

BODAS 2020



WWW.OCAHOTELS.COM





La dirección del OCA Vila de Allariz Hotel & SPA les agradece el interés puesto por ustedes, en consultar nuestro establecimiento y servicios para la celebración de su Enlace.

El Hotel os ofrece un entorno con encanto para vuestro gran día. Nuestro Salón de Eventos es un espacio diáfano con grandes ventanales que nos muestran las preciosas vistas al exterior y luz natural. El interior combina piedra y madera dotándolo de encanto y haciéndolo acogedor.

A continuación les presentamos nuestros servicios. Los menús propuestos nos permiten mostrarles los tipos de productos y elaboraciones que determinan el estilo de nuestra cocina, a modo de ejemplo, a través de la cual esperamos poder diferenciarnos.

Todos nuestros menús se elaboran en función del precio planteado por el cliente mediante varias propuestas personalizadas y orientadas a su presupuesto y preferencias. Nuestro deseo es poder ofrecerle la mejor boda al mejor precio posible.

Ponemos a su disposición nuestra máxima flexibilidad y saber hacer, para aceptar cualquier idea o sugerencia que considere oportuna, estudiando cada detalle para que todo sea enteramente a su gusto.

A continuación, pasaremos a darles información genérica sobre el desarrollo del Banquete y sobre la oferta realizada por nuestro experimentado Chef, Pablo Perelló. No obstante, en caso de cualquier duda o sugerencia, no duden en contactar con nosotros.

EVENTOS
HOTEL OCA VILA
DE ALLARIZ & SPA ****

EL HOTEL

El OCA Vila de Allariz Hotel & SPA está enclavado en una de las villas más bellas de Ourense y Galicia.

Ubicado a orillas del Río Arnoia, con espléndidas vistas al puente románico y al maravilloso paseo de la Alameda. Este hotel, de 39 habitaciones, es un entorno único para disfrutar en un marco de gran belleza y confort.

Sin duda un entorno natural privilegiado para la celebración de vuestro gran día y que no dejará indiferentes a vuestros invitados.



BODAS 2020

Por cortesía del hotel, en vuestra celebración, os incluimos:

- Degustación previa del menú hasta 6 personas.
- DJ desde la entrada de los novios al banquete y 3 horas durante la barra libre.
- · Pica pica de chuches básico durante la barra libre.
- · Minutas y Protocolo de mesa diseño OCA
- · Centro mesa (sujeto al presupuesto estipulado por el hotel)
- · Animación infantil 2 horas (a partir de 10 niños)
- Noche de bodas gratuita para los novios, con desayuno y acceso al circuito de aguas.
- Descuento 15% en el precio de habitación para vuestros invitados. Solo aplicable en reservas directas con el hotel y no acumulable con otras ofertas.
- 5% descuento en el menú en bodas celebradas de octubre a abril, y en viernes durante todo el año. (excepto festivos o puentes)
- Parking exterior gratuito.
- Recepción 24 horas.
- * Estas condiciones se aplican en eventos con más de 100 invitados adultos y nunca serán descontados del precio en caso de no usarlos.
- * Consultar condiciones en caso de número inferior de comensales adultos.

Además, tenemos otras interesantes ventajas para vosotros. Poseemos una lista de proveedores, buenos profesionales que garantizarán el éxito de vuestro enlace, que os harán entre un 10% y un 15% de descuento por haber contratado la boda con nosotros (Joyería, imprenta, floristería, decoración, peluquería, fotógrafo, animación, etc.)





NUESTROS SALONES

Restaurante Hotel

Situado dentro de las instalaciones del propio Hotel.

Posee luz natural que entra a través de sus grandes ventanales y una amplia terraza con vistas al jardín y al Río Arnoia.

Solo para celebraciones en horario de mediodía.

Capacidad máxima 50 comensales (según tipo de montaje).



NUESTROS SALONES

Salón Eventos Leo Vinci

Edificio independiente dentro del recinto del Hotel. Espacio totalmente diáfano. Posee luz natural que entra a través de sus grandes ventanales, impresionantes vistas desde el interior al jardín y entorno Río Arnoia.

Tiene una superficie de 590 m2.

La capacidad en celebraciones de bodas es hasta 250 personas en banquete y 480 en cocktail.





NUESTRAS PROPUESTAS DE APERITIVO

El cóctel de bienvenida se sirve al aire libre, siempre que el tiempo acompañe. Su duración aproximada es entre una hora y hora y media, esto dependerá del número de aperitivos elegido.

Os ofrecemos una variedad de aperitivos fríos y calientes a los que podéis sumar extras como pulpeiro, cortador de jamón, barra de cocktails.

Se seleccionará un mínimo de 8 y aconsejamos no más de 12.



FRÍOS

Tosta de pera confitada con foie	2,50€
Tosta de paleta ibérica con pan tumaca	2,50€
Tosta de rulo de cabra con cebolla caramelizada	2,50€
Tosta de carpaccio de ternera con queso parmesano	1,50€
Nuestra variedad de empanadas: tradicional gallega, zamburiñas, bacalao con pasas	1,50€
Bocado de pétalos de rosa, queso de O Cebreiro y mermelada de tomate	1,20€
Bocado de aguacate con salsa de naranja y maíz	1,20€
Bocado de Tataki de atún con soja dulce	2,00€
Blinis, crema de queso y huevas de salmón	1,00€
Niguiris de salmón ahumado con soja y wasabi	2,50€

Marinera de sardina ahumada	1,50€
Txangurro sobre alga wakame	3,50€
Cono de anchoa y brunoise de piquillo	1,70€
Cono de surimi y viruta de jamón	1,70€
Cono de salmón y guacamole	1,70€
Chupito de gazpacho con jamón	2,50€
Chupito Ahumado de queso con carne de mejillón	2,50€
Chupito crema de queso de cabra, pimiento y crumblé de anchoa	2,50€
Estación de quesos con panes membrillo, mermeladas y frutos secos	7,00€
Jamón Ibérico con cortador	7,00€





CALIENTES

con mayonesa de pimentón	2,80€
Surtido de croquetas	1,00€
Wonton de langostinos con salsa agripicante	2,00€
Langostinos envueltos en hilos de patata	2,50€
Langostino crujiente con mayonesa de soja	2,00€
Chipirones fritos a la lima	1,50€
Mejillones al vapor	2,00€

Berberechos con salsa kimchi	4,10€
Bao bao de carrillera de ternera	2,50€
Pulpo a feira con pulpeiro	8,00€
Caramelo de perdiz	2,50€
Caramelo de faisán	2,50€
Bómba de queso	2,00€
Plancha showcooking con vivalbos (berberechos, navajas, zamburiñas)	9,00€





BEBIDAS

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL APERITIVO

Aguas y refrescos

Cerveza Estrella Galicia

Mesa de Sangría

Cava rosado y vermouth

Vino blanco y tinto (mismo que en el elegido para el menú)

TAMBIÉN PUEDES AÑADIR

Barra cocktails en los aperitivos, 4 variedades, una de ellas sin alcohol

7 € por persona (Mínimo 100 adultos)







PARA COMENZAR

Langostinos cocidos o plancha dos salsas (300 gr)

16,00€

Vieiras a la gallega o gratinadas al San Simón (2 ud)

16,00€

Vieiras asadas, langostinos Kataifi con gazpacho de calabaza y panceta crujiente

17,00€

Almejas a la marinera de langostinos

20,00€

Tartaleta de salpicón de bogavante, rape y langostinos

30,00€

1/2 Bogavante canadiense (500 gr) en ensalada con tartar de su coral Pico de gallo, berros y crema de tomate asado 40,00€

Bogavante cocido (pieza 800 gr) en ensalada con mango, piña, brotes y yogurt griego con menta

45,00€

Plato de ½ bogavante (250 gr), langostinos (300gr), camarones (100gr) acompañado de salsa

48,00€

Cigalas N°1 (600 gr)

49,00€

CAJAS DE MARISCOS (SERVIDOS AL CENTRO DE LA MESA)

Cigalas (300 gr), langostinos (300 gr) y camarones (100 gr) 55,00€

Cigalas (300 gr), nécoras (200 gr) y centolla francesa o buey irlandés (350 gr)

57,00€

Cigalas (300 gr), nécoras (200 gr) y camarones (100 gr) 59,00€

PESCADOS

Merluza del pincho al vapor Puré de tubérculos y ajada 20,00€

Merluza del pincho al horno sobre espuma de queso ahumado con chips de verduritas

20,00€

Rape asado con arroz marinero de berberechos y fondo de langostinos

25,00€

Lubina salvaje al horno con verduritas y crema de setas

32,00€

Lubina al horno en su jugo con puré de patata y berenjena asada

25,00€

Rodaballo salvaje asado con crema de pimiento asado y chips de verduritas

36,00€

Rodaballo asado con salteado de verduras y crema de maíz dulce

22,00€

SORBETES

Sorbete de Mandarina

Sorbete de Manzana verde a la Sidra

Sorbete de Limón

Sorbete de Mojito

Sorbete de Fresa

3,00€

CARNES

Solomillo Ibérico con salteado de setas, espárragos trigueros y salsa de chimichurri ligero

16,00€

Jarrete de ternera al Mencía con puré de patata y dados de panceta

18,00€

Timbal de Cordero Desmigado Glaseado con su jugo, dados de patata y pimientos asados

19,00€

Entrecot de Ternera Gallega con Patata asada, pimientos de Padrón y salsa de Cebreiro

22,00€

Solomillo de Ternera Gallega con bouquet de verduritas y con salsa de frutos rojos **24,00€**

Solomillo de Vaca con Arroz cremoso de setas y salsa Mencía 26,00€

Solomillo de Vaca con foie, manzana breseada y salsa demiglace 28,00€

POSTRES

TARTAS

Tarta nupcial milhojas caramelizada con crema y nata, acompañada de helado de mandarina

Tarta nupcial mousse de frutos rojos y queso

7,00€

POSTRES INDIVIDUALES

Brownie de chocolate, crema de vainilla y helado de fresa

Coulant de chocolate, toffee y helado de vainilla

Saquito relleno de mousse de chocolate y vainilla acompañado de helado

Mousse de limón y mandarina con helado de cítrico

Tartita de stracciatella y toffee

Mousse de té y chocolate con helado de mandarina

5,00€

*Los postres individuales no incluyen tarta nupcial

^{*} Si desean otras propuestas entrantes, pescados o carnes diferentes a los del dossier no duden en consultarnos.

BUFFET DE MEDIANOCHE

Mesa dulce desde 250,00€

Recena salada y dulce desde 350,00€

(recomendado para bodas en mediodía)



NUESTRA BODEGA



NUESTRA BODEGA

VINOS BLANCOS

Terra Mundi 100 % Albariño (D.O. Rías Baixas)	4,00€
Fray German (D.O. Rueda)	4,00€
Viña Costeira (D.O. Ribeiro)	4,00€
Lagar de Deuses (D.O. Monterrei)	4,00€
Mil Rios. Godello 100% (D.O. Valdeorras)	4,50€
Estibadia (D.O. Monterrei)	4,50€
Agnusdei (D.O. Rías Baixas)	4,80€
Viña Roel 100% Albariño (D.O. Rías Baixas)	5,00€
Don Bernardino Godello (D.O. Ribeira Sacra)	5,00€
Crego e Monaguillo. Treixadura y Godello (D.O. Monterrei)	5,50€
Martín Codax. 100% Albariño. (D.O. Rías Baixas)	6,00€
Colección 68 (D.O. Ribeiro)	6,00€
Viña Meín. Godello, Loureira, Torrontés,	
Albariño y Lado. (D.O. Ribeiro)	8,00€
Casal de Armán. Treixadura, Godello y Albariño. (D.O. Ribeiro)	9,00€
Pazo Baión. 100% Albariño. (D.O. Rías Baixas)	10,00€
Terras Gauda. Albariño, Loureiro, Caiño.(D.O. Rías Baixas)	10,00€

VINOS TINTOS

Viña Paceta. 100% Tempranillo (D.O. La Rioja)	4,00€
Mantibre Tempranillo (D.O. La Rioja)	4,00€
Vía Romana. 100% Mencía (D.O. Ribeira Sacra)	5,50€
Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo	
y Merenzao. (D.O. Monterrei)	5,50€
Don Bernardino (D.O. Ribeira Sacra)	5,50€
Orube Crianza ((D.O. La Rioja)	5,50€
Vallobera Crianza. 100% Tempranillo (D.O. La Rioja)	5,50€
Ramón Bilbao Crianza. 100% Tempranillo (D.O. La Rioja)	6,00€
Valdubon Crianza (D.O. Ribera del Duero)	6,50€
Ponte da Boga. 100% Mencía. (D.O. Ribeira Sacra)	6,50€
Protos Roble. 100% Tempranillo. (D.O. Ribera del Duero)	6,50€
Vía Romana Barrica (D.O. Ribeira Sacra)	7,00€
Azpilicueta Reserva. Tempranillo, Graciano	
y Mazuelo (D.O. La Rioja)	8,00€

NUESTRA BODEGA

CAVAS Y VINOS DE POSTRE

Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O Cava)	4,00€
Mía Rosado (D.O. Moscato)	4,00€
Anna de Codorniu. Chardonnay, Parellada y	
Xarel-lo. (D.O. Cava)	4,50€
Lua Jazz Brut (Vino espumoso de O Ribeiro)	7,00€
Anna de Codorniu. Blanc de Blancs. Chardonnay,	
Parellada y Xarel-lo. (D.O. Cava)	7,00€
Italian Rosé (espumoso Proseco)	7,00€
Gran Codorniu Vintage Pinot noir. Pinot Noir. (D.O. Cava)	13,00€
GH. Mumm Cordon Rouge. Pinot Noir, Chardonnay	
y Pinot Meunier. (Champagne AOC)	13,00€
Juvé y Camps, Reserva de la Familia (D.O. Cava)	15,00€
Henrí Abelé (Champagne AOC)	20,00€



^{*}Si desean otra propuesta de vinos o cavas no duden en consultarnos

BARRA LIBRE



BARRA LIBRE

ESTÁNDAR

3 HORAS: 16,00€/ adulto HORA EXTRA: 3,50€ /adulto HORA EXTRA DJ: 100,00€

Cava
Jhonny Walker Red Label
J&B Beefeater
Seagrams

Puerto de Indias Ron Brugal

Vodka Absolut

Vermouth

Licores

Cerveza Estrella Galicia

PREMIUM

3 HORAS: 23,00€/ adulto HORA EXTRA: 5,50€ /a dulto HORA EXTRA DJ: 100,00€

Cava

Jhonny Walker Black Label

Cardú

Nordés

Hendrich

Puerto de Indias

Barceló Añejo

Vodka Absolut

Vermouth

Licores

Cerveza Estrella Galicia

Las bodas de mediodía tienen fin a las 00:00 horas Las bodas de noche tienen fin a las 5:00 horas



AQUÍ OS DEJAMOS ALGUNAS IDEAS DE APERITIVOS Y MENÚS PARA FACILITAROS LA TAREA DE ELEGIR OPCIONES:

APERITIVO 15,90€

Tosta de pera confitada con foie

Nuestra variedad de empanadas: tradicional gallega, zamburiñas, bacalao con pasas

Bocado de pétalos de rosa, queso de O Cebreiro y mermelada de tomate

Bocado de aguacate con salsa de naranja y maíz

Chupito de gazpacho con jamón

Surtido de croquetas

Wonton de langostinos con salsa agripicante

Chipirones fritos a la lima

Caramelo de faisán

APERITIVO 23,00€

Tosta de paleta ibérica con pan tumaca

Nuestra variedad de empanadas: tradicional gallega, zamburiñas, bacalao con pasas

Bocado de tataki de atún con soja dulce

Chupito crema de queso de cabra, pimiento y crumblé de anchoa

Surtido de croquetas

Langostino crujiente con mayonesa de soja

Mejillones al vapor

Caramelo de faisán

Estación de quesos con panes, membrillo, mermeladas y frutos secos

APERITIVO 24,90€

Tosta de rulo de cabra con cebolla caramelizada

Tosta de carpaccio de ternera con queso parmesano

Nuestra variedad de empanadas: tradicional gallega, zamburiñas, bacalao con pasas

Bocado de pétalos de rosa, queso de O Cebreiro y mermelada de tomate

Cono de salmón y guacamole

Chupito de gazpacho con jamón

Bao bao de carrillera de ternera

Mejillones al vapor

Langostinos envueltos en hilo de patata

Chipirones a la lima

Pulpo a feira con pulpeiro

MENÚ 1

ENTRANTES

Langostinos cocidos o plancha dos salsas (300 gr) Vieira asada acompañada de langostinos Kataifi con gazpacho de calabaza y panceta crujiente

PESCADO

Merluza del pincho al vapor puré de tubérculos y ajada

SORBETE

Manzana verde a la sidra

CARNE

Solomillo Ibérico con salteado de setas, espárragos trigueros y salsa de chimichurri ligero

POSTRE

Tarta nupcial milhojas caramelizada con crema y nata, acompañada de helado de mandarina

BODEGA

Don Bernardino Godello (D.O. Ribeira Sacra)
Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)
Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O Cava)
Agua, refrescos, café y licores
Barra libre 3 Horas con DJ

PVP: 108,50€

MENÚ 2

ENTRANTES

1/2 Bogavante canadiense (500 gr) en ensalada con tartar de su coral Pico de gallo, berros y crema de tomate asado

PESCADO

Merluza del pincho al horno sobre espuma de queso ahumado con chips de verduritas

SORBETE

Sabor fresa

CARNE

Jarrete de ternera al Mencía con puré de patata y dados de panceta

POSTRE

Tarta nupcial milhojas caramelizada con crema y nata, acompañada de helado de mandarina

BODEGA

Don Bernardino Godello (D.O. Ribeira Sacra)
Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)
Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O Cava)
Agua, refrescos, café y licores
Barra libre 3 Horas con DJ

PVP: 118.50 €

MENÚ 3

ENTRANTES

Cigalas (300 gr), langostinos (300 gr) y camarones (100 gr)

PESCADO

Rodaballo asado con salteado de verduras y crema de maíz dulce

SORBETE Sabor limón

CARNE

Entrecot de Ternera Gallega con Patata asada, pimientos de Padrón y salsa de Cebreiro

POSTRE

Tarta nupcial milhojas caramelizada con crema y nata, acompañada de helado de mandarina

BODEGA

Don Bernardino Godello (D.O. Ribeira Sacra)
Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)
Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O Cava)
Agua, refrescos, café y licores
Barra libre 3 Horas con DJ

PVP: 139.50 €

MENÚ 4

ENTRANTES

Vieiras asadas, langostinos Kataifi con gazpacho de calabaza y panceta crujiente 1/2 Bogavante canadiense (500 gr) en ensalada con tartar de su coral Pico de gallo, berros y crema de tomate asado

PESCADO

Lubina al horno en su jugo con puré de patata y berenjena asada

SORBETE

Sabor mandarina

CARNE

Solomillo de Ternera Gallega con bouquet de verduritas con salsa de frutos rojos

POSTRE

Tarta nupcial milhojas caramelizada con crema y nata, acompañada de helado de mandarina

BODEGA

Don Bernardino Godello (D.O. Ribeira Sacra)
Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)
Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O Cava)
Agua, refrescos, café y licores
Barra libre 3 Horas con DJ

PVP: 146.50 €

MENÚS ESPECIALES

Para vuestros invitados alérgicos a marisco u otros, intolerantes a gluten o lactosa, veganos, vegetarianos, les adaptamos el menú a sus necesidades.

Para ello necesitamos que nos envíen la lista de invitados, con menús especiales, con al menos 15 días de antelación.

* A partir de 10 niños con menú se incluye animación infantil 2 horas

MENÚ INFANTIL 1 30,00€

ENTRANTES A COMPARTIR

Pizza

Cajita de frituras: chipirones fritos y croquetas variadas
Plato principal
Milanesa de pollo con patatas fritas
Postre
Copa de Helado

MENÚ INFANTIL 2 35,00€

ENTRANTES

Langostinos cocidos con salsa

PLATO PRINCIPAL

Milanesa de Ternera o Solomillo de Ibérico con patatas fritas

POSTRE

Copa de Helado

* Los menús infantiles incluyen agua y refrescos * A partir de 10 niños con menú se incluye animación infantil 2 horas

CEREMONIA CIVIL

Si lo deseáis, podéis realizar la ceremonia civil en nuestro jardín, rodeados de un fantástico entorno natural.

Precio del montaje con altar, decoración básica, 50 sillas y megafonía.

PVP: 850.00€

* Carpa no incluida



NUESTRAS HABITACIONES

Cada una de las 39 habitaciones del OCA Hotel Vila de Allariz está pensada para ofrecer el máximo lujo y confort. Un mundo de detalles a disfrutar.

Los tipos de habitación están sujetos a disponibilidad. Pueden marcar sus preferencias, y éstas les serán dadas en la medida de lo posible.

Existe la posibilidad también de contratar supletorias y cunas, éstas sujetas a disponibilidad.

La entrada en el hotel será a partir de las 15:00 H y la salida antes de las 12:00h.

- · Late checkout (bajo disponibilidad)
- · Disponemos de habitaciones Estándar, doble con terraza,
- Superior y Suite
- · Todas ellas de gran amplitud y vistas al jardín
- Todas las habitaciones con cama King Size, twin o matrimonial
- · Room service 24H
- Mini Bar
- · Mini-Cadena
- WIFI Free



CENTRO *TERMAL*

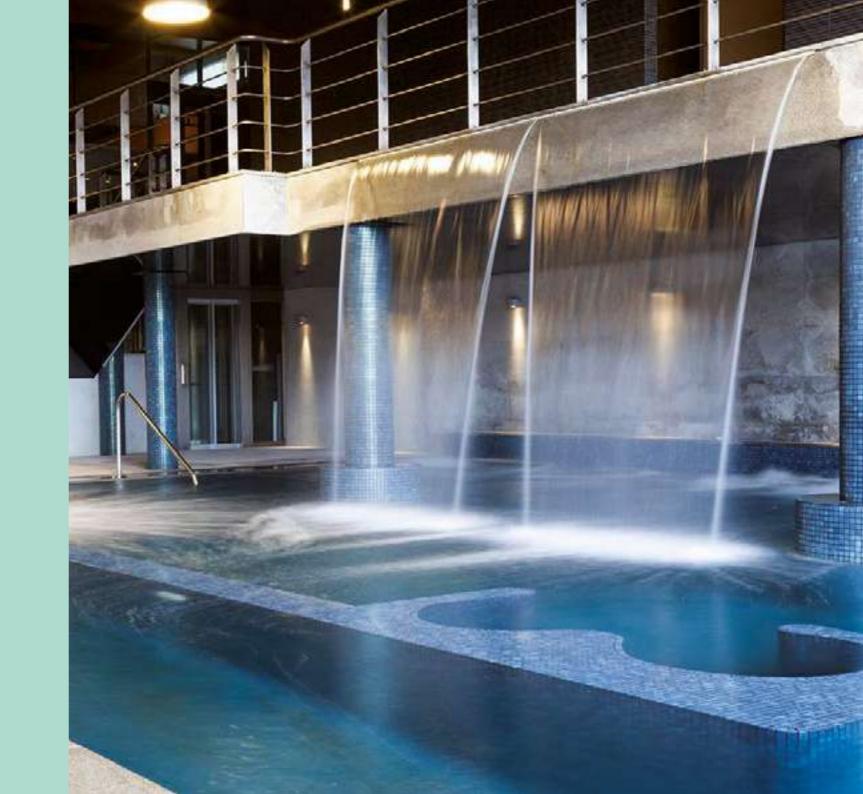
El Centro Termal del Hotel OCA Vila de Allariz dispone de todo lo necesario para deleitar los sentidos y relajarse.

Les sugerimos que se sumerjan en las relajantes aguas de nuestro spa, un lugar donde cuerpo y alma se entrelazan, disfrutando en perfecta armonía del confort y relax que este encantador lugar les ofrece.

Cuenta con una piscina activa con cuello de cisne, cascada, camas de agua, río, sillones de burbujas, puestos de hidromasaje a diferentes alturas para disfrutar de los efectos que ofrece el agua en múltiples formas.

Todo ello completado con sauna seca, baño turco, cabina de hielo y ducha tropical que les transportarán al mundo de las sensaciones, consiguiendo un espacio destinado a la relajación y al bienestar.

El precio especial de acceso al circuito termal para los invitados de la boda durante la estancia en el hotel con motivo de la celebración es de 11,00€.





CONDICIONES GENERALES

- Todos los precios de este dossier llevan el IVA Incluido.
- Para mayor comodidad y evitar incómodas esperas les recomendamos concertar cita para visitar nuestras instalaciones y resolver cualquier duda que les surja.
- La reserva de fecha se considerará confirmada al hacer entrega de un depósito de 1000 €, que será descontado en la factura final del evento.
- En caso de cancelación del evento por causas ajenas a la empresa, el depósito realizado no será devuelto.
- La fecha de la degustación será estipulada por el Hotel entre los meses de noviembre a marzo.
- Los pagos se fraccionarán de la siguiente manera: Un 50% un mes antes de la celebración del banquete; un 25 % en la semana previa y el restante en las 48 horas siguientes a la celebración del mismo.
- · Se abonará el número de comensales

contratados, aun cuando esto se deba a causas no controlables o ajenas a su voluntad, si la cantidad resultara inferior a la comunicada. 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 y número final de invitados, como máximo 15 días antes del evento momento en el cual se aplica dicha cláusula.
- Todos los anticipos o pagos realizados han de hacerse por transferencia bancaria o tarjeta de crédito en aplicación de la Ley 7/2012 del 30 de octubre. No se podrán aceptar pagos en metálico en aquellos eventos cuyo importe total de facturación supere los 2500 €.
- En el caso de producirse una subida de IVA durante el año de la celebración, este será asumido por el cliente, ya que los precios que se contemplan en este dossier tienen un IVA incluido del 10% en restauración y el 21% en el resto de servicios.

- El precio mínimo del menú para que se den las condiciones de gratuidades y servicios incluidos de este dossier ha de ser 100€ por persona, así como, el número mínimo de invitados de 100 adultos. En celebraciones con menos invitados consultar condiciones con el hotel.
- Si la asistencia final el día del banquete fuese menos de 100 adultos, en compensación, se facturará el 50% del menú por la diferencia de comensales entre 100 y los reales. Si además se hubiese hecho la degustación gratuita, se debe abonar el importe total de los menús consumidos.
- Los clientes se responsabilizarán de cualquier desperfecto, rotura, robos u otros daños que, por causas ajenas a la empresa, pudieran producirse dentro del recinto a causa de sus invitados o ustedes mismos. De la misma manera, la empresa no se hace responsable de la pérdida o deterioro de objetos, valores o material que se dejen depositados en los salones y/o habitaciones.
- El aperitivo se sirve en el exterior. En el caso de que las condiciones climatológicas sean adversas, se reserva el derecho de decidir la ubicación final del aperitivo.
- La barra libre se computará por el total de invitados adultos, al igual que las horas extras que se contraten.

- Para preservar el buen estado el césped del jardín no se permite el montaje de hinchables, tarimas, escenarios u otro tipo de estructuras similares que puedan dañarlo.
- Por seguridad y prevención de incendios, no están permitido el uso de pirotecnias ni suelta de farolillos en el recinto del hotel ni en las inmediaciones, salvo que presenten permiso expreso por parte del Ayuntamiento de Allariz.
- Por seguridad no se permite el uso de elementos de fuego dentro del salón de banquetes (bengalas, antorchas, etc). Las queimadas requieren unas condiciones especiales de elaboración y deben ser elaboradas por un profesional. Así como la colocación de velas.
- Tal y como rige la Ley 42/2010 del 30 de diciembre, está prohibido fumar en los espacios cerrados del Hotel.
- Los servicios incluidos por cortesía del hotel no serán descontados, del precio final, en caso de que no sean utilizados.

CONTACTOS

OCA VILA DE ALLARIZ HOTEL & SPA

Paseo do Arnado 1. CP: 32660 Allariz Teléfono. + 34 988 55 40 40 www.ocahotels.com/allariz

DIRECCIÓN HOTEL Y COORDINACIÓN DE EVENTOS

Goretti Iglesias Fernández dirección.viladeallariz@ocahotels.es

MAITRE

Javier Díaz García restaurante.viladeallariz@ocahotels.es

JEFA DE RECEPCIÓN

Vanessa Da Costa Mondelo reservas.viladeallariz@ocahotels.es

Gracias por confiar en nosotros



