

DOSSIER

# COMIDAS para GRUPOS

# 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



Premio Bodas.net  
Mejor Catering Provincia  
de Pontevedra



Premio Bodas.net  
Mejor Catering Provincia  
de Pontevedra



Premio Bodas.net  
Mejor Catering Provincia  
de Pontevedra



Premio Mejor.es  
Mejor Restaurante en  
Vigo para Reuniones



Premio Excelencia Sluurpy  
Restaurante en Vigo  
Recomendado 2023



Concesionario Oficial 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 Exclusivo  
de Eventos del  
Hotel H4 de Cangas

# MENÚS

## 1 GRUPOS

42€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

54€/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 | BOLETUS
- 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

# 2 GRUPOS

51€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

63€/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 | BOLETUS

## 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

# 3 GRUPOS

58€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

69€/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 vriados de empanada Gallega Tradicional Recién Horneada
- Tostas crujientes de huevitos de codorniz con pisto de verduras
- Croquetas artesanas con patatas paja  
BACALAO | JAMÓN | BOLETUS

## 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 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

# 4 GRUPOS

63€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

75€/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 | BOLETUS

## 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 yen texturas
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Huevo de chocolate en su nido
- 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



## GRUPOS

### MENÚ MIXTO:

CÓCTEL DE PIE + SEGUNDO Y POSTRE SENTADOS

69€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

81€/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 | BOLETUS

#### 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
- Huevo de chocolate en su nido
- 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

# 6 GRUPOS

75€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

87€/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
- Huevo de chocolate en su nido
- 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



# 7 GRUPOS

## MENÚ SIN GLUTEN

68€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:

79€/Persona

### 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 N° 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
- Cava Brut Nature
- 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



## 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 Portobelo

### 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
- Cava Brut Nature
- 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



# GRUPOS

MENÚ INFANTIL

(NIÑOS ENTRE 4 Y 12 AÑOS)

35,00€/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

# PROMOCIÓN

2024



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 2,50€
- Puesto de limonada helada 2,50€
- Barra libre de primeras marcas 7,00€ hora/persona
- Barra de vermut o coctelería tropical: daiquiris, mojitos, piña colada, ron ponche+ chips de bravas y aceitunas aliñadas 4,50€ hora/persona

### GRIFO DE CERVEZA

25L

150,00€



### COCTELERÍA








### PUESTO DE LIMONADA



# SHOWCOOKING

MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN



	Gran reserva	6,00€/pax
	Jamón de Castañas	7,00€/pax
	Jamón Ibérico	9,00€/pax
	Jamón Ibérico de Bellota 75%	10,00€/pax
	Jamón Ibérico de Bellota 100%	12,00€/pax

PULPEIRO DE O CARBALLIÑO c/ PULPO A FEIRA **11,00€/pax**



SHOWCOOKING DE ARROZ CALDOSO DE MARISCO **10,00€/pax**



MINI HAMBURGUESAS **6,00€/pax**



CROQUETITAS **6,00€/pax**






CHAPATITAS ARTESANAS DE IBÉRICOS **6,00€/pax**



NACHOS CON SALSA **6,00€/pax**



-  SHOWCOOKING DE ZAMBURIÑAS Y NAVAJAS aromatizadas al limón con oliva virgen **9,00€/pax**
-  SHOWCOOKING DE GAMBA ROJA AL AJILLO en cazuelita **8,00€/pax**
-  SHOWCOOKING DE FILLOAS manzanas, ciruelas, naranjas, fresas, melocotón y dulce de leche **8,00€/pax**

QUEIMADA 5,00€/pax



MINI SANDWICHES VARIADOS 5,00€/pax  
Mixto Cremoso, Atún con Tomate, Pollo, Cangrejo



CARRITO DE PERRITOS CALIENTES 6,00€/pax





# ESTACIONES GASTRONÓMICAS

MESA DE QUESOS Y PANECILLOS CON MERMELADAS CASERAS 7,00€/pax






MESA DE IBÉRICOS, PICOS, TOSTAS Y ACEITE 6,00€/pax



MESA MEXICANA 9,00€/pax



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 12,00€/pax



## BAR DE OSTRAS 8,00€/pax



## CUCURUCHOS DE CAMARONES (S/M)



## MESA DE AHUMADOS 8,00€/pax

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

# DULCES

ESTACIÓN DE DULCES Y TARTAS **7,00€/pax**



ESTACIÓN DE MINIMOUSES SEMIFRÍOS **7,00€/pax**

🍴 3 chocolates, queso y fresas, café, limón, tiramisú, nueces con chocolate y avellana



ESTACIÓN DE CHOCOLATES SURTIDOS **5,00€/pax**



ESTACIÓN DE TARTAS **7,00€/pax**TARTAS ARTESANAS (14 raciones) **30,00€/ud**

- 🍴 Bombón de avellana Ferrero Rocher, Chocolate con galleta Oreo, Zanahoria con Queso crema y Nuez, Queso con Arándanos, Tres Chocolates...

TARTAS TRADICIONALES **26,00€/ud**

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

CHOCOLATE Y  
GALLETA OREOZANAHORIA, QUESO  
CREMA Y NUEZQUESO CON  
FRUTOS ROJOSBOMBÓN FERRERO  
ROCHER

## CARRITO DE HELADOS

🍴 SIN HELADO **370€**

🍴 CON HELADO INCLUIDO

Hasta 100 PAX **625€**

De 101 a 120 PAX **655€**

De 121 a 140 PAX **675€**

De 141 a 160 PAX **690€**

Comensales extra: **2€/comensal**

MESAS DE DULCES DESDE 180,00€



CARRITO CANDY BAR | ESTACIÓN DE DULCES 4,50€/pax (MÍN. 120€)



# SERVICIO DE COFFEE BREAK



SERVICIO COFFEE BREAK  
**3,00€/pax**

CHOCOLATE CON CHURROS  
**4,50€/pax**



COFFEE BREAK CON CÁPSULAS  
**3,50€/pax**

# CARPAS

CARPA BEDUINA DE LONA ..... **500€**



CARPA BEDUINA CON LUZ 20x10M..... **2.000€**



CENADORES 3x4m **140€**



CARPA 3x3m CON LUZ LED **150€**



CARPA TRANSPARENTE 20X10m

Sin luces **2.000€**

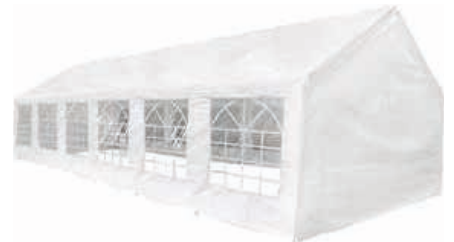
Con luces **2.500€**



CARPA 5x12m **500€**

CARPA 6x8m **440€**

CARPA 6x12m **500€**



CARPA JAIMA  
PAGODA PLEGABLE  
3X3M **350,00 €**

🔪 CARPA SIMPLE **10€/m2**

No incluye tarima, moqueta, lonas interiores ni falso techo

🔪 CARPA COMPLETA **22€/m2**

Incluye tarima, moqueta, lonas interiores y falso techo



CARPAS JAIMA

3X3 **350€**

5X5 **500€**

10X10 **1.200€**



## SOMBRILLAS

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

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

# BAÑOS QUÍMICOS

CON LUZ LED (opcional) 10€/wc

Deberá proveerse una línea de energía eléctrica al pie del WC

BAÑO ESTÁNDAR 110€



BAÑO VIP 130€



# MOBILIARIO

MAQUINARIA, TRANSPORTE Y PERSONAL

-  **SILLAS**  
 Varios tamaños y modelos
-  **MESAS**  
 Varios tamaños y modelos
-  **MOBILIARIO DE INTERIOR**  
 Sofás chester, sillones, biombos...
-  **DECORACIÓN RETRO Y AÑOS 50**
-  **MENAJE, MANTELERÍA, CRISTALERÍA**
-  **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...
-  **VEHÍCULOS ISOTÉRMOS**
-  **COCINEROS PARA SHOWCOOKING 20€/h**
-  **CAMAREROS Y AZAFATAS 18€/h**
-  **PERSONAL DE LIMPIEZA 16€/h**
-  **PANTALLAS, PROYECTORES Y TV**  
 32", 55" y 75"  
 Varios tamaños



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



SILLA MODELO CONGRESO  
4,50€/u

- 1. SILLA BROADWAY DE PIEL.....8,00 €
- 2. SILLA PLEGABLE DE BAMBÚ CON COJÍN.....4,00 €
- 3. SILLA CROSSBACK.....4,50 €
- 4. SILLA TIFFANY BLANCA.....5,00 €
- 5. SILLA NAPOLEÓN DORADA.....5,00 €
  
- 6. SILLA PARIS TAPIZADA BEIGE.....10,00 €
- 7. SILLA VINTAGE TAPIZADA.....15,00€
- 8. SILLÓN EMMANUELLE TRENZADO.....60,00 €
- 9. SILLA PICTOR BLANCA.....10,00€
- 10. SILLA AZUL TAPIZADA.....10,00€
  
- 11. SILLA HALL EZPELET NEGRA.....3,50 €
- 12. SILLA APILABLE NEGRA.....3,50 €
- 13. SILLA HUEVO AZUL.....3,50 €
- 14. SILLA GARROTXA DE RESINA BLANCA.....1,20 €
- 15. SILLA GARROTXA DE RESINA BLANCA CON FUNDA.....3,40 €



- 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 €

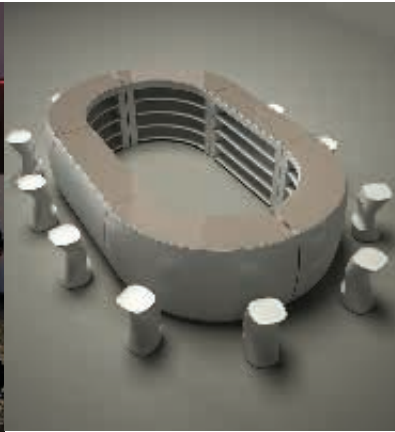
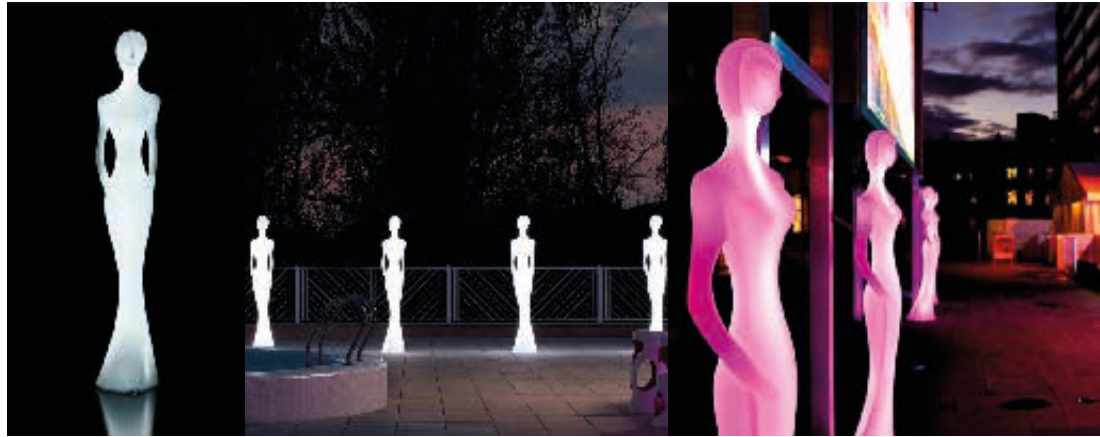


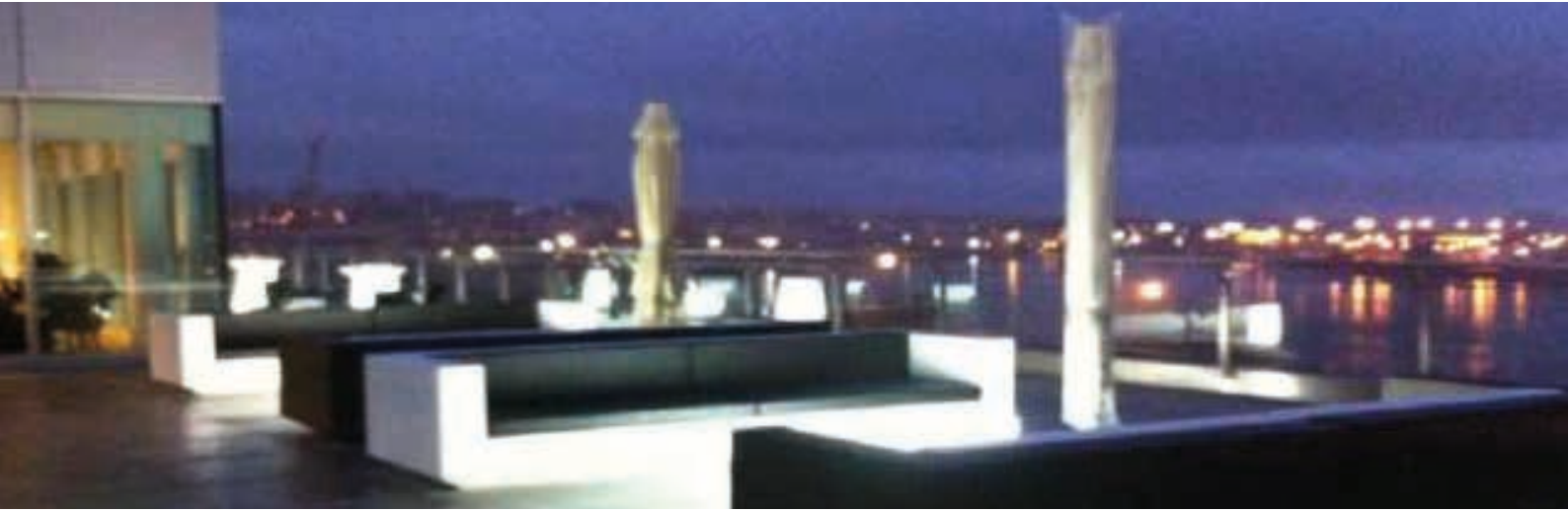
**MOBILIARIO VONDOM EXTERIOR**

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 2,10M CON FORMA DE MUJER.....	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





BAJO PLATO MIMBRE 0,85€/u



COPAS SIDARI DE COLORES 0,65€/u

ACCESORIOS

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



MANTELVICHY 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)**



## GAITEIROS



## VIOLINISTA desde 150€



## GRUPOS LATINOS

dúo desde 250€

cuarteto desde 400€



## ORQUESTAS Y GRUPOS POP



## DIANA DIVA | CANTANTE SOPRANO

1,5h por 500€



# 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 **160,00€/u**



KIT DELUXE **300,00€/u**



FUEGO FRÍO



BENGALAS **1,00€/u**



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



# 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



JARDÍN VERTICAL Y DECORACIÓN VEGETAL

Macetas, plantas, flores...



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



RINCÓN POLAROID



DECORACIÓN ESPECIAL PARA LOS PUESTOS DE ESTACIONES presupuesto a medida

CENTROS DE FLORES presupuesto a medida

ALFOMBRAS DE PETÁLOS presupuesto a medida

PHOTOCALL varios modelos y medidas, con o sin azafatas





### 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



# 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

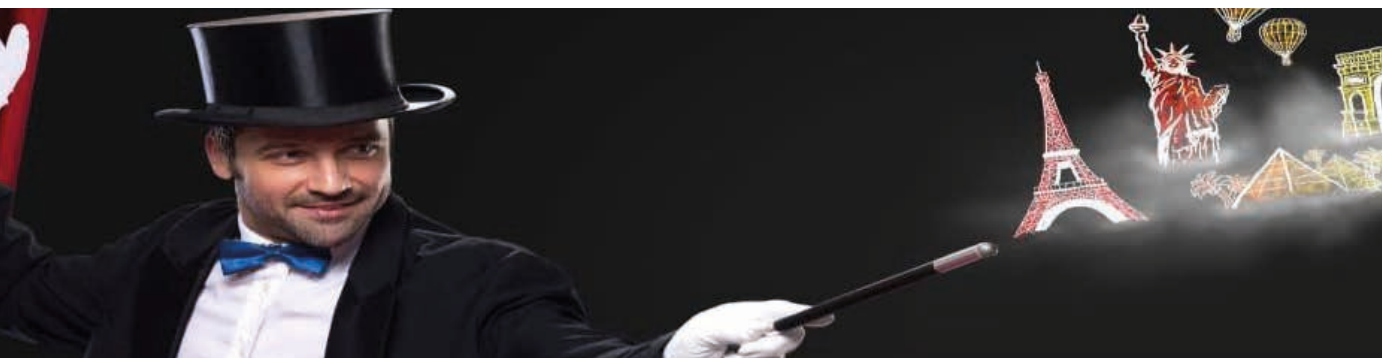
Duración: 1h | PVP: **350 €**



### 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)



LOVE TIPI BODA 100€



JAIMA TIPI GRANDE 175€





# CATERING

SIN SERVICIO EN SU DOMICILIO

TIPO CÓCTEL



TIPO BUFFET



# GALERÍA

## APERITIVOS





# MARISCOS

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA



VIEIRAS ESTILO TRADICIONAL



OSTRAS



CAMARONES Y CIGALAS DE MARÍN



CIGALAS



NÉCORAS DE LA RÍA



BOGAVANTE VIVO



PARRILLADA DE MARISCO



CENTOLLA DE LA RÍA



BUEY DE MAR



PERCEBES



# PESCADOS

RODABALLO, NAVAJA Y NABO DE DOS COLORES



CORUJO EN SALSA MARINERA



REVUELTO DE LANGOSTINOS Y SETAS



RODABALLO CON CALABACÍN Y HUEVO 63°



RAPE CON ALMEJAS MARINERA



BROCHETA RAPE Y LANGOSTINOS



DORADA A LA ESPALDA CON PATATA



RAPE EN SALSA LANGOSTINOS



MERLUZA A LA MARINERA



MERLUZA A LA MARINERA



LUBINA EN SALSA DE LANGOSTINOS



BONITO DEL NORTE ENTOMATADO



# CARNES

ENTRECOT CON ATADILLO DE VERDURAS



SOLOMILO CON SALSA DEMI GLACÉ



CARRILLERAS AL PX



ENTRECOT EN SALSA DE PIMIENTA



BROCHETA DE POLLO Y VERDURITAS



ENTRECOT DE VACA MADURADA



CROCA CON PATATA FRANCESA



TOURNEDÓ DE SOLOMILO



CODILLO A BAJA Tª



SOLOMILO CON FOIE Y PURÉ



COSTILLA DE ANGUS LACADA



SOLOMILO DE VACA



# POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE Y AVELLANA



POSTRE INFANTIL



REQUESÓN DAS NEVES CON COMPOTA DE FRAMBUESA



HUEVO EN SU NIDO



CRUMBLE CON HELADO DE VAINILLA



TARLETAS DE FRUTAS



TARTAS DE CEREMONIA



TARTAS VARIADAS



## 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 **1 camarero cada 15 comensales** como máximo.
- 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 + 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
- 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](http://www.grupozaka.com)

A Xunqueira 3, 36378, GONDOMAR  
620 855 551 - 658 770 800 [www.grupozaka.com](http://www.grupozaka.com)  
[comercial@grupozaka.com](mailto:comercial@grupozaka.com)

Av. de María Victoria Moreno 43, 36003, PONTEVEDRA

Estrada das Plantas 131, 36313, MOS

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