BODAS 2023

Grupo Zaka

Restaurante - Eventos y Catering

BIENVENIDO A BODAS GRUPO ZAKA 2023

Primera Calidad y Servicio Impecable

¿Por qué celebrar tu Boda con Grupo Zaka?

Ponemos a disposición de los novios nuestro servicio de Catering, así como todo lo necesario para organizar y completar su Boda.

Podrás celebrar todo en un mismo sitio.

Toda la experiencia de nuestro equipo para realizar su evento gastronómico en el lugar que usted desee o si lo necesita en cualquiera de nuestros espacios propios o concertados. Consúltenos sin compromiso.

Ofrecemos una gestión global del evento; ubicación, carpas, cocina, material, mobiliario de exterior y de interior, maquinaria, amplio catálogo de menaje, personalización del espacio y menú.

También ofrecemos nuestro Restaurante en el centro de Vigo con sus salones y reservados, Nuestras Fincas para Eventos con la espectacularidad de los jardines y el entorno, Edificios Institucionales, Pazo Gallegos…o en su propia casa.

Disfrute de un servicio impecable, profesional y de primera calidad.

NOS OCUPAMOS DE TODOS LOS DETALLES PARA QUE NUESTROS CLIENTES SE DEDIQUEN A DISFRUTARLO.

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 de Catering del Concello de Vigo

Concesionario Oficial de Catering y Restauración Edificio 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

BODA TIPO CÓCTEL

1

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 “Estilo Feira” de O’Carballiño

ESTACIONES Y APERITIVOS SALADOS:

- Estación de Quesos (Gallegos y Quesos Españoles D.O.)
- Estación de Empanadas Gallegas Tradicionales (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Estación de Ibéricos y Bellota (Chorizo, Salchichón, Longaniza Picante, Lomo y 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

(de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

- Mini Hamburguesa de Pan Hojaldrado con Costilla a Baja Temperatura y Barbacoa
- Langostino Crujiente con Queso Crema y Panko o Langostinos Crujientes con Salsa Tártara o Piruleta Crujiente de Mejillón relleno de Queso de Cebreiro

ESTACIONES Y APERITIVOS DULCES:

- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas

(Bombón Ferrero Roché, 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 o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro

- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)
MESA DE CAFÉS E INFUSIONES
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 115,50 €/Persona

BODA TIPO CÓCTEL

2

COCTEL DE BIENVENIDA:

- Vermut y Coctelería Tropical (Mojito con Lima Rayada, Limón al Cava, Piña y Ron Añejo, Daiquiri deFresa) o Limonada Helada (con Chips de Bravas y Aceitunas Aliñadas)

AL LLEGAR:

- Maestro Cortador de Jamón Ibérico a Cuchillo
- Pulpeiro con Pulpo “Estilo Feira” de O’Carballiño

ESTACIONES Y APERITIVOS SALADOS:

- Estación de Quesos (Gallegos y Quesos Españoles D.O.)
- Estación de Empanadas Gallegas Tradicionales (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Estación de Ibéricos y Bellota (Chorizo, Salchichón, Longaniza Picante, Lomo y 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
- Brochetitas 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

(de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

- Langostino Crujiente con Queso Crema y Panko o Langostinos Crujientes con Salsa Tártara o Piruleta Crujiente de Mejillón relleno de Queso de Cebreiro
- Mini Hamburguesa de Pan Hojaldrado con Costilla a Baja Temperatura
- Showcooking de Arroz Caldoso de Mariscos

ESTACIONES Y APERITIVOS DULCES:

- Tarta Nupcial
- Estación de Tartas

(Bombón Ferrero Roché, 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 o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (mín. 50 pax)
MÚSICA AMBIENTAL DURANTE TODO EL EVENTO
BAILE Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS (3 HORAS)
MESA DE CAFÉS E INFUSIONES
TRANSPORTE
SERVICIO DE CAMAREROS
DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 137,50 €/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

1

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 "Estilo Feira" de O'Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA (de pie):

- Estación de Quesos (Gallegos y Quesos Españoles D.O.)
- Delicias Heladas de Melón al Cava
- Tosta Crujiente de Huevitos de Codorniz con Pisto de Verduras
- Brochetas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Croquetas Caseras de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocoso de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera.

SENTADOS EN LA MESA:

- Langostinos al Aroma de Laurel
- Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon
- Vieiras al Estilo Tradicional

PESCADO:

- Lomo de Merluza a la Parrilla, en Salsa de Langostinos y Verduritas o Lomo de Merluza al Vapor con Cachelitos y su Ajada

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKACARNE:

- Carrilleras Estofada al Mencía en su Jugo con Guarnición de Verduritas Salteadas y Patatas Panaderao Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Membrillo y Cerveza y Jugo de Carne o Carne Melosa de Ternera al Pedro Ximénez

POSTRE:

- Tarta Nupcial o Postre Individual (a elegir)
- Estación de Tartas

(Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,…)

- Estación de chocolates
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Chuches

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (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
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 137,50 €/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

2

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

- Vermut y Coctelería Tropical (Mojito con Lima Rayada, Limón al Cava, Piña y Ron Añejo, Daiquiri deFresa) o Limonada Helada (con Chips de Bravas y Aceitunas Aliñadas)

AL LLEGAR:

- Maestro Cortador de Jamón Ibérico a Cuchillo
- Pulpeiro con Pulpo “Estilo Feira” de O’Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA (de pie):

- Estación de Empanadas Gallegas Tradicionales (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Pulguitas de Ibéricos y Bellota (Chorizo, Salchichón, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
- Brochetitas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
- Croquetas Caseras de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocoso de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera.

SENTADOS EN LA MESA:

- Camarones al Aroma de Laurel
- Cigalas de Marín Nº1 al Vapor en Sal de Guérande
- Vieiras al Estilo Tradicional

PESCADO:

- Brocheta de Rape y Langostinos con Risotto Cremoso del Mar o Rape con Almejas Estilo Tradicional o Medallones de Rape Albardado en Panceta Ibérica y Croquetón Marinero

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Solomillo al Queso de Arzúa con su Guarnición o Entrecot de Ternera o Buey, Wok de Verduritas yJugo de Carne o Codillo Asado a Fuego Lento con su Salsa y Patatas Panadera

POSTRE:

- Tarta Nupcial o Postre Individual (a elegir)
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,…)
- Estación de chocolates
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Chuches

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (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
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 148,50 €/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

3

AL LLEGAR:

- Maestro Cortador de Jamón Ibérico a Cuchillo
- Pulpeiro con Pulpo “Estilo Feira” de O’Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA (de pie):

- Estación de Quesos (Gallegos y Quesos Españoles D.O)
- Delicias Heladas de Melón al Cava
- Tosta Crujiente de Huevitos de Codorniz con Pisto de Verduras
- Crujientes de Pollo y Sésamo en Salsa Agridulce
- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Estación de Croquetitas Caseras (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o deChocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

SENTADOS EN LA MESA:

- Cigalas de Marín Nº1 al Vapor en Sal de Guérande
- Gambones Flambeados a la Plancha
- Vieiras al Estilo Tradicional

PESCADO:

- Rodaballo Braseado en Salsa de Nécora y Patata Risolada o Rodaballo a la Plancha, Ragout de Setas,Patatas Confitadas e Infusión de Pimentón Dulce o Rape Negro con Almejas en Salsa Albariño

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Entrecot de Ternera Gallega con Patatitas Duquesa, Espárragos Trigueros y Zanahorias Baby o 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)
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta
- Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,…)
- Estación de chocolates
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Chuches

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)
- Cafés e infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (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
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 158,50 €/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

4

AL LLEGAR:

- Maestro Cortador de Jamón Ibérico a Cuchillo
- Pulpeiro con Pulpo “Estilo Feira” de O’Carballiño

APERITIVO DE BIENVENIDA (de pie):

- Estación de Quesos (Gallegos y Quesos Españoles D.O)
- Delicias Heladas de Melón al Cava
- Tosta Crujiente de Huevitos de Codorniz con Pisto de Verduras
- 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
- Estación de Croquetitas Caseras (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o deChocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

SENTADOS EN LA MESA:

- Camarones al Aroma de Laurel
- Cigalas de Marín Nº1 al Vapor en Sal de Guérande

- Gambones Flambeados a la Plancha

PESCADO:

- Brocheta de Rape y Langostinos con Risotto Cremoso del Mar o Rape con Almejas EstiloTradicional o Medallones de Rape Albardado en Panceta Ibérica y Croquetón Marinero

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

Solomillo al Queso de Arzúa con su Guarnición o Entrecot de Ternera o Buey, Wok de Verduritas y Jugo de Carne o Codillo Asado a Fuego Lento con su Salsa y Patatas Panadera

POSTRE:

- Tarta Nupcial o Postre Individual (a elegir)
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,…)
- Estación de chocolates
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Chuches

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (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
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 153€/Persona

BODA TRADICIONAL SENTADOS A LA MESA

5

AL LLEGAR:

- Maestro Cortador de Jamón Ibérico a Cuchillo
- Pulpeiro con Pulpo “Estilo Feira” de O’Carballiño

APERITIVO DE BIENVENIDA:

- 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
- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional (Algas Wakame con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Showcooking de Pimientitos de Padrón
- Estación de Croquetitas Caseras (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o deChocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

SENTADOS EN LA MESA:

- Bogavante a la Plancha con Cristales de Sal y Aceita de su Coral
- Cigalas de Marín Nº1 al Vapor en Sal de Guérande
- Gambones Flambeados a la Plancha

PESCADO:

- Brocheta de Rape y Langostinos con Risotto Cremoso del Mar o Rape con Almejas EstiloTradicional o Medallones de Rape Albardado en Panceta Ibérica y Croquetón Marinero

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Solomillo al Queso de Arzúa con su Guarnición o Entrecot de Ternera o Buey, Wok de Verduritas y Jugo de Carne o Codillo Asado a Fuego Lento con su Salsa y Patatas Panadera

POSTRE:

- Tarta Nupcial o Postre Individual (a elegir)
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,…)
- Estación de chocolates
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Chuches

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (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
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 147,50 €/Persona

SENTADOS A LA MESA

6

AL LLEGAR:

- Maestro Cortador de Jamón Ibérico a Cuchillo
- Pulpeiro con Pulpo “Estilo Feira” de O’Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA:

- Bocaditos de Empanada Gallega Tradicional (Algas con Mejillones, Chocos, Zamburiñas, Xoubas, Bacalao con Pasas)
- Estación de Ibéricos y Bellota (Chorizo, Salchichón, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
- Calamares Fritos al Limón
- Mini Creps de Cóctel de Marisco
- Estación de Croquetitas Caseras (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o deChocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)

SENTADOS EN LA MESA:

- Salpicón de Bogavante 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:

- Lomo de Merluza a la Parrilla, en Salsa de Langostinos y Verduritas o Lomo de Merluza al Vapor con Cachelitos y su Ajada

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

- Carrilleras Estofada al Mencía en su Jugo con Guarnición de Verduritas Salteadas y Patatas Panadera Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Membrillo y Cerveza y Jugo de Carne o Carne Melosa de Ternera al Pedro Ximénez

POSTRE:

- Tarta Nupcial o Postre Individual (a elegir)
- Estación de Tartas (Bombón Ferrero Roché, Zanahoria con Queso Crema y Nuez, Chocolate con Galleta Oreo, Queso con Frutos Silvestres, Lima,…)
- Estación de chocolates
- Fuente de Chocolate y Brochetas de Frutas
- Buffet de Chuches

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (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
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

P.V.P.: 147,50 €/Persona

MENÚ “SIN GLUTEN”

7

AL LLEGAR:

- Maestro Cortador de Jamón Ibérico a Cuchillo
- Pulpeiro con Pulpo “Estilo Feira” de O’Carballiño

APERITIVOS DE BIENVENIDA:

- Estación de Quesos (Gallegos y Quesos Españoles D.O)
- Delicias Heladas de Melón al Cava
- 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:

- Camarones al Aroma de Laurel
- Cigalas Nº 1 al Vapor
- Gambones Flambeados a la Plancha

PESCADO:

- Brocheta de Rape y Langostinos con Arroz Cremoso del Mar o Rape con Almejas o Medallón de Rape Albardado

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

CARNE:

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

POSTRE:

- Huevo de chocolate

BODEGA:

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (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
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

MENÚ “VEGANO”

8

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

1º

- Pimiento Relleno de Cuscús y verduritas al curry

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O DE MANDARINA Y VODKA

2º

- 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 o Ribeiro
- Cava Freixenet Carta Nevada Brut
- Sidra Natural Escanciada
- Aguas Minerales Naturales y Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia y 0% (Con Grifo Opcional)
- Cafés e Infusiones
- Chupitos de la Tierra

INCLUYE:

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL (estándar)
RINCÓN DECORATIVO (estándar)
DISJOCKEY (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
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES A COMPARTIR (elegir 3):

- Tortilla Española
- Croquetas de Jamón
- Empanada Gallega de Bonito
- Pizza Margarita o con Jamón
- Langostinos Cocidos
- Jamón Serrano

SEGUNDO (elegir 1):

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

Precio: 38,50€ / Niño

COMPLETE SU BODA:

CON UNA BARRA ESPECIAL:

- Cup de Bienvenida (cóctel de frutas y alcohol) con Chips y Salados (2,00 €)
- Puesto de Limonada Helada (2,00 €)
- Barra Libre de Primeras Marcas: 6,00 € por hora/persona
- Barra de Vermut o Coctelería Tropical (daiquiris, mojitos, piña colada, Ron ponche) con Chips de Bravas y Aceitunas Aliñadas (3,5 € por hora/persona)

GRIFO DE CERVEZA (25 LITROS) 150 €

COCTELERÍA

PUESTO DE LIMONADA HELADA 2,00

ESTACIONES GASTRONÓMICAS Y SHOOOKING

PULPEIRO DE O CARBALLIÑO c/ PULPO A FEIRA 10,00 €

MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN

- **Maestro cortador** de Jamón Gran Reserva (5,00), Jamón de Castañas (6,00€), Jamón Ibérico (8,00€), Jamón Ibérico Bellota 75% (9,00 €), Jamón Ibérico Bellota 100% (11,00 €).

CON UNA MESA / ESTACIÓN:

MESA DE QUESOS, PANES ARTESANOS, CONFITURAS Y FRUTOS SECOS 5,00 €

MESA DE IBÉRICOS, PICOS, TOSTAS Y ACEITE 4,00 €

MESA DE SUSHI Y SASHIMI DE SALMÓN 9,00 €

MESA MEXICANA 7,00 €

BAR DE OSTRAS 6,00 €

CUCURUCHOS DE CAMARONES (S/M)

- Mesa de ahumados (salmón, atún rojo, bacalao y sardina acompañados de blinis, tostas y panes dulces) (6,00 €).
- Mesa mexicana (fajitas de pollo en tortita de trigo con verduritas salteadas, lechuga yqueso. Taco pastor en tortita de maíz con piña y cilandro. Nachos con guacamole, pico de gallo y salsas variadas) (7,00 €).

CON UN SHOWCOOKING:

- Showcooking de zamburiñas y navajas aromatizadas al limón/oliva virgen (6,00 €).
- Showcooking de gamba roja al ajillo en cazuelita (6,00 €).
- Showcooking con filloeiro tradicional o mesa de filloas (manzanas, ciruelas, naranjas, fresas, melocotón y dulce de leche (6,00 €).

SHOWCOOKING DE ARROZ CALDOSO DE MARISCOS 9,00 €

SHOWCOOKING DE CROQUETITAS 4€

SHOWCOOKING DE MINI HAMBURGUESAS 5,00 €

NACHOS CON SALSAS 2,50 €

CHAPATITAS ARTESANAS IBÉRICOS 3,00 €

SANDWICHES VARIADOS 3,00 €

CARRITO PERRITOS CALIENTES 5,00 €

QUEIMADA 3,00 €

CON UNOS DULCES:

ESTACIÓN DULCES Y TARTAS 6,00 €

ESTACIÓN DE MINIMOUSSES, SEMIFRÍOS (3 CHOCOLATES, QUESO Y FRESAS, CAFÉ, LIMÓN, TIRAMISÚ, NUECES YCHOCOLATE Y AVELLANA 6,00 €

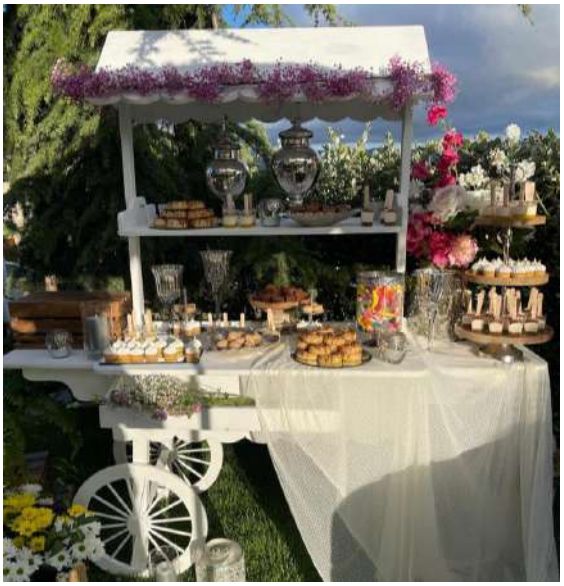
QUESO CON FRUTOS SILVESTRES **LIMA** **BOMBÓN FERRERO ROCHÉ** **ZANAHORIA, QUESO CREMA Y NUEZ**

CHOCOLATE Y GALLETA OREO

ESTACIÓN DE TARTAS

- Tartas (14 raciones) (Bombón avellana Ferrero Rocher, Chocolate con galleta Oreo, zanahoriacon queso crema y nuez, queso con arándanos, tres chocolates, Lima,…) (30 €)
- Tartas tradicionales (Tarta de Santiago, tarta de manzana, tarta de queso al horno, Larpeira decrema) (24 €)

ESTACIÓN DE CHOCOLATES SURTIDOS 4,00 €



CARRITO CANDY BAR – ESTACIÓN DE DULCES 4,50€ (MÍN. 120€)

CARRITO DE HELADOS:

Precios del alquiler del carrito:

- 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€ x comensal

TARTA CEREMONIA

TARTA CEREMONIA

TARTA CEREMONIA

TARTA NUPCIAL DISEÑO (FONDANT, PISOS…) DESDE 80€

SERVICIO DE COFFEE BREAK

SERVICIO COFFEE BREAK 2,50 €

CHOCOLATE CON CHURROS 4,00 €

COFFEE BREAK CON CÁPSULAS 3,00€

DALE UN TOQUE COLOR A TU BODA:

DECORACIÓN:

- MOQUETAS DE VARIOS COLORES Y ALFOMBRAS TRADICIONALES (2x60m 220€)
- ALFOMBRA DE PETÁLOS (según medida)
- GLOBOS DE HELIO PARA NOVIOS E INVITADOS (1,40€/und)

MOQUETAS DE VARIOS COLORES (2X60M 220€)

GLOBOS DE HELIO PARA INVITADOS (1,40€/PAX.)

RINCÓN DECORATIVO 100€

JARDÍN VERTICAL 150€

ESPEJO MÁGICO (Espejo táctil interactivo para fotos)

PHOTOCALL CON AZAFATAS 300€

RINCÓN POLAROID 150€

- **ESPEJO MAGICO:** Provisto de una cámara réflex oculta que inmortalizará los momentos más divertidos. <u>El servicio incluye:</u>
  * 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 atrezzos.

  Precio: A Consultar

- **RINCONES DECORATIVOS** (Rincón de Bienvenida, Biografía Gráfica, Rincón de Firmas, Presentaciónde Detalles, Presentación de Regalos, Rincón Picnic, Cigar Bar, Rincón del Beso)

RINCÓN DEL BESO 200€ (Incluye: Sofá Labios, Palabra LOVE con Luz y Decoración Plantas)

CARRETA DEL OESTE VINTAGE CON DECORACIÓN 400€

RINCÓN DECORATIVO 200€

RINCÓN DE SOMBREROS PARA INVITADOS (150€ Decoración + 1,90€ cada sombrero)

LETRAS DE NEÓN 200€

PACK LETRAS DESDE 100€

PACK LETRAS CON LUZ 150€

PLANTAS PARA DECORACIÓN (INTERIOR/EXTERIOR):

Medidas: 110-120 cms. – 60€/unid.

DISTINTOS TIPOS DE MONTAJE DE CEREMONIAS:

PARAGUAS / PARASOLES PARA CEREMONIAS 1,50€ / unidad

ILUMINACIÓN PARA SU EVENTO:

LÁMPARAS

CARPA DE LUZ (4,00€ METRO LINEAL)

TIRAS DE LUZ

CARPA DE LUZ

MICROLED

MICROLED CORDÓN

CORTINA DE MICROLED

MICROLED ICICLE

VERBENA

PROYECTORES

BOMBILLAS VINTAGE (4,00€ METRO LINEAL)

VINTAGE EN MESAS

VINTAGE EN RINCONES

VINTAGE XXL

FOCOS (34,00€ x unidad)

FAROLES CON VELAS (24,00€ unidad)

LÁMPARAS

BOLAS ESPEJO (90,00€ x unidad)

FUEGOS ARTIFICIALES:

KIT BÁSICO 160€

KIT DELUXE 300€

FUEGO FRÍO

MOMENTO BENGALA 1€/und

CAÑONES COLOR Rojo-Azul 20€/und

SONIDO E ILUMINACIÓN ESPECTACULAR:

- MEGAFONÍA, SONIDO E ILUMINACIÓN ESPECTACULAR, DJ'S
- DJ´S
- ESPECTÁCULOS Y GRUPOS MUSICALES

Solicitar PVP y PRESUPUESTO de cada complemento (en función del número de comensales, unidades y duracióndel evento)

EQUIPO DE SONIDO CON SESIÓN DE MUSICA desde 170€

EQUIPO DE SONIDO + ILUMINACIÓN ESPECTACULAR desde 250€

DJ + ILUMINACIÓN ESPECTACULAR desde 300€ (mín. 3 horas)

GAITEIROS

GRUPOS LATINOS (dúo desde 250€, cuarteto desde 400€)

ORQUESTAS Y GRUPOS POP

VIOLINISTA (desde 150€)

DIANA DIVA – CANTANTE SOPRANO 1,5 horas - 500€

FOTÓGRAFO:

FOTÓGRAFO DESDE 1100€

ANIMACIÓN:

Decoración LOVE Tipi Boda 100,00 €

Jaima Tipi Grande 175,00 €

ANIMADORA + SOCORRISTA desde 150€

ANIMADORA desde 100€

SHOW PAYASO POPÍN desde 200€

SHOW MAGO REY MIDAS desde 250€

HINCHABLES PARA NIÑOS DESDE 400€

TRANSPORTES:

COCHES CLÁSICOS 400€ / ALTA GAMA 300€

CARRUAJE DE CABALLOS desde 500€

AUTOBÚS desde 300€

SIDECAR:

-Incluye 3 horas de servicio aprox.

-El precio del alquiler son **390€** y los gastos de desplazamiento son aparte.

-**150€ para reservar** y el importe restante se paga el día de la boda.

RECOGIDA (Ceremonia), PASEO Y LLEGADA (al Evento) EN GLOBO AEROSTÁTICO:

SOLICITAR PRESUPUESTO (DURACIÓN Y TRAYECTO)

CARPAS:

CARPA BEDUINA CON LUZ 20X10 – 2000€

CARPA TRANSPARENTE 20X10 – Sin Luces: 2000€ / Con Luces: 2500€

CARPAS JAIMA (3X3 350€ – 5X5 500€ – 10X10 1200€)

CARPA 5x12 metros 500€ **CARPA 6x8 metros 440€** **CARPA 6x12 metros 500€**

- CARPA SIMPLE (No incluye tarima, moqueta, lonas interiores ni falso techo) 10€/m2
- CARPA COMPLETA (Incluye tarima, moqueta, lonas interiores y falso techo) 20€/m2

BAÑOS QUÍMICOS:

- Diferentes Modelos de baños.
- Unidades con lavamanos.
- De última generación.

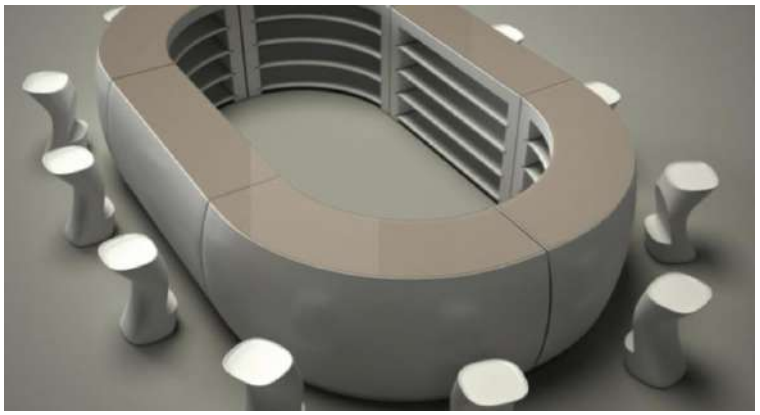
SANITARIO MODELO CABAÑA (solicitar presupuesto)

SANITARIO MODELO REMOLQUE (solicitar presupuesto)

SANITARIO MODELO BÁSICO (solicitar presupuesto)

MOBILIARIO AUXILIAR Y CHILL OUT:

- **MOBILIARIO DE VONDOM RETROILUMINADO PARA EXTERIOR** (barras curvas, barras rectas, mesas cuadradas, mesas rectangulares, mesas altas, mesas bajas, sofás blancos y negros, sillas, taburetes blancos y negros, pufs blancos y negros, macetas con plantas varios tamaños y colores, lámpara de diseño modelo Penélope)



.

MOBILIARIO CHILL OUT PALET VINTAGE:

- ALQUILER DE SILLAS PARA EVENTOS Y CATERING (VARIOS MODELOS)
- ALQUILER DE MESAS PARA EVENTOS Y CATERING (VARIOS TAMAÑOS Y MODELOS)
- MOBILIARIO DE INTERIOR (SOFÁS CHESTER, SILLONES, BIOMBOS, ETC…)
- MOBILIARIO DECORACIÓN RETRO Y AÑOS 50
- ALQUILER DE MENAJE, MANTELERÍA, CRISTALERÍA.
- ALQUILER DE 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, máquinade palomitas, máquina de perritos calientes, máquina abrillantadora de cubiertos…)
- ALQUILER DE VEHÍCULOS ISOTÉRMOS
- COCINEROS PARA SHOWCOOKING 25€/h
- CAMAREROS Y AZAFATAS 20€/h
- PERSONAL DE LIMPIEZA 12€/h
- ALQUILER DE PANTALLAS, PROYECTORES Y TV 32”, 55” y 75”
- (varios tamaños)

TIRA DE FLORES PARA DECORACIÓN DE MESA: 20€ x metro

SILLA DE BAMBÚ
CON COJÍN BLANCO: 4€ C/U

SILLA TIFFANY BASIC BLANCA
CON COJÍN: 4,50€ C/U

SILLA CROSSBACK:
5,80€ C/U

COPAS Y VASOS TALLADOS DE COLORES: 0,65€ C/U

BAJO PLATO MIMBRE: 0,85€ C/U

ACCESORIOS:

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

CATERING/BODA SIN SERVICIO EN SU DOMICILIO

TIPO CÓCTEL:

TIPO BUFFET:

GALERÍA DE IMÁGENES:

APERITIVOS:

MARISCOS:

ZAMBURIÑAS/ PLANCHA

VIEIRAS/ ESTILO TRADICIONAL

OSTRAS

CAMARONES/CIGALAS

CIGALAS DE MARÍN

CIGALAS DE MARÍN

PARRILLADA DE MARISCO

PARRILLADA DE MARISCO

PARRILLADA DE MARISCO /PLANCHA

CIGALAS/NÉCORAS

NÉCORAS DE LA RÍA

BOGAVANTE

CENTOLLA DE LA RÍA

BUEY DE MAR

BUEY DE MAR

PERCEBES

PERCEBES

PERCEBES

PESCADOS:

RODABALLO, NAVAJA Y NABO 2 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 ENCEBOLLADA

LUBINA EN SALSA DE LANGOSTNOS

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 SOLOMILLO

CODILLO A BAJA Tª

SOLOMILLO CON FOIE Y PURÉ

COSTILLA DE ANGUS LACADA

SOLOMILLO DE VAC

POSTRES Y TARTAS:

MOUSSE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

POSTRE INFANTIL

HUEVO EN SU NIDO

REQUESÓN DAS NEVES / COMPOTA DE FRAMBUESA

CRUMBLE CON HELADO DE VAINILLA

TARTALETAS DE FRUTAS

TARTAS VARIADAS

EVENTOS:

NUESTRAS PROPUESTAS INCLUYEN:

- Montaje y Decoración Estándar con Centros de Flores Naturales.
- Todo el Mobiliario (Sillas, Mesas) y Menaje (Cubertería, Cristalería, Mantelería, etc) necesario para el servicio.
- Minutas Personalizadas con diseño estándar.
- Servicio de un camarero cada 15 comensales como máximo.
- Siete horas de servicio desde la hora concertada de inicio del evento (Entre las que se incluye 3 de barra libre). Cada hora extra adicional se facturará a 5,00€/hora por invitado.
- Puede haber aperitivos que se tengan que sustituir, acorde a las facilidades del lugar de la recepción.
- Existen menús disponibles para cualquier tipo de intolerancia o dieta específica.

CONDICIONES GENERALES:

- Este Dossier es informativo, sus precios incluyen el servicio de camareros, la utilería necesaria para servir cada menú y son precios por comensal a menos que se especifique lo contrario.
- **Los precios no incluyen IVA**
- Se incluye el transporte en un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo.
- 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.
- 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.

OPCIONALES:

- Opción cóctel aéreo 3€.
- Recogida al día siguiente 80€ (Importe válido para un radio de 20 kilómetros alrededor de Vigo)
- Servicio de Socorrista y cuidadora infantil 150€ + IVA (hasta 15 niños – 5 horas)
- Servicio de cuidadora infantil 100€ + IVA (hasta 15 niños – 5 horas)
- Hora extra de servicio sin bebidas (mínimo 2 camareros) – 50€

FORMA DE PAGO Y RESERVA**:**

- Para la confirmación de la reserva de fecha se hará un pago en concepto de señal de mil euros en el número de cuenta: ES15 2100 4790 4902 0023 5775

- El resto se abonará mediante transferencia bancaria 1 día antes del evento.

- El retraso injustificado del abono del importe total conllevará un 10% de recargo del total de la factura del evento.

NOTA IMPORTANTE:

- Los menús y opciones ofertados son sólo una muestra de lo que usted puede contratar.
- La devolución firmada del presente documento servirá como presupuesto aceptado del servicio.

NOMBRE DEL CLIENTE
DNI
DIRECCIÓN
TELEFONO
EMAIL

FECHA: **CONFORME EL CLIENTE:**

Grupo ZAKA
C/ García Barbón 62-64 – Vigo C.P. 36201
Tlf. 620 855 551 - 675 961 049 - 658 770 800 www.grupozaka.com

A Xunqueira, N.º 3 – Gondomar C.P. 36.378
Tlf. 620 855 551 - 658 770 800 www.grupozaka.com
email: comercial@grupozaka.com

Av. de María Victoria Moreno, 43, 36003, Pontevedra.

Estrada das Plantas, 131, 36313, Mos.

(VIGO-PONTEVEDRA-SANTIAGO-A CORUÑA-OURENSE-OPORTO)