

DOSSIER

VINO ESPAÑOL y CÓCTEL

TODO LO QUE NECESITAS PARA UN EVENTO PERFECTO



✦ GASTRONOMÍA

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

✦ ESPACIOS

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

✦ ALQUILER

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

30 AÑOS
DE EVENTOS PERSONALIZADOS

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



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

VINO ESPAÑOL

1 SENCILLO

14,50€/Persona

(No es sustitutivo de una comida o cena)

APERITIVOS

- Montaditos de Lomo Adobado con Pimientos de Padrón y Tomatitos Cherry o Montaditos de Salmón Noruego Ahumado, Pimientos, Huevo Duro y Salsa Mayonesa
- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Brochetitas de Queso Gouda con Cherry y Aceite de Finas Hierbas o Brochetitas de Pollo con Tomatitos Cherry y Salsa Tártara.
- Palitos de Pan al Aceite de Oliva con Jamón Ibérico de Extremadura o Virutas de Jamón Ibérico en Tosta con Pan Tumaca, Oliva Virgen y Sal Maldón.
- Volovanes con Crema de Setas y Gambas o Tostas Mariñeiras de MICUIT de Pato.

BODEGA

- Vino Tinto: RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO O MENCÍA
- Vino Blanco: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%

OPCIONAL

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

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

VINO ESPAÑOL

2 TRADICIONAL

15,60€/Persona

(No es sustitutivo de una comida o cena)

APERITIVOS

- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada

LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS

XOUBAS | BACALAO CON PASAS

- Taquitos de Tortilla Española o Chupitos de Caldo Gallego

- Surtido de Mini sándwiches

ATÚN Y TOMATE | CANGREJO | CREMOSO MIXTO | POLLO

- Surtido de Chapatitas Artesanas de Ibéricos

JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO

LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA

- Tabla de Quesos Españoles D.O. o Brochetitas de Zorza con Pimientos de Padrón o Brochetitas de Pollo con Tomatitos Cherry y Salsa Tártara.

- Brochetitas de Queso Gouda con Cherry y Aceite de Finas Hierbas o Mini Creps de Cóctel de Marisco.

BODEGA

- Vino Tinto: RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO O MENCÍA
- Vino Blanco: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%

OPCIONAL

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

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

VINO ESPAÑOL

3 EJECUTIVO

18,00€/Persona

(No es sustitutivo de una comida o cena)

APERITIVOS

- Surtido de Ibéricos
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Tabla de Quesos Españoles D.O. o montaditos de Solomillo Blanco, Pimientitos y Compota de Manzana.
- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Vasito de Zorza con Mayonesa de Padrón o Brochetitas de Queso con Membrillo
- Cucharita de Pulpo con Cachelitos o Brochetitas de Lacón con Chorizo Gallego
- Brochetitas de Queso Gouda con Cherry y Aceite de Finas Hierbas.
- Mini Creps de Cóctel de Marisco o Brochetitas de Langostino con Chorinesa
- Mejillones de la Ría a la Vinagreta o de alpicón de Marisco.
- Volovanes de Ventresca con Cebolla Caramelizada

BODEGA

- Vino Tinto: RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO O MENCÍA
- Vino Blanco: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%

OPCIONAL

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

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

CÓCTEL

1 BÁSICO

P.V.P.:
19,35€/Persona

APERITIVOS

- Bocaditos de empanada Gallega tradicional recién horneada

LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS

XOUBAS | BACALAO CON PASAS

- Taquitos de Tortilla Española o Virutas de Jamón Ibérico de Extremadura con Tosta de Pan Tumaca con Oliva Virgen y Sal Maldón

- Surtido de mini sándwiches

ATÚN Y TOMATE | CANGREJO | CREMOSO MIXTO | POLLO

- Surtido de chapatitas artesanas de Ibéricos

JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO

LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA

- Tabla de Quesos Españoles D.O. ó Brochetitas de queso con tomatitos Cherry

- Cucharitas de Pulpo a la gallega o de Mejillones de la Ría a la vinagreta o de Salpicón de marisco

- Brochetitas de pollo con tomatitos Cherry y salsa tártara

SERVIDO EN CALIENTE

- Mini croquetas caseras

BACALAO | JAMÓN | BOLETUS

o Bambús de Pollo al Estilo Thai

POSTRE a elegir

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Vasitos de mousse semifríos | Mini Cañitas de crema y nata

BODEGA

- Vino Tinto: RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO O MENCÍA
- Vino Blanco: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%

OPCIONAL

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

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

CÓCTEL

2 COMPLETO

23,00€/Persona

APERITIVOS

- Palitos de pan al aceite de Oliva con Jamón Ibérico de Extremadura o Virutas de Jamón Ibérico con tosta de pan tumaca con Oliva Virgen y sal Maldón
- Bocaditos de empanada Gallega tradicional recién horneada:
 - LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
 - XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Tabla de Quesos Españoles D.O. o Tabla de Ibéricos:
 - JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
 - LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Brochetitas de pollo con tomatitos Cherry y salsa tártara o Vasito de Zorza con Mayonesa de Padrón
- Roast Beef de ternera con pimientos asados o Brochetitas de langostino con chorinesa
- Volovanes de ventresca con cebolla caramelizada o Tostas mariñeiras con miel, delicias y confituras de la Tierra
- Montadito de solomillo blanco, pimiento y compota de manzana o Surtido de mini sándwiches
 - ATÚN Y TOMATE | CANGREJO | CREMOSO MIXTO | POLLO
- Mejillones de la Ría a la vinagreta en cuchara, en su concha o Brochetitas de pollo con tomatitos Cherry y salsa tártara o Cucharitas de salpicón de marisco
- Chupitos de Gazpacho o de Caldo Gallego o de Crema fría de calabaza con semillas de girasol saladas

SERVIDO EN CALIENTE

- Mini croquetas caseras
 - BACALAO | JAMÓN | BOLETUS
- o Bambús de Pollo al Estilo Thai

POSTRE a elegir

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Vasitos de mousse semifríos | Mini Cañitas de crema y nata

BODEGA

- Vino Tinto: RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO O MENCÍA
- Vino Blanco: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%

OPCIONAL

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

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

CÓCTEL

3 GERENCIAL

24,20€/Persona

APERITIVOS

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

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

SERVIDO EN CALIENTE

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

POSTRE a elegir

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Vasitos de mousse semifríos | Mini Cañitas de crema y nata

BODEGA

- Vino Tinto: RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO O MENCÍA
- Vino Blanco: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Sidra Natural Escanciada
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%

OPCIONAL

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

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

CÓCTEL



DE LA TIERRA

38,00€/Persona

AL LLEGAR a elegir

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

APERITIVOS

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

SERVIDO EN CALIENTE

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

POSTRE a elegir

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Vasitos de mousse semifríos | Mini Cañitas de crema y nata

BODEGA

- Vino Tinto: RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO O MENCÍA
- Vino Blanco: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Sidra Natural Escanciada
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%

OPCIONAL

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

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES



CÓCTEL

5 PREMIUM

40,00€/Persona

AL LLEGAR a elegir

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

APERITIVOS

- Tabla de Quesos Españoles D.O.
- Tabla de Gran Surtido de Ibéricos y Bellota
JAMÓN | SALCHICHÓN | CHORIZO
LONGANIZA PICANTE | LOMO | PALETA
- Bocaditos de empanada Gallega tradicional recién horneada
LACÓN CON GRELOS | ZAMBURIÑAS
XOUBAS | BACALAO CON PASAS
- Delicias de Melón Macerado en Moscatel o Taquitos de Melón con Jamón
- Tostas Mariñeiras de Pisto Ecológico con Huevos de Codorniz o Tostas de Micuit de Pato con Caramelo de Módena y Polvo de Pistacho
- Tostas de Mousse de Mejillón al Brandy o Volovanes de Ventresca con Cebolla Caramelizada Tostas Mariñeiras con Miel, Delicias y Confituras de la Tierra
- Montaditos de Salmón Noruego con Queso Fresco y Eneldo o Mariñeira con Lomo de Sardinas y Caviar de Erizo
- Bochetitas de Roast Beef de Ternera con Pimientitos Asados o Brochetitas de Queso Gouda con Cherry y Aceite de Finas Hierbas
- Brochetitas de Pulpo con Cachelos o Brochetitas de Langostino con Chorizo Gallego

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

SERVIDO EN CALIENTE

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

POSTRE a elegir

- Pastelitos mini | Brochetitas de frutas | Vasitos de mousse semifríos | Mini Cañitas de crema y nata

BODEGA

- Vino Tinto: RIOJA CRIANZA O RIBERA DEL DUERO O MENCÍA
- Vino Blanco: ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Sidra Natural Escanciada
- Agua mineral natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%

OPCIONAL

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

INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES

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 OREO



ZANAHORIA, QUESO CREMA Y NUEZ



QUESO CON FRUTOS ROJOS



BOMBÓN 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 €**

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 25€/h**
-  **CAMAREROS Y AZAFATAS 20€/h**
-  **PERSONAL DE LIMPIEZA 12€/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 €

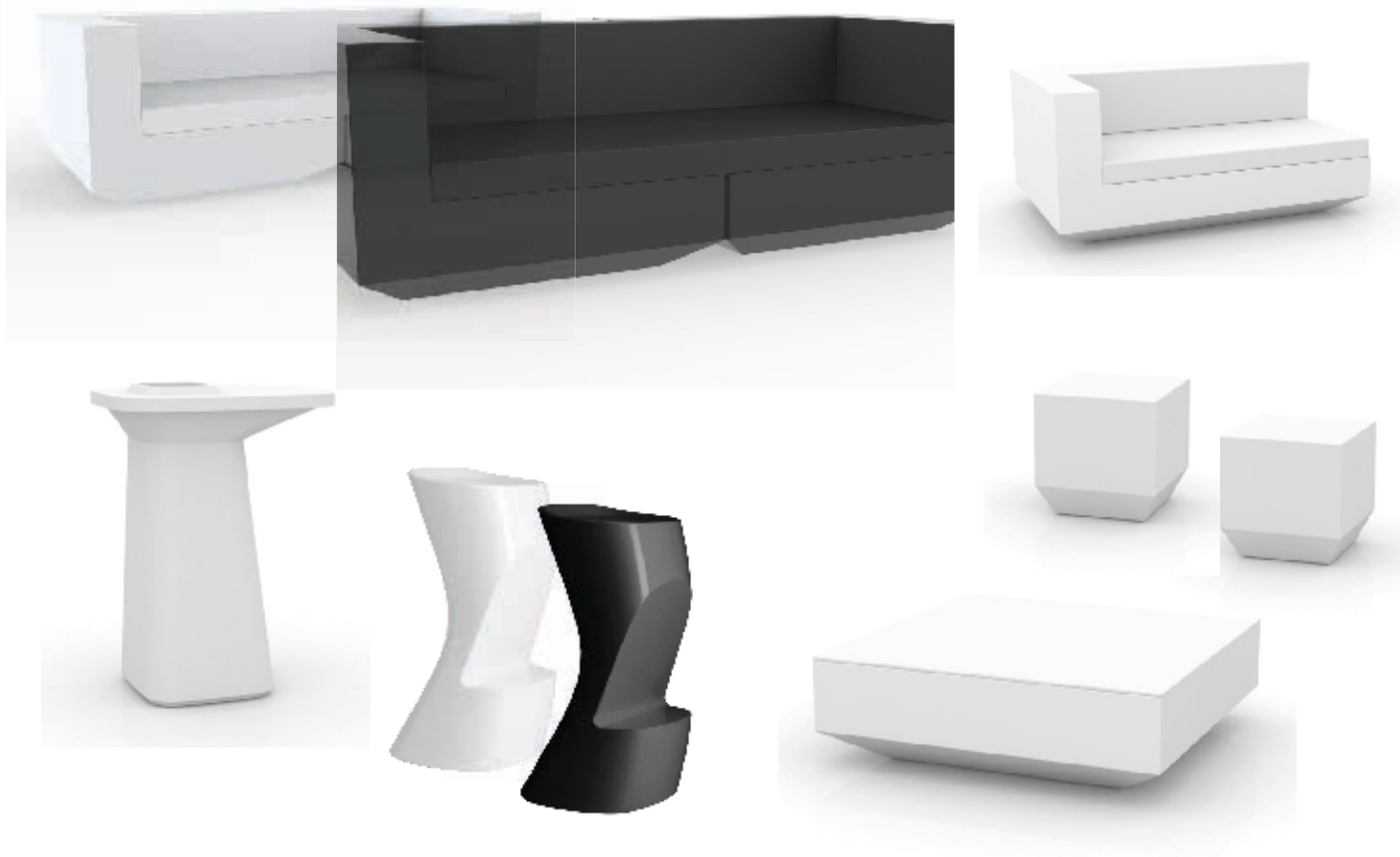
- 5. BANCO DE FORJA BLANCO 70,00 €
- 6. BANCO DE FORJA NEGRO 35,00 €
- 7. BANCO CAPITONÉ COLOR MARFIL..... 45,00 €
- 8. BANCO LARGO PVC 35,00 €

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

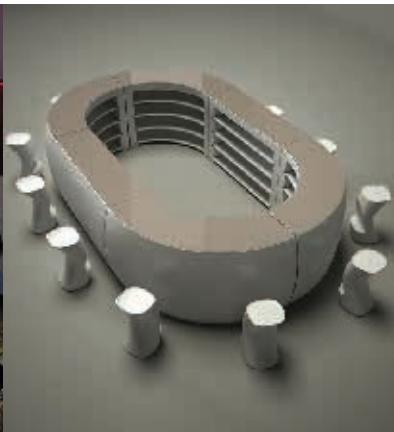
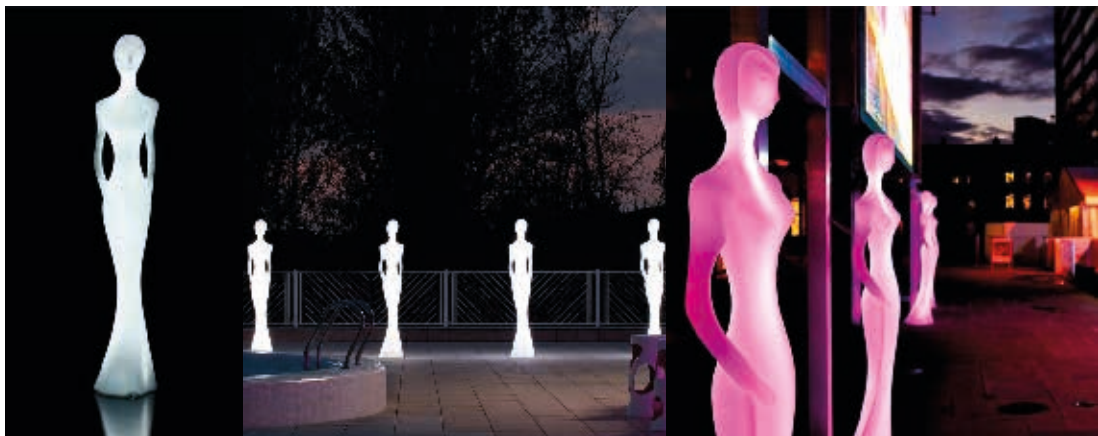


MOBILIARIO VONDOM EXTERIOR

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**



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)



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



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**

DECORACIÓN

ALFOMBRADE YUTE RECTANGULAR 2x3M.60,00€

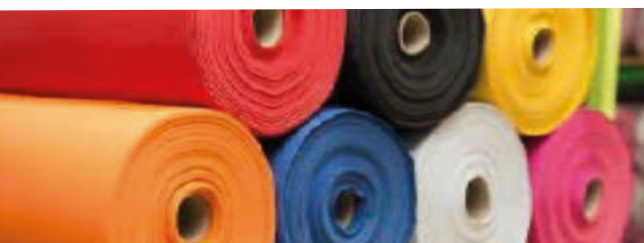
ALFOMBRADE YUTE REDONDA 1,45M DIÁMETRO30,00€



MOQUETA FERIAL DE VARIOS COLORES

ROLLO 2x60M4,80€/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

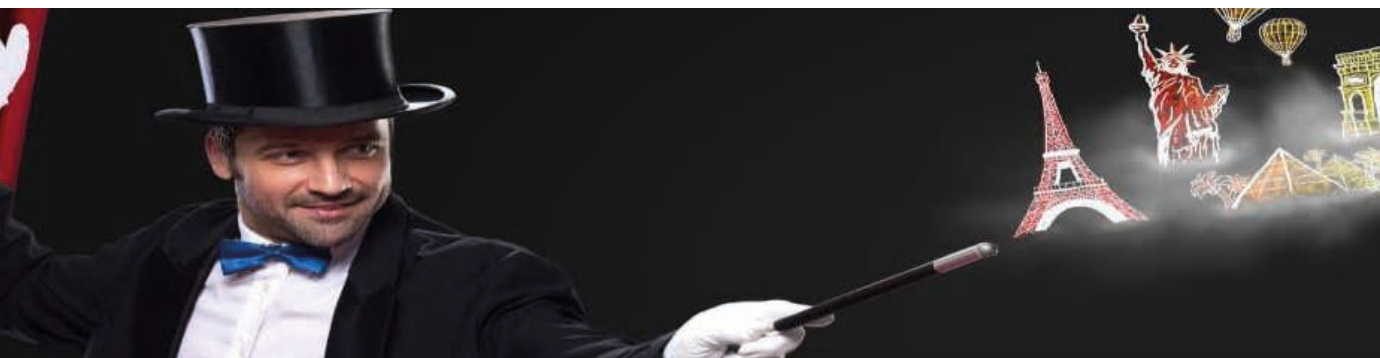
Duración: 1h | PVP: **350 €**



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

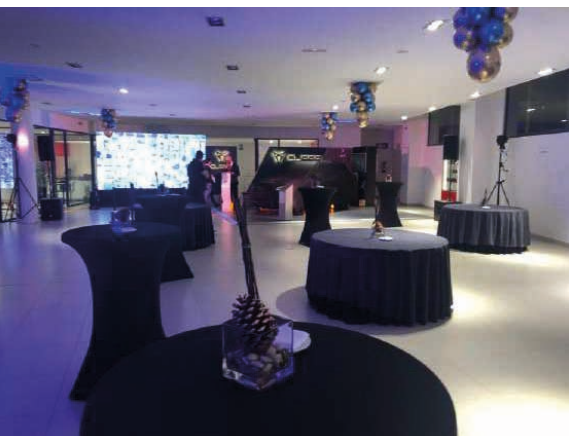
TIPO CÓCTEL



TIPO BUFFET



GALERÍA





NUESTRA PROPUESTA INCLUYE

- Este dossier es informativo, los precios incluyen el **menú** seleccionado, las **bebidas y bodega**, **mesas, mantelería, menaje**, centros de **flores** y los **camareros** necesarios para un correcto servicio.
- **Transporte** en un radio de **20 kilómetros alrededor de Vigo** (consultar para más distancia)
- **2 horas y media de servicio de Cóctel** o **1 hora y media de servicio de Vino Español** desde la contratación/inicio del evento (consultar para ampliar el horario)
- Servicio de **1 camarero cada 25 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 50 comensales** adultos. En caso de ser una cantidad menor al precio del menú seleccionado **se incrementa 0,20 €** por cada comensal menos.
- Hasta **5 días antes del evento**, se debe confirmar, por un medio del que quede constancia, el **número definitivo de comensales** a facturar. De no hacerlo en ese plazo, deberá pagar el importe de cada comensal que no asista al evento. En caso de ser superior, se cobrarán los adicionales.
- El cliente debe abastecer de **agua** y la **conexión de la red** hasta el cuadro eléctrico, así como el proveer **corriente eléctrica** en el día del montaje y durante el evento.
- Puede haber aperitivos que se tengan que sustituir, acorde a las facilidades del lugar de la recepción.
- La empresa no se responsabiliza de los **daños causados por mal uso** o falta de atención después del montaje y hasta el desmontaje de todo el equipamiento.
- Nuestros precios **no incluyen ni carpas ni sombrillas**.

NOTA IMPORTANTE

- Los menús y opciones ofertados son sólo una muestra de lo que usted puede contratar.

TAMBIÉN PUEDE CONTRATAR

- Opción **Cóctel aéreo** (todo pasado en bandejas) +3€
- **Recogida al día siguiente 80€** (Importe válido para un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo)
- Servicio de **socorrista + 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

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