

Bodas en Hotel Gastronómico Casa Rosalia

Bienvenidos a Casa Rosalia, un hotel rural situado en Brión a 10 km de Santiago de Compostela donde queremos ayudaros a organizar vuestra boda en un ambiente tranquilo y acogedor. Para ello os ofrecemos nuestros salones privados en los que os proponemos una cocina tradicional gallega de temporada y un servicio profesional, con 18 años de experiencia, caracterizado por su mentalidad de servicio y atención hasta el último detalle.

Nuestras 29 habitaciones os ofrecerán la posibilidad de que vuestros invitados puedan descansar en un alojamiento rural con encanto y así poder alargar la noche sin preocuparse por los desplazamientos. La opción de alquiler íntegro del hotel os ofrece la posibilidad de hacer vuestra boda totalmente íntima y exclusiva.



A lo largo de esta página de información os explicaremos en detalle los distintos servicios que podemos ofrecer para vuestra boda en Santiago de Compostela. Si tenéis cualquier duda o deseáis ampliar información podéis contactarnos por mail en info@hotelcasarosalia.com , por teléfono en 981-887580 o viniendo a conocernos sin compromiso en cualquier momento para lo que recomendamos concertar una cita previa.

La Ceremonia: Civil o Religiosa

Tanto si estáis pensando en celebrar una boda civil como religiosa en Santiago de Compostela y alrededores, Casa Rosalia os propone la posibilidad de organizar ambas opciones a menos de 2 km de distancia de nuestro hotel y así evitar largos desplazamientos a vuestros invitados.

- Para Bodas Civiles os recomendamos el Pazo de la Peregrina en Bertamiráns, un pazo propiedad del Concello de Ames, que forma parte de un conjunto arquitectónico que cuenta con unos amplios jardines de 1 Hectárea perfectos para hacer un reportaje de fotos.
- Para Bodas Religiosas os recomendamos la Iglesia de San Julián de Bastavales, famosa por los poemas de Rosalía de Castro y situada en lo alto de una colina con unas magníficas vistas sobre el valle.



En ambos casos tardaréis menos de 5 minutos en coche en llegar a Casa Rosalía y os ayudaremos con las gestiones necesarias para la celebración de vuestra ceremonia.

Nuestros Salones para Bodas a un paso de Santiago de Compostela

Casa Rosalia dispone de 3 salones reservados para la celebración de bodas en un ambiente íntimo con capacidades que van desde las 10 personas de nuestro Salón Bastavales hasta las 60 personas de nuestro Salón al lado de la Piscina. La capacidad de cada salón depende del montaje que realicemos y del salón que más os guste siendo los montajes más habituales los siguientes:

- Mesa imperial, formando un rectángulo en el centro del salón con una capacidad máxima de hasta 26 personas
- Mesa en forma de U con una presidencia en la cabecera y una capacidad máxima de hasta 52 personas
- Mesa en forma de 2 Filas con una capacidad máxima de 60 personas.
- Mesas Redondas de 8-10 personas cada una con una capacidad máxima de hasta 48 personas. *(Este montaje conlleva suplemento y la posibilidad de elegir el color de la mantelería entre varias opciones)*



También disponemos del Salón Manuel Murguía donde celebramos el baile con música y barra libre para aquellas bodas que deseen contratar este servicio.

Aperitivo y Menús de Bodas en Santiago de Compostela

El aperitivo lo servimos en el entorno del jardín y la piscina y suele ser el momento de intercambiar impresiones tras la ceremonia mientras los novios aprovecháis para realizar algunas de las fotografías con familia y amigos.

Ofrecemos una amplia variedad de aperitivos y que podéis consultar al final de este documento en el **Anexo 1 denominado “Listado de Otros Aperitivos”**.

También te ofrecemos la posibilidad de contratar a una pulpeira y/o un cortador de Jamón.



En cuanto a los **menús**, en Casa Rosalia partimos de nuestros **Menús Banquetes** que son una serie de menús que proponemos como base para todo tipo de eventos. A partir de estos menús podréis realizar todos los cambios que deseéis en función de vuestros gustos y preferencias.

Podéis consultar nuestros **Menús Banquetes –Bodas 2018 en el Anexo 2** al final de este documento.

Como ejemplo de algunos menús que han realizado recientemente otros novios combinando algunos de los menús hemos creado un archivo denominado **Anexo 3 “ Ideas menús de Boda 2018”** con varias propuestas que podéis encontrar al final de este documento.



Decoración Flores para Bodas

Casa Rosalia os da la libertad para contratar la decoración del salón con tu Floristería favorita. Si preferís que nos encarguemos nosotros de la decoración os pondremos en contacto con las Floristerías para Bodas con las que colaboramos habitualmente. Concertaremos una entrevista en la que os enseñaran ideas y sugerencias para que escojáis lo que más os guste y luego os preparen un presupuesto personalizado.



Tartas Nupciales para Bodas

Al igual que con las Flores también podrás contratar la Tarta en tu confitería favorita o dejar que nos encarguemos nosotros en alguna de las Confiterías con las que colaboramos habitualmente en función de tus gustos o preferencias. Os daremos a elegir entre Tartas más tradicionales o Tartas más modernas y personalizadas de las mejores confiterías.



Candy Bar, Fotógrafos, Conxuro de la Queimada, etc.

Llevamos 18 años organizando bodas y todo tipo de eventos por lo que os podemos ayudar con cualquier aspecto relacionado con la organización de vuestra boda y aportaros ideas para que vuestra boda sea perfecta. Queremos que todo salga como lo habéis soñado por lo que no dudéis en pedirnos consejo y ayuda referente a cualquier detalle.



Música para el Baile y Barra Libre

Si deseáis organizar una Fiesta-Baile posterior al Banquete disponemos de un salón preparado para la ocasión en el que disfrutar de un rato divertido.

Para la música podréis escoger entre dos opciones:

- Contratar los servicios de alguno de los DJ con los que colaboramos habitualmente el cual se pondrá en contacto con vosotros para conocer vuestros gustos y preferencias musicales.
- Alquilar un equipo de sonido profesional en el que vosotros mismos podréis pinchar la música que más os guste a través de un pc, un ipod/iphone o usb.

Para la Barra libre os ofrecemos dos alternativas que podrás consultar en el **Anexo 4 “Barra Libres para Bodas”** al final del documento. También te ofrecemos los servicios opcionales de cocktelería servidos por barmans profesionales con las siguientes alternativas:

- Barra de mojitos, caipiriñas y caipiroskas clásicos y de frutas
- Barra de cockteleria completa donde tus invitados podrán degustar entre otros de cosmopolitan, piña colada, sex on the beach, tequila sunrise, gin fizz de pera, daiquiris, etc
-



ANEXO 1: LISTADO DE OTROS APERITIVOS

Aperitivos Fríos

Empanada de Zamburiñas
Empanada de Bacalao
Empanada de Bonito
Lacón Prensado
Pastel de Cabracho
Jamón y Queso del País

Aperitivos Calientes 1

Croquetas Caseras de Jamón
Croquetas Caseras de Marisco
Tortilla Casera de Patata o Jamón o
Calabacín
Calamares Fritos
Chipirones Encebollados
Cazuelita de Chistorra
Mejillones al Horno
Mejillones Templados a la Gallega

Aperitivos Calientes 2

Pulpo a la Feria (suplemento de 3,00
€/pax)

Nuestras Tostas

Tosta de Mousse de Bonito al Horno
Tosta de Chicharrones
Tosta de Salmón Marinado
Tosta de Queso Fresco con Nuez
Tosta de Pulpo prensado

Las Brochetas

De Queso con Anchoa
De Pulpo a la Parrilla
De Zamburiñas
De Lomo de cerdo con champiñones y
tomate cherry
De Langostino con Harina de Frutos
Secos

Las Cucharas

De Mejillón a la Vinagreta
De Patata con Alioli de Tomate
De Rissotto de Arroz con Zamburiñas

Los Chupitos

De Caldo Gallego
De Crema de Verduras con virutas de
Jamón
De Crema Fría de Melón con Sandía
De Bloody Mary

* Recomendamos un mínimo de 3 y un máximo de 6 variedades de aperitivos.



ANEXO Nº2: MENÚS BANQUETES-BODAS 2.018

APERITIVOS

Seleccione seis aperitivos de la siguiente lista;

Empanada de Bacalao con Pasas

Chipirones encebollados

Empanada de Atún

Empanada de Zamburiñas

Croquetas caseras de Jamón y de Marisco

Tosta de Pulpo prensado

Cucharillas de Mejillones a la Vinagreta

Tosta de Solomillo Ibérico con Pimiento

Lacón Prensado con Pimentón de la Vera

Cucharilla de Risotto con Zamburiñas

Tosta de Salmón marinado

Tosta de Chicharrones con Queso Tetilla

Pimientos de Herbón según temporada

Suplementos:

Brocheta de Pulpo con langostinos –2,00 €

Jamón ibérico al corte – 2,50 €

Pulpo a feira – 3,00 €



MENU Nº 1

Brocheta de Merluza y Langostinos

*Jarrete de ternera gallega con Patata
torneada*

Postre: Surtido Especial Casa Rosalía

PRECIO: 42,00 €

MENU Nº 2

Vieiras al Horno estilo Casa Rosalía

Brocheta de Merluza con Langostinos

Jarrete de ternera gallega con Patata torneada

Postre: Surtido Especial Casa Rosalía

PRECIO: 50,00 €

MENU Nº 3

*Combinado de Marisco
(Buey de Mar y Langostinos al Vapor con
dos Salsas)*

Parrillada de Salmón y Merluza

*Jarrete de Ternera Gallega Estofado con
guarnición de Patata y Verduras*

Postre: Surtido Especial Casa Rosalía

PRECIO: 50,00 €

MENU Nº 4

Almejas de Carril a la marinera

*Parrillada de Rape y Rodaballo con Tomate
grillé y Espárragos*

*Jarrete de Ternera Gallega Estofado con
guarnición de Patata y Verduras*

Postre: Surtido Especial Casa Rosalía

PRECIO: 55,00 €



MENU Nº 5

*Combinado de Marisco
(Buey de Mar y Langostinos al Vapor
con dos salsas)*

Vieiras al Horno estilo Casa Rosalía

Brocheta de Merluza con Langostinos

*Jarrete de Ternera Gallega Estofado
con guarnición de Patata y Verduras*

Postre: Surtido Especial Casa Rosalía

PRECIO: 65,00 €

MENU Nº 6

Almejas de Carril a la marinera

Vieiras al Horno estilo Casa Rosalía

*Rodaballo al Horno con Tomate Grillé y
Espárragos a la parrilla*

Jarrete de ternera gallega con Patata torneada

Postre: Surtido Especial Casa Rosalía

PRECIO: 68,00 €

MENU Nº 7

Langostinos al Vapor con dos Salsas

Almejas de Carril a la marinera

*Parrillada de Rodaballo y Salmón con
Tomate grillé y Espárragos*

*Jarrete de Ternera Gallega Estofado
con guarnición de Patata y Verduras*

Postre: Surtido Especial Casa Rosalía

PRECIO: 75,00 €

MENU Nº 8

Cigalas al vapor

Vieiras al Horno estilo Casa Rosalía

Brocheta de Merluza y Langostinos

Entrecot de ternera gallega en salsa de Setas

Postre: Surtido Especial Casa Rosalía

PRECIO: 82,00 €



MENU Nº 9

Cigalas al vapor

Almejas de Carril a la marinera

Parrillada de Rape y Rodaballo con Tomate grillé y Espárragos

Entrecot de ternera gallega en salsa de Setas

Postre: Surtido Especial Casa Rosalía

PRECIO: 93,00 €

***En los menús que incluyan pescado este se puede cambiar por cualquiera de estas tres opciones: Bacalao, Rodaballo o Brocheta de Merluza**

****Se puede añadir a cualquier menú un sorbete de limón, mango o mandarina. Esto tiene un suplemento de 2,00 €/menú**

Todos estos menús incluyen:

Blanco: Señorío de Lazoiro (D.O. Rías Baixas)

Tinto: Mencia Via Nova

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Café y Licores de la casa



MENU INFANTIL

*Dados de Tortilla Española
Calamares Fritos
Croquetas Caseras de Jamón*

Milanesa de Ternera con patatas fritas

Tarta Helada o Helados

Aguas y Refrescos

Precio: 19,50 €

Merienda opcional nº 1: 3,00 €
Sandwichs variados, refrescos y helados

Merienda opcional nº 2: 3,50 €
Minipizzas, refrescos y helados

Si desean contratar animación para los niños:

La tarifa de los monitores es :

- 120€ un monitor durante 3 horas,
- 160€ un monitor durante 4 horas
- 190€ un monitor durante 5 horas.

Estas tarifas incluyen monitor-socorrista, Seguro de Responsabilidad Civil y material. Se recomienda mínimo 1 socorrista cada 10-12 niños.



ANEXO 3: IDEAS MENÚS DE BODA 2.018

IDEA BODA 1

Aperitivo de Pie en el Jardín

Cucharilla de Mejillones a la Vinagreta
Croquetas Caseras de Jamón y de Marisco
Pulpo a la Feria
Empanada de Zamburiñas

Sentados en Mesa

Cigalas Cocidas al Vapor

Vieiras al Horno (2 unidades por persona)

Brocheta de Merluza y Langostinos

Sorbete de Mango

Jarrete Estofado con Guarnición de Verduras
y Patata Torneada

Surtido de Postres Variados de la Casa

Bodega:

Blanco: Señorío de Lazoiro (D.O. Rías Baixas)

Tinto: Vía Nova (D.O. Valdeorras)

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Café y Licores de la casa

PRECIO: 80,00 €

IDEA BODA 2

Aperitivo de Pie en el Jardín

Jamón Ibérico al corte
Empanada de Bacalao con Pasas
Croquetas Caseras de Marisco y de Jamón
Tosta de Chicharrones con Queso Tetilla
Brocheta de Pulpo con Langostinos

Sentados en Mesa

Almeja Babosa a la Marinera

Vieiras al Horno (2 unidades por persona)

Rodaballo al Horno con Patata Panadera

Sorbete de Mandarina

Entrecot de Ternera en salsa de setas

Tarta Nupcial de Hojaldre con Crema
y Copa de Helado

Bodega:

Blanco: Señorío de Lazoiro (D.O. Rías Baixas)

Tinto: Vía Nova (D.O. Valdeorras) Agua

Mineral, Refrescos y Cervezas

Café y Licores de la casa

PRECIO: 85,00 €



IDEA BODA 3

Aperitivo de pie en el Jardín

Empanadas varias
Cucharilla de Mejillón a la Vinagreta
Crema de Verduras con Virutas de Jamón
Brocheta de Langostinos con gabardina de frutos Secos
Tosta de Pulpo prensado
Croquetas caseras de Jamón y de Marisco
Tabla de Quesos gallegos(tetilla, Arzúa-Ulloa, San Simón)

Sentados en Mesa

Cigalas Cocidas al Vapor

Salpicón de Rape y Centolla

Medallones de Rape con Almejas de Carril

Sorbete de Limón al Vodka

Entrecot de Ternera en salsa de Setas

Tarta de Boda con Tulipa de Helado

Bodega:

Blanco: Señorío de Lazoiro (D.O. Rías Baixas)
Tinto: Vía Nova (D.O. Valdeorras)
Agua Mineral, Refrescos y Cervezas
Café y Licores de la casa

PRECIO: 90,00 €



ANEXO 4 : BARRA LIBRE PARA BODAS

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

- Duración de 3 Horas

- Bebidas incluidas
 - Whisky: Ballantines, J.B, 100 Pippers
 - Ginebras: Beefater, Larios
 - Ron Blanco: Bacardi
 - Ron Tostado: Cacique
 - Vodka: Smirnoff
 - Licores (Manzana, Melocotón, Frangelico)
 - Cervezas
 - Aguas, Refrescos y Zumos

- **PRECIO por Persona: 15,00 €**

BARRA LIBRE ROSALIA

- Duración de 3 Horas

- Bebidas incluidas
 - Whisky: J.B 15 Años,
J.W Etiqueta Negra,
 - Ginebras: Beefater,
Seagran's, Bombay
Saphire
 - Ron Blanco: Bacardi
 - Ron Tostado Añejo:
Cacique 500, Santa
Teresa
 - Vodka Smirnoff
 - Cava: Anna de Codorniu
 - Licores: Manzana,
Melocotón, Frangelico
 - Cervezas
 - Aguas, Refrescos y
Zumos

- **PRECIO por Persona: 18,00 €**