PEPE VIEIRA

EVENTOS

Os nosos eventos caracterízanse pola súa orixinalidade, o coidado nos detalles e a excelencia no servizo. Queremos que gocedes do voso día e deixédelo todo nas nosas mans.

Creamos experiencias únicas para ser recordadas no tempo



PEPE VIEIRA

A NOSA COCIÑA



Está recoñecida con **2 Estrelas Michelin**, a **Estrela verde Michelin** e **2 Soles Repsol**.

Os nosos menús permiten aos comensais descubrir Galicia e os seus sabores a través dunha cociña de altísimo nivel, que vai máis aló do puramente culinario, creando unha experiencia única e irrepetible a través dos nosos pratos.


FOOD
MARKET
PEPE VIEIRA



APERITIVOS

Incluídos en todos os menús

- Lagostino frito e picante con po de boletus
- Gyoza de allo porro e lagostinos, salsa teriyaki e po de algas
- Sashimi de robaliza en escabeche de froitas de óso, piparras e cebolas encurtidas
- Zamburiña asada con yuzu e salsa de pementos de Padrón
- Mexillóns ao vapor con curry verde, coandro e menta
- Filloa de remolacha, steak tartar e follas frescas
- Dumpling de costela barbacoa, cítricos e coiro de porco
- Cogollo tenro, roast beef con encurtidos e pesto
- Croqueta cremosa de queixo Stilton
- Taco de carne ó caldeiro á chama con coandro e menta
- Empanadilla crocante de tenreira, tetilla fundente e salsa de piparras



Tamen incluímos...

AS NOSAS EMPANADAS TRADICIONAIS DE MILLO E TRIGO

de xoubas, de atún e de carne

CHEESE BAR

do mundo...de aquí...

Acompañada de pans e guarnicións doces e salgadas.



EN MESA



MENÚ 1

Inclúe aperitivos Food Market

PRATOS

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, pel de porco frita e touciño ibérico

Peza melosa de tenreira glaseada con nube de parmesano, alfábega e tetilla á mostaza

DOCE

Torta de Santiago: suave pastel de améndoa, semilíquido con crema agre e pel de lima

Cafés e petit fours

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

128,00€ + 10% IVE

PREZO POR PERSOA

Non inclúe canon do espazo

MENÚ 2

Inclúe aperitivos Food Market

PRATOS

Arroz de cigala asada, salpicón da súa cabeza e follas frescas aderezadas

Pescada do Pincho, o seu caldo curto, cachelos, chícharos tenros e a nosa tradicional allada

DOCE

Milfolla de follado crocante con crema fresca de leite e vainilla de Tahití

Cafés e petit fours

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

143,00€ + 10% IVE

PREZO POR PERSOA

Non inclúe canon do espazo

MENÚ 3

Inclúe aperitivos Food Market

PRATOS

Vieiras nun mollo aromático de coco e azafrán en caldeirada

Paupettes de linguado, beurne blanc, pataca aceda e escarolas

Carrillera crumble de castaña e perifollos, puré de fiúncho e mollo de herbas

DOCE

Torta crocante de mazá feita ao momento con xelea de reineta asada e leite aromatizado de vainilla

Cafés e petit fours

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

145,00€ + 10% IVE

PREZO POR PERSOA

Non inclúe canon do espazo

MENÚ 4

Inclúe aperitivos Food Market

PRATOS

Bogavante, salpicón das súas pinzas, aderezo cítrico, talos e flores de tempada

Robaliza pil-pil de yuzu y padrones

Peza de porco ibérico asado con hortelá, pataca esmagada con pemento e concentrado do seu mollo cortado

DOCE

Cremoso de requeixo, crumble de améndoa, mentas e frambuesas

Cafés e petit fours

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

163,00€ + 10% IVE

PREZO POR PERSOA

Non inclúe canon do espazo





MENÚ 5

Inclúe aperitivos Food Market

PRATOS

Camaróns e nécoras

Robaliza nun mollo das súas espiñas, pataca, allo e pirixel

Capón de Villalba en arroz cremoso con emulsión do seu mollo asado e follas tenras

DOCE

Torta cremosa de chocolate, nata fresca e vainilla

Cafés e petit fours

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

162,00€ + 10% IVE

PREZO POR PERSOA

Non inclúe canon do espazo

MENÚ 6

Inclúe aperitivos Food Market

PRATOS

Camaróns e cigalas

Rodaballo asado, manteiga de hierbas, cogollo tenro e alioli de allo asado

Solombo de vaca vella xusto asado, puré cremoso de pataca e xema de ovo

DOCE

Amorodos, cereixas e mentas frescas con infusión do seu zume e xeado de iogurt cremoso

Cafés e petit fours

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

199,00€ + 10% IVE

PREZO POR PERSOA

Non inclúe canon do espazo

MENÚ CÓCTEL

PEPE VIEIRA SEA FOOD

Lagostino frito e picante con po de boletus

Gyoza de allo porro e lagostinos, salsa teriyaki e po de algas

Zamburiña asada con yuzu e salsa de pementos de Padrón

Sashimi de robaliza en escabeche de froitas de óso, piparras e cebolas encurtidas

COMPLEMENTOS DE COCIÑA

Cogollo tenro, roast beef con encurtidos e pesto

Croquetas cremosas de queixo Stilton

Filloa de remolacha con steak tartar e follas frescas

Dumpling de costela barbacoa, cítricos e coiro de porco

YAKITORI GRILL

Yakitori vexetal con salsa Hoisin e sésamo

Yakitori de porco con allo porro confeitado e salsa de ostra

Yakitori de vaca e shitake con salsa de mostaza antiga

CHEESE BAR

...do mundo ...de aquí

Acompañada de pans e guarnicións doces e salgadas

NOSAS EMPANADAS E MASAS TRADICIONAIS

Empanadas de millo e trigo...

... de xoubas
... de atún
... de carne

Pan de leite, chipotle e lombo de vaca á chama

Empanadilla crocante de tenreira, tetilla fundente e salsa de piparras

Taco de carne ó caldeiro á chama con coandro e menta

DOCES

Amorodos, cereixas e mentas frescas con infusión do seu zume e xeado de iogurt cremoso

Cremoso de requeixo, crumble de améndoa, mentas e frambuesas

Biscoito de chocolate 70% de cacao, xelea de froitos vermellos e crema de chocolate lixeiramente especiada

SELECCIÓN DE VIÑOS

Escollidos polo noso Xefe Sommelier, aconsellaravos e guiará para elixir os viños máis adecuados para cada momento

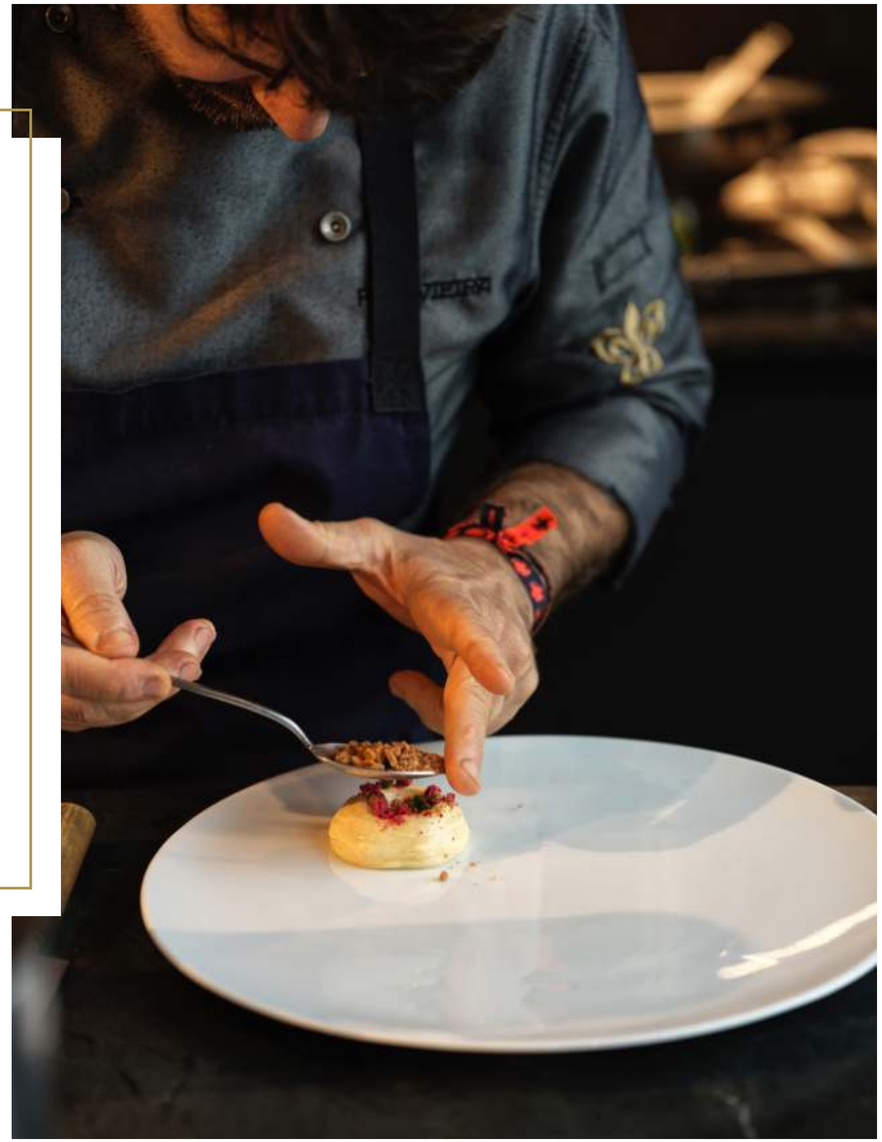
115,00€ + 10% IVA

PRECIO POR PERSOA

Non inclue canon do espacio

Ofrecémosvos a continuación unha guía de todos os nosos pratos (peixes, carnes, sobremesas) para que poidades elaborar un menú personalizado

100% VOSO



MENÚ Á MEDIDA

Personaliza o teu menú

Configura o teu menú personalizado con aperitivos extra, engadindo algunha das nosas experiencias gastronómicas e seleccinando calquera dos nosos pratos

APERITIVOS EXTRA

Sardiña afumada en allobranco de castaña

Fougasse de verduras escalibadas

Espetada de pito asado ao carbón con salsa yakitori

Sashimi de apiorravo asado, pesto e Savel

Pan de leite, chipotle e lombo de vaca á chama

Pan de trigo crocante, guacamole e xurel afumado

Vieira lañada nunha sopa aireada de mazá verde e herbas frescas

Taco de cochinita pibil, cebola vermella encurtida e padróns

Gilda de bocareu, oliva e piparra

Consultade suplemento





EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PREZO POR PERSOA
IVE 10% non incluído

CHARCUTERÍA DELICATESSEN
+6,50€

Xamón Ibérico de Landra D.O. Guijuelo cos nosos pans aderezados e o seu cortador

Cecina de León con concasé de tomate e pementa dos mundos

Salchichón cular á pementa

Lombo Ibérico

POLBO Á FEIRA COCIÑADO POR UNHA POLBEIRA
+8,00€

Mínimo 100 persoas.
Consultade para un número menor.

PEIXES DO HÓRREO
+11,00€

Robaliza, xurelo, xarda, bonito curados e afumados

Mínimo 100 persoas.

Consultade para un número menor.

SHOW COOKING DE PAELLA
+5,50€

OYSTER BAR
+12,00€

Ostras + champange



FORNO KAMADO DE BIVALVOS
+7,00€

MESA MEXICANA
+5,50€

Tacos de cochinita pibil (pico de galo, frijoles negros refritos)

Tacos de costela de porco “carnitas” (guacamole, salsa vermella, mole)

Taco de polo (jalapeños, crema aceda, guacamole, queixo, coandro, salsa vermella)

Sincronizadas (tortilla de trigo, lacón, queixo tetilla)

Totopos

VARIADO DE DUMPLINGS
+3,00€

MESA YAKITORI
+3,50€

Yakitori vexetal con salsa hoisin e sésamo

Yakitori de porco con allo porro confeitado e salsa de ostra

Yakitori de vaca e shitake con salsa de mostaza antiga

MESA YAKITORI VEGANA
+3,50€

Yakitori de berenxena, aguacate, allo porro caramelizado, mollo cortado, acedo e picante

Yakitori de tofu mariñado, shitake, tomate, aderezo de tomate seco, piñóns e albáfega

Yakitori de cherrys, cabaciña, pementos asados nun aderezo de froitas de óso e curry

BARRA DE CÓCTELES
+6,00€

MESA DE VERMÚ
+5,00€

TODOS OS PRATOS

PARA COMEZAR...

Lumbrigante nun escabeche aromático de espárrago branco, tomate seco e trazo cortado de oliva negra

Lumbrigante, salpicón das súas pinzas, aderezo cítrico, talos e flores de tempada

Lumbrigante nun arroz meloso e alioli de allo negro

Lumbrigante nun Bloody Mery de tomates asados, allos encurtidos e follas tenras e crocantes

Lumbrigante asado con vinagreta de follas dos cóengos e pel de lima

Lumbrigante asado, con salsa cítrica, costela ibérica crocante e menta

Arroz de cigala asada, salpicón da súa cabeza e follas frescas aderezadas

Vieiras nun mollo aromático de coco e azafrán en caldeirada

Vieiras lañadas, ajoblanco, brotes, coandro, tempura lixeiramente picante e aceite de oliva

Vieira asada con crema untuosa de apionabo, pel de porco frita e touciño ibérico

Roast beef de vaca, emulsión de verduras asadas lixeiramente picante, albáfega e galmesano

Mariscos: centola, nécoras, cigalas, percebes, camarón...

DA TERRA...

Carrillera crumble de castaña e perifollos, puré de fiúncho e mollo de herbas

Peza melosa de tenreira glaseada con nube de parmesano, alfábega e tetilla á mostaza

Lombo de vaca, berenxena á chama con mollo de tuétanos e mostaza

Solombo de vaca vella, cinza de allo porro, puré de batata e remolacha

Solombo de vaca vella xusto asado, puré cremoso de pataca e xema de ovo

Peza de porco ibérico asado con hortelá, pataca esmagada con pemento e concentrado do seu mollo cortado

Paletilla de cordeiro cociñada lentamente ao forno aromatizado con follas de tomiño e romeu, patacas novas, allos confeitados e trigueros

Capón de Villalba en arroz cremoso con emulsión do seu mollo asado e follas tenras

Nun canelón, tenreira e cogomelos, crema untuosa de queixo Galmesán e trufa, escarolas e berros aderezados

DO MAR...

Robaliza nun mollo das súas espiñas, pataca, allo e pirixel

Robaliza asada, tomate pasificado e mollo de verduras asadas ao carbón

Robaliza pil-pil de yuzu e padróns

Rodaballo asado, manteiga de herbas, cogollo tenro e alioli de allo asado

Paupettes de linguado, beurne blanc, pataca aceda e escarolas

Pescada do Pincho, o seu caldo curto, cachelos, chícharos tenros e nosa tradicional allada

Rape asado cunha suave caldeirada das súas espiñas á brasa

DOCES...

Amorodos, cereixas e mentas frescas con infusión do seu zume e xeado de iogurt cremoso

Cremoso de froita da paixón, iogurt, aceite de oliva arbequina e mestura de pementas aromáticas

Biscoito quente de chocolate fluído con vainilla e azucre lixeiramente especiado

Torta crocante de mazá feita ao momento con xelea de reineta asada e leite aromatizado de vainilla

Cremoso de requeixo, crumble de améndoa, mentas e frambuesas

Milfolla de follado crocante con crema fresca de leite e vainilla de Tahití

Torta cremosa de chocolate, nata fresca e vainilla

Torta de Santiago: suave pastel de améndoa, semilíquido con crema agre e pel de lima



SERVIZOS INCLUÍDOS E EXTRAS

PROBA DE MENÚ

O pago da fianza ou reserva asegura a proba do menú para un máximo de 6 persoas en vodas de máis de 150 invitados, 4 persoas en vodas de entre 100 e 150 invitados e 2 persoas para vodas de menos de 150 invitados.

EXTRA: 75 € POR PERSOA
IVE 10% non incluído

Se queredes que asistan máis persoas

MENÚS INFANTÍS

Pepe Vieira Food Market + Solombo de tenreira con patacas fritas +doce

45 € POR NENA OU NENO
IVE 10% non incluído

MENÚS PROFESIONAIS

Para os profesionais que traballen na vosa voda ofrecémosvos 2 menús profesionais incluídos no prezo.

EXTRA: 60 € POR PROFESIONAL
IVE 10% non incluído

Consultade no caso de ser necesario

VODA CIVIL

550€

IVE 10% non incluído

No pazo dispoñemos de varios espazos de extraordinaria beleza para a vosa cerimonia: o xardín dos hórreos ou o xardín do castiñeiro

Montaxe de cadeiras

Mesa para oficiante

Decoración floral




A FESTA

BARRA LIBRE

16€

PRECIO POR PERSOA

IVA 10% non incluido

4 horas incluidas

600€ / hora extra

Coa barra libre poderedes gozar de gominolas variadas, e do carriño de **Hot dogs**

+ opcións de recea:

Estación italiana: pizza, bruschettas...4€

Estación americana: cancillos e hamburguesas...5€

Variado de sándwiches: polo ao curry, vexetal e pastrami...3€

Chocolate con churros...3€

DJ

Recomendámosvos a **Zeppelin Sound** para a vosa voda.

Antonio reunirase convosco para a elección da música, definiredes os vosos gustos musicais e elaboraredes unha lista de cancións e temas especiais para momentos concretos.

Contacto Antonio: 625 448 867


O
ESPAÇO

PAZO DA BUZACA

Un lugar máxico, auténtico e con personalidade de seu que converterá o teu evento nun recordo inolvidable.

Unha viaxe no tempo en pleno corazón de Galicia. Unha casa solariega construída para a familia Varela no século XVI que respecta totalmente a súa estrutura orixinal.

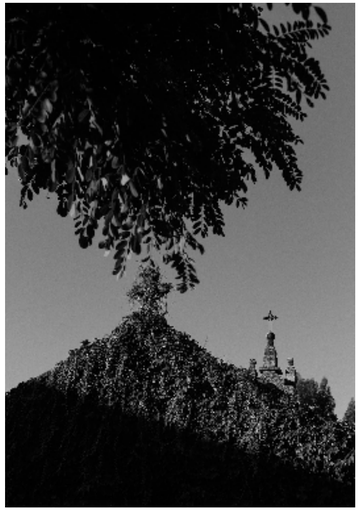
Rodeada de 40.000 impresionantes metros cadrados con xardíns, horta, pombal, torre, capela, dous hórreos e maxestuosas árbores centenarias.

Situado en Moraña (Pontevedra) nun lugar estratéxico, a tan só 25 minutos de Pontevedra, 30 minutos de Vilagarcía de Arousa e 45 minutos de Vigo e de Santiago de Compostela.










PEPE VIEIRA





CONTACTO

eventos@pepevieira.com

986 235 342

www.pazodabuzaca.com