



Nosotros...

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 todos vuestros sueños . Sólo tenéis que contar con nosotros, estaremos encantados de ofreceros 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,

Lucía Rodríguez
Coordinadora de Eventos



Por realizar vuestra boda en el **Hesperia Finisterre** queremos premiaros de antemano, Os obsequiamos con el 5% del valor de la totalidad del banquete (1) (aperitivo y cena hasta café) para que lo podáis utilizar en:

Mejoras en nuestro dossier: Tentempié, barras temáticas, candy bar...

Material de decoración: sillas, mantelería, bajo platos...

Grupo de música para amenizar el cocktail

Ceremonia Civil

Suite con tratamiento VIP para vuestros invitados (2)

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. (3)

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.

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.

(1) Mínimo de facturación 12.000€

(2) Bajo disponibilidad y excluyendo fechas de alta ocupación, como son los meses entre junio y agosto (ambos inclusive) así como fechas de congresos

(3) 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



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 Mantenquilla 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

Cucharilla de salpicón, aceite de piña y lino negro
Filo de cebreiro, tomate y anguila ahumada
Uramaki y goma wakamwe
Empanada casera
Roast beef de presa, mollete, jugo de vino y brotes
Bolitas fritas de bogavante y mango
Zamburiñas asadas, alioli de miel y aceite de sésamo
Pincho de pulpo y Chistorra en tempura
Saam de aguacate y sardina ahumada
Mini napolitanas de jarrete y tartufo
Briks de cecina queso y langostino
Tosta melva, jamón de pato y huevo de codorniz con alioli de parmesnao
Cucharilla de pulpo y cremoso de patata a feira
Vinagreta de mejillon, tapioca y leche de tigre
Calamar, mojo de tinta y cebolla frita
Pincho de pollo y mole de cascarilla

Aperitivos a la Vista del Cliente:

Tartar de salmón marinado, cebolleta roja encurtida y caviar de arenque
Tabla de quesos, frutos secos, tostas de nueces y miel de flores
Barra de cervezas, encurtidos y patatas
Mini burger variadas (solomillo, pollo y curry, presa ibérica), emulsión de mostaza y ketchup casero



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	8,00€
Pulpeira tradicional, "consultar precio"	
Estación de tortilla de Betanzos	4,00€
Estación de filloas (guiso de matanza, jamón de bellota y cebolla caramelizada, chicharrón..)	5,00€
Estación de arroces; Rissoto de codium y percebes, arroz señorito, paella de mariscos (a elegir uno)	6,00€

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€
Rincón Mexicano, quesadillas, fajitas, nachos&mojos, cervezas	6,00€

Un Toque Chic

Barra de Cocktelería, escoge tres Cocktails de esta selección: Mojito Clásico y Mojito 2.0. Daiquiris de Sabores (fresa, clásico, mango, plátano) Margarita Clásica y Margarita Siglo XXI Caipirina, Bloody Mary, Whisky Sour, Gin Fizz, Tom Collims,... Cocktails Sin Alcohol	2,00€
La Vermutería <i>By Lodeiros</i> 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 Batidos de Frutas Tropicales y Naturales al momento.	2.00€



El Maridaje Perfecto

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

Vinos Blancos

Crego e Monaguillo D.O Monterrei
Terramaior, D.O. Rías Baixas
Morgadío D.O Rías Baixas
Valtea D.O Rías Baixas
Gran Reboreda D.O Ribeiro

Vinos Tintos

Finca Nueva D.O. Rioja
Sierra Cantabria Selección D.O Rioja
Quinta de Tarsus D.O Ribera del Duero
Legaris Roble D.O Ribera del Duero
Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Petit Pittacum D.O. Bierzo
El Picaro D.O. Toro

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 de Lusco, 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	47,50€
tomate confitado al tomillo y vinagreta suave de trufas o guacamole, tomate limón y vinagreta de trufa	46,00€
Bogavante asado	49,00€
con ravioli de filloa y setas, vinagreta de percebes y brotes	
Bogavante asado con timbal de patata mortero y verduras atadito de sus pinzas y mojo de langostino	48,50€
Medio Bogavante asado	28,50€
con ravioli de filloa y setas, vinagreta de percebes y brotes	30,50€
con crema de castañas, salteado ajetes, mini setas y aceite de jamón	
Vieiras asadas con vinagreta	23,50€
templada de verduras, crema de patata y caviar de arenque	
Vieiras y Cigalas	32,00€
con crema de boniato vainilla, jamón de bellota y papada ibérica	
Vieiras gratinadas al Albariño	25,00€
Brocheta de vieiras asadas	24,60€
sobre carpaccio tibio de gambón, brandada y vinagreta de coral	
Vieiras en sus conchas	22,50€
guiso de jamón ibérico y crema compostelana	
Almejas de Carril a la marinera	37,50€
confitura de melocotón y aromáticos fritos	
Ensalada de rape y mariscos	24,50€
con vinagreta de jerez, emulsión de remolacha y Módena	
Ensalada de rape frito marinado	28,00€
al jerez, parmesano, crujientes de pan y César-pilpil	
Ensalada templada de rodaballo y centollo	38,50€
cigalas asadas, bouquet de mini lechugas vinagreta de ibéricos	



Tu Selección de Menú

El Pescado...

Lomo de merluza del pincho asado, pilpil de lima, patata limón y vinagreta de Longueiron de Finisterre	24,00€
Merluza del pincho rellena de erizos, gambón asado y sopa de calabaza asada	27,50€
Medallones de rape negro con vichysoisse de coco, almejas de Carril y espárragos verdes	31,50€
Rape negro asado mejillones escabeche, vinagreta confitada y crema de pimientos Martini	29,50€
Rape asado con tarrina de pulpo y manitas, cebollita confitada, mojo de tinta y brotes	29,00€
Lubina salvaje con sal especiada, percebes, cous- cous vegetal y pilpil de Tártara	46,00€
Mero asado con chipirones, sopa colada de marinera y cebolletas encurtidas	49,50€
Lenguado asado con navajas, tirabeques y mousse de coliflor con Meniere de Yuzu	41,00€



Tu Selección de Menú

El Sorbete...

Piña Colada Corazones de Piña Batidos y Chispeante sensación de Coco	4,00€
De manzana verde A la sidra con reducción de Pedro Ximenez	4.00€
De fruta de la pasión con semilla de amapola y cava	4,00€
De limón rosa al ron Un clásico para ellas	4.00€
De limón al cava Un clásico para ellos	4.00€
Hot Mango Margarita Para atrevidos	4,00€
Yuzu, mandarina y lemongrass Explosión de Cítricos	4.00€



Tu Selección de Menú

La Carne...

Bocaditos de carrillera albardada con guiso de boletus y patata mortero	21,00€
Jarrete de ternera blanca lacado al jugo de carne, patata delfinesa y espárragos trigueros	21,50€
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	31,00€
Solomillo de ternera con puré de panaderas, trigueros y mojo de piquillos	30,00€
Solomillo mechado con queso del país, crema de boniato anisado, patata diente ajo y picada de uvas	28,50€
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	29,00€
Presa ibérica marinada, lacada con mojo kabayaki, cebollitas, sitake y perlas de patata	21,00€
Solomillo ibérico asado con verduras, gel de manzana y jugo de trufa	21,00€
Carrillera ibérica lacada setas guisadas al jerez, cherries marinados y aliño de jamón de bellota	21,50€



Tu Selección de Menú El Postre...

Volcán de chocolate praliné de avellanas y helado de vainilla	7,00€
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	6,00€
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	5,50€
Cúpula fundente de chocolate ganache de café, brownie y sopa caliente de gianduja	6,00€
Lingote de Red Velvet frutos rojos y helado de nata	6,50€



Tu Selección de Menú

Las Tartas Clásicas...

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

De Temporada...

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

Las Tartas Americanas...

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

Te ayudaremos a diseñar tu Tarta Nupcial.

[consultar](#)



El Baile...

Para las bodas de mañana la barra libre incluida en nuestro programa finalizará a las 22.00hrs; en el caso de bodas de tarde la hora de finalización serán las 04.30hrs

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

Whisky 5 años Cutty Sark, J&B, Johnny Walker Etiqueta Roja, 100 Pipers, Passport, Jameson, Jack Daniels,

Ginebras Beefeater, Tanqueray, Larios, Gordons

Vodkas Smirnoff, Absolut, Eristoff

Rones: Bacardi, Cacique, Havana 3 años

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€
Macaroons, 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, alemana, longanizas variadas y sus toppings	3.50€
El Finis-Burguer surtidas pollo y pasas, ternera, ibérica, ketchup casero, confitura cebolla	4,50€
Sopitas Calientes Caldo gallego colado, sopa de ajo con pan tostado, Consomé Royal, sopa miso	3,50€



Tu selección del menú

Menus especiales

Ponemos a vuestra disposición menús para personas celíacas, diabéticas, alérgicas a algún alimento, así como menús vegetarianos, veganos, etc.

No dudéis en consultarnos al respecto

Menú Infantil

A elección del cliente un plato de cada grupo

Surtido Infantil (Croquetas caseras, tortilla francesa y calamares)

Sush-infantil (Ventresca de de bonito, langostinos cocidos y tortilla francesa)

Milanesa de ternera y saquito de chips de patatas

Bocaditos de solomillo con patatas paja

Albondiguillas de solomillo, arroz, tomate y queso curado

Cucuruchos de fish & chips

Barquillos, helados y salsa de fresa

Pantera rosa, helado y piruleta de chocolate

Precio por persona: 55 €



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. .



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 en el momento del contrato escrito.
El menú elegido deberá confirmarse con un mínimo de 30 días de antelación al evento, así como el número de invitados.

7 días antes de la fecha del evento el Hotel facturará el importe restante del evento.

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.

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 2017