Grupo

Zaka

Restaurante / Catering / Eventos

BODAS 2022

BIENVENIDO A BODAS GRUPO ZAKA

Primera Calidad y Servicio Impecable

Ponemos a disposición de los novios nuestro servicio de Catering, así como todo lo necesario para organizar y completar su Boda.

Toda la experiencia de nuestro equipo para realizar su evento gastronómico en el lugar que usted desee o si lo necesita en cualquiera de nuestros espacios propios o concertados. Consúltenos sin compromiso.

Ofrecemos una gestión global del evento; cocina, material, mobiliario, maquinaria, menaje, personalización del espacio y menú.

Disfrute de un servicio impecable, profesional y de primera calidad.

Nuestro Restaurante en el centro de Vigo con sus salones y reservados, Nuestras Fincas para Eventos, Edificios Institucionales, Pazo Gallegos…o en su propia casa.

Ofrecemos una gestión global de la boda; cocina, menú, personalización del espacio y todo lo necesario para realizarlo con éxito.

Disfrute de un servicio impecable, profesional y de primera calidad.

NOS OCUPAMOS DE TODOS LOS DETALLES PARA QUE NUESTROS CLIENTES SE DEDIQUEN A DISFRUTARLO.

WEDDING AWARDS 2022 bodas.net

Premio Mejor Cátering - Provincia de Pontevedra

MENÚS

BODA TIPO CÓCTEL

1

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

- Cup de Frutas y Alcohol (con Chips de Bravas y Aceitunas Aliñadas)

AL LLEGAR:

- MAESTRO CORTADOR de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPEIRO de O'CARBALLIÑO con Pulpo "Estilo Feira"

ESTACIONES Y APERITIVOS SALADOS:

- Estación de Quesos (gallegos y Quesos Españoles D.O.)
- Estación de Empanadas Gallegas Tradicionales (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Estación de Ibéricos y Bellota (Chorizo, Salchichón, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
- Mini Creps de Cóctel de Marisco
- Delicias de Melón Macerado en Moscatel o Perlas de Melón con Jamón
- Tostas Mariñeiras de Pisto Ecológico con Huevos de Codorniz
- Brochetas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry con Aceite a las Finas Hierbas
- Cucharitas de Mejillones de la Ría a la Vinagreta
- Montaditos de Zorza con Pimientitos de Padrón
- Chupitos de Crema fría de Calabaza con Semillas de Girasol Saladas

SERVIDO EN CALIENTE (Showcooking):

- Estación de Croquetitas Caseras
(de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)
- Mini Hamburguesa de Pan Hojaldrado con Costilla a Baja Temperatura y Barbacoa
- Langostino Crujiente con Queso Crema y Panko o Langostinos Crujientes con Salsa Tártara

ESTACIONES Y APERITIVOS DULCES:

- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas
(Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres)
- Estación de Chocolates y Cakes Caseros
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Chuches

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero
- Mencía
- Albariño D.O. Rías Baixas

- Cava Brut Nature
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DISJOCKEY Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3HORAS)
MESA DE CAFÉS E INFUSIONES
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 105 €/Persona

BODA TIPO CÓCTEL

2

COCTEL DE BIENVENIDA:

- Vermut y Coctelería Tropical (Mojito con Lima Rayada, Limón al Cava, Piña y Ron Añejo, Daiquiri de Fresa) con Chips de Bravas y Aceitunas Aliñadas

AL LLEGAR:

- MAESTRO CORTADOR de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPEIRO de O'CARBALLIÑO con Pulpo "Estilo Feira"

ESTACIONES Y APERITIVOS SALADOS:

- Estación de Quesos (gallegos y Quesos Españoles D.O.)
- Estación de Empanadas Gallegas Tradicionales (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Estación de Ibéricos y Bellota (Chorizo, Salchichón, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
- Mini Creps de Cóctel de Marisco
- Delicias de Melón Macerado en Moscatel o Perlas de Melón con Jamón
- Tostas Mariñeiras de Pisto Ecológico con Huevos de Codorniz
- Brochetitas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry con Aceite a las Finas Hierbas
- Cucharitas de Mejillones de la Ría a la Vinagreta
- Montaditos de Zorza con Pimientitos de Padrón
- Chupitos de Crema fría de Calabaza con Semillas de Girasol Saladas

SERVIDO EN CALIENTE (Showcooking):

- Estación de Croquetitas Caseras

(de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

- Langostino Crujiente con Queso Crema y Panko o Langostinos Crujientes con Salsa Tártara
- Mini Hamburguesa de Pan Hojaldrado con Costilla a Baja Temperatura
- Showcooking de Arroz Caldoso de Mariscos

ESTACIONES Y APERITIVOS DULCES:

- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas

(Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres)

- Estación de Chocolates y Cakes Caseros
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Chuches

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero
- Mencía
- Albariño D.O. Rías Baixas
- Cava Brut Nature
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DISJOCKEY Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3HORAS)
MESA DE CAFÉS E INFUSIONES
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 125 €/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

1

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

- Cup de Frutas y Alcohol (con Chips de Bravas y Aceitunas Aliñadas)

AL LLEGAR:

- MAESTRO CORTADOR de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPEIRO de O'CARBALLIÑO con Pulpo "Estilo Feira"

APERITIVOS DE BIENVENIDA (de pie):

- Estación de Quesos (gallegos y Quesos Españoles D.O.)
- Delicias Heladas de Melón al Cava
- Tosta Crujiente de Huevitos de Codorniz con Pisto de Verduras
- Brochetas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Croquetas Caseras de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera.

SENTADOS EN LA MESA:

- Langostinos al Aroma de Laurel
- Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon
- Vieiras al Estilo Tradicional

PESCADO:

- Lomo de Merluza a la Parrilla, en Salsa de Langostinos y Verduritas o Lomo de Merluza al Vapor con Cachelitos y su Ajada

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Carrilleras Estofada al Mencía en su Jugo con Guarnición de Verduritas Salteadas y Patatas Panadera o Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Membrillo y Cerveza y Jugo de Carne o Carne Melosa de Ternera al Pedro Ximénez

POSTRE:

- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas

(Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres)

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero
- Mencía
- Albariño D.O. Rías Baixas
- Cava Brut Nature
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DISJOCKEY Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 Horas)
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 125 €/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

2

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

- Vermut y Coctelería Tropical (Mojito con Lima Rayada, Limón al Cava, Piña y Ron Añejo, Daiquiri de Fresa) con Chips de Bravas y Aceitunas Aliñadas

AL LLEGAR:

- MAESTRO CORTADOR de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPEIRO de O'CARBALLIÑO con Pulpo "Estilo Feira"

APERITIVOS DE BIENVENIDA (de pie):

- Estación de Empanadas Gallegas Tradicionales (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Pulguitas de Ibéricos y Bellota (Chorizo, Salchichón, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
- Brochetitas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
- Croquetas Caseras de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera.

SENTADOS EN LA MESA:

- Camarones al Aroma de Laurel
- Cigalas de Marín nº1 al Vapor en Sal de Guérande
- Vieiras al Estilo Tradicional

PESCADO:

- Brocheta de Rape y Langostinos con Risotto Cremoso del Mar o Rape con Almejas Estilo Tradicional o Medallones de Rape Albardado en Panceta Ibérica y Croquetón Marinero

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Solomillo al Queso de Arzúa con su Guarnición o Entrecot de Ternera o Buey, Wok de Verduritas y Jugo de Carne o Codillo Asado a Fuego Lento con su Salsa y Patatas Panadera

POSTRE:

- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres)
- Estación de chocolates
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Chuches

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero
- Mencía
- Albariño D.O Rías Baixas
- Cava Brut Nature
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DJ Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 horas)
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 135 €/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

3

AL LLEGAR:

- MAESTRO CORTADOR de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPEIRO de O'CARBALLIÑO con Pulpo "Estilo Feira"

APERITIVOS DE BIENVENIDA (de pie):

- Estación de Quesos (gallegos y quesos españoles D.O)
- Delicias Heladas de Melón al Cava
- Tosta Crujiente de Huevitos de Codorniz con Pisto de Verduras
- Crujientes de Pollo y Sésamo en Salsa Agridulce
- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Estación de Croquetitas Caseras (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

SENTADOS EN LA MESA:

- Cigalas de Marín nº1 al Vapor en Sal de Guérande
- Gambones Flambeados a la Plancha
- Vieiras al Estilo Tradicional

PESCADO:

- Rodaballo Braseado en Salsa de Nécora y Patata Risolada o Rodaballo a la Plancha, Ragout de Setas, Patatas Confitadas e Infusión de Pimentón Dulce o Rape Negro con Almejas en Salsa Albariño

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Entrecot de Ternera Gallega con Patatitas Duquesa, Espárragos Trigueros y Zanahorias Baby o Entrecot de Ternera Gallega a la Plancha con Graten de Patatas, Crema de Castañas y Orejones Salteados

POSTRE:

- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres)
- Coulant de Chocolate Caliente con Cremoso de Mandarina Fresca o Mousse de Queso de Cebreiro con Frutos del Bosque

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero
- Mencía
- Albariño D.O Rías Baixas
- Cava Brut Nature
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia
- Cafés e infusiones
- Chupitos de la Tierra

RECENA:

- Estación de Chocolates y Cakes Caseros
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Salados
- Buffet de Chuches

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DJ Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 horas)
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 144 €/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

4

AL LLEGAR:

- MAESTRO CORTADOR de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPEIRO de O'CARBALLIÑO con Pulpo "Estilo Feira"

APERITIVO DE BIENVENIDA (de pie):

- Estación de Quesos (gallegos y quesos españoles D.O)
- Delicias Heladas de Melón al Cava
- Tosta Crujiente de Huevitos de Codorniz con Pisto de Verduras
- Langostinos Crujientes en Salsa Tártara
- Taquitos de Empanada de Maíz de Zamburiñas
- Arroz Caldoso de Bogavante
- Estación de Croquetitas Caseras (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

SENTADOS EN LA MESA:

- Camarones al Aroma de Laurel
- Cigalas de Marín nº1 al Vapor en Sal de Guérande
- Gambones Flambeados a la Plancha

PESCADO:

- Brocheta de Rape y Langostinos con Risotto Cremoso del Mar o Rape con Almejas Estilo Tradicional o Medallones de Rape Albardado en Panceta Ibérica y Croquetón Marinero

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Solomillo al Queso de Arzúa con su Guarnición o Entrecot de Ternera o Buey, Wok de Verduritas y Jugo de Carne o Codillo Asado a Fuego Lento con su Salsa y Patatas Panadera

POSTRE:

- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres)
- Coulant de Chocolate Caliente con Cremoso de Mandarina Fresca o Mousse de Queso de Cebreiro con Frutos del Bosque

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero

- Mencía
- Albariño D.O Rías Baixas
- Cava Brut Nature
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

RECENA:

- Estación de Chocolates y Cakes Caseros
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Salados
- Buffet de Chuches

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DJ Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 horas)
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 139 €/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

5

AL LLEGAR:

- MAESTRO CORTADOR de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPEIRO de O'CARBALLIÑO con Pulpo "Estilo Feira"

APERITIVO DE BIENVENIDA:

- Brochetas de Gouda o Tetilla con Tomatitos Cherry con Aceite a las Finas Hierbas
- Tostas Mariñeiras de Micuit de Pato, con Miel, Delicias y Confituras de la Tierra
- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Showcooking de Pimientitos de Padrón
- Estación de Croquetitas Caseras (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

SENTADOS EN LA MESA:

- Bogavante a la Plancha con Cristales de Sal y Aceita de su Coral
- Cigalas de Marín nº1 al Vapor en Sal de Guérande
- Gambones Flambeados a la Plancha

PESCADO:

- Brocheta de Rape y Langostinos con Risotto Cremoso del Mar o Rape con Almejas Estilo Tradicional o Medallones de Rape Albardado en Panceta Ibérica y Croquetón Marinero

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Solomillo al Queso de Arzúa con su Guarnición o Entrecot de Ternera o Buey, Wok de Verduritas y Jugo de Carne o Codillo Asado a Fuego Lento con su Salsa y Patatas Panadera

POSTRE:

- Tarta San Marcos con Cremoso de Sambayón o de Tres Chocolates y Helado de Vainilla
- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres)

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero
- Mencía
- Albariño D.O Rías Baixas
- Cava Brut Nature
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

RECENA:

- Estación de Chocolates y Cakes
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Salados
- Buffet de Chuches

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DJ Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 horas)
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 134 €/Persona

SENTADOS A LA MESA

6

AL LLEGAR:

- MAESTRO CORTADOR de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPEIRO de O'CARBALLIÑO con Pulpo "Estilo Feira"

APERITIVOS DE BIENVENIDA:

- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional (Algas con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Estación de Ibéricos y Bellota (Chorizo, Salchichón, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
- Calamares Fritos al Limón
- Mini Creps de Cóctel de Marisco
- Estación de Croquetitas Caseras (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

SENTADOS EN LA MESA:

- Salpicón de Bogavante con Crema de Módena y Cebollino o Ensalada Templada de Vieiras y Verduritas Confitadas
- Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon o Vieiras al Estilo Tradicional

PESCADO:

- Lomo de Merluza a la Parrilla, en Salsa de Langostinos y Verduritas o Lomo de Merluza al Vapor con Cachelitos y su Ajada

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Carrilleras Estofada al Mencía en su Jugo con Guarnición de Verduritas Salteadas y Patatas Panadera

o Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Membrillo y Cerveza y Jugo de Carne o Carne Melosa de Ternera al Pedro Ximénez

POSTRE:

- Mousse de Chocolate Blanco con Cremoso de Chocolate o al Cointreau
- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres)

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero
- Mencía
- Albariño D.O Rías Baixas
- Cava Brut Nature
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

RECENA:

- Estación de Chocolate y Cakes
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Salados
- Buffet de Chuches

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DJ Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 horas)
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 134 €/Persona

MENÚ “SIN GLUTEN”

7

AL LLEGAR:

- MAESTRO CORTADOR de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPO A LA GALLEGA “Estilo Feira”

APERITIVOS DE BIENVENIDA:

- Estación de Quesos (gallegos y quesos españoles D.O)
- Delicias Heladas de Melón al Cava
- Tartaleta con Pisto de Verduras y Huevo de Codorniz
- Langostino Crujiente en Salda Tártara
- Croqueta “Sin Gluten” de Pulpo

SENTADOS EN LA MESA:

- Camarones al Aroma de Laurel
- Cigalas Nº 1 al Vapor
- Gambones Flambeados a la Plancha

PESCADO:

- Brocheta de Rape y Langostinos con Arroz Cremoso del Mar o Rape con Almejas o Medallón de Rape Albardado

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Solomillo de ternera o Entrecot de ternera o Codillo al horno

POSTRE:

- Huevo de chocolate

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero
- Mencía
- Albariño D.O Rías Baixas
- Cava Brut Nature
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia
- Cafés e Infusiones

- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DJ Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 horas)
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

MENÚ "VEGANO"

8

APERITIVOS DE BIENVENIDA:

- Ensalada de Tomate Azul y Aguacate
- Tosta de Pimiento Rojo y Cebolla Caramelizada
- Albóndiga "Vegana" con Salsa de Tomate
- Risotto de verduritas y Setas
- Verduritas de Temporada Braseadas
- Brochetas de Salchichas y Champiñón Portobelo

1º

- Pimiento Relleno de Cuscus y verduritas al curry

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

2º

- Hamburguesa "Vegana", Patatas París y Vegetales

POSTRE:

- Fresas de Temporada sobre Crema de Vainilla

BODEGA:

- Rioja Crianza
- Ribera del Duero
- Mencía
- Albariño D.O Rías Baixas
- Cava Brut Nature

- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Grifo de Cerveza Estrella Galicia
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

RINCÓN DECORATIVO (estándar)
MONTAJE CEREMONIA CIVIL (estándar)
DJ Y MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 horas)
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS EN MESA:

- Fritos de Maíz y Patatas Fritas

ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA:

- Tortilla Española
- Croquetas de Jamón y de Pollo
- Empanada Gallega de Bonito o de Carne
- Porciones de Pizza Variada (Pepperoni, 4 Quesos, Margarita…)
- Langostinos cocidos y a la plancha

PLATO PRINCIPAL:

- Milanesa de Pollo con Patatas Fritas o San Jacobo con Patatas Fritas

POSTRE (A ELEGIR):

- Tarta de Chocolate Bombón Ferrero Roché o Chocolate con Galleta Oreo
- Surtido de Helados Variados

BEBIDAS:

- Agua Mineral Natural, Zumos y Refrescos

MERIENDA:

- Porciones de Pizza Variada (Pepperoni, 4 Quesos, Margarita…)
- Medias Noches Surtidas
- Sándwiches Surtidos
- Patatillas y Snacks

INCLUYE:

- Transporte,
- Montaje,
- Servicio de camareros
- Material necesario para el servicio.
- Decoraciones en mesas con centros y flores naturales.

Precio: 35€ / Niño

COMPLETE SU BODA:

CON UNA BARRA ESPECIAL:

- Cup de Bienvenida (cóctel de frutas y alcohol) con Chips y Salados (2,00 €)
- Barra Libre de Primeras Marcas (6 €/hora) (más de 2 horas 5,00 €/hora)
- Barra de Vermut o Coctelería Tropical (mojito con lima rayada, limón al cava, piña y ron añejo, daiquiri de fresa) con Chips de Bravas y Aceitunas Aliñadas (3,50 €)

GRIFO DE CERVEZA (25 LITROS) 150 €

COCTELERÍA

PUESTO DE LIMONADA 2,00 €

ESTACIONES GASTRONÓMICAS Y SHOWCOOKING

PULPEIRO DE O CARBALLIÑO c/ PULPO A FEIRA 10,00 €

MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN

- Maestro cortador de Jamón Gran Reserva (5,00), Jamón de Castañas (6,00€), Jamón Ibérico (7,00€), Jamón de Bellota (8,00 €).

CON UNA MESA / ESTACIÓN:

MESA DE QUESOS Y PANECILLOS CON MERMELADAS CASERAS 4,00 €

MESA DE IBÉRICOS, PICOS, TOSTAS Y ACEITE 4,00 €

MESA DE SUSHI Y SASHIMI DE SALMÓN 4,00 €

MESA MEXICANA 5,00 €

BAR DE OSTRAS 4,00 €

CUCURUCHOS DE CAMARONES (S/M)

- Mesa de ahumados (salmón, atún rojo, bacalao y sardina acompañados de blinis, tostas y panes dulces) (4,00 €).
- Mesa mexicana (fajitas de pollo en tortita de trigo con verduritas salteadas, lechuga y queso. Taco pastor en tortita de maíz con piña y cilandro. Nachos con guacamole, pico de gallo y salsas variadas) (5,00 €).

CON UN SHOWCOOKING:

- Showcooking de zamburiñas y navajas aromatizadas al limón/oliva virgen (4,00 €).
- Showcooking de gamba roja al ajillo en cazuelita (4,00 €).
- Showcooking con filloeiro tradicional o mesa de filloas (manzanas, ciruelas, naranjas, fresas, melocotón y dulce de leche (4,00 €).

SHOWCOOKING DE ARROCES (MARISCOS, PAELLAS…) 7,00 €

SHOWCOOKING DE CROQUETITAS 3,50€

SHOWCOOKING DE MINI HAMBURGUESAS 3,00 €

NACHOS CON SALSAS 2,50 €

CHAPATITAS ARTESANAS IBÉRICOS 3,00 €

SANDWICHES VARIADOS 3,00 €

CARRITO PERRITOS CALIENTES 3,00 €

QUEIMADA 3,00 €

CON UNOS DULCES:

CASCADA DE CHOCOLATE CON BROCHETAS DE FRUTA TROCEADA 4,00 €

ESTACIÓN DULCES Y TARTAS 4,00 €

ESTACIÓN DE MINIMOUSSES, SEMIFRÍOS (3 CHOCOLATES, QUESO Y FRESAS, CAFÉ, LIMÓN, TIRAMISÚ, NUECES Y CHOCOLATE Y AVELLANA 3,50 €

QUESO CON FRUTOS SILVESTRES **BOMBÓN FERRERO ROCHÉ** **ZANAHORIA, QUESO CREMA Y NUEZ**

CHOCOLATE Y GALLETA OREO

ESTACIÓN DE TARTAS

- Tartas (14 raciones) (Bombón avellana Ferrero Rocher, Chocolate con galleta Oreo, zanahoria con queso crema y nuez, queso con arándanos, tres chocolates…) (30 €/ud)
- Tartas tradicionales (Tarta de Santiago, tarta de manzana, tarta de queso al horno, Larpeira de crema) (24 €/ud)

ESTACIÓN DE CHOCOLATES SURTIDOS 4,00 €

MESAS DULCES DESDE 180€

CANDY BAR – ESTACIÓN DE DULCES 4,50 €

TARTA CEREMONIA

TARTA CEREMONIA

TARTA CEREMONIA

TARTA NUPCIAL DESDE 40€

SERVICIO DE COFFEE BREAK

SERVICIO COFFEE BREAK 2,50 €

CHOCOLATE CON CHURROS 3,00 €

DALE UN TOQUE COLOR A TU BODA:

DECORACIÓN:

- MOQUETAS DE VARIOS COLORES Y ALFOMBRAS TRADICIONALES (2x60m 220€)
- ALFOMBRA DE PETÁLOS (según medida)
- GLOBOS DE HELIO PARA NOVIOS E INVITADOS (1,40€ pax.)

- DECORACIÓN ESPECIAL PARA LOS PUESTOS DE ESTACIONES (presupuesto a medida)
- CENTROS DE FLORES Y DECORACIÓN FLORAL (presupuesto a medida)
- JARDÍN VERTICAL Y DECORACIÓN VEGETAL PARA EVENTOS (macetas, plantas, …)
- PHOTOCALL (Varios modelos y medidas)

RINCÓN DECORATIVO 100€

JARDÍN VERTICAL 150€

PHOTOCALL CON AZAFATAS 300€

RINCÓN POLAROID 150€

- RINCONES DECORATIVOS (Rincón de Bienvenida, Biografía Gráfica, Rincón de Firmas, Presentación de Detalles, Presentación de Regalos, Rincón Picnic, Cigar Bar)

PACK LETRAS 100€

PACK LETRAS CON LUZ 120€

DISTINTOS TIPOS DE MONTAJE DE CEREMONIAS:

ILUMINACIÓN PARA SU EVENTO:

LÁMPARAS

CARPA DE LUZ DESDE 500€

TIRAS DE LUZ

CARPA DE LUZ

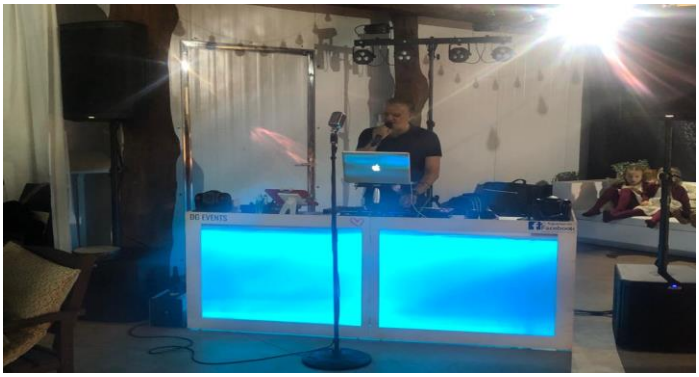
SONIDO E ILUMINACIÓN ESPECTACULAR:

- MEGAFONÍA, SONIDO E ILUMINACIÓN ESPECTACULAR, DJ'S
- ESPECTÁCULOS Y GRUPOS MUSICALES

Solicitar PVP y PRESUPUESTO de cada complemento (en función del número de comensales, unidades y duración del evento)

EQUIPO DE SONIDO CON SESIÓN DE MÚSICA 170€

EQUIPO DE SONIDO + ILUMINACIÓN ESPECTACULAR 270€



DJ + ILUMINACIÓN ESPECTACULAR (según duración)

GAITEIROS

GRUPOS LATINOS (dúo 250€, cuarteto 400€)

ORQUESTAS Y GRUPOS POP

VIOLINISTA (desde 150€)

FOTÓGRAFO:

FOTÓGRAFO DESDE 1100€

FUEGOS ARTIFICIALES:

SOLICITAR PRESUPUESTO

BENGALAS

ANIMACIÓN:

ANIMADORA + SOCORRISTA 150€

ANIMADORA 100€

TIPYS 50€/Und.

TIPYS 150€/Und.

CAMA ELÁSTICA 80€

SHOW PAYASO POPÍN 200€

SHOW MAGO REY MIDAS 250€

HINCHABLES PARA NIÑOS DESDE 400€

TRANSPORTES:

COCHES CLÁSICOS 400€ / ALTA GAMA 300€

CARRUAJE DE CABALLOS desde 500€

AUTOBÚS desde 300€

PASEO Y LLEGADA EN GLOBO AEROSTÁTICO:

SOLICITAR PRESUPUESTO (DURACIÓN Y TRAYECTO)

CARPAS GRANDES:

- CARPA SIMPLE (No incluye tarima, moqueta, lonas interiores ni falso techo) 10€/m2
- CARPA COMPLETA (Incluye tarima, moqueta, lonas interiores y falso techo) 22€/m2

CARPAS PEQUEÑAS:

- CARPA 9x3 metros con paneles laterales 150€
- CARPA 8x4 metros con paneles laterales 270€
- SOMBRILLAS CON BASE 3 metros 50€

CENADORES 3x4 metros 140€

CARPA 3x3 metros CON LUZ LED 150€

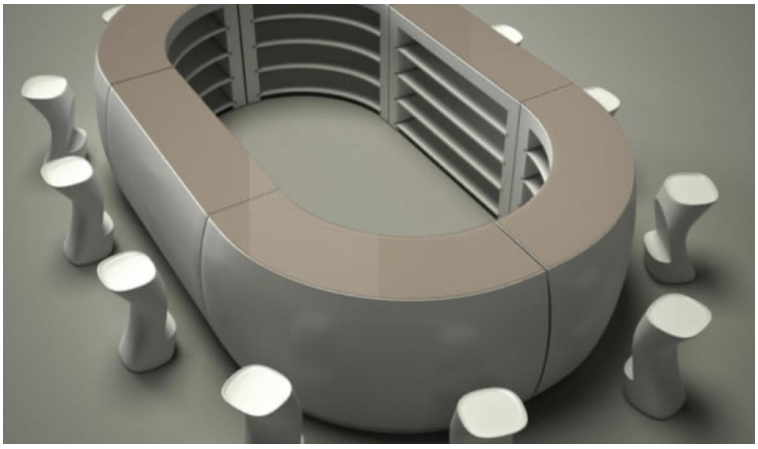
CARPA 12x3 metros 200€

CARPA 6x3 metros 100€

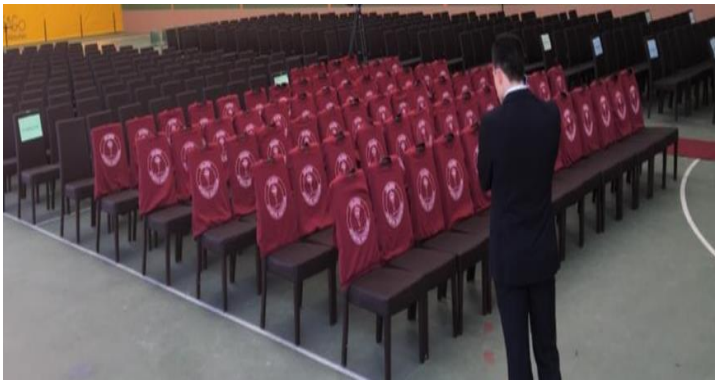
CARPA 12x6 metros 480€

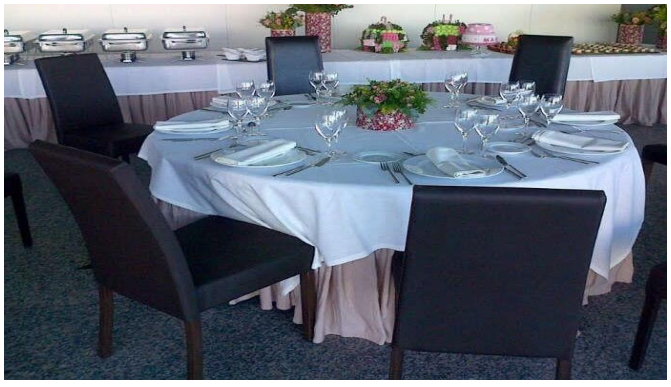
MOBILIARIO AUXILIAR:

- MOBILIARIO DE VONDOM RETROILUMINADO PARA EXTERIOR (barras curvas, barras rectas, mesas cuadradas, mesas rectangulares, mesas altas, mesas bajas, sofás blancos y negros, sillas, taburetes blancos y negros, pufs blancos y negros, macetas con plantas varios tamaños y colores, lámpara de diseño modelo Penélope)



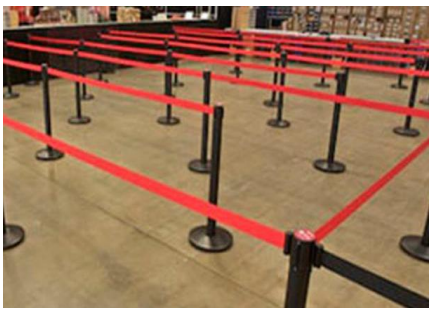
- ALQUILER DE SILLAS PARA EVENTOS Y CATERING (VARIOS MODELOS) (Desde 2,00 €)
- ALQUILER DE MESAS PARA EVENTOS Y CATERING (VARIOS TAMAÑOS Y MODELOS)
- MOBILIARIO DE INTERIOR (SOFÁS CHESTER, SILLONES, BIOMBOS, ETC…)
- MOBILIARIO DECORACIÓN RETRO Y AÑOS 50
- ALQUILER DE MENAJE, MANTELERÍA, CRISTALERÍA.
- ALQUILER DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA (hornos de convección, horno eléctrico, lavaplatos, cocina eléctrica, cocina de gas, planchas, freidoras, carros calientes, chafing dish, baño maría, carros porta platos, carritos camareras, neveras, congeladores, vitrinas expositoras, máquina de palomitas, máquina de perritos calientes, máquina abrillantadora de cubiertos…)
- ALQUILER DE VEHÍCULOS ISOTÉRMOS
- COCINEROS PARA SHOWCOOKING 25€/h
- CAMAREROS Y AZAFATAS 20€/h
- PERSONAL DE LIMPIEZA 12€/h
- ALQUILER DE PANTALLAS, PROYECTORES Y TV 32’’, 55’’ y 75’’ (varios tamaños)





ACCESORIOS:

- SETAS DE CALOR (70€) Y ESTUFAS PIRAMIDALES (110€)
- FAROLILLOS DECORATIVOS CON VELAS (25€/ud)
- ATRILES (varios modelos)
- POSTE SEPARADOR CON CINTA EXTENSIBLE (30€/ud)



CATERING/BODA SIN SERVICIO EN SU DOMICILIO

TIPO CÓCTEL:

TIPO BUFFET:

GALERÍA DE IMÁGENES:

APERITIVOS:

MARISCOS:

ZAMBURIÑAS/ PLANCHA

VIEIRAS/ ESTILO TRADICIONAL

OSTRAS

CAMARONES/CIGALAS

CIGALAS DE MARÍN

CIGALAS DE MARÍN

PARRILLADA DE MARISCO

PARRILLADA DE MARISCO

PARRILLADA DE MARISCO /PLANCHA

CIGALAS/NÉCORAS

NÉCORAS DE LA RÍA

BOGAVANTE

CENTOLLA DE LA RÍA

BUEY DE MAR

BUEY DE MAR

PERCEBES

PERCEBES

PERCEBES

PESCADOS:

RODABALLO, NAVAJA Y NABO 2 COLORES

CORUJO EN SALSA MARINERA

REVUELTO DE LANGOSTINOS Y SETAS

RODABALLO CON CALABACÍN Y HUEVO 63°

RAPE CON ALMEJAS MARINERA

BROCHETA RAPE Y LANGOSTINOS

DORADA A LA ESPALDA CON PATATA

RAPE EN SALSA LANGOSTINOS

MERLUZA A LA MARINERA

MERLUZA ENCEBOLLADA

LUBINA EN SALSA DE LANGOSTNOS

BONITO DEL NORTE ENTOMATADO

CARNES:

ENTRECOT CON ATADILLO DE VERDURAS

SOLOMILO CON SALSA DEMI GLACÉ

CARRILLERAS AL PX

ENTRECOT EN SALSA DE PIMIENTA

BROCHETA DE POLLO Y VERDURITAS

ENTRECOT DE VACA MADURADA

CROCA CON PATATA FRANCESA

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO

CODILLO A BAJA Tª

SOLOMILLO CON FOIE Y PURÉ

COSTILLA DE ANGUS LACADA

SOLOMILLO DE VACA

POSTRES Y TARTAS:

MOUSSE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

POSTRE INFANTIL

HUEVO EN SU NIDO

REQUESÓN DAS NEVES / COMPOTA DE FRAMBUESA

CRUMBLE CON HELADO DE VAINILLA

TARTALETAS DE FRUTAS

TARTAS VARIADAS

NUESTRAS PROPUESTAS INCLUYEN:

Montaje y Decoración Estándar con Centros de Flores Naturales
Minutas Personalizadas
Servicio de un camarero cada 15 comensales como máximo
Siete horas de servicio desde la hora concertada de inicio del evento
Los precios no incluyen 10% de IVA

Puede haber aperitivos que se tengan que sustituir, acorde a las facilidades del lugar de la recepción.

Existen menús disponibles para cualquier tipo de intolerancia o dieta específica (sin gluten, sin lactosa, sin marisco, vegetarianos, veganos, de procedencia ecológica, etc.…)

FORMA DE PAGO Y RESERVA**:**
Para la confirmación de la reserva de fecha se hará un pago en concepto de señal de mil euros en el número de cuenta:

ES15 2100 4790 4902 0023 5775

La semana antes de la Boda se entregará el 70% del importe total y el resto el día del evento.
Se cobrará por el número de invitados confirmados. Si hay un número superior de comensales se cobrará por comensal adicional.
Existen menús disponibles para cualquier tipo de intolerancia o dieta específica (sin gluten, sin lactosa, sin marisco, vegetarianos, veganos, etc)

NOTA IMPORTANTE:

Los menús y opciones ofertados son sólo una muestra de lo que usted puede contratar.

La devolución firmada del presente documento servirá como presupuesto aceptado del servicio.

FECHA: **CONFORME EL CLIENTE:**

Grupo ZAKA
C/ García Barbón 62-64 – Vigo C.P. 36201
Tlf. 658 770 800 - 620 855 551 - 986 112 806 www.grupozaka.com
A Xunqueira, N.º 3 – Gondomar C.P. 36.378
Tlf. 658 770 800 – 620 855 551 www.grupozaka.com
email: comercial@grupozaka.com
(VIGO-PONTEVEDRA-SANTIAGO-A CORUÑA-OURENSE-OPORTO)