



Restaurante - Eventos y Catering



# COMUNIONES Y BAUTIZOS 2023

#### BIENVENIDO A GRUPO ZAKA

PRIMERA CALIDAD Y SERVICIO IMPECABLE.

Ponemos a disposición de Particulares y Empresas nuestro servicio de Catering, así como todo lo necesario para organizar y completar su Evento.

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.

Nuestro Restaurante, sus salones y reservados, Nuestras Fincas para Eventos, Edificios Institucionales, Pazo Gallegos... o en su propia casa.

Organizamos catering para Congresos, Reuniones, Presentaciones, Convenciones, Inauguraciones, Cenas de Gala, Actos de Empresa, Institucionales y Políticos, Ceremonias Sociales, Ferias, Exposiciones y Espectáculos, a medida del cliente.

Ofrecemos una gestión global del evento; 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



Premio Bodas.net
Mejor Catering Provincia de
Pontevedra



Premio Bodas.net
Mejor Catering Provincia de
Pontevedra



**Premio Mejor.es**Mejor Restaurante en Vigo para Reuniones



Premio Excelencia Sluurpy Restaurante en Vigo Recomendado 2023



Concesionario Oficial de Catering del Concello de Vigo



Concesionario Oficial de Catering y Restauración Edificio Xunta de Galicia (Pontevedra)



Concesionario Oficial de Catering y Restauración del Círculo de Empresarios de Galicia



Concesionario Oficial de Catering y Restauración del Círculo Cultural Mercantil e Industrial de Vigo

#### APERITIVOS CÓCTEL (de pie):

- Taquitos de Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)
- Croquetas Artesanas con Patatas Paja (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)
  - Taquitos de Tortilla Española de Patata
  - Brochetitas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
  - Surtido de Ibéricos y Bellota (Jamón, Salchichón, Chorizo, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
    - Tabla de Quesos D.O.

#### ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (sentados):

- Langostinos al Laurel
- Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon
  - Vieira al Horno

#### PESCADO:

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

#### CARNE:

 Carne Melosa de Ternera o Carrilleras Estofadas al Mencía (ambas en su Jugo con Guarnición de Verduritas Salteadas y Patatas Panadera)

#### POSTRE (a elegir):

- Tarta de Comunión o Bautizo
- Mousse de Tres Chocolates con Frutos del Bosque
  - Cañitas de Crema
  - Tarta de Queso al Horno
- Mousse de Requesón das Neves y Compota de Frambuesa
- Tartas Variadas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,...)

#### **BODEGA:**

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
  - Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
  - Chupitos de la Tierra
    - Café e Infusiones

**Incluye:** Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio. Decoraciones en mesas con centros y flores naturales.

Precio: 63€ / Pax

Precio con carne y pescado: 74€ / Pax

#### APERITIVOS CÓCTEL (de pie):

- Taquitos de Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)
- Croquetas Artesanas con Patatas Paja (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)
  - Taquitos de Tortilla Española de Patata
  - Brochetitas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
  - Surtido de Ibéricos y Bellota (Jamón, Salchichón, Chorizo, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
    - Tabla de Quesos D.O

#### ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (sentados):

- Camarón al Laurel
- Cigala de Marín en Sal de Guérande
  - Vieira al Horno

#### PESCADO:

Rape con Almejas en Salsa de Albariño

#### CARNE:

 Carrilleras o Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Membrillo y Cerveza y Jugo de Carne o Carne Melosa de Ternera al Pedro Ximenez o "Churrasco" a Baja Temperatura, Deshuesado, Lacado y a la Barbacoa (con sus Verduritas y Patatas Panadera)

#### POSTRE (a elegir):

- Tarta de Comunión o Bautizo
- Tarta de Té (Chocolate y Avellana)
- Crumble de Manzana con Helado de Canela
- Mousse de Tres Chocolates con Frutos del Bosque
  - Cañitas de Crema
  - Tarta de Queso al Horno
- Mousse de Requesón das Neves y Compota de Frambuesa
- Tarta Variadas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,...)

#### **BODEGA**:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
  - Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
  - Chupitos de la Tierra
    - Café e Infusiones

**Incluye:** Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio. Decoraciones en mesas con centros y flores naturales.

Precio: 74€ / Pax

#### APERITIVOS CÓCTEL:

- Cortador de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- Taquitos de Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)
- Croquetas Artesanas con Patatas Paja (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)
  - Taquitos de Tortilla Española de Patata
  - Brochetitas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
    - Tabla de Quesos D.O.

#### ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA:

- Langostinos al Laurel
- Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon
  - Vieira al Horno

#### PESCADO:

 Rodaballo Braseado en Salsa de Nécora y Patata Risolada o Rape Negro con Almejas en Salsa Albariño

#### CARNE:

 Entrecot de Ternera Gallega con Patatitas Duquesa, Espárragos Trigueros y Zanahorias Baby o Tournedó de Ternera Wok de Verduritas y Jugo de Carne

#### POSTRE (a elegir):

- Tarta de Comunión o Bautizo
  - Huevo en su Nido
- Tarta de Té (Chocolate y Avellana)
- Crumble de Manzana con Helado de Canela
- Mousse de Tres Chocolates con Frutos del Bosque
  - Cañitas de Crema
  - Tarta de Queso al Horno
- Mousse de Requesón das Neves y Compota de Frambuesa
- Tarta Variadas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,...)

#### BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
  - Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
  - Chupitos de la Tierra
    - Café e Infusiones

**Incluye:** Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio. Decoraciones en mesas con centros y flores naturales.

Precio: 68€ / Pax

Precio con carne y pescado: 79€ / Pax

#### ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA:

- Surtido de Ibéricos y Bellota (Jamón, Salchichón, Chorizo, Longaniza Picante, Lomo y Paleta) o Tabla de Quesos D.O
  - Pulpo Estilo A Feira o Calamares Fritos en Harina de Maíz
    - Langostinos al Laurel
    - Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon
  - Zamburiñas a la Plancha o Navajas a la Plancha o Almejas al Albariño
  - Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta,
     Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)

#### 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

#### CARNE:

 Solomillo al Queso de Arzúa con su Guarnición o Entrecott de Ternera, Wok de Verduritas y Jugo de Carne o Codillo Asado a Fuego Lento con su Salsa y Patata Panadera

#### POSTRE (a elegir):

- Tarta de Comunión o Bautizo
- Tarta de Té (Chocolate y Avellana)
- Crumble de Manzana con Helado de Canela
- Mousse de Tres Chocolates con Frutos del Bosque
  - Cañitas de Crema
  - Tarta de Queso al Horno
- Mousse de Requesón das Neves y Compota de Frambuesa
- Tarta Variadas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,...)

#### **BODEGA**:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
  - Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
  - Chupitos de la Tierra
    - Café e Infusiones

**Incluye:** Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio. Decoraciones en mesas con centros y flores naturales.

Precio: 66€ / Pax

Precio con carne y pescado: 77€ / Pax

# MENÚ MIXTO (CÓCTEL DE PIE + SEGUNDO Y POSTRE SENTADOS)

#### AL LLEGAR:

- Cup de Bienvenida (Coctel de Frutas y Alcohol) o Limonada con Chips y Salados
  - Cortador de Jamón Ibérico a Cuchillo
    - Pulpo Estilo "A Feira"
- Showcooking de Croquetitas Surtidas (Jamón Ibérico, Castañas, Grelos, Marisco, Pollo)
- Estación de Empanadas Gallegas Tradicionales Recién Horneadas (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)

#### PESCADO:

 Rodaballo a la Plancha, Ragout de Setas, Patatas Confitadas e Infusión de Pimentón Dulce o Rodaballo al Albariño con Cremosos de Berberechos

#### **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 (a elegir):

- Tarta de Comunión o Bautizo
- Mousse de Tres Chocolates con Frutos del Bosque
  - Cañitas de Crema
  - Tarta de Queso al Horno
- Mousse de Requesón das Neves y Compota de Frambuesa
- Tartas Variadas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta
   Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,...)

#### **BODEGA**:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
  - Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
  - Chupitos de la Tierra
    - Café e Infusiones

**Incluye:** Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio. Decoraciones en mesas con centros y flores naturales.

Precio: 64€ / Pax

Precio con carne y pescado: 75€ / Pax

#### ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA:

- Camarón al Laurel
- Cigala de Marín en Sal de Guérande
  - Buey o Centolla de la Ría
- Nécora de Nuestra Ría o Vieira a la gallega
  - Pulpo Estilo A Feira
  - Langostinos al Laurel
- Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon

#### PLATO PRINCIPAL:

 Arroz Caldoso con Bogavante o Arroz Caldoso de Mariscos o Entrecot de Ternera Gallega con Patatitas Duquesa, Espárragos Trigueros y Zanahorias Baby o Tournedó de Ternera Acompañado de Timbal de Calabacín, Patata y Verduritas

#### POSTRE (a elegir):

- Tarta de Comunión o Bautizo
  - Huevo en su Nido
- Tarta de Té (Chocolate y Avellana)
- Crumble de Manzana con Helado de Canela
- Mousse de Tres Chocolates con Frutos del Bosque
  - Cañitas de Crema
  - Tarta de Queso al Horno
- Mousse de Requesón das Neves y Compota de Frambuesa
- Tarta Variadas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo,
   Queso con Frutos Silvestres, Lima,...)

#### **BODEGA:**

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
  - Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
  - Chupitos de la Tierra
    - Café e Infusiones

**Incluye:** Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio. Decoraciones en mesas con centros y flores naturales.

Precio: 88€ / Pax

# MENÚ "SIN GLUTEN"

# 7

#### AL LLEGAR:

- Cortador de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- PULPO A LA GALLEGA "Estilo Feira" de O'Carballiño

#### 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 o Piruleta Crujiente de Mejillón relleno de Queso de Cebreiro
  - Croqueta "Sin Gluten" de Pulpo

#### SENTADOS EN LA MESA:

- Camarones al Aroma de Laurel
  - Cigalas N° 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

#### CARNE:

Solomillo de ternera o Entrecot de ternera o Codillo al horno

#### **POSTRE**:

Huevo de chocolate

#### **BODEGA**:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
  - Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
  - Chupitos de la Tierra
  - Café e Infusiones

**Incluye:** Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio. Decoraciones en mesas con centros y flores naturales.

# 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

10

• Pimiento Relleno de Cuscús y verduritas al curry

 $2^{\circ}$ 

Hamburguesa "Vegana", Patatas París y Vegetales

#### POSTRE:

• Fresas de Temporada sobre Crema de Vainilla

#### **BODEGA**:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
  - Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y oo%
  - Chupitos de la Tierra
    - Café e Infusiones

**Incluye:** Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio. Decoraciones en mesas con centros y flores naturales.

# MENÚ INFANTIL

#### ENTRANTES A COMPARTIR (ELEGIR 3):

- Tortilla Española
- Croquetas de Jamón
- Empanada Gallega de Bonito
- Pizza margarita o con jamón
  - Ensaladilla

#### SEGUNDO (ELEGIR 1):

- Milanesa de pollo con patatas fritas
- Nuggets de pollo con patatas fritas

#### POSTRE (ELEGIR 1):

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

#### **BEBIDAS**:

• Agua Mineral, Zumos y Refrescos

#### MERIENDA:

Medias Noches y mini sándwiches surtidos

Precio: 38,50€ / Niño

# COMPLETE SU COMUNIÓN:

# CON NUESTRAS BARRAS ESPECIALES:

- Cup de Bienvenida (cóctel de frutas y alcohol) con Chips y Salados (2,00 €)
- Puesto de Limonada Helada (2,00 €)
- Barra Libre de Primeras Marcas: 6,00 € por hora/persona
- Barra de Vermut o Coctelería Tropical daiquiris, mojitos, piña colada, Ron ponche) con Chips de Bravas y Aceitunas Aliñadas (3,50 € hora/persona)



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 (8,00€), Jamón Ibérico Bellota 75% (9,00 €), Jamón Ibérico Bellota 100% (11,00 €).

## CON NUESTRAS MESAS / ESTACIONES:



MESA DE QUESOS Y PANECILLOS CON MERMELADAS CASERAS 5,00 €





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





MESA DE SUSHI Y SASHIMI DE SALMÓN 9,00 €



MESA MEXICANA 7,00 €



BAR DE OSTRAS 6,00 €

CUCURUCHOS DE CAMARONES (S/M)

- Mesa de ahumados (salmón, atún rojo, bacalao y sardina acompañados de blinis, tostas y panes dulces) (6,00 €).
- 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) (7,00 €).

## CON NUESTROS SHOWCOOKING:

- Showcooking de zamburiñas y navajas aromatizadas al limón/oliva virgen (6,00 €).
- Showcooking de gamba roja al ajillo en cazuelita (6,00 €).
- Showcooking con filloeiro tradicional o mesa de filloas (manzanas, ciruelas, naranjas, fresas, melocotón y dulce de leche (6,00 €).







SHOWCOOKING DE ARROZ CALDOSO DE MARISCOS 9,00 €







SHOWCOOKING DE MINI HAMBURGUESAS 5,00 €



NACHOS CON SALSAS 2,50 €



CHAPATITAS ARTESANAS IBÉRICOS 3,00 €



SANDWICHES VARIADOS 3,00 €





**CARRITO PERRITOS CALIENTES 5,00 €** 





QUEIMADA 3,00 €

# CON NUESTROS DULCES:



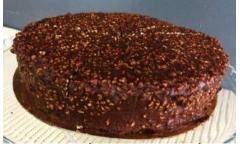
ESTACIÓN DULCES Y TARTAS 6,00 €





ESTACIÓN DE MINIMOUSSES, SEMIFRÍOS (3 CHOCOLATES, QUESO Y FRESAS, CAFÉ, LIMÓN, TIRAMISÚ, NUECES Y CHOCOLATE Y AVELLANA 6,00 €







QUESO CON FRUTOS SILVESTRES

LIMA 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 €













CARRITO CANDY BAR – ESTACIÓN DE DULCES 4,50€ (MÍN. 120€)



#### **CARRITO DE HELADOS:**

Precios del alquiler del carrito:

- Sin Helado: 370€

#### - Con helado incluido:

Hasta 100 pax 625€ De 101 a 120 pax 655€ De 121 a 140 pax 675€ De 141 a 160 pax 690€

- Comensales extra: 2€ x comensal













TARTA CEREMONIA



TARTA CEREMONIA



TARTA CEREMONIA

TARTA CEREMONIA

**TARTA CEREMONIA** 





MESAS DULCES DESDE 180€

# SERVICIO DE COFFEE BREAK







CHOCOLATE CON CHURROS 4,00 €



COFFEE BREAK CON CÁPSULAS 3,00€

# COMPLEMENTE SU EVENTO:

#### **CARPAS:**







CARPA BEDUINA CON LUZ 20X10 - 2000€







CARPA TRANSPARENTE 20X10 - Sin Luces: 2000€ / Con Luces: 2500€











CARPAS JAIMA (3X3 350€ - 5X5 500€ - 10X10 1200€)







CARPA 6x12 metros 500€

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

# **BAÑOS QUÍMICOS:**

- Diferentes Modelos de baños.
- Unidades con lavamanos.
- De última generación.





SANITARIO MODELO CABAÑA (solicitar presupuesto)









SANITARIO MODELO BÁSICO (solicitar presupuesto)

#### **MOBILIARIO AUXILIAR:**

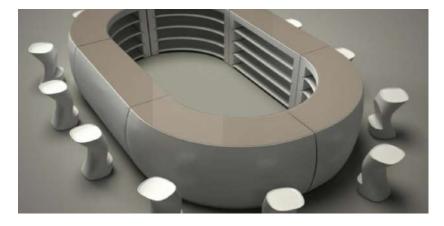
 MOBILIARIO DE VONDOM RETROILUMINADO PARA EXTERIOR (barras curvas, barras rectas, mesas cuadradas, mesas rectangulares, mesas altas, mesas bajas, sofás blancos y negros, sillas, taburetes blancos y negros, pufs blancos y negros, macetas con plantas varios tamaños y colores, lámpara de diseño modelo Penélope)



















### **MOBILIARIO CHILL OUT PALET VINTAGE:**



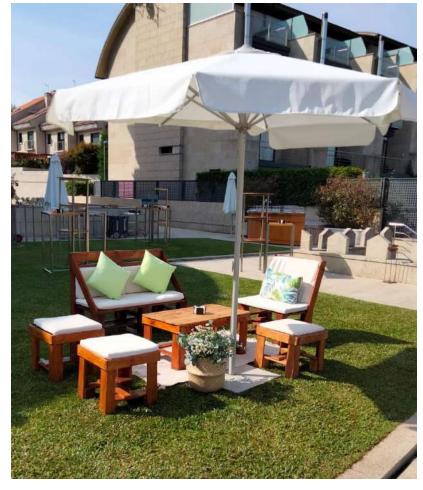


















- ALQUILER DE SILLAS PARA EVENTOS Y CATERING (VARIOS MODELOS)
- ALQUILER DE MESAS PARA EVENTOS Y CATERING (VARIOS TAMAÑOS Y MODELOS)
- MOBILIARIO DE INTERIOR (SOFÁS CHESTER, SILLONES, BIOMBOS, ETC...)
- MOBILIARIO DECORACIÓN RETRO Y AÑOS 50
- ALQUILER DE MENAJE, MANTELERÍA, CRISTALERÍA.
- ALQUILER DE 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)



TIRA DE FLORES PARA DECORACIÓN DE MESA: 20€ x metro



SILLA DE BAMBÚ CON COJÍN BLANCO: 4€ C/U





SILLA TIFFANY BASIC BLANCA CON COJÍN: 4,50€ C/U





SILLA CROSSBACK: 5,80€ C/U



COPAS Y VASOS TALLADOS DE COLORES: 0,65€ C/U



BAJO PLATO MIMBRE: 0,85€ C/U

## SONIDO E ILUMINACIÓN ESPECTACULAR:

- MEGAFONÍA, SONIDO E ILUMINACIÓN ESPECIAL, DJ'S
- 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 MUSICA desde 170 $\epsilon$ 

EQUIPO DE SONIDO + ILUMINACIÓN ESPECTACULAR desde 250 $\epsilon$ 



DJ + ILUMINACIÓN ESPECTACULAR desde 300€ (mín. 3 horas)



**GAITEIROS** 



GRUPOS LATINOS (dúo desde 250€, cuarteto desde 400€)



**ORQUESTAS Y GRUPOS POP** 



VIOLINISTA (desde 150€)



DIANA DIVA – CANTANTE SOPRANO 1,5 horas - 500€

# **ANIMACIÓN:**





ANIMADORA + SOCORRISTA DESDE 150€





ANIMADORA DESDE 100€







JAIMA TIPI GRANDE 175,00 €











SHOW PAYASO POPÍN desde 200€

SHOW MAGO REY MIDAS desde 250€



**HINCHABLES PARA NIÑOS DESDE 400€** 

## **DECORACIÓN:**







MOQUETAS DE VARIOS COLORES (2X60M 220€)

GLOBOS DE HELIO PARA INVITADOS (1,40€/PAX.)



RINCÓN DECORATIVO



JARDÍN VERTICAL



ESPEJO MÁGICO (Espejo táctil interactivo para fotos)



PHOTOCALL CON AZAFATAS 300€



RINCÓN POLAROID 150€

- ESPEJO MAGICO: Provisto de una cámara réflex oculta que inmortalizará los momentos más divertidos. El servicio incluye:
  - \* 4 horas de servicio.
  - \* Fotos ilimitadas.
  - \* Varias impresiones por foto.
  - \* Personal técnico animador durante todo el evento.
  - \* Álbum de madera personalizado con las fotos y dedicatorias más especiales.
  - \* Pendrive de madera con todos los archivos para vosotros.
  - \* Plantillas personalizadas en tira y 10x15.
  - \* Boomerangs.
  - \* Gif animados.
  - \* Catálogo de fondos (Photocall).
  - \* Incluye soporte y montaje.
  - \* Gran variedad de atrezzos.

Precio: A Consultar

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







CARRETA DEL OESTE VINTAGE CON DECORACIÓN 400€





RINCÓN DECORATIVO 200€



RINCÓN DE SOMBREROS PARA INVITADOS (150€ Decoración + 1,90€ cada sombrero)





LETRAS DE NEÓN 200€





PACK LETRAS DESDE 100€





PACK LETRAS CON LUZ 150€

# PLANTAS PARA DECORACIÓN (INTERIOR/EXTERIOR):



Medidas: 110-120 cms. - 60€/unid.

## **ILUMINACIÓN PARA SU EVENTO:**



LÁMPARAS



CARPA DE LUZ (4,00€ METRO LINEAL)







**CARPA DE LUZ** 



















**MICROLED** 

MICROLED CORDÓN

**CORTINA DE MICROLED** 

**MICROLED ICICLE** 





**VERBENA** 

**PROYECTORES** 









**BOMBILLAS VINTAGE** 

**VINTAGE EN MESAS** 

VINTAGE EN RINCONES VINTAGE XXL(4,00€ M. LINEAL)









FOCOS (34,00€ x unidad)

FAROLES CON VELAS (24,00€ unidad)





LÁMPARAS

BOLAS ESPEJO (90,00€ x unidad)

#### **ACCESORIOS:**

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



# CATERING SIN SERVICIO EN SU DOMICILIO TIPO CÓCTEL:

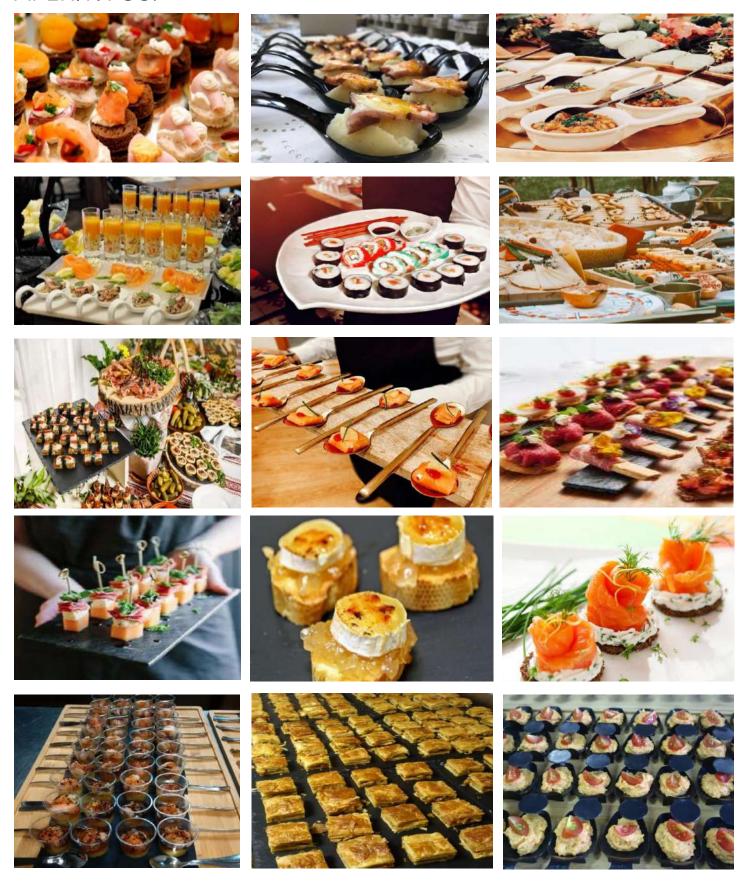


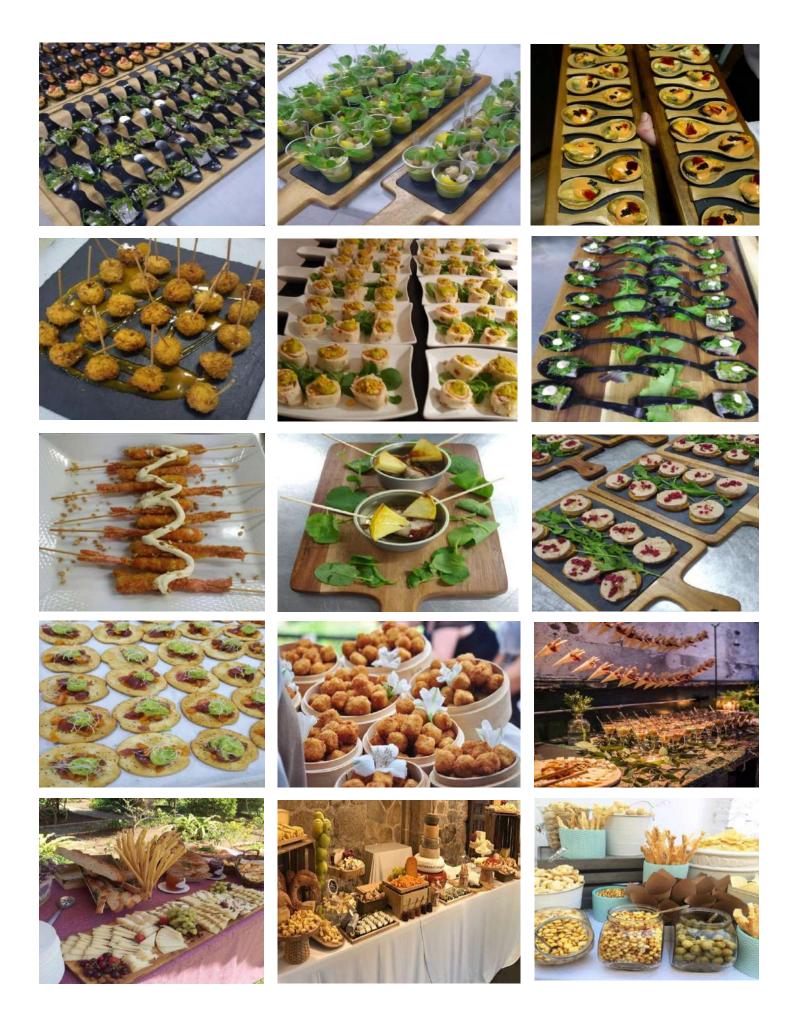
# TIPO BUFFET:



# 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



# PESCADOS:





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 T<sup>a</sup>







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







TARTALETAS DE FRUTAS



TARTAS VARIADAS

#### **NUESTRAS PROPUESTAS INCLUYEN:**

- Se incluye el transporte en un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo (más distancia consultar con nuestro personal)
- Cinco horas de servicio desde la contratación/inicio del evento. (Si desea ampliar este horario consulte con nuestro personal)
- Hora extra de servicio (mínimo 2 camareros) 50,00 €.
- Servicio de un camarero cada 15 comensales como máximo.
- 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....)

#### TAMBIÉN PUEDE CONTRATAR:

- Opción cóctel aéreo 3€.
- Recogida al día siguiente 80€ (Importe válido para un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo)
- Servicio de Socorrista y cuidadora infantil 150 € + IVA (hasta 15 niños 5horas)
- Servicio de cuidadora infantil 100 € + IVA (hasta 15 niños 5 horas)
- A XUNQUEIRA alquiler 6 € +IVA por persona (Mínimo 500€ + IVA) Incluye carpa.
- Hora extra de servicio (mínimo 2 camareros) 50 €
- Hora extra de servicio con la misma bodega del evento 50 € + 2,50 € por comensal.

#### **CONDICIONES GENERALES:**

- Este dossier es informativo, sus precios incluyen el servicio de camareros y toda la utilería necesaria para servir cada menú.
- Los precios no incluyen IVA y son válidos para un mínimo de 25 comensales adultos. En caso de ser una cantidad menor, al precio del menú seleccionado se incrementa 1€ por persona por cada 10 comensales menos.

- Se incluye el transporte en un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo.
- Hasta 5 días antes del evento, se debe confirmar, por un medio del que quede constancia, el número definitivo de comensales a facturar. De no hacerlo en ese plazo, deberá pagar el importe de cada comensal que no asista al evento. En caso de ser superior, se cobrarán los adicionales.
- El cliente debe abastecer de agua y la conexión de la red hasta el cuadro eléctrico, así como el proveer corriente eléctrica en el día del montaje y durante el evento.
- La empresa no se responsabiliza de los daños causados por mal uso o falta de atención después del montaje y hasta el desmontaje de todo el equipamiento.
- Nuestros precios no incluyen ni carpas, ni sombrillas.

#### **OPCIONALES:**

- Opción cóctel aéreo 3€.
- Recogida al día siguiente 80€ (Importe válido para un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo)
- Servicio de Socorrista y cuidadora infantil 150€ + IVA (hasta 15 niños 5 horas)
- Servicio de cuidadora infantil 100€ + IVA (hasta 15 niños 5 horas)
- Hora extra de servicio (mínimo 2 camareros) 50€
- Hora extra de servicio con la misma bodega del evento 50€ + 2,50€ por comensal.

#### **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.

#### **FORMA DE PAGO Y RESERVA:**

- Para la confirmación de la reserva de fecha se hará un pago en concepto de señal de 500 euros en el número de cuenta: ES15 2100 4790 4902 0023 5775
- El resto se abonará mediante transferencia bancaria 1 día antes del evento.

FECHA:	CONFORME EL CLIENTE:

#### **Grupo ZAKA**

C/ García Barbón 62-64 – Vigo C.P. 36201 Tlf. 620 855 551 - 675 961 049 - 658 770 800 <u>www.grupozaka.com</u>

A Xunqueira, N.º 3 – Gondomar C.P. 36.378

Tlf. 620 855 551 - 658 770 800 <a href="www.grupozaka.com">www.grupozaka.com</a>
email: <a href="mailto:comercial@grupozaka.com">comercial@grupozaka.com</a>

Av. de María Victoria Moreno, 43, 36003, Pontevedra.

Estrada das Plantas, 131, 36313, Mos.

(VIGO-PONTEVEDRA-SANTIAGO-A CORUÑA-OURENSE-OPORTO)