

NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA

2024
DOSSIER

Comidas para grupos
DE **Navidad**

EMPRESAS O FAMILIAS

Menú

107,00€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:
135,00€/Persona

1

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

- Tabla mixta, con surtido de ibéricos, bellota y quesos D.O.
- Empanada gallega recién horneada
- Croquetas artesanas variadas con patatas paja
- Langostinos al laurel y gambones a la plancha flambeados al Bourbon

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR 1):

- Carrillera de cerdo ibérico con salsa dulce y patata panadera
- Jarrete de ternera con guarnición de verduritas salteadas y patatas panadera
- Merluza a la plancha con salsa de langostinos y patatas París
- Salmón a la plancha con wok de verduritas y salsa teriyaki

POSTRE (A ELEGIR 1):

- Surtido de turrone y mazapanes
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú
- Tarta de chocolate y galleta Oreo
- Tarta de chocolate de 3 texturas

BODEGA

VINO TINTO: MENCÍA, RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

CHUPITOS DE LA TIERRA

CAFÉ E INFUSIONES

Menú

127,50€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:
155,00€/Persona

2

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

- Tabla mixta, con surtido de ibéricos y bellota y quesos D.O.
- Empanada gallega recién horneada
- Croquetas artesanas variadas con patatas paja
- Langostinos al laurel y gambones a la plancha flambeados al Bourbon

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR 1):

- Solomillo de cerdo, champiñón relleno de verduritas y mahonesa de mostaza
- Carne melosa con verduritas al wok y patatas panadera
- Merluza sobre verduritas al vapor y berberechos
- Lubina a la espalda sobre trigo tierno y verduritas

POSTRE (A ELEGIR 1):

- Surtido de turrone y mazapanes
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú
- Tarta de chocolate y galleta Oreo
- Tarta de chocolate de 3 texturas

BODEGA

VINO TINTO: MENCÍA, RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

CHUPITOS DE LA TIERRA

CAFÉ E INFUSIONES

Menú

155,00€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:
182,50€/Persona

3

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

- Tabla mixta, con surtido de ibéricos y bellota y quesos D.O.
- Empanada gallega recién horneada
- Croquetas artesanas variadas con patatas paja
- Langostinos al laurel y gambones a la plancha flambeados al Bourbon
- Langostinos crujientes con salsa Tártara
- Mejillones de la ría a la vinagreta en su concha
- Zamburiñas a la gallega

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR 1):

- Solomillo de vaca con foie gras y puré de tubérculos
- Presa de cerdo criado con castañas con patatas asadas
- Lomo de merluza del pincho asado con berberechos, trigo tierno y verduritas
- Bacalao al horno encebollado con patata panadera

POSTRE (A ELEGIR 1):

- Surtido de turrone y mazapanes
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú
- Tarta de chocolate y galleta Oreo
- Tarta de chocolate de 3 texturas

BODEGA

VINO TINTO: MENCÍA, RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

CHUPITOS DE LA TIERRA

CAFÉ E INFUSIONES

Menú

170,00€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:
197,50€/Persona

4

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

- Tabla mixta, con surtido de ibéricos y bellota y quesos D.O.
- Pulpo estilo "a feira"
- Calamares fritos en harina de maíz
- Langostinos al laurel y gambones a la plancha flambeados al Bourbon
- Langostinos crujientes con salsa Tártara
- Zamburiñas a la plancha
- Navajas a la plancha ó Almejas al Albariño
- Carpaccio de pulpo
- Tartar de salmón ahumado
- Empanada gallega variada recién horneada
- Croquetas artesanas variadas con patatas paja

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR 1):

- Entrecot de ternera gallega con patatitas duquesa, espárragos trigueros y zanahorias baby
- Solomillo de vaca con foie gras y puré de tubérculos
- Rodaballo a la plancha, con berberechos y patatas infusionadas en pimentón dulce
- Rape negro con almejas en salsa de Albariño con patata panadera

POSTRE (A ELEGIR 1):

- Surtido de turrone y mazapanes
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú
- Tarta de chocolate y galleta Oreo
- Tarta de chocolate de 3 texturas
- Huevo en su nido

BODEGA

VINO TINTO: MENCÍA, RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

CHUPITOS DE LA TIERRA

CAFÉ E INFUSIONES

Menú

195,00€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:
222,50€/Persona

5

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

- Tabla mixta, con surtido de ibéricos y bellota y quesos D.O.
- Pulpo estilo "a feira"
- Langostinos al laurel y gambones a la plancha flambeados al Bourbon
- Langostinos crujientes con salsa Tártara
- Zamburiñas a la plancha
- Navajas a la plancha
- Almejas al Albariño
- Carpaccio de solomillo
- Tartar de salmón ahumado
- Empanada gallega variada recién horneada
- Croquetas artesanas variadas con patatas paja

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR 1):

- Solomillo de vaca al queso de Arzúa con su guarnición
- Entrecot de black angus con cecina, pimienta verde y patata confitada
- Brocheta de rape y langostinos con risotto cremoso del mar
- Rodaballo en salsa marinera con verduritas salteadas

POSTRE (A ELEGIR 1):

- Surtido de turrónes y mazapanes
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú
- Tarta de chocolate y galleta Oreo
- Tarta de chocolate de 3 texturas
- Huevo en su nido

BODEGA

VINO TINTO: MENCÍA, RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

CHUPITOS DE LA TIERRA

CAFÉ E INFUSIONES

Menú

210,00€/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:
235,00€/Persona

6

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

- Camarón al laurel ó Cigala de Marín en sal de Guérande
- Medio bogavante a la plancha
- Nécoras ó Vieira a la gallega
- Tabla mixta con surtido de ibéricos y bellota y quesos D.O.
- Pulpo estilo "a feira"
- Langostinos al laurel y gambones a la plancha flambeados al Bourbon
- Langostinos crujientes con salsa Tártara
- Zamburiñas a la plancha
- Navajas a la plancha
- Almejas al Albariño
- Empanada gallega variada recién horneada

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR 1):

- Arroz caldoso con bogavante
- Arroz caldoso de mariscos
- Entrecot de ternera gallega con patatitas París, espárragos trigueros y zanahorias baby
- Entrecot de ternera gallega a la plancha con verduras y patatas asadas

POSTRE (A ELEGIR 1):

- Surtido de turrone y mazapanes
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al Horno de la Viña
- Crumble de manzana con helado de vainilla
- Grano de tiramisú
- Tarta de chocolate y galleta Oreo
- Tarta de chocolate de 3 texturas
- Huevo en su nido

BODEGA

VINO TINTO: MENCÍA, RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

CHUPITOS DE LA TIERRA

CAFÉ E INFUSIONES

Otros

— CUP DE BIENVENIDA

Cóctel de frutas y alcohol con chips y salados

8€/PERSONA

— TRADICIONAL BRINDIS NAVIDEÑO

Copa de cava y surtido de turrones y mazapanes a centro de mesa

16€/PERSONA

Fiesta

Si queréis realizar una fiesta posterior a la cena, ofrecemos las siguientes alternativas:

— BARRA LIBRE (MÍNIMO 180€)

Primera hora: **16€/PERSONA Y HORA**

A partir de 1h: **12€/PERSONA Y HORA**

— BARRA LIBRE SIN COPAS (MÍNIMO 120€)

Incluye agua, refrescos, cervezas y vino

7€/PERSONA Y HORA

— SIN BEBIDAS INCLUIDAS

Cada asistente abona sus consumiciones en el momento

200€/HORA

Para la música:

— EQUIPO DE SONIDO

El cliente se encarga de poner música desde un Pen Drive, Spotify, Youtube...

170€

— DJ

Primeras 3h: **500€ IVA INCLUIDO**

Hora adicional: **100€**

— KARAOKE

3h: **PRECIO A CONSULTAR**

CONDICIONES GENERALES

- Los precios ofertados son por comensal e incluyen IVA.
- Los clientes pueden elegir carne o pescado si nos lo confirman con antelación, siendo siempre una misma carne y un mismo pescado para todo el grupo.
- Las ofertas están planteadas para grupos de mínimo 20 comensales.
- Se cobrará por el número de invitados confirmados. Si hay un número superior de comensales, se cobrará por comensal adicional.
- Es necesario confirmar la oferta seleccionada con una antelación mínima de 7 días laborables.
- 96 horas antes del evento quedará cerrado el número mínimo de comensales a facturar.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

620 855 551

comercial@grupozaka.com

WWW.GRUPOZAKA.COM

Avenida de García Barbón N°62 - Vigo

Felices ✨
Fiestas ✨



GRUPO

Zaka

EVENTOS Y CATERING