



Grupo
Zaka



Restaurante - Eventos y Catering



COMIDAS PARA GRUPOS 2023

(EMPRESAS O FAMILIAS)

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.

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, 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.

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 Sluury
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

MENÚ 1

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (3 a elegir):

- Surtido de Ibéricos y Bellota (Jamón, Salchichón, Chorizo, Longaniza Picante, Lomo y Paleta) o Tabla de Quesos D.O.
- Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)
- Croquetas Artesanas (de Marisco o de Grellos 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) con Patatas Paja
- Langostinos al Laurel y Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon o Calamares a la Romana al Limón o Mejillones de Nuestra Ría a la Vinagreta en su Concha

PLATO PRINCIPAL (a Elegir):

- Carrillera de Cerdo Ibérico con Salsa Dulce y Patata Panadera o Carne Melosa de Ternera con Guarnición de Verduritas Salteadas y Patatas Panadera
o
- Merluza a la Plancha con Salsa de Langostinos y Patatas a lo Pobre

POSTRE (a Elegir):

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

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza, Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- 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: 38,00 €/Persona

Precio con carne y pescado: 49,00 €/Persona

MENÚ 2

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (4 a elegir):

- Surtido de Ibéricos y Bellota (Jamón, Salchichón, Chorizo, Longaniza Picante, Lomo y Paleta) o Tabla de Quesos D.O.
- Langostinos al Laurel y Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon o Langostinos Crujientes con Salsa Tártara o Piruleta Crujiente de Mejillón relleno de Queso de Cebreiro
 - Calamares a la Romana al Limón o Mejillones de Nuestra Ría a la Vinagreta en su Concha
 - Carpaccio de Pulpo o Tartar de Salmón Ahumado o Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao
 - Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas
 - Tostas Crujientes de Huevitos de Codorniz con Pisto de Bacalao
- Croquetas Artesanas (de Marisco o de Grellos 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) con Patatas Paja

PLATO PRINCIPAL (a Elegir):

- Carrilleras al Vino de Arguiñano o Solomillo de Vaca con Foie Gras y Puré de Tubérculos o “Churrasco” a Baja Temperatura Deshuesado con Salsa Barbacoa
o
- Lomo de Merluza del Pincho Asado con Cous Cous de Coliflor, Ajos Tiernos y Navaja al Vapor o Bacalao al Horno Encebollado con sus Patatas a lo Pobre

POSTRE (a Elegir):

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

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza, Ribera del Duero o Mencía
 - Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- 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: 46,00 € / Persona

Precio con carne y pescado: 57,00 €/Persona

MENÚ 3

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (4 a elegir):

- 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 y Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon o Langostinos Crujientes con Salsa Tártara o Piruleta Crujiente de Mejillón relleno de Queso de Cebreiro
 - Zamburiñas a la Plancha o Navajas a la Plancha o Almejas al Albariño
 - Carpaccio de Pulpo o Tartar de Salmón Ahumado
- Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas)
 - Tostas Crujientes de Huevitos de Codorniz con Pisto de Verduras o de Bacalao
- Croquetas Artesanas (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) con Patatas Paja

PLATO PRINCIPAL (a Elegir):

- 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 o Codillo Asado a Fuego Lento con Verduritas y Puré de Tubérculos
o
- Corujo a la Plancha, ragout de Setas, Patatas Confitadas e Infusión de Pimentón Dulce ó Rape Negro con Almejas en Salsa de Albariño

POSTRE (a Elegir):

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

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza, Ribera del Duero o Mencía
 - Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- 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: 52,00 € / Persona

Precio con carne y pescado: 63,00 €/Persona

MENÚ 4

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (5 a elegir):

- 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 y Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon o Langostinos Crujientes con Salsa Tártara o Piruleta Crujiente de Mejillón relleno de Queso de Cebreiro
 - Zamburiñas a la Plancha o Navajas a la Plancha o Almejas al Albariño
 - Carpaccio de Solomillo o Tartar de Salmón Ahumado
- Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas)
- Croquetas Artesanas (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) con Patatas Paja

PLATO PRINCIPAL (a Elegir):

- Solomillo Blanco en Salsa de Uvas con Patatitas al Horno o Solomillo al Queso de Arzúa con su Guarnición o Entrecot de Buey con Cecina, Pimienta Verde y Patata Confitada
o
- 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 Patata a lo Pobre

POSTRE (a Elegir):

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

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza, Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- 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: 57,00 € / Persona

Precio con carne y pescado: 68,00 €/Persona

MENÚ 5

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

AL LLEGAR:

- Cup de bienvenida (Cóctel de Frutas y Alcohol) con chips y salados
 - Maestro cortador de jamón Ibérico a cuchillo
 - Pulpeiro de o Carballiño con pulpo estilo a Feira
- Showcooking de croquetitas surtidas (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)

EN LA MESA:

- Entrecot de Ternera Gallega con Patatitas Duquesa, Espárragos Trigueros y Zanahorias Baby o Codillo Asado a Fuego Lento en su Jugo con Patata Panadera y Fricase de Verduritas
o
- Rodaballo a la Plancha, ragout de Setas, Patatas Confitadas e Infusión de Pimentón Dulce o Corujo o Rape Negro con Almejas en Salsa de Albariño

POSTRE (a Elegir):

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

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza, Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- 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: 63,00 € / Persona

Precio con carne y pescado: 74,00 €/Persona

MENÚ 6

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (4 a elegir):

- Camarón al Laurel o Cigala de Marín en Sal de Guérande
- Ensalada Templada de Bogavante, Vieiras y Frutos Secos
 - Nécoras de Nuestra Ría o Vieira a la gallega
- 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 y Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon o Langostinos Crujientes con Salsa Tártara o Piruleta Crujiente de Mejillón relleno de Queso de Cebreiro
 - 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)

PLATO PRINCIPAL (a Elegir):

- Arroz Caldoso con Bogavante o Arroz Caldoso de Mariscos
o
- Entrecot de Ternera Gallega con Patatitas Paris, Espárragos Trigueros y Zanahorias Baby o Entrecot de Ternera Gallega a la Plancha con Verduritas y Patatas a lo Pobre

POSTRE (a Elegir):

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

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza, Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- 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: 68,00 € / Persona

Precio con carne y pescado: 79,00 €/Persona

MENÚ 7 "SIN GLUTEN"

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 Salsa 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 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

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
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
 - Cafés e Infusiones
 - Chupitos de la Tierra

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

MENÚ 8 "VEGANO"

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

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
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
 - Cafés e Infusiones
 - Chupitos de la Tierra

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 COMIDA:

CON UNA BARRA ESPECIAL:

- 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 € por 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 €). **Mínimo 50 comensales.**

CON UNA MESA / ESTACIÓN:



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 cilantro. Nachos con guacamole, pico de gallo y salsas variadas) (7,00 €).

CON UN 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 CROQUETITAS 4€



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 UNOS DULCES:



ESTACIÓN DULCES Y TARTAS 6,00 €

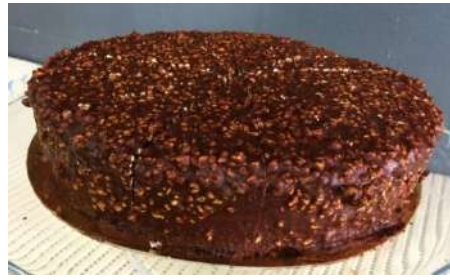


ESTACIÓN DE MINIMOUSES, SEMIFRÍOS (3 CHOCOLATES, QUESO Y FRESAS, CAFÉ, LIMÓN, TIRAMISÚ, NUECES Y CHOCOLATE Y AVELLANA 6,00 €





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

SERVICIO DE COFFEE BREAK



SERVICIO COFFEE BREAK 2,50 €



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€



CENADORES 3x4 metros 140€



CARPA 3x3 metros CON LUZ LED 150€



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



CARPA 5x12 metros 500€

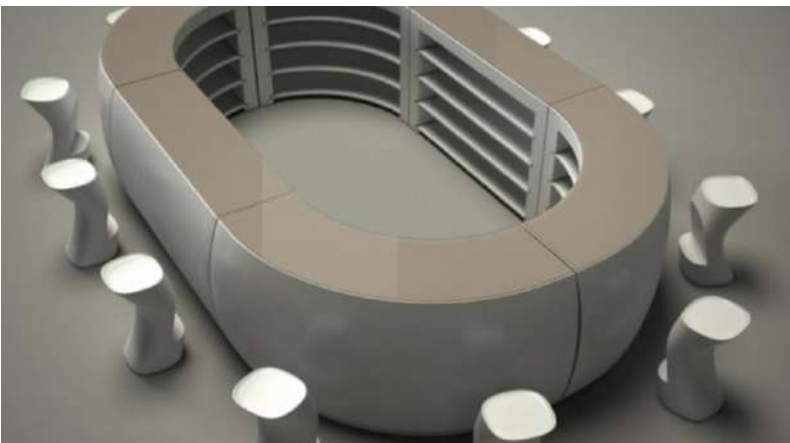
CARPA 6x8 metros 440€

CARPA 6x12 metros 500€

- 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

MOBILIARIO PARA EVENTOS, FERIAS Y CONGRESOS:

- 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:





- 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)



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

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



**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



SILLA MODELO CONGRESO: 4,50€ C/U



SONIDO E ILUMINACIÓN ESPECTACULAR:

- MEGAFONÍA, SONIDO E ILUMINACIÓN ESPECIAL, 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€



EQUIPO DE SONIDO + ILUMINACIÓN ESPECTACULAR desde 250€



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



GAITEIROS



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



ORQUESTAS Y GRUPOS POP



VIOLINISTA (desde 150€)



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

DECORACIÓN:

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



MOQUETAS DE VARIOS COLORES (2X60M 220€)



GLOBOS DE HELIO PARA 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)
- MENÚS IMPRESOS



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 atrezzo.

Precio: A Consultar



RINCÓN DEL BESO 200€ (Incluye: Sofá Labios, Palabra LOVE con Luz y Decoración Plantas)

- **RINCONES DECORATIVOS** (Rincón de Bienvenida, Biografía Gráfica, Rincón de Firmas, Presentación de 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)



TIRAS DE LUZ



CARPA DE LUZ





MICROLED



MICROLED CORDÓN



CORTINA DE MICROLED



MICROLED ICICLE



VERBENA



PROYECTORES



**BOMBILLAS VINTAGE
(4,00€ METRO LINEAL)**



VINTAGE EN MESAS



VINTAGE EN RINCONES



VINTAGE XXL



FOCOS (34,00€ x unidad)



FAROLOS 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)



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 LANGOSTINOS



BONITO DEL NORTE ENTOMATADO

CARNES:



ENTRECOT CON ATADILLO DE VERDURAS



SOLOMILLO 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



TOURNÉ DE SOLOMILLO



CODILLO A BAJA T°



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



TARLETAS DE FRUTAS



TARTAS VARIADAS



TARTA CEREMONIA



TARTA CEREMONIA



TARTA CEREMONIA

NUESTRAS PROPUESTAS INCLUYEN:

- Se incluye el transporte en un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo (más distancia consultar con nuestro personal)
- Tres horas y media 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:

- 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, la utilería necesaria para servir cada menú y son por comensal a menos que se especifique lo contrario.
- Los precios no incluyen IVA y son válidos para un mínimo de 20 comensales adultos. En caso de ser una cantidad menor, al precio del menú seleccionado se incrementa 1€ por cada comensal 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.
- A la confirmación del servicio se realizará una entrega del 30% del total, en la cuenta ES15 2100 4790 4902 0023 5775 y la cantidad restante se abonará a la recepción de la factura emitida.
- 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.

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:

El pago del servicio una vez realizado y facturado se abonará en el nº de cuenta:

ES15 2100 4790 4902 0023 5775

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 www.grupozaka.com

A Xunqueira, N.º 3 – Gondomar C.P. 36.378
Tlf. 620 855 551 - 658 770 800 www.grupozaka.com
email: comercial@grupozaka.com

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

Estrada das Plantas, 131, 36313, Mos.

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