

Bodas  2022

ÓCA | VILA DE ALLARIZ

ocahotels.com





Bodas 2022



VILA DE ALLARIZ
HOTEL & SPA



Bodas Oca Vila de Allariz	4
¿Qué os ofrecemos?	6
Antes. Degustación del menú	7
En vuestro día especial	8
Nuestros salones	9
Opciones de menú	10
Menú 1	11
Menú 2	12
Menú 3	13
Menú 4	14
Menú infantil	15
Configura tu menú: aperitivos	16
Nuestra propuesta de aperitivos	17
Aperitivos fríos	18
Aperitivos calientes	20
Estaciones frías	21
Estaciones calientes	21
Bebidas aperitivos	22
Configura tu menú: platos	23
Para comenzar	24
Cajas de marisco	26
Pescados	26
Sorbetes	27
Carnes	27
Sin carne ni pescado	28
Postres	28
Mesa/buffet merienda o recena	29
Menús especiales	30
Configura tu menú: la bodega	31
Blancos	32
Tintos	32
Cavas y vinos de postre	32
Barra libre	33
Servicios adicionales	34
Ceremonia civil	35
Nuestras habitaciones	36
Centro termal	37
Condiciones generales	38



Bodas Oca Vila de Allariz

BENVVIDOS

À NOSSA

Voda





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 contrato 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.



¿Qué os ofrecemos?

EN VUESTRO DÍA ESPECIAL

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

Minutas 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)

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.

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

Opciones de menú





menú 1

Aperitivos

Tosta de Paleta Ibérica con pan tumaca
 Variado de empanadas galegas (2 variedades a elegir): Zamburiñas, Bacalao con pasas, Grelos y calabizo, Zorza vegetal, tradicional gallega
 Vasito de bloody Mary con melón (Gazpacho en temporada)
 Blinis de crema de queso y huevas de salmón:
 Mejillones gallegos en cebiche
 Croquetas de esto y de aquello
 Won Ton de langostinos con salsa agripicante
 Chipirones fritos y lima
 Bao de ternera mechada y cebolla encurtida
 Bocado de pulpo a la brasa con emulsión de pimentón

Principal entrante

Langostinos cocidos o plancha con mayonesa y emulsión de cebolleta (500 gr)

pescado

Merluza del pincho al horno, espuma de San Simón y verduras

sorbete

Manzana verde a la sidra

carne

Jarrete de ternera al Mencía, puré de patata y verduras (brécol, cherrys)

120'70

€/ persona

*El precio incluye: seating plan, minutas, decoración floral.



Postre

Tarta nupcial milhojas caramelizada con crema, nata y sorbete de mandarina

Bodega

Crego e Monaguillo
 Treixadura y Godello (D.O. Monterrei)

Vía Romana
 100% Mencía (D.O. Ribeira Sacra)

Freixenet Brut Vintage Reserva
 (D.O Cava)

BARRA LIBRE (3 h)



menú 2

Aperitivos

- Tosta de aguacate y tapenade negra
- Bocado de "pink hummus" y manzana caramelizada
- Vasito de espuma de maíz, miso y frutos secos
- Mejillones gallegos en cebiche
- Croquetas de esto y de aquello
- Chipirones fritos y lima
- Bao de ternera mechada y cebolla encurtida
- Bomba de queso

Principal

entrante

Buey de mar (500 gr)

pescado

Lubina asada, jugo de sus interiores, patata y berenjena

sorbete

Mojito

carne

Solomillo de ternera Gallega, patata y verduras de temporada

130'40

€/ persona

*El precio incluye: seating plan, minutas, decoración floral.



12

Postre

Tarta nupcial de mousse de frutos rojos y queso y helado de mantecado

Bodega

Lagar de Deuses
Godello (D.O. Monterrei)

Crego e Monaguillo
Mencia, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)

Freixenet Brut Vintage Reserva
(D.O Cava)

BARRA LIBRE (3 h)



menú 3

Aperitivos

Tosta de Jamón de Pato de Vilardevós y cherrys glaseados

Variado de empanadas galegas (2 variedades a elegir): *Zamburiñas, Bacalao con pasas, Grellos y calabizo, Zorza vegetal, tradicional gallega*

Cono de salmón y aguacate

Vasitos de queso ahumado y mejillón

Bocado de "pink hummus" y manzana caramelizada

Won Ton de shiitake y castañas

Langostinos envueltos en hilos de patata

Minivieiras del Pacífico gratinadas

Croquetas de esto y de aquello

Principal

entrante

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

pescado

Rodaballo, crema de maíz y cherrys asados

sorbete

Mandarina

carne

Presas de "porco celta" braseado, setas y boniato

146'00

€/ persona

*El precio incluye: seating plan, minutas, decoración floral.



13

Postre

Tarta nupcial milhojas caramelizada con crema, nata y sorbete de mandarina

Bodega

Máis de Cunqueiro godello (D.O. Ribeiro)

Crego e Monaguillo Mencía, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)

Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O. Cava)

BARRA LIBRE (3 h)



menú 4

Aperitivos

Tosta de "Savel de Airas Moniz",
manzana y nueces

Variado de empanadas galegas (2 variedades
a elegir): Zamburiñas, Bacalao con pasas, Grelos
y calabizo, Zorza vegetal, tradicional gallega

Vasito de bloody Mary con melón
(Gazpacho en temporada)

Cono de frutos secos y pimiento
de piquillo confitado

Won Ton de langostinos con salsa agripicante

Minivieiras del Pacífico gratinadas

Bocado de pulpo a la brasa con
emulsión de pimentón

Bao de shiitakes agridulces
y cebolla encurtida

Principal

entrante

Caja de mariscos: Cigalas (300gr), langostinos
(300gr) y camarones (100gr)

pescado

Rape asado con arroz marinero de
berberechos y bisque de langostinos

sorbete

Fresa

carne

Jarrete de ternera al Mencía, puré de patata y
verduras (brécol, cherrys)

156'20

€/ persona

*El precio incluye: seating plan, minutas,
decoración floral.



14

Postre

Tarta nupcial de mousse de frutos rojos y
queso y helado de mantecado

Bodega

Agnusdei
(D.O. Rías Baixas)

Vía Romana

100% Mencía (D.O. Ribeira Sacra)

Freixenet Brut Vintage Reserva
(D.O Cava)

BARRA LIBRE (3 h)

menú infantil

opción 1

Aperitivos

Croquetas
Pakoras de verduras
Nachos con guacamole

Principal

Pechuga de pollo asada con
arroz y tomate

Postre

Helado
Fruta

30'00

€/ persona

opción 2

Aperitivos

Langostinos cocidos con mayonesa

Principal

Jarrete de ternera estofado
con patata gajo asada

Postre

Helado
Fruta

35'00

€/ persona

Incluye:

Aguas minerales , refrescos varios

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

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

Bocado de pétalo de rosa, _____ **1'20 €**
 espuma de Queixo do Cebreiro, mermelada de tomate

Bocado de "pink hummus" y manzana caramelizada ____ **1'20 €**

Blinis

de crema de queso y huevas de salmón _____ **1'20 €**

de sardina ahumada y confitura de tomate y algas _ **1'50 €**

de centolla y wakame _____ **1'60 €**

Nuestras tostas

de aguacate y tapenade negra _____ **1'20 €**

de "Enchido de Boi de Allariz" y tomate _____ **2'10 €**

de "Savel de Airas Moniz", manzana y nueces _____ **2'10 €**

de Paleta Ibérica con pan tumaca _____ **2'50 €**

de Jamón de Pato de Vilardevós y cherrys _____ **3'00 €**
 glaseados

de "Savel de Airas Moniz", manzana y nueces _____ **2'10 €**

Nuestros vasitos

De queso ahumado y mejillón _____ **1'50 €**

De espuma de maíz, miso y frutos secos _____ **1'50 €**

De bloody Mary con melón _____ **1'50 €**
 (Gazpacho en temporada)

Maki Suhis

Salmón curado, soja y wasabi _____ **1'80 €**

Aguacate y mango _____ **1'80 €**

Cono de frutos secos y pimiento de piquillo confitado ____ **1'80 €**

Cono de salmón y aguacate _____ **1'80 €**

Tataky de sandía curada y nori _____ **2'00 €**

Variado de empanadas galegas (2 variedades a elegir)
 (zamburiñas, bacalao con pasas, grelos y calabizo, zorza
 vegetal, tradicional gallega) **2'00 €**



- APERITIVOS CALIENTES

Falafel con emulsión de ajo negro _____	1'20 €
Croquetas de esto y de aquello _____	1'50 €
Chipirones fritos y lima _____	1'50 €
Mejillones al CocoCurry _____	1'50 €
Won Ton de langostinos con salsa agripicante _____	2'00 €
Won Ton de shiitake y castañas _____	2'00 €
Bomba de queso _____	2'00 €
Fideos satay con cebolleta, setas y frutos secos _____	2'00 €
Langostinos envueltos en hilos de patata _____	2'50 €
Bao de ternera mechada y cebolla encurtida _____	2'50 €
Bao de shiitakes agridulces y cebolla encurtida _____	2'50 €
Bocado de pulpo a la brasa con emulsión de pimentón _____	3'00 €
Minivieiras del Pacífico gratinadas _____	3'00 €





- 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 €**
Brie, Ahumado, Rulo con curry, queso crema

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

- ESTACIONES CALIENTES -

Miniburguers _____ **3'50 €**

Showcooking de paellas (2 opciones a elegir: marisco, __ pisto, setas, conejo y alcachofas, salchicha fresca y setas) _____ **6'00 €**

Plancha de bivalvos _____ **10'00 €**
(navajas, berberechos y zamburiñas)

Pulpeiro (bajo petición y disponibilidad) _____ **Precio según mercado**
Opciones de media ración o ración completa por persona



- BEBIDAS APERITIVOS

Aguas y refrescos

Cerveza

Mesa de Sangría Lodeiros _____ **Incluido con los aperitivos**

Cava rosado y vermouth Lodeiros

Vino blanco y tinto

Sangría especial de la casa _____ **6'00 €**

Barra cocktails en los aperitivos, 4 variedades, _____ **9'00 €**
una de ellas sin alcohol

(Bajo disponibilidad. Mínimo 100 adultos)

Configura tu menú: platos



- PARA COMENZAR



Vieiras a la gallega o gratinadas al San Simón (2ud) _____	19'00 €
Almejas a la marinera _____	20'00 €
Almejas en salsa verde de codium _____	21'00 €
Langostinos cocidos o plancha con mayonesa _____ y emulsión de cebolleta (500 gr)	22'00 €
Buey de mar (500 gr) _____	29'00 €
Salpicón de bogavante, rape y langostinos _____	30'00 €
½ bogavante canadiense (500gr) a la plancha, _____ vinagreta de mango y bouquet de hojas	40'00 €
Bogavante cocido (800gr) sobre ensalada _____ de patata, hojas y cítricos	45'00 €
Cigalas hervidas (600gr) (6 unidades aprox) _____	49'00 €

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 _____ vinagreta de mango y bouquet de hojas	12'00 €
Verduras braseadas con romesco _____ de patata, hojas y cítricos	12'00 €



- CAJAS DE MARISCO



CAJAS DE MARISCOS servidas al centro (Peso por comensal)

Caja Oca Marina de marisco: cigalas (300 gr), _____ **55'00 €**
langostinos (300 gr) y camarones (100 gr)

Caja Oca Marina de marisco: cigalas (300 gr), nécoras _____ **57'00 €**
(300 gr) y camarones (100 gr)

Caja Oca Marina de marisco: cigalas (300 gr), nécoras _____ **59'00 €**
y centolla (500 gr)

- 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, _____ **25'00 €**
patata y berenjena

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

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



- SORBETES

Sorbete de mandarina _____	3'00 €
Sorbete de manzana verde a la sidra _____	3'00 €
Sorbete de limón _____	3'00 €
Sorbete de mojito _____	3'00 €
Sorbete de fresa _____	3'00 €



- CARNES



Jarrete de ternera al Mencía, puré de patata y verduras (brécol, cherrys) _____	18'00 €
Timbal de cordero glaseado, dados de patata e pimientos asados _____	20'00 €
Entrecot de Ternera Gallega, patata gajo y piquillos caramelizados _____	22'00 €
Presa de "Porco Celta" braseado, setas y boniato _____	23'00 €
Solomillo de Ternera Gallega, patata y verduras de temporada _____	24'00 €
Solomillo de vaca galega, patata, manzana y Pak Choi _____	28'00 €
Paletilla de cordero glaseada, con las patatas de la abuela _____	36'00 €

- SIN CARNE NI PESCADO

Seitán trufado estofado al Mencia _____ **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 €**
y queso y helado de mantecado

INDIVIDUALES: **5'00 €**

Brownie de chocolate, crema de vainilla _____
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 straciatella 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, pulga, nachos con guacamole, miniburguer, Chocolatitos, donuts, brownie, _____ **15'00** €
brocheta de fruta, gominolas





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

Terra Mundi <i>100 % Albariño (D.O. Rías Baixas)</i>	4'00 €
Lagar de Deuses. <i>Godello (D.O. Monterrei)</i>	4'00 €
Agnus Dei <i>(D.O. Rías Baixas)</i>	4'80 €
Crego e Monaguillo <i>Treixadura y Godello (D.O. Monterrei)</i>	5'50 €
Martín Codax <i>100 % Albariño (D.O. Rías Baixas)</i>	6'00 €
Máis de Cunqueiro <i>Godello (D.O. Ribeiro)</i>	8'00 €
Máis de Cunqueiro <i>100% Torrontés (D.O. Ribeiro)</i>	8'00 €
Casal de Armán <i>Treixadura, Godello y Albariño. (D.O. Ribeiro)</i>	9'00 €
Terras Gauda <i>Albariño, Loureiro, Caiño. (D.O. Rías Baixas)</i>	10'00 €

- TINTOS

Viña Paceta <i>100% Tempranillo (D.O. La Rioja)</i>	4'00 €
Vía Romana <i>100% Mencía (D.O. Ribeira Sacra)</i>	5'50 €
Crego e Monaguillo <i>Mencía, Tempranillo y Merenzao (D.O. Monterrei)</i>	5'50 €
Ramón Bilbao Crianz <i>100% Tempranillo (D.O. La Rioja)</i>	6'00 €
Valdubon Crianza <i>(D.O. Ribera del Duero)</i>	6'50 €
Protos Roble. 100% Tempranillo <i>(D.O. Ribera del Duero)</i>	6'50 €
Vía Romana Barrica <i>(D.O. Ribeira Sacra)</i>	7'00 €
Azpilicuenta 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 Brut Vintage Reserva <i>(D.O. Cava)</i>	4'00 €
Anna de Codorniu <i>Chardonnay, Parellada y Xarel-lo (D.O. Cava)</i>	4'50 €
Lua Jazz Brut <i>(Vino espumoso de O Ribeiro)</i>	7'00 €
Anna de Codorniu <i>Blanc de Blancs. Chardonnay, Parellada y Xarel-lo (D.O. Cava)</i>	7'00 €
Gran Codorniu Vintage Pinot noir. <i>Pinot Noir. (D.O. Cava)</i>	13'00 €
GH. Mumm Cordon Rouge <i>Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. (Champagne AOC)</i>	13'00 €
Juvé y Camps, Reserva de la Familia <i>(D.O. Cava)</i>	15'00 €

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



BARRA LIBRE

3 HORAS

16'00 €/adulto

Cava

Jhonny Walker Red Label

J&B

Beefeater

Seagrams

Puerto de Indias

Ron Brugal

Vodka Absolut

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