



Vosotros...

Queremos ayudaros a que vuestro día sea especial y a que disfrutéis de cada minuto desde el comienzo de los preparativos; compartir nuestra experiencia, nuestros contactos y ayudaros a ir construyendo todo . Sólo tenéis que contar con nosotros, estaremos encantados de ofrecer un soporte global en todo lo que respecta a **vuestra boda**.

Recorreremos juntos este camino lleno de ilusiones, de sorpresas y de emociones que culminará con un recuerdo inolvidable para vosotros y para nosotros.

Nuestro objetivo es superar vuestras más altas expectativas y hacer que la celebración de vuestra boda sea un momento único e inolvidable.

Hemos elaborado una selección gastronómica de bodas a la carta de la mano de nuestro equipo de Cocina, dirigido por el Chef Tito Fernández, para que podáis participar en la confección de un menú único y personalizado.

Estamos deseando conoceros,

Alba Álvarez
Directora de Eventos



Ofrecemos como regalo un Grupo de Música para amenizar el cocktail (disponemos de una amplia variedad de estilos, formaciones) o noches de hotel en NH o Hesperia a nivel nacional y una noche en tránsito en Madrid o Barcelona (1)

Por realizar vuestra boda en el Hesperia Finisterre queremos premiaros de antemano, Os obsequiamos con el 5% del valor de la totalidad del banquete (aperitivo y cena hasta café) para que lo podáis utilizar en mejoras del propio banquete de nuestro dossier.

Os invitamos a pasar la noche de bodas en una de nuestras suites con vistas al mar en régimen de alojamiento y desayuno y tratamiento vip especial Noche de Bodas.

Incluimos la Degustación del Menú

Podréis degustar de forma gratuita el menú escogido antes del evento en nuestro restaurante. (2)

Las Minutas y Decoración Floral de las Mesas incluidas y con opción de escoger diferentes faldones para las mesas y lazos para las fundas de sillas.

Nuestra floristería os aconsejará y dará diferentes opciones para elegir.

Ponemos a vuestra disposición 2 habitaciones sin cargo la noche de la boda en régimen de alojamiento y desayuno para vuestros invitados.

Oferta sujeta a disponibilidad, exceptuando el mes de Agosto. (1)

El hotel ofrece la posibilidad de alojamiento para sus invitados en condiciones preferenciales, para que puedan disfrutar del único 5 estrellas de A Coruña.

Ofrecemos Late check-out. Sujeto a disponibilidad.

Parking en el propio hotel sujeto a disponibilidad.



Sueña Tu Boda

Como punto de partida y para facilitaros la confección del banquete os ofrecemos un programa completo compuesto de:

El Cocktail con una selección de veinte aperitivos fríos y calientes By Tito Fernandez que incluye Estaciones de Cocina en Vivo : Beer Bar, Tartar de Salmón Marinado, Selección de Quesos de A Queixería Praza de Vigo, Mini Burguers a la Parrilla, Pincho de Capón con Mantequilla de Cacahuete.

El Maridaje Perfecto; Una amplia selección de Godellos, Albariños, Ribeiros, Mencias, Riojas, Riberas del Duero a escoger, cavas y variedades para acompañar el menú escogido.

El Baile: Incluimos 4 horas de **Barra libre** con servicio de primera copa en mesa.

75€ por persona

Ahora solo os queda elegir los platos principales:

Tu Selección de Menú. Escoge de entre la selección que ha realizado nuestro Chef Tito Fernandez de Entrantes, Pescados, Carnes, Sorbetes y Postres.



El cocktail

Ajo blanco, picada de uva, polvo de coral y aove
Cucharilla de salpicón, aceite de piña y lino negro
Bocata de Cebreiro y phylo
Surtido de empanadas caseras (bonito, ternera)
Buñuelos de bacalao con aromas de perejil y mojo de ajos negros
Bolitas fritas de bogavante y mango
Zamburiñas asadas, alioli de miel y aceite de sésamo
Pincho de pulpo y Chistorra en tempura
Gambón en salsa de Curry
Mini napolitanas de jarrete y tartufo
Briks de cecina queso y langostino
Tosta melva, jamón de pato y huevo de codorniz con alioli de parmesano
Cucharilla de pulpo y cremoso de patata a feira
Bomba de mejillón con mojo tigre
Tempura de Chipirón con crema de cebolla negra y ají

Aperitivos a la Vista del Cliente:

Tartar de salmón marinado, cebolleta roja encurtida y caviar de arenque
Tabla de quesos ↔By A Queixería, frutos secos, tostas de nueces y miel de flores
Beer-Bar: encurtidos, banderillas, esférico de aceitunas con pasta de anchoas,
chips de Bonilla y cerveza
Mini burger variadas (solomillo, pollo y curry, presa ibérica), emulsión de mostaza y
ketchup casero
Brocheta de pollo, mantequilla de cacahuete y cous cous

↔ By A Queixería: trabajamos con los mejores proveedores y como queremos personalizar al máximo vuestra boda os damos la opción de seleccionar las 5 variedades que queráis que compongan vuestra mesa de quesos. Para ello sólo tenéis que concertar cita en A Queixería (Plaza de Vigo) y os asesorarán de todas las opciones.



Las mejoras al cocktail

A continuación os ofrecemos estas opciones para completar el aperitivo:

Nuestros Clásicos

Jamón de bellota al corte, bodegón de panes, aceites y tomates	8,00€
Pirámide de foie con tostas melba y flambeado de frambuesa	3,00€
Rincón de Sushi variado	6.50€
Pulpeira tradicional, "consultar precio"	
Estación de tortilla de Betanzos	3,50€
Estación de filloas (guiso de matanza, jamón de bellota y cebolla caramelizada, chicharrón..)	4,50€
Estación de arroces; Rissoto de codium y percebes, arroz señorito, paella de mariscos (a elegir uno)	4.00€

Para Marcar la Diferencia

Cocina del Mar: Fritos de adobos de pescado, Tataki al momento, espetos de pescado azul con mojo verde)	5,50€
Estación de Ostras y selección de cavas	10,00€
Yakisoba de Solomillo de ternera, vegetales y pollo de corral	6,00€
Moluscada al vapor (berberechos, mejillones, navajas)	8,50€
Tartar Show (Solomillo, Salmón&Mango y Bacalao con tomate)	5,00€
Nitro Show Cooking "mini ensaladas nitro, piña colada	7,00€

Un Toque Chic

Barra de Cocteleria By Diego Cabrera, escoge tres Cocktails: Mojito Clásico y Mojito 2.0. Daiquiris de Sabores (fresa, clásico,. Mango, platano) Margarita Clásica y Margarita Siglo XXI Caipirina, Bloody Mary, Whisky Sour, Gin Fizz, Tom Collims,... Cocktails Sin Alcohol	2,00€
La Vermutería Selección de Vermuts acompañados de Variantes Dry Martini Clásico, Americano, Negroni, Media Combinación. Patatas de Bonilla y Boquerones en Vinagre.	2.00€
Smoothies Naturales y Frappes	2.00€

LIVE!
by FINISTERRE

Batidos de Frutas Tropicales y Naturales al momento.



El Maridaje Perfecto

Podéis elegir entre un blanco, un tinto y un cava para completar el menú a vuestro gusto.

Vinos Blancos

Ponte Da Boga D.O Ribeira Sacra
Terramaior, D.O. Rias Baixas
Morgadío D.O Rías Baixas
Valtea D.O Rías Baixas
Gran Reboreda D.O Ribeiro

Vinos Tintos

Vallobera Crianza D.O Rioja
Viña Alcorta D.O Rioja
Azpilicueta D.O Rioja
Quinta de Tarsus D.O Ribera del Duero
Celeste Roble D.O Ribera del Duero

Cavas

Prima Vides Brut de Codorniu
Aria Brut Nature



El Maridaje Perfecto

Alternativas...

Vinos Blancos

Pazo das Bruxas D.O Rías Baixas	2,50€
Pazo Señorans D.O Rías Baixas	3,50€
Terras Gauda D.O Rías Baixas	3,50€
Gran Bazán Ambar D.O. Rias Baixas	3,50€
Finca Garabato Cepas Vellas D.O Rías Baixas	3,00€
Valdesil Godello, D.O. Valdeorras	3,50€

Vinos Tintos

Allende, D.O. Rioja	4.00€
Artadi Viñas de Gain, D.O. Rioja	6.00€
Azpilicueta Reserva D.O Rioja	5,00€
Viña Pomal Centenario Reserva D.O Rioja	5,00€
La Vicalanda Reserva D.O Rioja	7,50€
Cune Reserva D.O Rioja	5,00€
Vallobera Reserva, D.O. Rioja	5,00€
Legaris Crianza D.O Ribera del Duero	4.00€
Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero	4.00€
Arzuaga Crianza D.O Ribera del Duero	7,00€
Pago de Carraovejas Crianza D.O Ribera del Duero	10,00€
Mauro Crianza, Tierra de Castilla	10.00€
Abadía Retuerta, Tierra de Castilla	9.00€
Tarsus Reserva D.O Ribera del Duero	6,00€
Valdubón Reserva D.O Ribera del Duero	7,50€
Artadi Pagos Viejos, D.O. Rioja	49.00€

Espumosos

Anna Blanc de Blancs Codorniu D.O Cava	1,50€
Brut Barroco D.O Cava	1,50€
Juve & Camps Reserva de Familia D.O Cava	3,00€
Cuvee María Cristina D.O Cava	4,00€
Moet & Chandon	12.00€
Veuve Clicquot	12.00€

Tu Selección de Menú

El Entrante...

Bogavante al vapor tomate confitado al tomillo y vinagreta suave de trufas	42,00€
Bogavante asado con ravioli de filloa y setas, vinagreta de percebes y brotes	42,00€
Bogavante asado con timbal de patata mortero y verduritas atadito de sus pinzas y mojo de langostino	42,00€
Medio Bogavante asado Con ravioli de filloa y setas, vinagreta de percebes y brotes ó Con crema de castañas, salteado ajetes, mini setas y aceite de jamón	25,00€
Vieiras asadas con vinagreta templada de verduritas, crema de patata y caviar de arenque	23,50€
Vieiras y Cigalas con crema de boniato vainilla, jamón de bellota y papada ibérica	29,00€
Vieiras gratinadas al Albariño	23,00€
Brocheta de vieiras asadas sobre carpaccio tibio de gambón, brandada y vinagreta de coral	25,00€
Vieiras en sus conchas guiso de jamón ibérico y crema compostelana	21,00€
Almejas de Carril a la marinera confitura de melocotón y aromáticos fritos	35,00€
Ensalada de rape y mariscos con vinagreta de jerez, emulsión de remolacha y Módena	19,00€
Ensalada de rape frito marinado al jerez, parmesano, crujientes de pan y César-pilpil	22,00€



Ensalada templada de rodaballo y centollo
cigalas asadas, bouquet de mini lechugas vinagreta de ibéricos

34,00€

Tu Selección de Menú

El Pescado...

Lomo de merluza del pincho asado, pilpil de lima, patata limón y vinagreta de Longueiron de Finisterre	22,50€
Merluza del pincho rellena de erizos, gambón asado y sopa de calabaza asada	23,00€
Medallones de rape negro con vichysoisse de coco, almejas de Carril y espárragos verdes	28,00€
Rape negro asado mejillones escabeche, vinagreta confitada y crema de pimientos Martini	27,00€
Rape asado con tarrina de pulpo y manitas, cebollita confitada, mojo de tinta y brotes	27,00€
Lubina salvaje con sal especiada, percebes, cous- cous vegetal y pilpil de Tártara	43,00€
Mero asado con chipirones, sopa colada de marinera y cebolletas encurtidas	47,00€
Lenguado asado con navajas, tirabeques y mousse de coliflor con Meniere de Yuzu	36,00€



Tu Selección de Menú

El Sorbete...

Un Imprescindible del Finisterre que no puede faltar en vuestra boda.

Piña Colada

3,00€

Corazones de Piña Batidos y Chispeante sensación de Coco

De manzana verde

3.00€

A la sidra con reducción de Pedro Ximenez

De fruta de la pasión

con semilla de amapola y cava

3,00€

De limón rosa al ron

Un clásico para ellas

3.00€

De limón al cava

Un clásico para ellos

3.00€

Hot Mango Margarita

Para atrevidos

3,00€

Yuzu, mandarina y lemongrass

Explosión de Cítricos

3.00€

LIVE!
by FINISTERRE

Tu Selección de Menú

La Carne...

Bocaditos de carrillera

albardada con guiso de boletus y patata mortero 14,50€

Jarrete de ternera blanca

lacado al jugo de carne, patata delfinesa y espárragos trigueros 14,50€

Pierna de cordero lechal rellena de queso de cabra,

cubos de patata confitada, caramelo de miel y piñones 21,00€

Solomillo de ternera

en costra de seta y foie con crema de castañas, coulis de ciruela y manzana al jugo de trufa 28,50€

Solomillo de ternera

con puré de panaderas, trigueros y mojo de piquillos 28,00€

Solomillo mechado

con queso del país, crema de boniato anisado, patata diente ajo y picada de uvas 29,00€

Entrecote de ternera

con papas rellenas, ragout de setas y coulis de vino tinto 26,00€

Entrecote de ternera frito

salteado de patatas con pimiento espelette, cebolleta y pasta de ajís 27,00€

Presa ibérica marinada,

lacada con mojo kabayaki, cebollitas, sitake y perlas de patata 18,00€

Solomillo ibérico

asado con verduras, gel de manzana y jugo de trufa 18,50€

Carrillera ibérica lacada



setas guisadas al jerez, cherries marinados y aliño de jamón de bellota 18,00€

Tu Selección de Menú

Antes del Postre...

Perlas de frutas 3,00€
con jugo de naranja avainillado, sorbete de fresón y peta zetas

Lyo de Frutas 3.00€
con bavaoise de frutos rojos y sopa de naranja

Cremoso de helado de Maracuyá, 3.00€
café, vodka y gel de lima

Mini ensalada de fresones 3.00€
con cremoso de mascarpone, cacao amargo y pipeta de licor café

Piña colada, 3.00€
crumble de almendra, piña marinada y espuma de coco

Tocinillo de cítricos 3.00€
con sopa de leche merengada y vinagreta de papaya

Copa de toffee 3,00€
crema de yuzu y frambuesas



Tu Selección de Menú

El Postre...

Volcán de chocolate praliné de avellanas y helado de vainilla	6,00€
Mousse de chocolate con helado búlgaro y sopa de frutas	5,50€
Bizcocho de mojito crema de limón, gel de frambuesa y helado de chocolate blanco	5,50€
Lingote de oro y chocolate brownie y helado de mandarina	6,00€
Strudel de manzana, pasas sopa de cacahuete y helado de yogurt	5,50€
Bizcocho de chocolate negro y tonka mousse de queso fresco, semifrío de chocolate y helado de yogurt	6,00€
Cúpula fundente de chocolate ganaché de café, brownie y sopa caliente de guianduja	6,00€
Lingote de Red Velvet frutos rojos y helado de nata	5,50€



Tu Selección de Menú

Las Tartas Clásicas...

Guianduja Real Trufa de Chocolate Negro y Frutos Silvestres	8.00€
La Milhoja De Vainilla y Crema	8.00€
San Marcos Yema Tostada, fina capa de chocolate y bizcocho	8.00€
Saint Honoré Un clásico entre los clásicos	8.00€

De Temporada...

Biscuit Helado de orujo con nueces de Macadamia	8.00€
Muerte por Chocolate Nada que decir. Sublime	8.00€
Grosellas Gitanas Sin Palabras	8.00€
Diamond Cake Un diamante es para siempre	8.00€

Las Tartas Americanas...



Escoge tu fondant, el butter cream y cuéntanos tu idea.

Te ayudaremos a diseñar tu Tarta Nupcial.

[consultar](#)

El Baile...

En nuestra oferta ya incluimos 4 horas de Barra Libre con la siguiente Selección de Bebidas:

Whisky 5 años Cutty Sark, J&B, Ballantines, Johnny Walker Etiqueta Roja,

White Label, 100 Pipers, Passport, Jameson, Jack Daniels,

Ginebras Beefeater, Bombay, Tanqueray, Seagram's,...

Vodkas Smirnoff, Absolut, Eristoff,...

Rones: Bacardi, Cacique, Havana 3 años, Barcelo, Brugal

Barra Premium

Si quieres sorprender y mimar a tus invitados hasta el último minuto ofréceles esta Barra con las bebidas más exclusivas con un suplemento de 16.00€ por el número real de invitados.

Whisky: Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal, J&B Reserva, Macallan Ambar,...

Ginebras: Citadelle, Hendrick's, Tanqueray 10, The London Gin, G'vine, Gin Mare...

Vodkas: Grey Goose, Druide,...

Rones: Matusalem 15 años, Santa Teresa Selecto, Cacique 500...

Si deseáis prolongar la noche ofrecemos varias opciones:

Barra Libre Extra por Hora

Se facturaría a 8.50 € por el número real de invitados cada hora.

(Mínimo 40 personas)

Barra Libre Extra Premium por Hora



Se facturaría a 16 € por el número real de invitados cada hora.
(Mínimo 40 personas)

Tu Selección de Menú

La Mesa Dulce...

Candy Fruit brochetas, gel de cítricos , ensaladas de frutas tropicales, piruletas de chocolates aromatizados y cookies	6,50€
Macarons, Pop-Cakes selección de tartas y selección de mini pasteles y trufas	5,50€
Surtido de Cup Cakes	6,00€
Vasos dulces chocolate amargo, chocolate blanco y café, mousse, eco yogurt	2,00€
Chocolate con churros	2,50€

El Tentempié...

Tequeños & Fingers de chocolate, chorizo y mixto, Rolls de jamón cocido, queso fresco y mini lechugas, mini sándwiches de Cheddar y paleta ibérica	5,50€
Tequeños & Bocatas de chocolate, chorizo y mixto, pulgas ibéricas y tumaca, pizza crujiente	7,00€
Hot-dogs salchichas frescas alemanas, longanizas variadas y sus toppings	3,50€
El Finis-Burguer De pollo y pasas, ternera, ibéricas, ketchup casero, confitura cebolla	4,50€
Sopitas Calientes	3,50€



Caldo gallego colado, sopa de ajo con pan tostado, Consomé Royal, sopa miso

Tu Selección de Menú Valores Añadidos...

CEREMONIAS CIVILES Disponemos de salones para realizar la boda civil en el mismo hotel ,no dudéis en consultarnos disponibilidad y precio de alquiler según temporada.

Contamos con oficiante de ceremonias.

ALFOMBRA ESCALERAS

Para vestir más elegante nuestras escaleras se pueden cubrir con alfombras de diferentes colores.

Escalera del Salón Victoria 290 €
Escalones de entrada al Salón Miramar 150 €

AUDIOVISUALES

Contamos con una amplia gama de Audiovisuales. Estos son los principales.

Pantalla de Proyección	Sin cargo
Proyector	150€
Led's Baile	30€/ foco
Otras Luces	Consultar
Letras LOVE	180€

CONTACTOS

Trabajamos con los mejores proveedores de Bodas en Galicia. Contamos con Wedding Planers, Oficiantes de Ceremonias, Decoradores, Dj's, Fotógrafos, Empresas de Animación, Iluminación..etc. .

Todo Aquello Que Deseéis, Por Imposible Que Parezca Lo Conseguimos



Tu Selección de Menú ¿Hablamos?

La formalización de reserva de la sala se efectuará mediante un pago y señal de **1.500 €**
El resto de la factura se abonará de la siguiente forma:

Un 70 % del total, 30 días antes del evento.

Así mismo se comunicará el Menú Elegido 30 días antes del evento así como el número definitivo de invitados.

7 días antes de la fecha del evento el Hotel facturará el importe restante del evento, considerando esta cifra como definitiva.

Cualquier importe derivado de la cancelación/reducción de servicios subcontratados a petición del cliente (equipamiento audiovisual, animación, etc..) reclamados por el proveedor, serán soportados por el cliente íntegramente.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de la cantidad abonada hasta la fecha.

Regalos:

- (1) Sujeto a disponibilidad y en base a facturaciones por importe superior de 12.000€ en el Banquete, no incluyendo otros servicios.
- (2) Degustaciones de Menú. Para Bodas Inferiores a 60 personas se ofrece 4 personas sin cargo. A partir de 61 personas la Degustación del Menú será para 6 personas. La prueba del menú se realizará sobre 2 meses antes del evento y siempre en días que no haya eventos en el hotel.

Precios sin IVA incluido. El porcentaje de IVA a aplicar será el que esté vigente por ley en el momento de la prestación del servicio

10% en Restauración
21% en Audiovisuales, luces, salones...etc.

Todos los precios son por persona.
Precios válidos para el año 2015/2016