



Bodas  2023

ÓCA | VILA DE ALLARIZ

ocahotels.com





Bodas 2023



VILA DE ALLARIZ
HOTEL & SPA

Bodas Oca Vila de Allariz	3
¿Qué os ofrecemos?	5
Antes, degustación del menú	6
En vuestro día especial	7
Nuestros salones	8
Configura tu menú: aperitivos	9
Nuestra propuesta de aperitivos	10
Aperitivos fríos	11
Estaciones frías	11
Aperitivos calientes	13
Estaciones calientes	13
Bebidas aperitivos	13
Configura tu menú: platos	14
Para comenzar	15
Cajas de marisco	16
Pescados	16
Sorbetes	17
Carnes	17
Sin carne ni pescado	18
Postres	18
Mesa/buffet merienda o recena	19
Menú infantil	20
Menús especiales	21
Configura tu menú: la bodega	22
Blancos	23
Tintos	23
Cavas y vinos de postre	23
Barra libre	24
Servicios adicionales	25
Ceremonia civil	26
Nuestras habitaciones	27
Centro termal	28
Condiciones generales	29

Bodas Oca Vila de Allariz



Nos presentamos

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

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. Ya desde el aperitivo, encontramos nuestra oportunidad de deleitarles.

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 Chef. No obstante, en caso de cualquier duda o sugerencia, no duden en contactar con nosotros

Eventos

Hotel OCA Vila de Allariz & SPA ****



El Hotel OCA Vila de Allariz & SPA está enclavado en una de las villas más bellas de Ourense, a orillas del Río Arnoia y con espléndidas vistas al puente románico y Paseo do Arnado.

Este hotel, de 39 habitaciones, es un lugar para disfrutar en un marco de gran belleza y confort.

¿Qué os ofrecemos?

BIENVENIDOS



¿Qué os ofrecemos?

ANTES. DEGUSTACIÓN DEL MENÚ



Celebraciones de 100 personas o más

Degustación gratuita máximo 6 personas.

Celebraciones de 50 a 100 personas

Novios: menú degustación incluido para los novios.

Acompañantes: abonarán el 50% del P.V.P. del menú contratado para la celebración

Celebraciones de menos de 50 personas

Se abonará el 100% p.v.p. del menú contratado para la celebración en caso de solicitar degustación.

* Es necesario concertar cita con al menos 1 mes de antelación para la degustación. Las degustaciones se realizarán fuera de la temporada de bodas y están sujetas a disponibilidad de fecha.

* Los aperitivos del Cóctel no entran dentro de la degustación.



Decoración Floral personalizada para las mesas a cargo de nuestra Floristería (a elegir por los novios entre varias opciones).

Miñutas y Protocolo Mesas diseño OCA

Animación infantil 2 horas (+ 10 niños)

DJ desde la entrada de los novios y durante 3 horas de barra libre. (Bodas de más de 100 invitados adultos)

Noche de bodas gratuita con desayuno y acceso al spa (En Suite bajo disponibilidad en bodas de más de 50 invitados)

Servicio de coordinación durante el banquete.
Os acompañaremos durante todo el evento y estaremos pendientes del timing, detalles, sorpresas... Para que podáis disfrutar de vuestro día.

¿Qué os ofrecemos?

EN VUESTRO DÍA ESPECIAL

5% Descuento para bodas en viernes y las celebradas en los meses de **Octubre a Abril**. Excepto festivos y puentes.

Si desean **contactos** de Floristerías, Peluquerías, Fotógrafos, Músicos, DJ's, Pastelerías creativas, Transporte de taxi o autobús, Decoradores, Mobiliario especial, animadores etc. no duden en solicitarlo. Podemos recomendarles a buenos profesionales que garantizarán el éxito de su Enlace.

PARA VUESTROS INVITADOS

Parking gratuito para los invitados y fácil accesibilidad.

Descuento 15% en el precio de habitación para vuestros invitados. Solo aplicable en reservas directas con el hotel. No acumulable con otras ofertas.

Nuestros salones

DÓNDE CELEBRAR

Restaurante Erva

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.

Perfecto para celebraciones familiares sin pista de baile y barra libre. (Solo disponible a mediodía)

CAPACIDAD

hasta
50 personas
(según tipo de montaje)

Salón de Banquetes LeoVinci

Edificio independiente dentro del recinto del Hotel. Posee luz natural que entra a través de sus grandes ventanales. Tiene una superficie de 590 m².

CAPACIDAD

En banquete (hasta)
250 personas

En cóctel (hasta)
480 personas

*Mínimo 50 personas

Configura tu menú: aperitivos





Nuestra propuesta de aperitivos

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.

Aconsejamos seleccionar entre 8 y 12 aperitivos.

- APERITIVOS FRÍOS

Nuestros bocados

de paleta ibérica con pan y tomate _____	1'60 €
de queso ahumado y mejillón _____	1'60 €
de espuma de maíz, trufa y frutos secos _____	1'60 €
de bloody Mary con melón _____	1'60 €
de pétalo de rosa y crema de Queixo do Cebreiro __	1'70 €
de "pink hummus" y manzana caramelizada _____	1'70 €
de crema de aguacate y pico de gallo _____	1'70 €
de "Enchido de Boi de Allariz" y tomate _____	1'70 €
de sardina ahumada, cebolla crunchy _____ y perlas de mar	1'80 €
de "Savel de Airas Moniz", manzana y nueces _____	1'80 €
de crema de piquillos confitados y frutos secos _____	1'80 €
de salmón y aguacate _____	1'80 €
de sandía marinada y nori _____	1'80 €
de paté de centolla y tapenade _____	2'10 €
de Jamón de Pato de Vilardevós _____ y cherrys glaseados	2'30 €

Variado de empanadas galegas (2 variedades a elegir) __ **2'50 €**

- Zamburiñas
- Bacalao con pasas
- Carne selecta
- Verduras de temporada

Maki sushi

- Salmón curado, soja y wasabi _____ **2'00 €**
- Aguacate y mango _____ **2'00 €**

- ESTACIONES FRÍAS

Estación de quesos, membrillo, mermeladas y frutos secos:

- Origen animal: Savel, Terra, San Simón,
Cebreiro, Pepiño (cabra), O Rexo (oveja) _____ **8'00 €**
- Origen Vegetal (base de frutos secos) _____ **10'00 €**
Brië, Ahumado, Rulo con curry, queso crema

Estación de jamón ibérico con cortador _____ **8'00 €**



- APERITIVOS CALIENTES -

Nuestros bocados

de falafel de Coristanco con emulsión de ajo negro _	1'50 €
de mini rollito primavera _____	1'60 €
de pulpo a la brasa con emulsión de pimentón ____	2'00 €
de croquetas de esto y de aquello _____	2'00 €
de chipirones fritos y lima _____	2'30 €
de Wonton de langostinos con salsa agripicante ____	2'30 €
de Won Ton de shiitake y castañas _____	2'30 €
de vieiras del Pacífico gratinadas _____	2'50 €
de mini empanadilla de ternera mechada _____	2'50 €



- ESTACIONES CALIENTES -

Miniburguers _____	3'50 €
Showcooking de paellas (2 opciones a elegir) _____ Marisco, pisto, setas, conejo y alcachofas, salchicha fresca y setas	6'00 €
Showcooking en directo de bivalvos _____ (navajas, berberechos y zamburiñas)	10'00 €
Pulpeiro (bajo petición y disponibilidad) _____ Opciones de media ración o ración completa por persona	Precio según mercado

- BEBIDAS APERITIVOS -

Aguas y refrescos	
Cerveza _____	
Vermouth _____	Incluido con los aperitivos
Vino blanco y tinto	

También podéis añadir

Sangría especial de la casa _____	6'00 €
Barra cocktails en los aperitivos _____ 4 variedades, una de ellas sin alcohol (Bajo disponibilidad. Mínimo 100 adultos)	9'00 €

Configura tu menú: platos



- PARA COMENZAR



Almejas a la marinera _____	21'00 €
Almejas en salsa verde de alga percebe _____	21'00 €
Vieiras gratinadas al San Simón (2ud) _____	21'00 €
Vieiras a la gallega (2ud) _____	23'00 €
Langostinos cocidos (500 gr) _____	23'00 €
Langostinos plancha con mayonesa y emulsión de cebolleta (500 gr) _____	25'00 €
Salpicón de bogavante, rape y langostinos _____	30'00 €
Buey de mar (500 gr) _____	36'00 €
Cigalas hervidas (600gr) _____	49'00 €
½ bogavante canadiense (500gr) a la plancha, con vinagreta de mango _____	50'00 €
Bogavante canadiense (700gr) ensalada de patatas, hojas y vinagreta cítrica _____	70'00 €
½ bogavante azul (500gr) a la plancha, con vinagreta de mango _____	60'00 €
Bogavante azul (700gr) ensalada de patatas, hojas y vinagreta cítrica _____	80'00 €

SIN MARISCO

Ensaladilla de patata, codium y guisantes _____	9'00 €
Garbanzos a la marinera de algas y ribeiro _____	10'00 €
Ensalada templada de setas, frutos secos y berenjena _____	10'00 €
Salpicón de Noatún y Nolangostinos _____	12'00 €
Huevo a baja temperatura, patata y jamón _____	12'00 €
Verduras braseadas con romescu _____	12'00 €

- CAJAS DE MARISCO



CAJAS DE MARISCOS servidas al centro (Peso y precio por comensal)

Cigalas (300 gr), langostinos (300 gr) y camarones (100 gr) _ **63'00 €**

Cigalas (300gr), nécoras (200gr) y _____ **65'00 €**
centolla/buey de importación (350gr)

Cigalas (300gr), nécoras (200gr) y camarones (100gr) _ **68'00 €**

- PESCADOS

Merluza del pincho al vapor, puré de patata y ajada _____ **20'00 €**

Merluza del pincho al horno, espuma de San Simón _____ **20'00 €**
y verduritas

Rodaballo, crema de maíz y cherrys asados _____ **22'00 €**

Rape asado con arroz marinero de berberechos _____ **25'00 €**
y bisque de langostinos

Lubina asada, jugo de sus interiores, patata y berenjena _ **25'00 €**

Lubina salvaje al horno con juliana de verduras y _____ **32'00 €**
crema de setas

Rodaballo salvaje, crema de piquillos y grelos salteados_ **36'00 €**



- SORBETES

Sorbete de mandarina _____	4'00 €
Sorbete de manzana verde a la sidra _____	4'00 €
Sorbete de limón _____	4'00 €
Sorbete de mojito _____	4'00 €
Sorbete de fresa _____	4'00 €



- CARNES



Jarrete de vaca estofado, puré de patata y verduras _____	19'00 €
Solomillo de cerdo ibérico, manzana y puerro asado _____	20'00 €
Timbal de cordero glaseado, patata escachada y pimientos asados _____	22'00 €
Entrecot de Ternera Gallega, patata gajo y piquillos caramelizados _____	23'00 €
Solomillo de ternera Gallega, parmentier y verduras de temporada _____	26'00 €
Paletilla de cordero al horno y patata panadera _____	38'00 €

- SIN CARNE NI PESCADO

Seitán trufado estofado al Mencía _____ **16'00 €**
con crema de patata y cogollo braseado

Albóndigas de soja estofadas _____ **18'00 €**
en salsa de tomates asados (*Heura*)

Canelones de boletus, castaña y tomate _____ **18'00 €**

Berenjena asada, garbanzo y miso _____ **18'00 €**



- POSTRES



TARTAS:

Tarta nupcial milhojas caramelizada con crema, _____ **7'00 €**
nata y sorbete de mandarina

Tarta nupcial de mousse de frutos rojos, _____ **7'00 €**
queso y helado de mantecado

INDIVIDUALES:

Brownie de chocolate, crema de vainilla _____ **5'00 €**
y helado de fresa

Coulant de chocolate, toffe salado y helado de vainilla _____ **5'00 €**

Saquito relleno de mousse de chocolate _____ **5'00 €**
y vainilla con helado

Mousse de limón y mandarina con helado de yuzu _____ **5'00 €**

Tartita de stracciatella y toffee _____ **5'00 €**

Mousse de té y chocolate _____ **5'00 €**



- MESA/BUFFET merienda o recena -

Mesa dulce

Hasta 60 invitados _____ **450'00 €**

De 60 a 100 invitados _____ **490'00 €**

Entre 100 y 150 invitados _____ **550'00 €**

Recena dulce/salada (*precio por persona*)

Empanada, pulgas, nachos con guacamole,
perlas de chocolate, donuts, brownie, _____ **15'00 €**
brocheta de fruta, variado de gominolas





Menú infantil

45'00

€/ persona

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

Aperitivos

Igual que comensales adultos

Postre

Tarta (igual que comensales adultos)

Helado

Principal

Solomillo de cerdo ibérico y patatas

o

Albóndigas vegetales con salsa de tomate y puré de patata

o

Merluza rebozada con cachelos

Bebidas

Agua
Refrescos



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.

Configura tu menú: la bodega



- BLANCOS

Quinta das Tapias <i>Godello (D.O. Monterrei)</i>	5'00 €
Crego e Monaguillo <i>Treixadura y Godello (D.O. Monterrei)</i>	6'00 €
Ramón do Casar <i>Godello (D.O. Ribeiro)</i>	7'00 €
Martín Codax <i>100 % Albariño (D.O. Rías Baixas)</i>	8'00 €
Máis de Cunqueiro <i>100% Torrontés (D.O. Ribeiro)</i>	10'00 €
Terras Gauda <i>Albariño, Loureiro, Caiño. (D.O. Rías Baixas)</i>	11'00 €

- TINTOS

Joaquín Rebolledo <i>100% Mencía (D.O. Valdeorras)</i>	5'50 €
Crego e Monaguillo <i>Mencía, Tempranillo y Merenzao (D.O. Monterrei)</i>	6'00 €
Ramón Bilbao Crianza <i>100% Tempranillo (D.O. La Rioja)</i>	7'50 €
Protos Roble. 100% Tempranillo <i>(D.O. Ribera del Duero)</i>	6'50 €
Vía Romana <i>100% Mencía (D.O. Ribeira Sacra)</i>	7'00 €
Azpilicueta Reserva <i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja)</i>	8'00 €

- CAVAS Y VINOS DE POSTRE

Mía Rosado <i>(D.O. Moscato)</i>	4'00 €
Freixenet blanc de blancs brut nature <i>(D.O Cava)</i>	4'00 €
Lua Jazz Brut <i>(Vino espumoso de O Ribeiro)</i>	7'00 €
Juvé y Camps, Reserva de la Familia <i>(D.O. Cava)</i>	16'00 €

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



BARRA LIBRE

3 HORAS

18'00 €/adulto

Cava
 Jhonny Walker Red Label
 J&B
 Beefeater
 Seagrams
 Puerto de Indias
 Ron Brugal
 Vodka Absolut
 Vermouth
 Licores
 Cerveza

hora extra

BARRA LIBRE
 hasta 50 invitados!

200 €/hora

BARRA LIBRE
 entre 50 y 100 invitados!

400 €/hora

BARRA LIBRE
 entre 100 y 150 invitados!

500 €/hora

HORA EXTRA DJ

100 €/hora

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

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

En cualquier caso, el máximo de barra libre es de 5 horas.

El precio se aplica sobre el total de adultos asistentes al evento y por el número total de horas contratadas.

Servicios adicionales





Ceremonia civil

SERVICIOS ADICIONALES

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.

*Carpa no incluida

850'00 €

Nuestras habitaciones

SERVICIOS ADICIONALES



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. Previa solicitud)

Disponemos de habitaciones Estándar, doble con terraza, OCA Deluxe y Suite. Todas ellas de gran amplitud y vistas al jardín. En habitación estándar no se garantiza tipo de cama (twin o matrimonial), en el resto de categorías son todas matrimoniales King Size.

Room service 24H

Mini Bar

Mini-Cadena

WIFI Free



Centro termal

SERVICIOS ADICIONALES

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.

11'00
€/ persona*

*Precio especial de acceso al circuito termal para los invitados de la boda durante la estancia en el hotel con motivo de la celebración.

Condiciones generales



1. Todos los precios de este dossier llevan el IVA Incluido.
2. Para mayor comodidad y evitar incómodas esperas, les recomendamos concertar cita para visitar nuestras instalaciones y resolver cualquier duda que les surja.
3. La reserva de fecha se considerará confirmada al hacer entrega de un depósito de 1000 €, que será descontado en la factura final del evento.
4. En caso de cancelación del evento por causas ajenas a la empresa, el depósito realizado no será devuelto.
5. La fecha de la degustación será estipulada por el Hotel entre los meses de noviembre a marzo.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Todos los anticipos o pagos realizados han de hacerse por transferencia bancaria o tarjeta de crédito
10. en aplicación de la Ley 11/2021, de 9 de julio, de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, de transposición de la Directiva (UE) 2016/1164, del Consejo, de 12 de julio de 2016. No se podrán aceptar pagos en metálico en aquellos eventos cuyo importe total de facturación supere los 1000 €.
11. 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.
12. 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.
13. Si la asistencia final el día del banquete fuese menos de 100 adultos y se hubiese hecho la degustación gratuita, se debe abonar el importe correspondiente de los menús consumidos, según los varemos especificados al inicio de este dossier..
14. 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.
15. 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.
16. La barra libre se computará por el total de invitados adultos, al igual que las horas extras que se contraten.
17. 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.
18. 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.
19. Por seguridad no se permite el uso de elementos de fuego dentro del salón de banquetes (bengalas, antorchas, etc). Las quemadas requieren unas condiciones especiales de elaboración y deben ser elaboradas por un profesional. Así como la colocación de velas.
20. Tal y como rige la Ley 42/2010 del 30 de diciembre, está prohibido fumar en los espacios cerrados del Hotel.
21. Los servicios incluidos por cortesía del hotel no serán descontados, del precio final, en caso de que no sean utilizados





Gracias por confiar
en nosotros.

¡Os enamorarán los detalles!
oca | VILA DE ALLARIZ



VILA DE ALLARIZ
SPA

988 55 40 40

eventos.viladeallariz@ocahotels.es

Paseo do Arnado 1.
32660. Allariz

ocahotels.com