



BODAS

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

ÍNDICE

MENÚS.....	4
COMPLETE SU EVENTO.....	16
CATERING A DOMICILIO.....	27
CARPAS.....	28
MOBILIARIO.....	31
MENAJE Y CRISTALERÍA.....	43
DECORACIÓN.....	45
ILUMINACIÓN.....	53
SONIDO.....	57
ANIMACIÓN.....	59
TRANSPORTES.....	61
CLIMATIZACIÓN.....	62
MAQUINARIA.....	64

MENÚS

1 BODA TIPO CÓCTEL

146,50 €/Persona

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Cup de frutas y alcohol o limonada helada con chips de bravas y aceitunas aliñadas

AL LLEGAR

- Maestro cortador de Jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpeiro con pulpo "á feira"

ESTACIONES Y APERITIVOS SALADOS

- Estación de quesos
GALLEGOS Y QUESOS ESPAÑOLES D.O.
- Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas
- Estación de Ibéricos y Bellota
CHORIZO | SALCHICHÓN | LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Mini creps de cóctel de marisco
- Delicias de melón macerado en moscatel o perlas de melón con jamón
- Tostas mariñeiras de pisto ecológico con huevos de codorniz
- Brochetas de queso Gouda con tomatitos cherry con aceite a las finas hierbas
- Cucharitas de mejillones de la Ría a la vinagreta
- Montaditos de zorza con pimientitos de Padrón
- Chupitos de crema fría de calabaza con semillas de girasol saladas

SERVIDO EN CALIENTE (Showcooking)

- Estación de croquetitas caseras variadas
- Mini Hamburguesa de pan hojaldrado con costilla a baja temperatura y salsa barbacoa
- Langostinos crujiente con queso crema y panko o Langostinos crujientes con salsa tártara
- Crujiente de mejillón relleno de queso de Cebreiro

ESTACIONES Y APERITIVOS DULCES

- Tarta nupcial (CONSULTAR PRECIOS)
- Estación de tartas
BOMBÓN FERRERO ROCHER | ZANAHORIA CON QUESO CREMA Y NUEZ | CHOCOLATE CON GALLETA OREO | QUESO CON FRUTOS SILVESTRES | LIMA | ...
- Estación de chocolates y Cakes caseros
- Fuente de chocolate y brochetas de frutas
- Buffet de chuches

BODEGA (a elegir)

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral naturale y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DJ (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA

2 BODA TIPO CÓCTEL

159,99 €/Persona

COCTEL DE BIENVENIDA

- Vermut y coctelería tropical

MOJITO CON LIMA RAYADA | LIMÓN AL CAVA, PIÑA Y RON AÑEJO | DAIQUIRI DE FRESA

O LIMONADA HELADA

con chips de bravas y aceitunas aliñadas

AL LLEGAR

- Maestro cortador de Jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

ESTACIONES Y APERITIVOS SALADOS

- Estación de quesos
GALLEGOS Y QUESOS ESPAÑOLES D.O.
- Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas
- Estación de Ibéricos y Bellota
CHORIZO | SALCHICHÓN | LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Mini creps de cóctel de marisco
- Delicias de melón macerado en moscatel o perlas de melón con jamón
- Tostas mariñeiras de pisto ecológico con huevos de codorniz
- Brochetas de queso Gouda con tomatitos cherry con aceite a las finas hierbas
- Cucharitas de mejillones de la Ría a la vinagreta
- Montaditos de zorza con pimientitos de Padrón
- Chupitos de crema fría de calabaza con semillas de girasol saladas

SERVIDO EN CALIENTE (Showcooking)

- Estación de croquetitas caseras variadas
- Mini Hamburguesa de pan hojaldrado con costilla a baja temperatura y salsa barbacoa
- Langostinos crujiente con queso crema y panko o Langostinos crujientes con salsa tártara o Piruleta de langostino
- Crujiente de mejillón relleno de queso de Cebreiro
- Showcooking de arroz caldoso de mariscos

ESTACIONES Y APERITIVOS DULCES

- Tarta nupcial (CONSULTAR PRECIOS)
- Estación de tartas
BOMBÓN FERRERO ROCHER | ZANAHORIA CON QUESO CREMA Y NUEZ | CHOCOLATE CON GALLETA OREO | QUESO CON FRUTOS SILVESTRES | LIMA | ...
- Estación de chocolates y Cakes caseros
- Fuente de chocolate y brochetas de frutas
- Buffet de chuches

BODEGA (a elegir)

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. RíaS Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral naturale y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DJ (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA

1

BODA TRADICIONAL

SENTADOS A LA MESA

159,99 €/Persona

COCTEL DE BIENVENIDA

- Cup de frutas y alcohol o limonada helada con chips de bravas y aceitunas aliñadas

AL LLEGAR

- Maestro cortador de Jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA DE PIE

- Estación de quesos GALLEGOS Y QUESOS ESPAÑOLES D.O.
- Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas
- Estación de croquetitas caseras variadas
- Tostas mariñeiras de pisto ecológico con huevos de codorniz
- Delicias heladas de melón al Cava
- Brochetas de queso gouda con tomatitos cherry

SENTADOS EN LA MESA

- Langostinos al aroma de laurel
- Gambones a la plancha flambeados al Bourbon
- Vieiras al estilo tradicional

PESCADO A ELEGIR

- Lomo de merluza a la parrilla en salsa de langostinos y verduras
- Lomo de Merluza al Vapor con Cachelitos y su Ajada

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE A ELEGIR

- Carrilleras estofada al Mencía en su jugo con guarnición de verduras salteadas y patatas panaderas
- Solomillo de cerdo Ibérico con salsa de membrillo y cerveza

POSTRE

- Tarta nupcial o postre individual (A ELEGIR 1):
Cañitas de Crema | Grano de Tiramisú | Tarta de queso al horno de la Viña | Tarta de Chocolate en texturas | Crumble de manzana con helado de Vainilla
- Estación de tartas
BOMBÓN FERRERO ROCHER | ZANAHORIA CON QUESO CREMA Y NUEZ | CHOCOLATE CON GALLETA OREO | QUESO CON FRUTOS SILVESTRES | LIMA | ...
- Estación de chocolates y Cakes caseros
- Fuente de chocolate y brochetas de frutas
- Buffet de chuches

BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral natural y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Chupitos de la tierra
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DJ (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA



BODA TRADICIONAL

SENTADOS A LA MESA

169,99 €/Persona

COCTEL DE BIENVENIDA

- Vermut y coctelería tropical
 - MOJITO CON LIMA RAYADA | LIMÓN AL CAVA, PIÑA Y RON AÑEJO | DAIQUIRI DE FRESA
 - O LIMONADA HELADA con chips de bravas y aceitunas aliñadas

AL LLEGAR

- Maestro cortador de Jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA DE PIE

- Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas
- Estación de croquetitas caseras variadas
- Estación de Ibéricos y Bellota
 - CHORIZO | SALCHICHÓN | LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Brochetas de queso gouda con tomatitos cherry

SENTADOS EN LA MESA

- Camarones al aroma de laurel
- Cigalas Vivas de Marín Nº1 al vapor en sal de Guérande
- Vieiras al estilo tradicional

PESCADO A ELEGIR

- Brocheta de rape y langostinos con risotto cremoso del mar
- Rape con almejas estilo tradicional
- Medallones de rape albardado en panceta Ibérica y croquetón marinero

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE A ELEGIR

- Solomillo al queso de Arzúa con su guarnición
- Entrecot de ternera o buey, wok de verduritas y jugo de carne
- Codillo asado a fuego lento con su salsa y patatas panadera

POSTRE

- Tarta nupcial o postre individual (A ELEGIR 1):
 - Cañitas de Crema | Grano de Tiramisú | Tarta de queso al horno de la Viña | Tarta de Chocolate en texturas | Crumble de manzana con helado de Vainilla
- Estación de tartas
 - BOMBÓN FERRERO ROCHER | ZANAHORIA CON QUESO CREMA Y NUEZ | CHOCOLATE CON GALLETA OREO | QUESO CON FRUTOS SILVESTRES | LIMA | ...
- Estación de chocolates y Cakes caseros
- Fuente de chocolate y brochetas de frutas
- Buffet de chuches

BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral naturale y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Chupitos de la tierra
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
 RINCÓN DECORATIVO (estándar)
 DJ (mín. 50 pax)
 MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
 BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
 SERVICIO DE CAMAREROS
 DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
 ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA



BODA TRADICIONAL

SENTADOS A LA MESA

184,99 €/Persona

AL LLEGAR

- Maestro cortador de Jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA DE PIE

- Estación de quesos
GALLEGOS Y QUESOS ESPAÑOLES D.O.
- Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas
- Estación de croquetitas caseras variadas
- Delicias heladas de melón al Cava
- Brochetas de queso gouda con tomatitos cherry
- Crujientes de pollo y sésamo en salsa agridulce

SENTADOS EN LA MESA

- Cigalas Vivas de Marín Nº1 al vapor en sal de Guérande
- Gambones flambeados a la plancha
- Vieiras al astilo tradicional

PESCADO A ELEGIR

- Rodaballo braseado en salsa de nécora y patata risolada
- Rodaballo a la plancha, ragout de setas, patatas confitadas e infusión de pimentón dulce
- Rape negro con almejas en salsa al Albariño

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE A ELEGIR

- Entrecot de ternera gallega con patatitas duquesa, espárragos trigueros y zanahorias baby
- Entrecot de ternera gallega a la plancha con graten de patatas, crema de castañas y orejones salteados

POSTRE

- Tarta nupcial o postre individual (A ELEGIR 1):
Cañitas de Crema | Grano de Tiramisú | Tarta de queso al horno de la Viña | Tarta de Chocolate en texturas | Crumble de manzana con helado de Vainilla
- Estación de tartas
BOMBÓN FERRERO ROCHER | ZANAHORIA CON QUESO CREMA Y NUEZ | CHOCOLATE CON GALLETA OREO | QUESO CON FRUTOS SILVESTRES | LIMA | ...
- Estación de chocolates y Cakes caseros
- Fuente de chocolate y brochetas de frutas
- Buffet de chuches

BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. RíaS Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral naturale y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Chupitos de la tierra
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DJ (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA



BODA TRADICIONAL

SENTADOS A LA MESA

176,99 €/Persona

AL LLEGAR

- Maestro cortador de Jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA DE PIE

- Estación de croquetitas caseras variadas
- Delicias heladas de melón al Cava
- Tostas mariñeiras de pisto ecológico con huevos de codorniz
- Langostinos crujientes en salsa Tártara o piruleta crujiente de mejillón relleno de queso de Cebreiro
- Taquitos de empanada de maíz de zamburiñas
- Arroz caldoso de Bogavante Vivo

SENTADOS EN LA MESA

- Cigalas Vivas de Marín Nº1 al vapor en sal de Guérande
- Gambones flambeados a la plancha
- Camarones al aroma de laurel

PESCADO A ELEGIR

- Brocheta de rape y langostinos con risotto cremoso del mar
- Rape con almejas estilo tradicional
- Medallones de rape albardado en panceta Ibérica y croquetón marinero

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE A ELEGIR

- Solomillo al queso de Arzúa con su guarnición
- Entrecot de ternera o buey, wok de verduritas y jugo de carne
- Codillo asado a fuego lento con su salsa y patatas panadera

POSTRE

- Tarta nupcial o postre individual (A ELEGIR 1):
Cañitas de Crema | Grano de Tiramisú | Tarta de queso al horno de la Viña | Tarta de Chocolate en texturas | Crumble de manzana con helado de Vainilla
- Estación de tartas
BOMBÓN FERRERO ROCHER | ZANAHORIA CON QUESO CREMA Y NUEZ | CHOCOLATE CON GALLETA OREO | QUESO CON FRUTOS SILVESTRES | LIMA | ...
- Estación de chocolates y Cakes caseros
- Fuente de chocolate y brochetas de frutas
- Buffet de chuches

BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. RíaS Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral naturale y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Chupitos de la tierra
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DJ (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA



BODA TRADICIONAL

SENTADOS A LA MESA

169,99 €/Persona

AL LLEGAR

- Maestro cortador de Jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA DE PIE

- Estación de croquetitas caseras varias
- Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas
- Showcooking de pimentitos de padrón
- Brochetas de Gouda o Tetilla con tomatitos cherry con aceite a las finas hierbas
- Tostas mariñeiras de micuit de pato con miel, delicias y confituras de la tierra

SENTADOS EN LA MESA

- Cigalas Vivas de Marín Nº1 al vapor en sal de Guérande
- Gambones flambeados a la plancha
- Bogavante Vivo a la plancha con cristales de sal y aceite de su coral

PESCADO A ELEGIR

- Brocheta de rape y langostinos con risotto cremoso del mar
- Rape con almejas estilo tradicional
- Medallones de rape albardado en panceta Ibérica y croquetón marinero

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE A ELEGIR

- Solomillo al queso de Arzúa con su guarnición
- Entrecot de ternera o buey, wok de verduras y jugo de carne
- Codillo asado a fuego lento con su salsa y patatas panadera

POSTRE

- Tarta nupcial o postre individual (A ELEGIR 1):
Cañitas de Crema | Grano de Tiramisú | Tarta de queso al horno de la Viña | Tarta de Chocolate en texturas | Crumble de manzana con helado de Vainilla
- Estación de tartas
BOMBÓN FERRERO ROCHER | ZANAHORIA CON QUESO CREMA Y NUEZ | CHOCOLATE CON GALLETA OREO | QUESO CON FRUTOS SILVESTRES | LIMA | ...
- Estación de chocolates y Cakes caseros
- Fuente de chocolate y brochetas de frutas
- Buffet de chuches

BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral naturale y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Chupitos de la tierra
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DJ (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA



BODA TRADICIONAL

SENTADOS A LA MESA

169,99 €/Persona

AL LLEGAR

- Maestro cortador de Jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA DE PIE

- Estación de croquetitas caseras variadas
- Estación de Ibéricos y Bellota
CHORIZO | SALCHICHÓN | LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas
- Calamares fritos al limón
- Mini creps de cóctel de marisco

SENTADOS EN LA MESA

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

PESCADO A ELEGIR

- Lomo de merluza a la parrilla, en salsa de langostinos y verduras
- Lomo de merluza al vapor con cachelitos y su ajada

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE A ELEGIR

- Carrilleras estofada al mención en su jugo con guarnición de verduras salteadas y patatas panadera solomillo de cerdo Ibérico con salsa de membrillo, cerveza y jugo de Carne
- Carne melosa de ternera al Pedro Ximénez

POSTRE

- Tarta nupcial o postre individual (A ELEGIR 1):
Cañitas de Crema | Grano de Tiramisú | Tarta de queso al horno de la Viña | Tarta de Chocolate en texturas | Crumble de manzana con helado de Vainilla
- Estación de tartas
BOMBÓN FERRERO ROCHER | ZANAHORIA CON QUESO CREMA Y NUEZ | CHOCOLATE CON GALLETA OREO | QUESO CON FRUTOS SILVESTRES | LIMA | ...
- Estación de chocolates y Cakes caseros
- Fuente de chocolate y brochetas de frutas
- Buffet de chuches

BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral natural y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Chupitos de la tierra
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DJ (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA



BODA TRADICIONAL

SENTADOS A LA MESA

MENÚ

SIN GLUTEN**AL LLEGAR**

- Maestro cortador de Jamón Ibérico a cuchillo
- Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA DE PIE

- Estación de quesos
GALLEGOS Y QUESOS ESPAÑOLES D.O.
- 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

- Cigalas Vivas de Marín Nº1 al vapor en sal de Guérande
- Gambones flambeados a la plancha
- Camarones al aroma de laurel

PESCADO A ELEGIR

- Brocheta de rape y langostinos con arroz cremoso del mar
- Rape con almejas
- Medallón de rape albardado

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE A ELEGIR

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

POSTRE

- Huevo de chocolate

BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. RíaS Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral naturale y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Chupitos de la tierra
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DJ (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA



BODA TRADICIONAL

SENTADOS A LA MESA

MENÚ VEGANO

APERITIVOS DE BIENVENIDA DE PIE

- 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

PRIMERO

- Pimiento relleno de cuscús y verduritas al curry

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

SEGUNDO

- Hamburguesa vegana, patatas París y vegetales

POSTRE

- Fresas de temporada sobre crema de vainilla

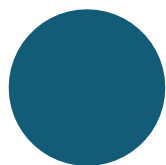
BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza | Ribera del Duero | Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas | RibEiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Agua mineral natural y refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)
- Chupitos de la tierra
- Mesa de café e infusiones

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
 RINCÓN DECORATIVO (estándar)
 DJ (mín. 50 pax)
 MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
 BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
 SERVICIO DE CAMAREROS
 DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES
 NATURALES
 ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA



BODA TRADICIONAL

SENTADOS A LA MESA

37,00€/Niño

MENÚ

INFANTIL

(NIÑOS ENTRE 4 Y 12 AÑOS)

ENTRANTES A COMPARTIR ELEGIR 3

- Tortilla española
- Croquetas de jamón
- Empanada de hojaldre de jamón y queso
- Pizza margarita o con jamón
- Langostinos cocidos
- Jamón Serrano

SEGUNDO ELEGIR 1

- Milanesa de pollo con patatas fritas
- Nuggets de pollo con patatas fritas
- Macarrones o espagueti bolognesa y queso rallado (mínimo 10 niños)
- Burguer con queso en pan brioche y patatas fritas

POSTRE ELEGIR 1

- Tarta de chocolate bombón Ferrero Roché
- Chocolate con galleta Oreo
- Surtido de helados variados

BEBIDAS

- Agua mineral natural, zumos y refrescos

MERIENDA

- Medias noches y mini sándwiches surtidos

INCLUYE

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DJ (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)

TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
ESPADA MEDIEVAL PARA EL CORTE DE LA TARTA

PROMOCIÓN

2026



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 **2,00€/pax (MIN. 100€)**
- 🍴 Coctel granizado **3,00€/pax (MIN. 100€)**

GRIFO DE CERVEZA

25L **149,99€**



COCTELERÍA



PUESTO DE LIMONADA








COCTEL GRANIZADO



SHOWCOOKING

MAESTRO 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

9,99€/pax (MIN. 200€)

 SHOWCOOKING DE GAMBA ROJA AL AJILLO en cazuelita

8,99€/pax (MIN. 180€)

 SHOWCOOKING DE FILLOAS manzanas, ciruelas, naranjas, fresas, melocotón y dulce de leche

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)



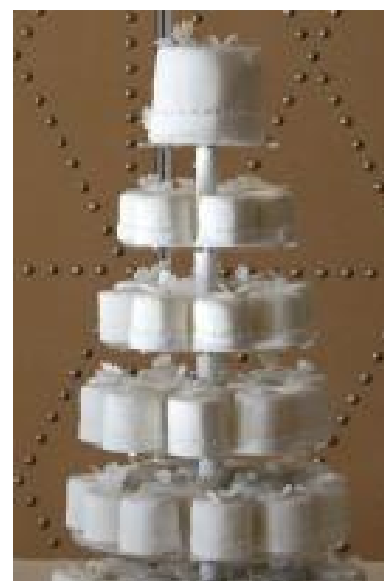
CARRETA WESTERN VINTAGE **280,00€** (SIN DECORACIÓN)



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



TARTAS ESPECIALES (EJEMPLOS)



SERVICIO DE COFFEE BREAK



SERVICIO COFFEE BREAK
3,50€/pax

CHOCOLATE CON CHURROS
5,00€/pax



COFFEE BREAK CON CÁPSULAS
4,00€/pax

catering A DOMICILIO

SIN PERSONAL

TIPO CÓCTEL

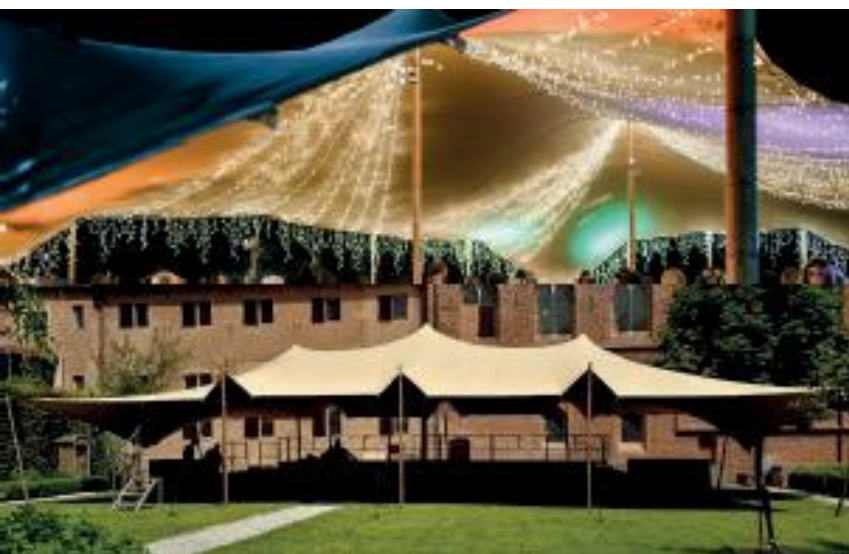


TIPO BUFFET



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€**

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€



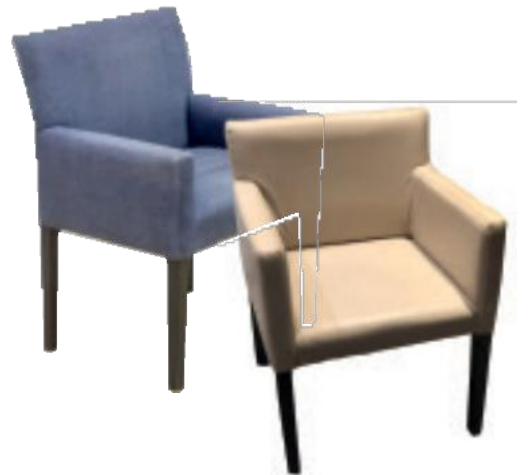
SOFÁ DE PALLETS
CON RUEDAS Y COJÍN BLANCO
90,00€



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 DE FORJA NEGRO.....**8,00€**



MOBILIARIO CHILL OUT PALET VINTAGE



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€





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€ |



MANTEL BLANCO 204 X 204 CM.....	9,00€
MANTEL NEGRO 230 X 230 CM.....	10,00€
FALDÓN PARA MESA CON VELCRO BLANCO.....	10,00€
FALDÓN PARA MESA CON VELCRO NEGRO.....	10,00€
FALDÓN PARA MESA CON VELCRO CREMA.....	10,00€
FALDÓN PARA MESA CON VELCRO GRANATE.....	10,00€
FALDÓN DORADO.....	20,00€
FUNDA ELÁSTICA PARA MESA DE CÓCTEL BLANCO O NEGRO.....	10,00€
FUNDA ELÁSTICA PARA TABLERO BLANCO O NEGRO.....	10,00€



GAMA DE MANTELERÍA EN LOS SIGUIENTES COLORES

SATÉN 50% ALGODÓN 50% POLIÉSTER, 240 GR



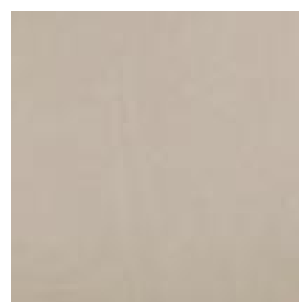
BLANCO



BEIGE



AVELLANA



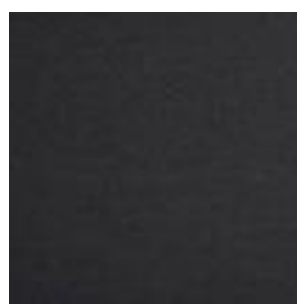
PIEDRA



NEGRO



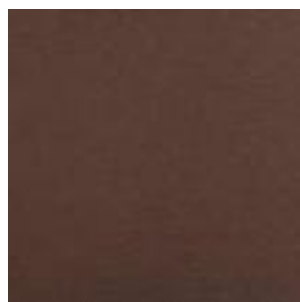
GRIS



GRIS MARENGO



GRIS PERLA



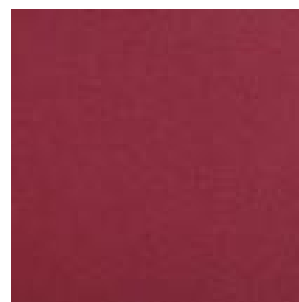
CHOCOLATE



VAINILLA



RIOJA



BURDEOS



AZUL

SERVILLETAS 50X50CM..... **0,90€**
 MANTEL REDONDO 330CM..... **35,00€**

- SERVILLETA BLANCO 50 X 50 CM..... **0,40€**
- SERVILLETA NEGRO 50 X 50 CM..... **0,90€**
- SERVILLETA VICHY DE CUADROS AZUL, NEGRO O MARRÓN 50X50CM..... **0,70€**

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



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



MESA DE MADERA X RECTANGULAR 2X0,9M..... **40,00€**



MENAJE y CRISTALERÍA

CUBITERA, PIE Y PINZA DE HIELO.....	18,00€
CHAMPANERA DE ACERO GRANDE.....	18,00€
CHAMPANERA DE METACRILATO GRANDE.....	18,00€
VASOS CAROLINOS.....	0,30€/u
VASOS DE TUBO.....	0,20€/u
COPAS DE VINO.....	0,35€/u
COPAS DE CHAMPAGNE.....	0,35€/u
COPA SIDARI DE COLORES.....	0,65€/u
PIZARRAS PARA PRESENTACIÓN DE PRODUCTO.....	4,00€
FUENTES PARA PRESENTACIÓN DE PRODUCTO.....	4,00€
ESPEJOS OVALADOS PARA PRESENTACIÓN DE PRODUCTO.....	12,00€



BANDEJA DE CAMARERO.....	1,40€/u
BANDEJAS DE AUTOSERVICIO MADERA.....	1,50€/u
BANDEJAS DE AUTOSERVICIO BEIGE O NEGRO.....	1,00€/u
BANDEJAS DE AUTOSERVICIO DE COLORES.....	1,00€/u
BAJOPLATO DE MIMBRE TAMAÑO PLATO.....	0,80€/u
BAJOPLATO DE MIMBRE TAMAÑO PAN.....	0,40€/u
ESCUPIDERAS.....	4,00€



CUBERTERÍA
MODELO VICTORIA
0,20€/pieza



CUBERTERÍA
MODELO PRÍNCIPE
0,20€/pieza

DECORACIÓN

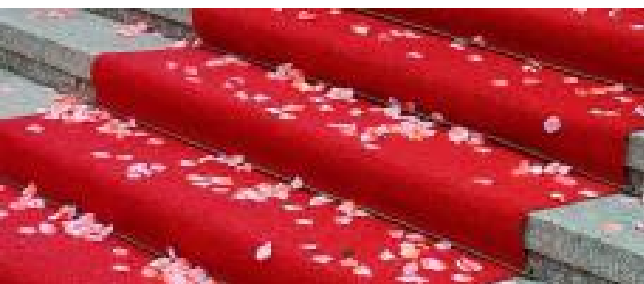
ALFOMBRADE YUTE RECTANGULAR 2X3M.....	60,00€
ALFOMBRADE YUTE REDONDA 1,45M DIÁMETRO.....	30,00€
ESPEJO DE PIE DORADO.....	90,00€



MOQUETA FERIAL DE VARIOS COLORES

ROLLO 2x60M..... **4,80€/m colocado**

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



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

CENTROS DE FLORES..... **(PEDIR PRESUPUESTO)**

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 **150,00€**

Cada sombrero **1,90€**



RINCÓNES VARIOS **200€/u**



LETRAS DE NEÓN **200€/u**



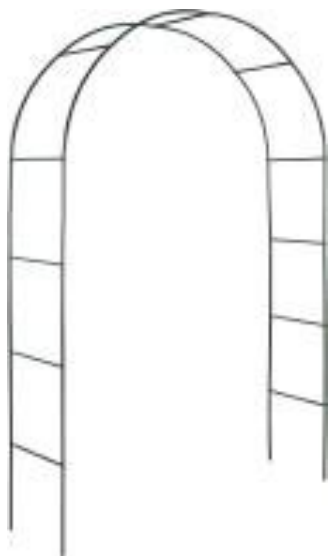
PACK DE LETRAS DESDE **100€/u**



PACK DE LETRAS CON LUZ **150€/u**



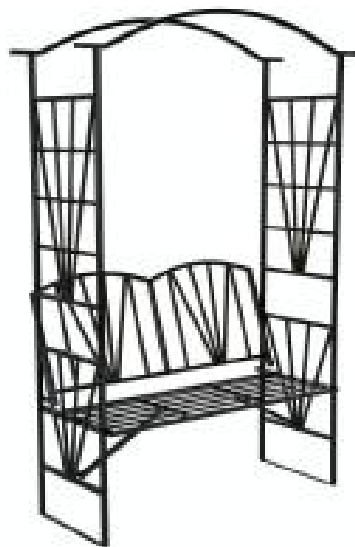
ARCOS PARA CEREMONIAS



ARCO MEDIO
PUNTO DE
FORJA
25,00€



ARCO
CIRCULAR
160,00€



ARCO DE
FORJA CON
ASIENTOS
65,00€



ARCO DE
FORJA CON
PUERTA
40,00€



ARCO DE
MADERA CON
CORTINA DE TUL
120,00€



ARCO DE
MADERA
80,00€



PARAGUERO DE
POLIPIEL
12,00€



PARAGUERO DE
REJILLA
12,00€



POSTES
SEPARADORES CON
CINTA EXTENSIBLE
3M
38,00€



CINTAS
SEPARADORAS CON
POSTES DE ACERO
Y CUERDA 1,5M
48,00€



PERCHERO.....**12,00€**

BURRO EXTENSIBLE PARA ROPA

ALTO: 92 - 160CM | ANCHO: 90 - 146CM | ANCHO: 42CM.....**25,00€**

ATRIL

NEGRO CON RUEDAS, DOS SUPERFICIES.....**70,00€**

ATRIL

NEGRO, AJUSTABLE.....**30,00€**

EXPOSITOR DE PIE

A4, VERTICAL U HORIZONTAL.....**45,00€**

DISTINTOS TIPOS DE MONTAJE DE CEREMONIAS



ILUMINACIÓN

LÁMPARAS



TIRAS DE LUZ



CARPAS DE LUZ



MICROLED



CORDÓN



CORTINA



ICICLE



BOMBILLAS VINTAGE

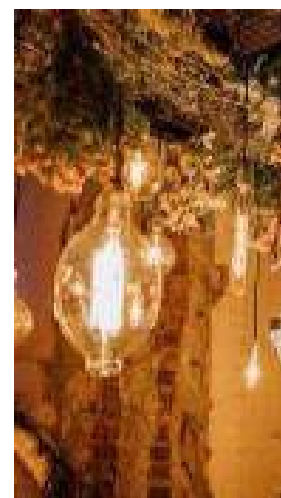
4,00€/m



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 **300,00€/u**



FUEGO FRÍO



BENGALAS **1,00€/u**



CAÑONES DE COLOR
azul o rojo **20,00€/u**

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
DESDE 900€



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€



TRANSPORTES

COCHES DE ALTA GAMA **300€**

COCHES CLÁSICOS **400€**



CARRUAJE DE CABALLOS
desde **500€**

AUTOBÚS desde **300€**



GLOBO AEROSTÁTICO (*CONSULTAR PRECIOS*)



CLIMATIZACIÓN



VENTILADOR

99,8W

25€



VENTILADOR INDUSTRIAL

330W

60€



AIRE CLIMATIZADOR PURIFICADOR PORTÁTIL

HASTA 400/500 M²

250€



ESTUFA SETA DE CALOR

75€



CALEFACTOR ELÉCTRICO

3000W

65€



CALEFACTOR

2400W

45€



DESHUMIDIFICADOR

30L/DIA, DEPÓSITO DE 8L

150€

ASEOS PORTÁTILES

BAÑO DELUXE BLANCO DE MADERA DE PINO **(CONSULTAR PRECIOS)**



BAÑO ESTÁNDAR
(CONSULTAR PRECIOS)

BAÑO VIP
(CONSULTAR PRECIOS)



MAQUINARIA

TRANSPORTE Y PERSONAL

- 🍴 **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...
- 🍴 **COCINEROS PARA SHOWCOOKING**
- 🍴 **CAMAREROS Y AZAFATAS**
- 🍴 **PERSONAL DE LIMPIEZA**
- 🍴 **PANTALLAS, PROYECTORES Y TV**
 Varios tamaños
- 🍴 **Y MUCHO MÁS...**

**CONSULTA LOS DOSSIERS DE MAQUINARIA
Y PERSONAL EN NUESTRA PÁGINA WEB**



NUESTRA PROPUESTA INCLUYE

- Montaje y decoración estándar con centros de flores naturales
- Mobiliario (sillas y mesas) y menaje (cubertería, cristalería, mantelería...) necesario para el servicio
- Minutas y *seating* personalizadas con diseño estándar
- Servicio de una cantidad de camareros necesaria para un buen servicio
- 7 horas de servicio desde la hora concertada de inicio del evento
- 3 horas de barra libre
- 3 horas de DJ (mínimo 50 personas)
- Existen menús disponibles para cualquier tipo de intolerancia o dieta específica

CONDICIONES GENERALES

- Los precios no incluyen IVA.
- 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 + cuidadora infantil 150€ (hasta 15 niños / 4 horas)
- Servicio de cuidadora infantil 100€ (hasta 15 niños / 4 horas)
- Hora extra de servicio 1 camarero 50€/h
- Hora extra de servicio 2 camareros 80€/h
- Cada hora extra adicional se facturará a 5,00€/hora por invitado

FORMA DE PAGO Y RESERVA

Para la confirmación del servicio se realizará un adelanto de 1000€ 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