EUROSTARS

· WEDDING ·

EUROSTARS

MONUMENTO MONASTERIO
DE SAN CLODIO

★★★★

Bienvenidos al

EUROSTARS MONUMENTO MONASTERIO DE SAN CLODIO 4* HOTEL&SPA

BIENVENIDOS,

En **Eurostars Monumento Monasterio de San Clodio 4* Hotel&Spa**, sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable.
Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde las cocinas de **Eurostars Monumento Monasterio de San Clodio Hotel&Spa**, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef Daniel García. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas… nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Monumento
Monasterio de San Clodio 4* Hotel&Spa

NUESTRO HOTEL,

En el **Hotel Eurostars Monumento Monasterio de San Clodio 4* Hotel&Spa** disponemos de los mejores espacios para hacer realidad la boda de sus sueños.

En medio del curso del río Avia, a mitad de camino entre Ribavadia y Carballiño, en pleno corazón del Ribeiro, se encuentra en el término municipal de Leiro, a tan solo 12 km del centro de Carballiño y 37 km del centro de Orense, es un espacio para celebrar bodas a la medida, personalizadas hasta el último detalle, bodas mágicas y llenas de momentos especiales e irrepetibles que no olvidarán.

El Hotel, está ubicado en un Monasterio Cisterciense del siglo XII, que ha sido completamente rehabilitado pero conserva la arquitectura original, lo que lo convierten en un lugar único y especial que conserva toda la historia del lugar.

En el año 1981 fue declarado monumentos histórico-artístico y posteriormente fue rehabilitado en 1999.

INTERIORES,

Para poder celebrar una boda adaptada a cualquier número de invitados, el Hotel pone a su disposición todos sus salones:

- **Salón Benedicto I + II**, con capacidad para 75 personas y 163 metros cuadrados de superficie.

- **Salón Cova Sacra**, con capacidad para 75 personas y 134 metros cuadrados de superficie.

- **Salón Cisterciense**, con capacidad para 155 personas y 179 metros cuadrados de superficie.

- **Salón Abad**, con capacidad para 45 personas y 91 metros cuadrados de superficie.

- **Salón Medieval**, con capacidad para 120 personas y 186 metros cuadrados de superficie.

EXTERIORES,

El **Hotel Monumento Monasterio de San Clodio** posee dos claustros de planta cuadrada, uno de estilo Renacentista y otro de estilo Barroco, habitado en su momento por monjes Cistercienses y posteriormente por Benedictinos, conservando a día de hoy toda su belleza original.

Alrededor de los claustros se sitúan las mejores zonas para disfrutar tanto de aperitivos como de banquetes.

También, nuestro jardín está preparado para acoger tanto una boda civil y cóctel-aperitivos, como un almuerzo o cena que sus invitados vivirán en un entorno único, rodeados de una gran variedad de flores.

Además, podrán ver y escuchar como fluye el agua de nuestra fuente de piedra que preside el jardín, aportando calma y frescura a la celebración.

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, **Restaurante San Clodio dos Monxes.** *(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

PROPUESTA GASTRONÓMICA

OFERTA CULINARIA,

El Chef del restaurante del Eurostars Monumento Monasterio de San Clodio 4* Hotel&Spa 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 mero con alliolli de calamar
- Pan bao relleno de cerdo agridulce

MENÚ 1,

129,00 € por persona (IVA incluido)

- Salpicón de bogavante, rape y langostinos gel de salicornia 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 Cisterciense

POSTRES

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

BODEGA

- Bodega
- Vino Blanco D.O. Ribeiro: “Monasterio de San Clodio”
- Vino tinto D.O. Rioja “ Ramón Bilbao Crianza
- Cava, café y licores
- Barra libre 3 horas

MENÚ 2,

135,00 € por persona (IVA incluido)

- Cigalas al aroma de laurel
- 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 su helado blanco toffe de fresas y tierra de frambuesas

BODEGA

- Vino Blanco D.O. Ribeiro: “Monasterio de San Clodio”
- Vino tinto D.O. Rioja “ Ramón Bilbao Crianza
- Cava, café y licores
- Barra libre 3 horas

MENÚ 3,

155,00 € por persona (IVA incluido)

- La barca de mariscos del Monasterio : Cigalas, Bogavante, Langostinos y Nécoras
- Lenguado con ratatouille de verduras de temporada
- Sorbete granizado de limón verde
- Solomillo de vacuno con tirabeques, patata cremosa y jugo de foie

POSTRES

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

BODEGA

- Vino Blanco D.O. Ribeiro: “Monasterio de San Clodio”
- Vino tinto D.O. Rioja “ Ramón Bilbao Crianza
- Cava, café y licores
- Barra libre 3 horas

MENÚ 4,

160,00 € por persona (IVA incluido)

- La barca de mariscos del Monasterio : Cigalas, Bogavante, Langostinos y Nécoras
- Nuestras vieiras a la gallega
- Dorada con patata amarilla y shiitake
- Sorbete granizado de nuestro mojito
- Solomillo de vacuno con tirabeques, patata cremosa y mantequilla de vino tinto Ribeiro

POSTRES

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

BODEGA

- Vino Blanco D.O. Ribeiro: “Monasterio de San Clodio”
- Vino tinto D.O. Rioja “ Ramón Bilbao Crianza”
- 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 alliolli 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 crunch doritos y albahaca
- Sticks de pollo con jugo de yakitory
- Langostino con pasta kataifi y melocotón

PESCADOS,

Además de los pescados de los menús, también disponemos de múltiples opciones para personalizar su menú, como son:

- Merluza del pincho con vinagreta de berberechos y salicornia
- Rodaballo al horno 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

CARNES,

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

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

SORBETES Y POSTRES,

Además de las 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 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

BODEGA,

Nuestro enclave nos sitúa en la Cuna del Ribeiro. 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 pueden observar todo el patrimonio vitivinícola, artístico y cultural.

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

- Vino Blanco D.O. Ribeiro: “Monasterio de San Clodio”
- Vino tinto D.O. Rioja “ Ramón Bilbao Crianza”

Consulten 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.

VODKA

- 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

CÁSENSE CON NOSOTROS,

También podrán celebrar con nosotros su ceremonia Civil o casarse en nuestra espectacular capilla y déjanos organizar todo su día desde su ceremonia.

Consulten con su Wedding Planner las posibilidades para poder contar con todos los elementos necesarios para su enlace.

ARREGLOS FLORALES,

Dentro de nuestros menús de bodas incluimos la decoración floral en centros de mesas basada en una selección del propio Hotel.

Además disponemos de los mejores proveedores para cualquier tipo de decoración tanto en zona exterior como en zonas interiores por si desean una propuesta más especial.

Disfrutad de
NUESTRO HOTEL

ALOJAMIENTO,

El Hotel dispone de 21 habitaciones dobles y 4 suites con sala de estar. Todas ellas están decoradas de forma cuidada y detallista con elementos y mobiliario clásico de la época para acoger a sus invitados.

Además, desde ellas podrán disfrutar de fantásticas vistas a los pinares que rodean la finca y grandes extensiones de vid.

Están equipadas con todas las comodidades tanto para los novios como para los invitados.

Además, el Monumento Monasterio de San Clodio les ofrecemos una serie de servicios de gran calidad:

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

RESERVA Y OPERATIVA,

Se entregará un depósito de 2.000,00 € en el momento de confirmación de la reserva, un 80% del total del importe 15 días antes de la celebración del banquete, y el resto en la semana siguiente a la celebración del mismo. El depósito garantiza la reserva.

En caso de cancelación del evento por causas ajenas a la empresa, el depósito no será devuelto. Se abonará el número de comensales contratados si la cantidad resultara inferior a la comunicada y se abonará el número de comensales asistentes, si fuese superior a la cantidad notificada
Los novios deberán entregar al establecimiento, la lista de bodas con la distribución de las mesas, como máximo 2 semana antes del evento, dicho numero de personas será el mínimo que el Hotel facturara a losnovios.

El aperitivo se sirve en los jardines del Hotel y zonas anexas al reciento. En caso de mal tiempo setraslada al interior del Hotel. El Hotel Monasterio de San Clodio en el caso de que las condiciones climatológicassean adversas, se reserva el derecho dedecidir la ubicación final del aperitivo.

CALIDAD Y SERVICIO,

En el Hotel Eurostars Monumento Monasterio de San Clodio 4* Hotel&Spa en todos los banquetes de boda dispondrán de un responsable que se ocupará de todo lo relativo a la contratación y organización de su evento.

La dirección del banquete corre a cargo de un Maître asistido por camareros, perfectamente identificados yuniformados en todo momento.

Todo el personal que cubre el evento, Maître, camareros, cocineros, limpiadoras, todo el perdonal estará a su entera disposición para que su evento salga según sus expectativas.

EUROSTARS

MONUMENTO MONASTERIO
DE SAN CLODIO

★★★★

eventos@monasteriodesanclodio.com

Tel: (+34) 988 48 56 01

www.eurostarshotels.com