

COMIDAS para GRUPOS

DOSSIER 2026



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



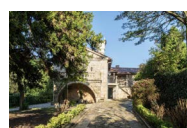
Pazo Montecelo
Vigo



Pazo Trasariz
Vimianzo (A Coruña)



Pazo Villarés
Gondomar



Pazo Reiris
Caldas de Reis (Pontevedra)



Finca A Xunqueira
A Ramallosa (Nigrán)

ÍNDICE

MENÚS.....	4
COMPLETE SU EVENTO.....	14
CARPAS.....	24
DECORACIÓN.....	27
MOBILIARIO.....	32
SONIDO.....	42
ILUMINACIÓN.....	44
ANIMACIÓN.....	48
ASEOS.....	51
CATERING A DOMICILIO.....	52
GALERÍA.....	53
CONDICIONES.....	59

MENÚS

1 GRUPOS

47,25€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

59,99€/Persona

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA a elegir 3

- Surtido de Ibéricos y Bellota
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
o Tabla de Quesos D.O.
- Empanada gallega tradicional recién horneada
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Croquetas Artesanas con Patatas Paja
BACALAO | JAMÓN
- Langostinos al laurel y gambones a la plancha
flambeados al Bourbon

PESCADO

- Merluza a la Plancha con Salsa de Langostinos y Patatas a lo Pobre

CARNE

- Carrillera de Cerdo Ibérico con Salsa Dulce y Patata Panadera

POSTRE a elegir 1

- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Tarta de chocolate y galleta Oreo
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú

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 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 **+8€/pax**

2 GRUPOS

56,50€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

69,99€/Persona

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA a elegir 4

- Surtido de Ibéricos y Bellota
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
o Tabla de Quesos D.O.
- Langostinos al Laurel y Gambones a la Plancha
Flambeados al Bourbon
- Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao
- Taquitos Variados de Empanada Gallega
Tradicional Recién Horneada
- Tostas Crujientes de Huevitos de Codorniz con
Pisto
- Croquetas Artesanas
BACALAO | JAMÓN

PESCADO

- Brocheta de rape y langostino en salsa marinera

CARNE

- "Churrasco" a baja temperatura deshuesado con
salsa barbacoa

POSTRE a elegir 1

- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Tarta de chocolate y galleta Oreo
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú

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 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 **+8€/pax**

3 GRUPOS

62,99€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

76,50€/Persona

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA a elegir 4

- Surtido de Ibéricos y Bellota
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
o Tabla de Quesos D.O.
- Pulpo Estilo A Feira
- Langostinos al Laurel y Gambones a la Plancha
Flambeados al Bourbon
- Zamburiñas a la Plancha o Navajas a la Plancha
o Almejas al Albariño
- Taquitos variados de empanada Gallega
Tradicional Recién Horneada
- Tostas crujientes de huevitos de codorniz con
pisto de verduras
- Croquetas artesanas con patatas paja
BACALAO | JAMÓN

PESCADO

- Rape Negro con almejas en salsa de Albariño

CARNE

- Carne melosa de ternera en salsa bulce

POSTRE a elegir 1

- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Tarta de chocolate y galleta Oreó
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú

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 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 **+8€/pax**

4 GRUPOS

69,25€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

82,99€/Persona

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA a elegir 5

- Surtido de Ibéricos y Bellota
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
o Tabla de Quesos D.O.
- Pulpo Estilo A Feira
- Langostinos al Laurel y Gambones a la Plancha
Flambeados al Bourbon
- Zamburiñas a la Plancha o Navajas a la Plancha
o Almejas al Albariño
- Taquitos vriados de empanada Gallega
Tradicional Recién Horneada
- Langostinos Crujientes con Salsa Tártara
- Croquetas Artesanas con patatas paja
BACALAO | JAMÓN

PESCADO

- Medallones de Rape Albardado en Panceta
Ibérica y Patata a lo Pobre

CARNE

- Solomillo al Queso de Arzúa con su Guarnición

POSTRE a elegir 1

- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Tarta de chocolate en texturas
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú

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 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 **+8€/pax**



GRUPOS

MENÚ MIXTO:

CÓCTEL DE PIE + SEGUNDO Y POSTRE SENTADOS

75,99€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

88,99€/Persona

AL LLEGAR

- Cup de bienvenida (Cóctel de Frutas y Alcohol) con chips y salados
- Maestro cortador de jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpo estilo A Feira
- Showcooking de croquetitas con patatas paja
BACALAO | JAMÓN

PESCADO en la mesa

- Rodaballo en salsa de centolla

CARNE en la mesa

- Entrecot de Ternera Gallega con Patatitas Duquesa, Espárragos Trigueros y Zanahorias Baby

POSTRE a elegir 1

- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Tarta de chocolate en texturas
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú

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 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 **+8€/pax**

6 GRUPOS

78,99€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

89,99€/Persona

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA a elegir 4

- Camarón al Laurel o Cigala de Marín en Sal de Guérande
- Ensalada Templada de Bogavante Vivo, Vieiras y Frutos Secos
- Nécoras de Nuestra Ría o Vieira a la gallega
- Surtido de Ibéricos y Bellota
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
o Tabla de Quesos D.O.
- Pulpo estilo A Feira
- Langostinos al Laurel y 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
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS

PESCADO

- Arroz Caldoso con Bogavante Vivo o Arroz Caldoso de Mariscos

CARNE

- Entrecot de Ternera Gallega con Patatitas Paris, Espárragos Trigueros y Zanahorias Baby

POSTRE a elegir 1

- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Tarta de chocolate en texturas
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú

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 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 **+8€/pax**



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 españoles D.O
- Delicias heladas de melón al Cava
- Surtido de Ibéricos y Bellota
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Croqueta sin gluten de Pulpo

SENTADOS A 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

CARNE

- Entrecot de ternera

POSTRE

- Huevo de chocolate en su nido

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%
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

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 **+8€/pax**

8 GRUPOS

MENÚ 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 Portobello

PRIMERO

- Pimiento relleno de cuscús y verduritas al curry

SEGUNDO

- 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 00%
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

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 **+8€/pax**



GRUPOS

MENÚ INFANTIL

(NIÑOS ENTRE 4 Y 12 AÑOS)

34,99€/Niño

ENTRANTES a elegir 3

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

SEGUNDO a elegir 1

- Milanesa de Pollo con Patatas Fritas
- Nuggets de Pollo con Patatas Fritas

POSTRE a elegir 1

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

BEBIDAS

- Agua mineral natural, zumos y refrescos

INCLUYE

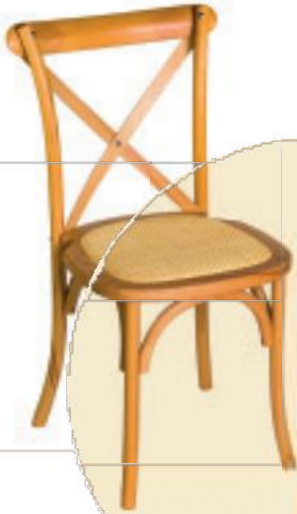
TRANSPORTE, MONTAJE ESTÁNDAR Y SERVICIO DE CAMAREROS
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

ADICIONAL

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

PROMOCIÓN

202



SILLA CROSSBACK
O SILLA BAMBÚ



+



COPAS Y VASOS
TALLADOS
DE COLORES

+

+



BAJOPLATOS
DE MIMBRE
PARA PLATO
Y PARA PAN

Dale un
toque
de
estilo
a tu evento

POR SOLO

3 € /comensal



Complete su evento

BARRAS ESPECIALES

- Cup de bienvenida: cóctel de frutas y alcohol + chips y salados **2,99€/pax (MIN. 100€)**
- Puesto de limonada helada **2,99€/pax (MIN. 100€)**
- Barra libre de primeras marcas (sin vermut) **6,99€/pax (MIN. 100€)**
- Barra de coctelería tropical: daiquiris, mojitos, piña colada, ron ponche+ chips de bravas y aceitunas aliñadas **4,49€/pax (MIN. 100€)**
- Barra adicional de Vermut **4,49€/pax (MIN. 100€)**
- Coctel granizado **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 GALLETAS OREO

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)



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



SERVICIO DE COFFEE BREAK



SERVICIO COFFEE BREAK
3,50€/pax

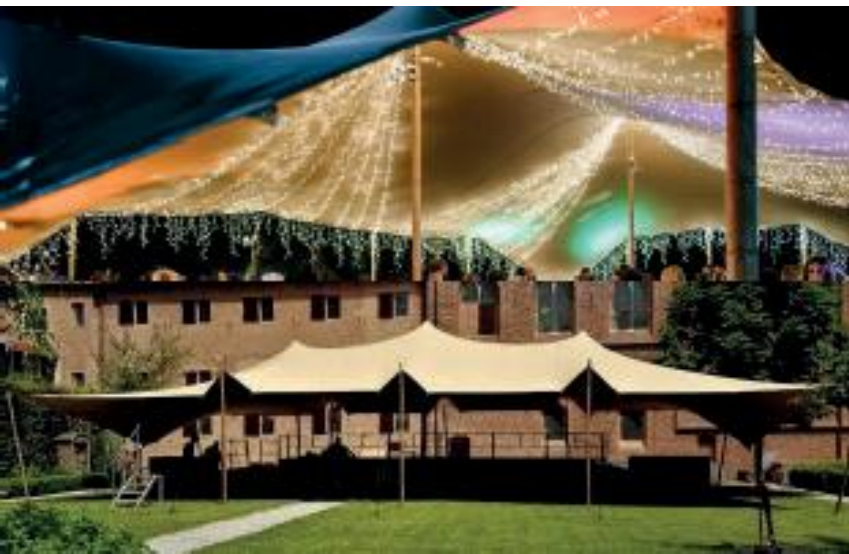
CHOCOLATE CON CHURROS
5,00€/pax



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€**

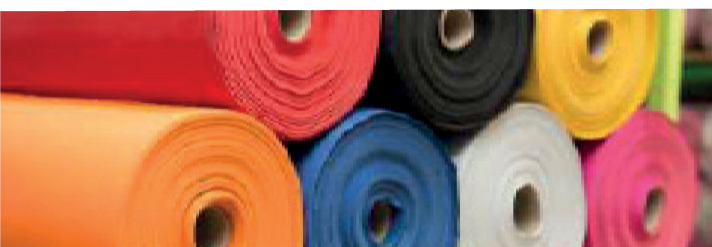


MOQUETA FERIAL DE VARIOS COLORES

ROLLO 2x60M..... **4,80€/m colocado**

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

ESPEJO DE PIE DORADO..... **90,00€**



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



GLOBOS DE HELIO
normales o números
(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 (PRESUPUESTO A MEDIDA)



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 GRIS
110,00 €



BUTACA DE PIEL
DE COLORES
12,00 €



SILLÓN INDIVIDUAL
VARIOS COLORES
12,00 €

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 ALTO INDUSTRIAL.....**20,00€**



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 €





MOBILIARIO CHILL OUT PALET VINTAGE



MESAS Y MANTELERÍA

MESA RECTANGULAR PVC PLEGABLE 2X1M **9,00€**

MESA CUADRADA PVC PLEGABLE 90X90CM **6,00€**

MESA REDONDA PVC PLEGABLE 1,50M Ø **8,00€**

MESA REDONDA PVC PLEGABLE 1,80M Ø **10,00€**

MESA ALTA REDONDA PVC PLEGABLE 0,75M Ø **7,00€**



- | | | |
|-----|--|----------------|
| 1. | MESA MADERA X RECTANGULAR 2X0,9M..... | 40,00€ |
| 2. | MESA RECTANGULAR BLANCA VONDOM..... | 80,00€ |
| 3. | MESA BLANCA CON PATAS DE MADERA..... | 55,00€ |
| 4. | MESA DE MADERA BLANCA CON 2 CAJONES..... | 80,00€ |
| 5. | MESA CUADRADA BLANCA VONDOM..... | 40,00€ |
| 6. | MESA ALTA DE MADERA Y ACERO..... | 40,00€ |
| 7. | MESA BLANCA DE CENTRO DE ACERO..... | 40,00€ |
| 8. | MESA BAJA DE PALLETS..... | 48,00€ |
| 9. | BARRA DE PALLETS..... | 115,00€ |
| 10. | MESITA DE RATÁN..... | 30,00€ |
| 11. | MESA COMEDOR CON PATAS DE ACERO..... | 35,00€ |





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



COPAS SIDARI DE COLORES **0,65€/u**



BAJO PLATO MIMBRE **0,85€/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

MEGAFONÍA, LUCES, 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 + 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
 desde 900€



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



FAROLAS CON VELAS **24,00€/u**



PROYECTORES



BOLAS DE ESPEJO **90,00€/u**





FUEGOS ARTIFICIALES



KIT BÁSICO **160€/u**



KIT DELUXE **300€/u**



FUEGO FRÍO



BENGALAS **1€/u**



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

ANIMACIÓN

PARA LOS MÁS
PEQUEÑOS

SHOWS

ESPECTÁCULO PIRATA (SPUCK Y JACK)

Dos torpes piratas contarán sus aventuras a los niños mientras realizan shows de habilidades con juegos malabares

Duración: 1h | PVP: **350 €**



EL SHOW DE RAMBANESAPI (HUMOR Y MAGIA)

Un personaje con doble personalidad: al principio es un mago y un cómico lleno de trucos y habilidades; pero cuando la música empieza a sonar se apoderan de él unas increíbles ganas de bailar ¡y lo único que quiere hacer so coreografías con todos los niños y niñas!

Duración: 1h | PVP: **350 €**



ANIMADOR CON TALLER DE TATUAJES
o TALLER DE GLOBOFLEXIA

Duración: 2h | PVP: **250 €**



SHOW DEL PAYASO
POPÍN DESDE **100€**



SHOW DE POCOYO
DESDE **200€**



SHOW DEL MAGO REY MIDAS
DESDE **250€**



SHOW DEL MAGO PETER
DESDE **250€**



SOCORRISTA PARA PISCINAS DESDE **150€**



ANIMADORA DESDE **100€**



HINCHABLES DESDE **400€**



CAMAS ELÁSTICA



Grande (5 patas)
Pequeña (3 patas)



TIPI JAIMA **150€**



ASEOS

CON LUZ LED (opcional) **10€/wc**

Deberá proveerse una línea de energía eléctrica al pie del WC

BAÑO ESTÁNDAR 110€



BAÑO VIP 130€



CATERING

A DOMICILIO (SIN PERSONAL)

TIPO CÓCTEL



TIPO BUFFET



NUESTRA PROPUESTA INCLUYE

- Este dossier es informativo, los precios incluyen el menú seleccionado, las bebidas y bodega, mesas, sillas, mantelería, menaje, centros de flores y los camareros necesarios para un correcto servicio.
- Se incluye el transporte en un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo (consultar para más distancia)
- 3 horas de servicio 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 20 comensales adultos. En caso de ser una cantidad menor, al precio del menú seleccionado se incrementa 1€ 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%



GRUP^O
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