

CR
casarivero
RESTAURANTE



Menús de Boda



Menú de Boda nº1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Jamón al corte
Pulpo á feira
Croquetas variadas
Canapés de crema de queso con aguacate y langostino
Canapés de cecina con cebolla caramelizada y queso de cabra
Canapés de salmón ahumado
Estación de quesos
Surtido de embutidos ibéricos
Zamburiñas a la plancha

ENTRANTES

Salpicón de marisco
Langostinos al vapor
Buey
Centollo
Langostinos a la plancha
Vieiras gratinadas al estilo tradicional

SORBETE DE LIMÓN AL ESPUMOSO RÍAS BAIXAS

PRIMER PLATO Pescado a elegir

Merluza del pincho en salsa de setas y almejas
Rodaballo a la plancha con ensalada del tiempo

SEGUNDO PLATO Carne a elegir

Ternera asada con gratén de patata y guisantes tiernos
Carrilleras de cerdo ibérico al vino mencia y arroz blanco aromatizado con romero

SOBREMESA

TARTA NUPCIAL a elegir

Tarta de hojaldre con crema pastelera y frutas
Tarta de 3 chocolates
Tarta San Marcos
Tarta Selva Negra

Mini pastelitos
Tarta helada
Cafés
Selección de licores

BEBIDA

Vermouth
Cervezas
Refrescos
Aguas

D. Pedro de Soutomaior (Albariño)
Rippa Dorii (Ribera del Duero)
Ontañón Crianza (Rioja)
Godello Abeledos
Pizarras de Otero (Mencia)
Espumoso Alma Atlántica
Sidra

BARRALIBRE

Mayores 18 años
Durante 3 horas a partir del corte de la tarta nupcial

10€
comensal

Licores primeras marcas
Estación de frutas incluida
1 hora GRATIS para banquetes +80 comensales



Menú de Boda n^o 2

C Ó C T E L D E B I E N V E N I D A

Jamón al corte
Pulpo á feira
Croquetas variadas
Empanada gallega
Canapés de crema de queso con
aguacate y langostino
Canapés de cecina con cebolla
caramelizada y queso de cabra
Canapés de salmón ahumado
Estación de quesos
Surtido de embutidos ibéricos
Zamburiñas a la plancha

E N T R A N T E S

Langostinos al vapor
Cigalas al vapor
Buey
Centollo
Langostinos a la plancha
Vieiras gratinadas al estilo
tradicional

SORBETE DE LIMÓN AL ESPUMOSO RÍAS BAIXAS

P R I M E R P L A T O P e s c a d o a e l e g i r

Merluza del pincho en
salsa de setas y almejas
Lenguado a la plancha con
mantequilla Café de Paris

S E G U N D O P L A T O C a r n e a e l e g i r

Ternera asada con gratén de
patata y guisantes tiernos
Cordero lechal al horno con
patatas parisien

S O B R E M E S A

T A R T A N U P C I A L a e l e g i r

Tarta de hojaldre con crema
pastelera y frutas
Tarta de 3 chocolates
Tarta San Marcos
Tarta Selva Negra

Mini pastelitos
Tarta helada
Cafés
Selección de licores

B E B I D A

Vermouth
Cervezas
Refrescos
Aguas

D. Pedro de Soutomaior (Albariño)
Finca Resalso (Ribera del Duero)
Proelios (Rioja)
Godello Viñaredo
Viñaredo (Mencia)
Espumoso Alma Atlántica
Sidra

B A R R A L I B R E

Mayores 18 años
Durante 3 horas a partir del
corte de la tarta nupcial

10€
comensal

Licores primeras marcas
Estación de frutas incluida
1 hora GRATIS para banquetes +80 comensales

Lugar Gándara, 21 - Bugarín - Ponteareas
www.casarivero.es
9 8 6 6 5 6 3 3 7

casarivero
RESTAURANTE



Menú de Boda nº3

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Jamón al corte
 Pulpo á feira
 Croquetas variadas
 Empanada gallega
 Canapés de crema de queso con aguacate y langostino
 Canapés de cecina con cebolla caramelizada y queso de cabra
 Canapés de salmón ahumado
 Estación de quesos
 Surtido de embutidos ibéricos
 Zamburiñas a la plancha

ENTRANTES

Camarones
 Langosta 2 salsas
 Buey
 Centollo
 Langostinos a la plancha
 Vieiras gratinadas al estilo tradicional

SORBETE DE LIMÓN AL ESPUMOSO RÍAS BAIXAS

PRIMER PLATO Pescado a elegir

Rape con almejas y castañas

 Lenguado a la plancha con mantequilla Café de Paris

SEGUNDO PLATO Carne a elegir

Solomillo de ternera al Oporto con gratén de patata

 Cordero lechal al horno con patatas parisien

SOBREMESA

TARTA NUPCIAL a elegir

Tarta de hojaldre con crema pastelera y frutas
 Tarta de 3 chocolates
 Tarta San Marcos
 Tarta Selva Negra

Mini pastelitos
 Tarta helada
 Cafés
 Selección de licores

BEBIDA

Vermouth
 Cervezas
 Refrescos
 Aguas

D. Pedro de Soutomaior (Albariño)
 Finca Resalso (Ribera del Duero)
 Azpilicuetta Crianza (Rioja)
 Godello Quinta dos Tapias
 Quinta dos Tapias (Mencía)
 Espumoso Alma Atlántica
 Sidra

BARRALIBRE

Mayores 18 años
 Durante 3 horas a partir del corte de la tarta nupcial

10€
comensal

Licores primeras marcas
 Estación de frutas incluida
 1 hora GRATIS para banquetes +80 comensales

Lugar A Gándara, 21 - Bugarín - Ponteareas
 www.casarivero.es
 986656337

casarivero
 RESTAURANTE



Menú de Boda n^o4

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Jamón al corte
Pulpo á feira
Croquetas variadas
Empanada gallega
Canapés de crema de queso con aguacate y langostino
Canapés de cecina con cebolla caramelizada y queso de cabra
Canapés de salmón ahumado
Estación de quesos
Surtido de embutidos ibéricos
Zamburiñas a la plancha

ENTRANTES

Salpicón de marisco
Langostinos al vapor
Buey
Centollo
Langostinos a la plancha
Vieiras gratinadas al estilo tradicional

SORBETE DE LIMÓN AL ESPUMOSO RÍAS BAIXAS

SEGUNDO PLATO a elegir

Rodaballo a la plancha con ensalada del tiempo
Merluza del pincho con setas y almejas
Carrilleras de cerdo ibérico al vino mencía y arroz blanco aromatizado con romero
Cordero lechal al horno con patatas parisien

SOBREMESA

TARTA NUPCIAL a elegir

Tarta de hojaldre con crema pastelera y frutas
Tarta de 3 chocolates
Tarta San Marcos
Tarta Selva Negra

Mini pastelitos
Tarta helada
Cafés
Selección de licores

BEBIDA

Vermouth
Cervezas
Refrescos
Aguas

D. Pedro de Soutomaior (Albariño)
Rippa Dorii (Ribera del Duero)
Vega (Rioja)
Godello Viñaredo
Viñaredo (Mencía)
Espumoso Alma Atlántica
Sidra

BARRALIBRE

Mayores 18 años
Durante 3 horas a partir del corte de la tarta nupcial

10€
comensal

Licores primeras marcas
Estación de frutas incluida
1 hora GRATIS para banquetes +80 comensales

Lugar Gándara, 21 - Bugarín - Ponteareas
www.casarivero.es
986656337

casarivero
RESTAURANTE



Menús de Boda

MENÚ INFANTIL

Calamares fritos
Langostinos al vapor
Rabas de pollo con patatas

Bebida
Tarta helada
Tarta nupcial

SERVICIOS EXTRAS

*Consultar precios

Mesa dulce
DJ
Música en directo
Hinchable
Espacio ceremonia civil zona ajardinada
Animadores infantiles
Decoración floral

Después de las 3 horas desde el corte de la tarta se cobrará un suplemento por hora, al igual que las horas extras de barra libre

SERVICIOS INCLUIDOS

EN EL PRECIO DE LOS MENÚS

Minutas personalizadas
Decoración floral básica en mesas
Figura de la tarta

CONDICIONES CONTRATACIÓN

FORMA DE PAGO

40% en el momento de la contratación
20% una semana antes de la celebración.

NÚMERO DE INVITADOS

Se confirmará una semana antes vía WhatsApp o vía correo electrónico.
Este número de invitados es el que se tendrá en cuenta para la facturación final.

Se informará asimismo con antelación de las posibles intolerancias o alergias, de los menús infantiles y de las dietas especiales.

C O N T A C T O

✉ casa.rivero@gmail.com

☎ 649 280 327

☎ 986 656 337

Lugar Gándara, 21 - Bugarín - Ponteareas
www.casarivero.es
986656337

casarivero
RESTAURANTE