

DOSSIER 2026

VINO ESPAÑOL y CÓCTEL



TODO LO QUE NECESITAS PARA UN EVENTO PERFECTO



✦ GASTRONOMÍA

in situ; transportamos nuestra cocina a donde sea el evento y cocinamos en el momento nuestros menús originales y deliciosos, con sabores propios de nuestra gastronomía gallega y una selección de platos de cocina internacional.

✦ ESPACIOS

en los que puedes celebrar tu evento, ya sea nuestro Restaurante Zaka, con sus salones y reservados, o en nuestras fincas para eventos: edificios institucionales, pazos gallegos... o hasta en tu propia casa.

✦ ALQUILER

de lo que haga falta, con amplio catálogo que ofrece carpas, animación, mobiliario para decoración maquinaria, iluminación, equipos de sonido... Todo para que tu evento sea perfecto a tu gusto.

30 AÑOS

DE EVENTOS PERSONALIZADOS

NOS OCUPAMOS
DE TODOS LOS DETALLES
PARA QUE TÚ TE DEDiques
A DISFRUTARLO



Premios Bodas.net
Mejor Catering Provincia
de Pontevedra

Premios Excelencia Sluurpy
Restaurante en Vigo
Recomendado

Premio Mejor.es
Mejor Restaurante en
Vigo para Reuniones



Concesionario Oficial del
Concello de Vigo



Concesionario Oficial de
Catering y Restauración del
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



Concesionario Oficial de
Catering y Restauración del
Real Club Náutico de Vigo



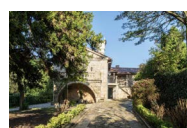
Pazo Montecelo
Vigo



Pazo Trasariz
Vimianzo (A Coruña)



Pazo Villarés
Gondomar



Pazo Reiris
Caldas de Reis (Pontevedra)



Finca A Xunqueira
A Ramallosa (Nigrán)

ÍNDICE

MENÚS: VINO ESPAÑOL.....	4
MENÚS: CÓCTEL.....	7
COMPLETE SU EVENTO.....	12
CARPAS.....	22
DECORACIÓN.....	25
MOBILIARIO.....	30
SONIDO.....	39
ILUMINACIÓN.....	41
ANIMACIÓN.....	45
GALERÍA.....	48

VINO ESPAÑOL

1 SENCILLO

15,99€/Persona

(No es sustitutivo de una comida o cena)

APERITIVOS

- Montaditos de lomo adobado con pimientos de Padrón y tomatitos cherry • Montaditos de salmón ahumado, pimientos, huevo duro y salsa mayonesa
- Variedad de Bocaditos de empanada gallega tradicional recién horneada
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Brochetitas de queso Gouda con cherry y aceite de finas hierbas • Brochetitas de pollo con tomatitos cherry y salsa tártara.
- Palitos de pan al aceite de oliva con jamón ibérico de Extremadura • Virutas de jamón ibérico en tosta con pan tumaca, oliva virgen y sal Maldón.
- Volovanes con crema de setas y gambas • Tostas mariñeiras de micuit de pato.

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%

OPCIONAL

- Copa de vermouth blanco y rojo decorado con naranja • limón y aceituna (+3€/persona)
- Vasitos de Mojitos y Caipirinha (+3,50€/persona)
- Chupitos de la tierra (+2€/persona)
- Café e infusiones (+3€/persona)

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE ESTÁNDAR Y SERVICIO DE CAMAREROS
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

ADICIONAL

- Menú Alergias e intolerancias +3 €/pax
- Menu Vegetariano +5 €/pax
- Menu Vegano +6 €/pax

VINO ESPAÑOL

2 TRADICIONAL

17,29 €/Persona

(No es sustitutivo de una comida o cena)

APERITIVOS

- Variedad de Bocaditos de empanada gallega tradicional recién horneada

LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS

- Taquitos de tortilla española • Chupitos de caldo gallego

- Surtido de mini sándwiches

ATÚN Y TOMATE | CANGREJO | CREMOSO MIXTO | POLLO

- Surtido de chapatitas artesanas de ibéricos

JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA

- Tabla de quesos españoles D.O. • Brochetitas de zorza con pimientos de Padrón • Brochetitas de pollo con tomatitos cherry y salsa tártara.

- Brochetitas de queso Gouda con cherry y aceite de finas hierbas • Mini creps de cóctel de marisco.

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%

OPCIONAL

- Copa de vermouth blanco y rojo decorado con naranja • limón y aceituna (+3€/persona)
- Vasitos de Mojitos y Caipirinha (+3,50€/persona)
- Chupitos de la tierra (+2€/persona)
- Café e infusiones (+3€/persona)

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE ESTÁNDAR Y SERVICIO DE CAMAREROS
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

ADICIONAL

- Menú Alergias e intolerancias +3€/pax
- Menu Vegetariano +5€/pax
- Menu Vegano +6€/pax

VINO ESPAÑOL

3 EJECUTIVO

19,99€/Persona

(No es sustitutivo de una comida o cena)

APERITIVOS

- Surtido de Ibéricos
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Tabla de quesos españoles D.O. •
Montaditos de solomillo blanco, pimientitos
y compota de manzana.
- Variedad de Bocaditos de empanada
gallega tradicional recién horneada
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Vasito de zorza con mayonesa de Padrón •
Brochetitas de queso con membrillo
- Cucharita de pulpo con cachelitos •
Brochetitas de lacón con chorizo gallego
- Brochetitas de queso Gouda con cherry y
aceite de finas hierbas.
- Mini creps de cóctel de marisco •
Brochetitas de langostino con chorinesa
- Mejillones de la Ría a la vinagreta • de
salpicón de marisco.
- Volovanes de ventresca con cebolla
caramelizada

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%

OPCIONAL

- Copa de vermouth blanco y rojo decorado con
naranja o limón y aceituna
(+3€/persona)
- Vasitos de Mojitos y Caipirinha
(+3,50€/persona)
- Chupitos de la tierra (+2€/persona)
- Café e infusiones (+3€/persona)

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE ESTÁNDAR Y SERVICIO DE CAMAREROS
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

ADICIONAL

- Menú Alergias e intolerancias +3 €/pax
- Menu Vegetariano +5 €/pax
- Menu Vegano +6 €/pax

CÓCTEL

1 BÁSICO

21,35€/Persona

APERITIVOS

- Variedad de Bocaditos de empanada gallega tradicional recién horneada
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Taquitos de tortilla española o Virutas de jamón ibérico de Extremadura con tosta de pan tumaca con oliva virgen y sal Maldón
- Surtido de mini sándwiches
ATÚN Y TOMATE | CANGREJO | CREMOSO MIXTO | POLLO
- Surtido de chapatitas artesanas de ibéricos
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Tabla de quesos españoles D.O. • Brochetitas de queso con tomatitos cherry
- Cucharitas de pulpo a la gallega o de Mejillones de la Ría a la vinagreta • de Salpicón de marisco
- Brochetitas de pollo con tomatitos cherry y salsa tártara

SERVIDO EN CALIENTE

- Mini croquetas caseras
BACALAO | JAMÓN | BOLETUS
- Bambús de pollo al estilo thai

POSTRE a elegir 1

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Mini cañitas de crema y nata

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%

OPCIONAL

- Copa de vermouth blanco y rojo decorado con naranja o limón y aceituna (+3€/persona)
- Vasitos de Mojitos y Caipirinha (+3,50€/persona)
- Chupitos de la tierra (+2€/persona)
- Café e infusiones (+3€/persona)

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE ESTÁNDAR Y SERVICIO DE CAMAREROS
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

ADICIONAL

- Menú Alergias e intolerancias +3€/pax
- Menu Vegetariano +5€/pax
- Menu Vegano +6€/pax

CÓCTEL

2 COMPLETO

25,79€/Persona

APERITIVOS

- Palitos de pan al aceite de oliva con jamón ibérico
- Variedad de Bocaditos de empanada gallega tradicional recién horneada
- Surtido de chapatitas artesanas de ibéricos
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO LONGANIZA
PICANTE | LOMO
- Tabla de quesos españoles D.O. • Tabla de ibéricos:
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO LONGANIZA
PICANTE | LOMO | PALETA
- Brochetitas de pollo con tomatitos cherry y salsa tártara • Vasito de zorza con mayonesa de Padrón
- Roast Beef de ternera con pimientos asados • Brochetitas de langostino con chorinesa
- Volovanes de ventresca con cebolla caramelizada • Tostas mariñeiras con miel, delicias y confituras de la Tierra
- Montadito de solomillo blanco, pimiento y compota de manzana • Surtido de mini sándwiches
ATÚN Y TOMATE | CANGREJO | CREMOSO MIXTO | POLLO
- Mejillones de la Ría a la vinagreta en cuchara, • Brochetitas de pollo con tomatitos cherry y salsa tártara • Cucharitas de salpicón de marisco
- Chupitos de gazpacho • de Caldo gallego • de Crema fría de calabaza con semillas de girasol saladas

SERVIDO EN CALIENTE

- Mini croquetas caseras
BACALAO | JAMÓN | BOLETUS
ó Bambús de pollo al estilo thai

POSTRE a elegir 1

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Mini cañitas de crema y nata

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%

OPCIONAL

- Copa de vermouth blanco y rojo decorado con naranja o limón y aceituna
(+3€/persona)
- Vasitos de Mojitos y Caipirinha
(+3,50€/persona)
- Chupitos de la tierra (+2€/persona)
- Café e infusiones (+3€/persona)

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE ESTÁNDAR Y SERVICIO DE CAMAREROS
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

ADICIONAL

- Menú Alergias e intolerancias +3€/pax
- Menu Vegetariano +5€/pax
- Menu Vegano +6€/pax

CÓCTEL

3 GERENCIAL

26,79€/Persona

APERITIVOS

- Palitos de pan al Aceite de Oliva con Jamón Ibérico de Extremadura • Piña con york glaseado
- Tabla de Quesos Españoles D.O.
- Surtido de mini sándwiches
ATÚN Y TOMATE | CANGREJO | CREMOSO MIXTO | POLLO
- Surtido de Ibéricos:
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Delicias de Melón Macerado en Moscatel • Taquitos de Melón con Jamón
- Montaditos de salmón noruego ahumado, pimientos de piquillo, huevo duro y mayonesa
- Montaditos de solomillo blanco, pimientitos y compota de manzana • Chupitos de solomillo blanco escabechado con brotes de soja
- Variedad de Bocaditos de empanada gallega tradicional recién horneada
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Volovanes con mousse de mejillón al Brandy • Tostas de micuit de pato • Mariñeira de lomo de sardina ahumada y caviar de erizo • Tostas mariñeiras con miel, delicias y confituras de la Tierra
- Brochetitas de pollo con tomatitos Cherry y salsa tártara • Brochetitas de zorza con pimientitos de padrón

- Cucharita de pulpo a la Gallega con cachelos • Brochetitas de queso Gouda con Cherry y aceite de finas hierbas
- Chupitos de gazpacho • de crema fría de calabaza con semillas de girasol saladas

SERVIDO EN CALIENTE

- Mini croquetas caseras
BACALAO | JAMÓN
• Mini hamburguesas de ternera con bacon y Alioli al curry

POSTRE a elegir 1

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Mini cañitas de crema y nata

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%

OPCIONAL

- Copa de vermouth blanco y rojo decorado con naranja o limón y aceituna (+2€/persona)
- Vasitos de Mojitos y Caipirinha (+3,50€/persona)
- Chupitos de la tierra (+2€/persona)
- Café e infusiones (+3€/persona)

INCLUYE

Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio
Decoración en mesas con centros y flores naturales

ADICIONAL

- Menú Alergias e intolerancias **+3€/pax**
- Menu Vegetariano **+5€/pax**
- Menu Vegano **+8€/pax**

CÓCTEL

4 DE LA TIERRA

41,99€/Persona

AL LLEGAR a elegir

- Maestro cortador de Jamón Ibérico cortado a cuchillo
- Pulpeiro de O Carballiño con Pulpo "Estilo A Feira"

APERITIVOS

- Tabla de Quesos y Embutidos de la Tierra
- Taquitos de empanada de trigo de bacalao con pasas
- Taquitos de empanada de maíz de xoubas • zamburiñas • de Empanada de chocos en su tinta recién horneadas
- Cucharitas de pulpo • de Mejillones de la Ría a la vinagreta
- Tostas mariñeiras con salpicón de mariscos • Tostas mariñeiras de mousse de mejillón al Brandy
- Milhojas de pastel de merluza y pimientos de piquillo • Tostas mariñeiras con miel, delicias y confituras de la Tierra • Brochetitas de langostino con chorinesa
- Brochetitas de pulpo con cachelos • Brochetitas de lacón con chorizo gallego
- Mini creps de cóctel de marisco • Mariñeira de lomo de sardina con caviar de erizo
- Caldo gallego • Crema de grelos en chupitos
- Saam de salmón marinado y guacamole
- Brochetitas de raso con champiñones • Montaditos de zorza con pimentitos de Padrón

SERVIDO EN CALIENTE

- Mini croquetas caseras
BACALAO | JAMÓN
- Bambús de Pollo al Estilo Thai
- Langostinos crujientes con queso crema y panko • Langostinos crujientes con salsa tártara
- Piruleta crujiente de mejillón relleno de queso de cebreiro
- Hamburguesa de pan hojaldrado con costilla a baja temperatura y barbacoa • Brocheta de solomillo y bacón albardado

POSTRE a elegir 1

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Mini cañitas de crema y nata

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%

OPCIONAL

- Copa de vermouth blanco y rojo decorado con naranja o limón y aceituna (+3€/persona)
- Vasitos de Mojitos y Caipirinha (+3,50€/persona)
- Chupitos de la tierra (+2€/persona)
- Café e infusiones (+3€/persona)

INCLUYE

Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio
Decoración en mesas con centros y flores naturales

ADICIONAL

- Menú Alergias e intolerancias +3€/pax
- Menu Vegetariano +5€/pax
- Menu Vegano +8€/pax

CÓCTEL

5 PREMIUM

47,99€/Persona

AL LLEGAR a elegir

- Maestro cortador de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- Pulpeiro de O Carballiño con Pulpo "Estilo A Feira"

APERITIVOS

- Tabla de Quesos Españoles D.O.
- Tabla de Surtido de Ibéricos y Bellota
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Variedad de Bocaditos de empanada Gallega tradicional recién horneada
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Delicias de Melón Macerado en Moscatel • Taquitos de Melón con Jamón
- Tostas Mariñeiras de Pisto Ecológico con Huevos de Codorniz • Tostas de Micuit de Pato con Caramelo de Módena y Polvo de Pistacho
- Tostas de mousse de mejillón al Brandy • Volovanes de Ventresca con cebolla caramelizada • Tostas mariñeiras con miel, delicias y confituras de la Tierra
- Montaditos de salmón con queso fresco y eneldo • Mariñeira con lomo de sardinas y caviar de erizo
- Bochetitas de Roast Beef de ternera con pimentitos asados • Brochetitas de queso Gouda con cherry y aceite de finas hierbas
- Brochetitas de pulpo con cachelos • Brochetitas de langostino con chorizo Gallego

- Brochetitas de Lacón con Chorizo Cocido Gallego
• Montaditos de Zorza con Pimentitos de Padrón
- Mini Creps de Cóctel de Marisco • Chupitos de Zorza con Puré de Patata • Chupitos de Solomillo Blanco Escabechado con Brotes de Soja
- Chupitos de Caldo Gallego • de Crema fría de Calabaza con Semillas de Girasol Saladas

SERVIDO EN CALIENTE

- Mini croquetas caseras
BACALAO | JAMÓN
• Bambús de pollo al estilo Thai
- Langostino crujiente con queso crema y panko • Langostinos crujientes con salsa tártara • Piruleta crujiente de mejillón relleno de queso de Cebreiro
- Hamburguesa de pan hojaldrado con costilla a baja temperatura y barbacoa • Brocheta de solomillo y bacón albardado

POSTRE a elegir 1

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Mini cañitas de crema y nata

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%

OPCIONAL

- Copa de vermouth blanco y rojo decorado con naranja o limón y aceituna (+2€/persona)
- Vasitos de Mojitos y Caipirinha (+3,50€/persona)
- Chupitos de la tierra (+2€/persona)
- Café e infusiones (+3€/persona)

INCLUYE







Transporte, montaje, servicio de camareros y material necesario para el servicio
Decoración en mesas con centros y flores naturales

ADICIONAL

- Menú Alergias e intolerancias +3€/pax
- Menu Vegetariano +5€/pax
- Menu Vegano +8€/pax

Complete su evento

BARRAS ESPECIALES

-  Cup de bienvenida: cóctel de frutas y alcohol + chips y salados
-  Puesto de limonada helada
-  Barra libre de primeras marcas (sin vermut)
-  Barra de coctelería tropical: daiquiris, mojitos, piña colada, ron ponche+ chips de bravas y aceitunas aliñadas
-  Barra adicional de Vermut
-  Coctel granizado

2,99€/pax (MIN. 100€)

2,99€/pax (MIN. 100€)

6,99€/pax (MIN. 100€)

4,49€/pax (MIN. 100€)

4,49€/pax (MIN. 100€)

3,00€/pax (MIN. 100€)

GRIFO DE CERVEZA

25L **149,99€**



COCTELERÍA



PUESTO DE LIMONADA



COCTEL GRANIZADO



SHOWCOOKING

CORTADOR DE JAMÓN






—🍴	Gran reserva	6,99€/pax (min. 140€)
—🍴	Jamón de Castañas	7,99€/pax (min. 160€)
—🍴	Jamón Ibérico	9,99€/pax (min. 200€)
—🍴	Jamón Ibérico de Bellota 75%	10,99€/pax (min. 220€)
—🍴	Jamón Ibérico de Bellota 100%	12,99€/pax (min. 260€)

PULPEIRO DE O CARBALLIÑO c/ PULPO A FEIRA **11,99€/pax - min. 240€**



SHOWCOOKING DE ARROZ CALDOSO DE MARISCO **10,99€/pax (min. 220€)**MINI HAMBURGUESAS **6,99€/pax (min. 140€)**CROQUETITAS **6,99€/pax (min. 140€)**CHAPATITAS ARTESANAS DE IBÉRICOS **6,99€/pax (min. 140€)**NACHOS CON SALSA **6,99€/pax (min. 140€)**

-  SHOWCOOKING DE ZAMBURIÑAS Y NAVAJAS aromatizadas al limón con oliva virgen
-  SHOWCOOKING DE GAMBA ROJA AL AJILLO en cazuelita
-  SHOWCOOKING DE FILLOAS manzanas, ciruelas, naranjas, fresas, melocotón y dulce de leche

9,99€/pax (min. 200€)**8,99€/pax (min. 180€)****8,99€/pax (min. 180€)**

QUEIMADA **5,99€/pax** (min. 100€)



MINI SANDWICHES VARIADOS **5,99€/pax**
(min. 120€)

Mixto Cremoso, Atún con Tomate, Pollo, Cangrejo



CARRITO DE PERRITOS CALIENTES **6,99€/pax**
(min. 140€)



ESTACIONES GASTRONÓMICAS

MESA DE QUESOS Y PANECILLOS CON MERMELADAS CASERAS **6,99€/pax (min. 140€)**






MESA DE IBÉRICOS, PICOS, TOSTAS Y ACEITE **5,99€/pax (min. 120€)**



MESA MEXICANA **8,99€/pax (min. 150€)**



INCLUYE:

-  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

MESA DE SUSHI Y SASHIMI DE SALMÓN **11,99€/pax** (min. 240€)BAR DE OSTRAS **7,99€/pax** (min. 160€)

CUCURUCHOS DE CAMARONES (S/M)

MESA DE AHUMADOS **7,99€/pax** (min. 150€)

🍴 Salmón, Atún rojo, Bacalao y Sardina acompañados de blinis, tostas y panes dulces

DULCES

ESTACIÓN DE DULCES Y TARTAS **6,99€/pax** (min. 140€)



ESTACIÓN DE CHOCOLATES SURTIDOS **4,99€/pax** (min. 150€)



MESAS DE DULCES DESDE **180,00€**



CANDY BAR | ESTACIÓN DE DULCES **4,49€/pax** (MIN. 120€)



ESTACIÓN DE DULCES Y TARTAS



TARTAS ARTESANAS (14 raciones) **30€/ud**

- 🍴 Bombón de avellana Ferrero Rocher, Chocolate con galleta Oreo, Zanahoria con queso crema y nuez, Queso con arándanos, Tres chocolates...

TARTAS TRADICIONALES **26€/ud**

- 🍴 Tarta de Santiago, Tarta de manzana, Tarta de queso al horno, Larpeira de crema...



BOMBÓN FERRERO ROCHER

CHOCOLATE Y GALLETA ORO

ZANAHORIA, QUESO CREMA Y NUEZ

QUESO CON FRUTOS ROJOS



CARRITO DE HELADOS

- 🍴 SIN HELADO **A CONSULTAR**
- 🍴 CON HELADO INCLUIDO
 - Hasta 100 pax **A CONSULTAR**
 - De 101 a 120 pax **A CONSULTAR**
 - De 121 a 140 pax **A CONSULTAR**
 - De 141 a 160 pax **A CONSULTAR**
 - Comensales extra: **A CONSULTAR**

CARRITO BLANCO **120,00€** (SIN DECORACIÓN)



CARRETA WESTERN VINTAGE **280,00€** (SIN DECORACIÓN)



PUESTO DE MADERA TRADICIONAL **120,00€** (SIN DECORACIÓN)



SERVICIO DE COFFEE BREAK



SERVICIO COFFEE BREAK
3,50€/pax

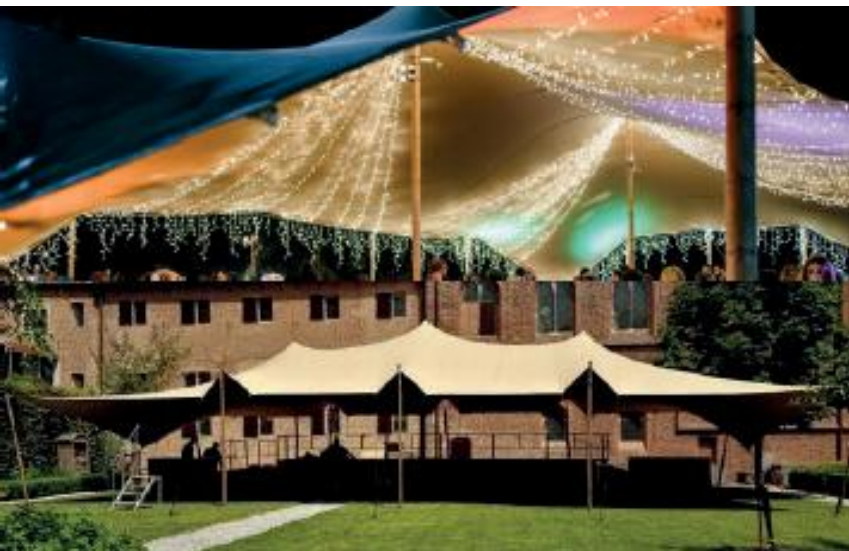
CHOCOLATE CON CHURROS
5,00€/pax



COFFEE BREAK CON CÁPSULAS
4,00€/pax

CARPAS

CARPA BEDUINA CON LUZ 20X10M..... **A CONSULTAR**



CARPA BEDUINA DE LONA CON LUZ 3 PICOS 20X9M..... **A CONSULTAR**

CARPA BEDUINA DE LONA CON LUZ 2 PICOS 15X9M..... **A CONSULTAR**



CENADORES 3x4m **A CONSULTAR**

CARPA 3x3m CON LUZ LED **A CONSULTAR**



CARPA TRANSPARENTE 20X10m

Sin luces **A CONSULTAR**

Con luces **A CONSULTAR**



CARPA 5x12m **A CONSULTAR**

CARPA 6x8m **A CONSULTAR**

CARPA 6x12m **A CONSULTAR**



CARPA JAIMA
PAGODA PLEGABLE
3X3M **A CONSULTAR**

🔪 CARPA SIMPLE **A CONSULTAR €/m2**
No incluye tarima, moqueta, lonas interiores ni falso techo

🔪 CARPA COMPLETA **A CONSULTAR €/m2**
Incluye tarima, moqueta, lonas interiores y falso techo

CARPAS JAIMA

3X3m A CONSULTAR

5X5m A CONSULTAR

10X10m A CONSULTAR



SOMBRILLAS

SOMBRILLA COLOR
CREMA CON BASE 3X3M..... **50,00 €**

SOMBRILLA COLOR
CREMA CON BASE 4X3M..... **70,00 €**

DECORACIÓN

ALFOMBRADE YUTE RECTANGULAR 2x3M..... **60,00€**

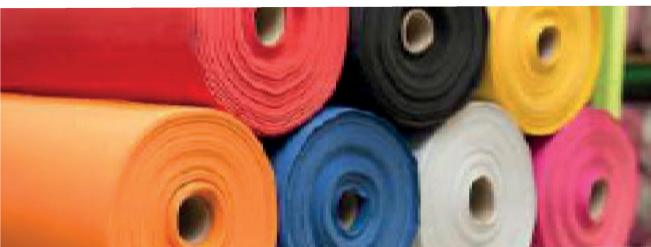
ALFOMBRADE YUTE REDONDA 1,45M DIÁMETRO..... **30,00€**



MOQUETA FERIAL DE VARIOS COLORES

ROLLO 2x60M..... **4,80€/m colocado**

MOQUETA ROJA ROLLO 2x60M..... **240,00€**



BANDERAS

VIGO, GALICIA, ESPAÑA, UNIÓN EUROPEA..... **55,00 €/u**

TARIMAS DE MADERA 2x1M..... **30,00 €/u**



JARDINES VERTICALES..... **75,00€/u/m**

JARDÍN VERTICAL DE SETO ARTIFICIAL

2mx3m..... **95,00€/u**



PLANTAS Interior y exterior 110-120cm **60€/u**



RINCÓN POLAROID

PHOTOCALL varios modelos y medidas, con o sin azafatas



LOBOS DE HELIO normales o números (**PEDIR PRESUPUESTO**)

ALFOMBRA DE PETÁLOS (**PEDIR PRESUPUESTO**)

DECORACIÓN ESPECIAL PARA ESTACIONES (**PEDIR PRESUPUESTO**)

CENTROS DE FLORES (**PEDIR PRESUPUESTO**)



ESPEJO MÁGICO

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: pedir presupuesto

PARAGUAS | PARASOLES PARA CEREMONIAS **1,50€/u**



FOTÓGRAFO

desde **1.100€**



RINCONES DECORATIVOS

Rincón de bienvenida | Biografía gráfica | Rincón de firmas | Presentación de detalles |
Presentación de regalos | Rincón Picnic | Cigar Bar

RINCÓN DE SOMBREROS PARA INVITADOS

Decoración **150€**

Cada sombrero **1,90€**



RINCÓNES VARIOS **200€/u**



LETRAS DE NEÓN 200€/u



PACK DE LETRAS DESDE 100€/u



PACK DE LETRAS CON LUZ 150€/u



MOBILIARIO

ASIENTOS



SILLA CONGRESO
VARIOS COLORES
4,00 €

1. SILLA BROADWAY DE PIEL.....**8,00€**
2. SILLA PLEGABLE DE BAMBÚ..... **4,00€** SIN COJÍN **4,50€** CON COJÍN
3. SILLA CROSSBACK..... **4,50€**
4. SILLA TIFFANY BLANCA.....**5,00€** SIN COJÍN **5,50€** CON COJÍN
5. SILLA NAPOLEÓN DORADA..... **5,00€**
6. SILLA PARIS TAPIZADA BEIGE.....**10,00€**
7. SILLA VINTAGE TAPIZADA..... **15,00€**
8. SILLA DE RATÁN EXTERIOR..... **10,00€**
9. SILLA PICTOR BLANCA..... **10,00€**
10. SILLA AZUL TAPIZADA..... **10,00€**
11. SILLA TIJERA DE RESINA BLANCA PLEGABLE..... **4,50€**
12. SILLA HALL EZPELET NEGRA **3,50€**
13. SILLA APILABLE NEGRA **3,50€**
14. SILLA HUEVO AZUL. **3,50€**
15. SILLA GARROTXA DE RESINA BLANCA **1,20€**
16. SILLA GARROTXA DE RESINA BLANCA CON FUNDA **3,40€**





SILLÓN BLANCO
VONDOM
12,00 €



SILLÓN EMMANUELLE
TRENZADO
60,00 €



SILLÓN AZUL
20,00 €



ASIENTO DE PALLETS
SIN RESPALDO, CON COJÍN
BLANCO O GRIS
70,00 €



SOFÁ DE PALLETS
CON RUEDAS Y COJÍN BLANCO
90,00 €



SOFÁ DE PALLETS
CON RESPALDO
Y COJINES GRISES
110,00 €



BUTACA DE PIEL
DE COLORES
12,00 €



SILLÓN INDIVIDUAL
VARIOS COLORES
12,00 €

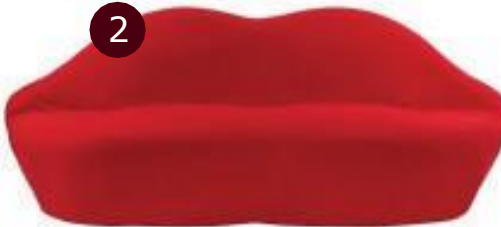
MOBILIARIO CHILL OUT PALET VINTAGE



1. SOFÁ CHESTER PIEL MARRÓN..... **95,00€**
2. SOFÁ LABIOS..... **90,00€**
3. SOFÁ ROJO..... **70,00€**
4. SOFÁ GRIS OSCURO..... **70,00€**

5. BANCO DE FORJA BLANCO..... **70,00€**
6. BANCO DE FORJA NEGRO..... **35,00€**
7. BANCO CAPITONÉ COLOR MARFIL..... **45,00€**
8. BANCO LARGO PVC..... **35,00€**

9. TABURETE DE FORJA..... **45,00€**
10. TABURETE PUFF BLANCO POLIPIEL..... **7,00€**
11. TABURETE TAPIZADO BEIGE..... **20,00€**
12. TABURETE TAPIZADO BEIGE..... **8,00€**

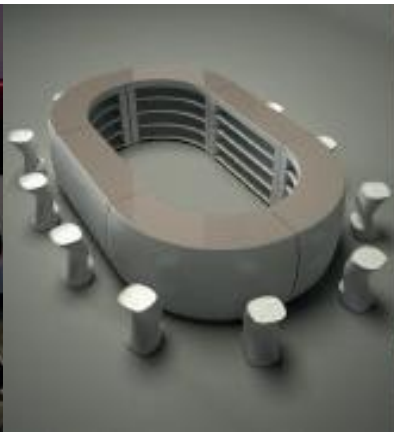


MOBILIARIO VONDOM EXTERIOR

SOFÁ BLANCO O NEGRO 4 PLAZAS VONDOM.....	150,00 €
MÓDULO DE ESQUINA PARA SOFÁ VONDOM.....	80,00€
MESA ALTA CON LUZ VONDOM.....	60,00 €
TABURETE ALTO BLANCO O NEGRO VONDOM.....	8,00 €
MESA DE CAFÉ VONDOM CON LUZ.....	45,00 €
PUFFS CUBO VONDOM BLANCO CON LUZ.....	30,00 €
PUFFS CUBO VONDOM NEGRO.....	8,00 €



LÁMPARA PENÉLOPE CON FORMA DE MUJER 2,10M.....	90,00 €
MACETÓN GIGANTE VONDOM CON LUZ.....	120,00€
MÓDULO BAR COMPLETO VONDOM CON ASIENTOS.....	350,00 €
MÓDULO BARRA RECTO O CURVO VONDOM.....	95,00 €
MACETA PEQUEÑA CUBO VONDOM.....	40,00 €
MACETA PEQUEÑA REDONDA VONDOM.....	40,00 €
ISLA CON ASIENTO Y MACETA VONDOM.....	190,00 €







DISPENSADOR DE BEBIDAS
2 JARRAS **20,00€**



COPAS SIDARI DE COLORES **0,65€/u**

ACCESORIOS

-  SETAS DE CALOR **70€**
-  ESTUFAS PIRAMIDALES **110€**
-  ATRILES varios modelos
-  CATENARIA CON CINTA EXTENSIBLE 3m **30€/ud**
-  CATENARIA CON POSTES DE ACERO 1,5m **48€**



MANTEL VICHY DE CUADROS
NEGRO 204 X 204 CM **14,00€**



CAMINO DE MESA DE ARPILLERA **10,00€**

SONIDO

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

EQUIPO DE SONIDO + ILUMINACIÓN
ESPECTACULAR **desde 250€**



EQUIPO DE SONIDO CON SESIÓN DE
MUSICA **desde 170€**



DJ + ILUMINACIÓN ESPECTACULAR
desde 300€ (min. 3h)



KIT DE KARAOKE
(A CONSULTAR)



GAITEIROS



VIOLINISTA desde 150€



GRUPOS LATINOS
 dúo desde 250€
 cuarteto desde 400€



ORQUESTAS Y GRUPOS POP



DIANA DIVA | CANTANTE SOPRANO
 1,5h por 500€



LOS LUNES AL SOL | GRUPO POP



ILUMINACIÓN

LÁMPARAS



TIRAS DE LUZ



CARPAS DE LUZ



MICROLED



CORDÓN



CORTINA



ICICLE



BOMBILLAS VINTAGE

4,00€/m



EN MESAS



EN RINCONES



VINTAGE XL

FOCOS **34,00€/u**



VERBENA



LÁMPARAS



FAROLOS CON VELAS **24,00€/u**



PROYECTORES



BOLAS DE ESPEJO **90,00€/u**





FUEGOS ARTIFICIALES



KIT BÁSICO **160,00€/u**



KIT DELUXE **300€/u**



FUEGO FRÍO



BENGALAS **1€/u**



CAÑONES DE COLOR
azul o rojo **20€/u**

ANIMACIÓN

PARA LOS MÁS
PEQUEÑOS

ANIMADORA + SOCORRISTA DESDE **150€**



ANIMADORA DESDE **100€**



SHOW DEL PAYASO
POPÍN DESDE **250€**



SHOW DEL MAGO REY
MIDAS DESDE **100€**



HINCHABLES DESDE 400€



CAMAS ELÁSTICAS

Grande (5 patas)

Pequeña (3 patas)

TIPI JAIMA 175€



CATERING

A DOMICILIO (SIN PERSONAL)

TIPO CÓCTEL



TIPO BUFFET



GALERÍA





NUESTRA PROPUESTA INCLUYE

- Este dossier es informativo, los precios incluyen el menú seleccionado, las bebidas y bodega, mesas, mantelería, menaje, centros de flores y los camareros necesarios para un correcto servicio.
- Transporte en un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo (consultar para más distancia)
- 2 horas y media de servicio de Cóctel o 1 hora y media de servicio de Vino Español desde la contratación/inicio del evento (consultar para ampliar el horario)
- Servicio de una cantidad de camareros necesaria para un buen servicio.
- Existen menús disponibles para cualquier tipo de intolerancia o dieta específica (sin gluten, sin lactosa, sin marisco, vegetarianos, veganos, de procedencia ecológica, etc....).

CONDICIONES GENERALES

- Los precios no incluyen IVA y son válidos para un mínimo de 50 comensales adultos. En caso de ser una cantidad menor al precio del menú seleccionado se incrementa 0,20 € por cada comensal menos.
- 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.
- Puede haber aperitivos que se tengan que sustituir, acorde a las facilidades del lugar de la recepción.
- 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.

TAMBIÉN PUEDE CONTRATAR

- Opción Cóctel aéreo (todo pasado en bandejas) +3€
- Recogida al día siguiente 80€ (Importe válido para un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo)
- Servicio de socorrista + animador/a infantil 300€ + iva (hasta 15 niños / 4 horas)
- Servicio de animador/a infantil 220€ + iva (hasta 15 niños / 4 horas)
- Hora extra de servicio 1 camarero 50€/h
- Hora extra de servicio 2 camareros 80€/h
- Hora extra de servicio con la misma bodega del evento 50€/h + 2,50€ por comensal

FORMA DE PAGO Y RESERVA

La confirmación del servicio se realizará una entrega del 30% del total en la cuenta:

ES15 2100 4790 4902 0023 5775

El resto se abonará mediante transferencia bancaria, efectivo o tarjeta hasta el día anterior al evento.

Una vez contratado el servicio y acordada la forma de pago, el retraso injustificado del mismo por un período de 60 días conllevará un incremento en el precio del 10%



GRUPO
Zaka
EVENTOS Y CATERING

C/ García Barbón 62-64, 36201 VIGO
620 855 551 - 675 961 049 - 658 770 800 www.grupozaka.com

A Xunqueira 3, 36378, GONDOMAR
620 855 551 - 658 770 800 www.grupozaka.com
comercial@grupozaka.com

Av. de María Victoria Moreno 43, 36003, PONTEVEDRA

Estrada das Plantas 131, 36313, MOS

VIGO | PONTEVEDRA | SANTIAGO | A CORUÑA | OURENSE | OPORTO