación de pulpeiro (a consultar)
- Estación TEX-MEX (a consultar)
- Estación de mojitos y daiquiris (a consultar)



BODEGA,

Nuestro hotel se emplaza en la cuna de la Ribeira Sacra. Por tanto, promovemos los vinos de nuestra D.O. puesto que son vinos que se caracterizan por una acusada personalidad que los hace únicos y peculiares, como su boda. Recomendamos encarecidamente la Ruta del Vino, donde se puede observar todo el patrimonio vitivinícola, artístico y cultural.

Actualmente, en nuestro dossier de bodas tenemos los siguientes vinos incluidos:

- Vino Blanco D.O. Ribeira Sacra Algueira, 100% Godello
- Vino tinto D.O. Ribeira Sacra Via Romana barrica

Pregunten por nuestra amplia oferta si desean otra selección.



BARRA LIBRE,

Dentro de nuestra barra libre disponemos de las más reconocidas variedades de bebidas alcohólicas tanto nacionales como internacionales. En nuestra selección tenemos incluidas 3 horas de barra libre y podrán encontrar las siguientes referencias:

GINEBRAS

- Seagrams
- Tanqueray
- Beefeater
- Bombay

RONES

- Bacardi
- Brugal
- Cacique
- Barceló

WHISKEYS

- White Label
- JB
- Red Label

VODKAS

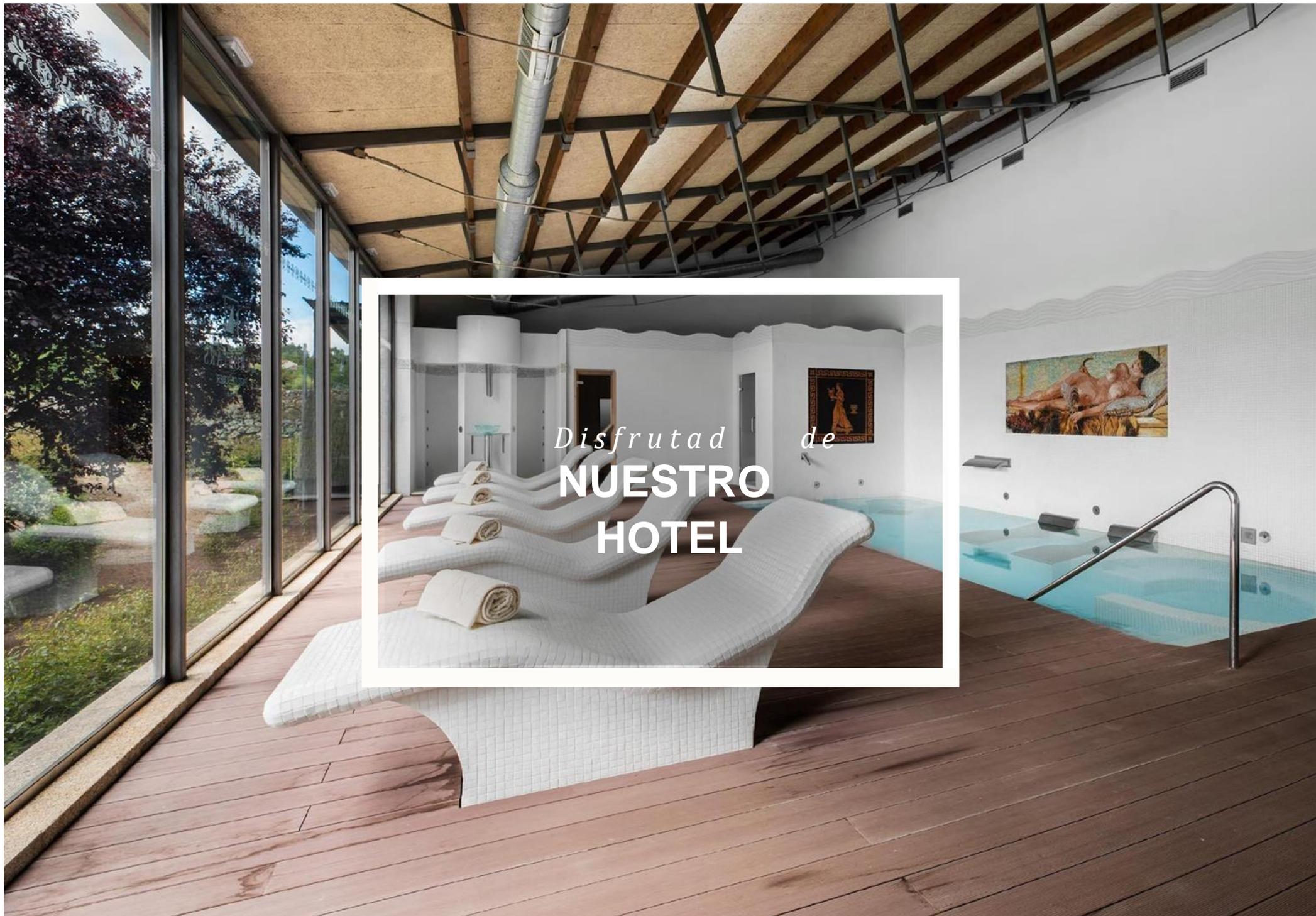
- Absolut
- Eristoff



SHOW COOKING & ESTACIONES,

Para hacer su boda más completa, disponemos de una serie de estaciones y *Show Cooking* a su disposición (a consultar coste):

- Estación de jamón ibérico selección de panes y tomate aliñado
- Estación de quesos gallegos, nacionales e internacionales (Tetilla, San Simón, Arzúa, Manchego, Gouda, Parmesano, Brie, Provolone) con sus panes y mermeladas caseras
- Estación de empanada de nuestro obrador (zamburiñas, zorza y bacalao con pasas)
- Estación de ostras al natural
- Estación de lacón de cerdo alimentado con castañas asado a la leña
- Estación TEX-MEX
- Estación de mojitos y daiquiris



Disfrutad de
NUESTRO
HOTEL



CELÉBRENLO CON NOSOTROS,

También disponemos de un espacio arquitectónico habilitado para poder celebrar la ceremonia civil.

Consulten con nuestro equipo de Wedding Planner todas las posibilidades para preparar un enlace inolvidable.



DISFRUTEN DE NUESTRO HOTEL,

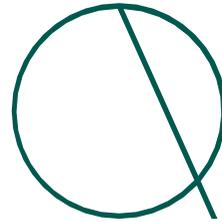
Áurea Palacio de Sober dispone de habitaciones y suites, todas ellas con el encanto singular de un antiguo pazo. Con una decoración al estilo palaciego, se ha reinventado para ofrecer un gran confort de la mano de una estética románica y actualizada.

Además, desde sus grandes ventanales podrán observar paisajes naturales de gran belleza.

Las habitaciones están equipadas con todas las comodidades necesarias, tanto para los novios como para los invitados.

En **Áurea Palacio de Sober** les ofrecemos una serie de servicios de gran calidad:

- Personal bilingüe.
- Recepción 24 horas.
- Parking descubierto.
- Piscina.
- Spa & Tratamientos corporales.



AUREA
PALACIO DE SOBER

Raquel.nunez@eurostarshotelcompany.com

Tel: (+34) 608 469 609

www.eurostarshotels.com