



Vino español



De Luz

¿Cómo funciona?

¿Qué es un Vino Español?

Es un cóctel de pie.

Está elaborado a base de diferentes pinchos pensados para comerlos de uno o dos bocados, junto con un servicio de bebida durante una duración de tiempo limitado.

¿Cuál es el mínimo de personas para las que se presta servicio?

Para poder dar servicio necesitamos que se contrate un mínimo de 30 comensales. Para grupos inferiores, consulta nuestro catálogo de "Comida para Llevar".

¿Cómo se organiza el servicio?

Todo nuestro equipo se desplaza el día de la realización del evento, aproximadamente dos horas antes del comienzo. Montamos el servicio completo en el espacio con la distribución que el cliente elija, dentro de las posibilidades que el lugar permita. A nuestra llegada tendrá que haber una persona que nos facilite la entrada al espacio.

¿Se cocina allí?

Montamos la instalación de cocina necesaria para dar el servicio en función del menú que previamente se haya elegido. Cocinamos in situ todo lo que por el tipo de pincho lo requiera para que su resultado sea óptimo.

¿Cuántos pinchos son por persona?

Se cocinará y servirá un pincho por persona de cada variedad elegida.

¿Puedo aportar yo algún pincho?

Por motivos sanitarios, no podemos servir ningún pincho aportado por el cliente, ni de comida ni de bebida.

¿Cuántas consumiciones de bebida son por persona?

Se entiende un servicio de barra libre (agua, cerveza, vino y refrescos) durante la duración del evento. Una vez finalizado, el excedente de bebida será propiedad de la empresa.

¿Cuánto dura el servicio?

La duración del servicio dependerá de la opción elegida.

¿Puedo ampliar la duración del evento?

Sí, se aplicará un suplemento de 4,00€ por persona y hora sobre el total de los asistentes.

¿Qué pinchos elegir?

Aconsejamos elegir una composición de pinchos que sacie, sobre todo en aquellas celebraciones en las que se pretende que sea la comida principal y es una opción con pocos pinchos.

Los pinchos que más sacian son la tortilla, empanada, mini chapata, croissants..

¿Qué significa servicio en mesa y servicio de camareros en bandeja?

Servicio en mesa: se montarán mesas auxiliares donde estarán colocados los pinchos y la bebida, tipo autoservicio. Los camareros se encargarán de reponer lo que sea necesario y de mantener las mesas limpias.

Servicio de camareros en bandeja: Los camareros ofrecerán la comida entre los asistentes.

¿Hasta cuándo tengo de plazo para confirmar el menú y número de invitados?

El menú y el número de invitados se tiene que comunicar con 10 días de antelación, pudiendo hacer pequeñas modificaciones en el número hasta 4 días antes del día de la celebración. A partir de este momento, toda persona que se anule será abonada.

¿Qué infraestructura es necesaria?

Lo ideal es contar con un espacio cerrado donde podamos ubicar la cocina; si no es posible, montamos una cocina exterior con carpas.

Sólo necesitamos un punto de luz y agua. Del resto nos ocupamos nosotros.

En la semana previa al evento necesitamos recibir un pequeño vídeo del lugar donde se va a desarrollar el evento explicándonos brevemente cada espacio (dónde se va a montar el comedor, por dónde es la entrada, dónde podemos ubicar la cocina...), para que podamos hacer una planificación previa del montaje y evitar así improvisaciones de última hora.

¿Qué coste adicional tiene el servicio fuera de Zamora capital?

Transporte a Zamora Capital y 10km. a la redonda está incluido.

El resto; tiene un coste de 1,00€ por km contando ida y vuelta para las opciones 1, 2 y 3 y de 1,50€ para las opciones productos Zamoranos, 5 y 6.

Ej. Opción 3. Zamora – Valladolid. Ida y vuelta serían 138km. – $138\text{km} \times 1,00\text{€/km} = 138,00\text{€}$

¿Si me quedo el mobiliario, tiene coste adicional?

En aquellos eventos en los que se necesite el mobiliario para el resto de la celebración, no hay problema, podemos dejarlo allí.

En caso de que el Cliente no pueda devolver el mobiliario a lo largo de la semana posterior al evento, tendrá un coste de recogida a razón de 0,90€/km contando ida y vuelta desde nuestras instalaciones. Mínimo 50,00 €.

¿Cuál es la forma de pago?

Se enviará la factura la semana posterior a la celebración, pudiendo pagarse mediante ingreso o transferencia bancaria. No se aceptarán pagos en efectivo.

Precios 10% IVA incluido.

Pinchos

GRUPO 1

- 1.01 Chupito de Salmorejo con Huevo Hilado
- 1.02 Tortilla de Patata
- 1.03 Surtido de Quesos Zamoranos "Pago los Vivales"
- 1.04 Brocheta de Solomillo de Cerdo, Tomate Cherry y Chimichurri
- 1.05 Tosta de Pechuga de Pollo en Escabeche, Mostaza Suave, Pepinillos, Cebolletas y Cebollino
- 1.06 Chorizo y Salchichón Ibérico con Picos de Pan
- 1.07 Empanada de Atún / Carne
- 1.08 Jamón Serrano con Picos de Pan
- 1.09 Mini Croissant Vegetal
- 1.10 Mini Chapata de Jamón Ibérico con Tumaca
- 1.11 Mini Chapata de Pechuga de Pollo, Canónigos y Mayonesa
- 1.12 Tosta de Pimientos Asados sobre Ali Oli con Virutas de Queso Viejo

GRUPO 2

- 2.01 Empanada Vegetal / Empanada de Bacon, Dátiles y Queso
- 2.02 Brocheta de Piña con Jamón Ibérico
- 2.03 Crostini Crujiente de Jamón, Espárrago y Queso Brie
- 2.04 Cucharita de Gulas con Vinagreta de Tres Pimientos y Reducción de Vinagre Balsámico
- 2.05 Láminas de Cecina con AOVE y Pimentón de la Vera
- 2.06 Tosta de Ventresca de Atún con Pimientos Asados y Mousse de Aceitunas Verdes
- 2.07 Mini Chapata de Roast Beef, Rúcula y Mostaza
- 2.08 Brocheta de Melón con Langostino
- 2.09 Tosta de Bacalao Ahumado, Mermelada de Pimientos, Aceitunas Negras, Pimentón y AOVE
- 2.10 Mini Croissant de Cangrejo, Mayonesa y Huevo
- 2.11 Mini Chapata de Rabas con Ali Oli
- 2.12 Mini Croissant de Pollo Marinado, Espinacas y Ali oli

GRUPO 3

- 3.01 Cucharita de Pulpo con Patata Meneada y Pimentón de la Vera
- 3.02 Mini Blinis con Cremoso de Queso de Cabra y Cebolla Confitada
- 3.03 Gilda de Anchoa, Aceituna y Piparra
- 3.04 Brocheta de Raviolis con Mozzarella y Albahaca
- 3.05 Cucharita de Tartar de Atún con Cebolletas Tiernas y Salsa de Soja
- 3.06 Lomo Ibérico con Picos de Pan
- 3.07 Mini Chapata de Ventresca de Atún
- 3.08 Tosta de Boletus, Manzana y Jamón Ibérico
- 3.09 Jamón Ibérico con Picos de Pan
- 3.10 Mini Croissant de Mousse de Philadelphia, Salmón Ahumado y Aceitunas Verdes
- 3.11 Mini Wrap de Salmón con Queso
- 3.12 Canapés Selección Variada (3 ud)

GRUPO 4

- 4.01 Surtido de Verduras en Tempura en Salsa Romesco
- 4.02 Cremoso de Risotto de Boletus
- 4.03 Croquetas Delicatassen (Jamón / Boletus)
- 4.04 Cazuelita de Mollejas Guisadas a la Zamorana
- 4.05 Tosta de Morcilla con Cebolla Caramelizada y Piñones
- 4.06 Chuleta de Vaca Vieja a la Parrilla Trinchada
- 4.07 Langostino Frito en Harina de Tempura con Salsa de Marisco
- 4.08 Medallón de Solomillo Ibérico con Carpaccio de Boletus y Salsa de Jamón
- 4.09 Zamburiña a la Parrilla con Vinagreta
- 4.10 Mini Hamburguesa de Ternera
- 4.11 Taquito de Bacalao a Baja Temperatura con Piperrada de Verduras
- 4.12 Brocheta de Rape y Langostinos

Opciones

Mobiliario, Mantelería, Vajilla y Cristalería incluido en todas las opciones.

Opción 1

Grupo 1: 7 pinchos a elegir

Profiteroles con Sirope de Chocolate

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Servicio en Mesa para:

Comida y bebida

Duración aproximada: 1 hora

Precio

100 - 150 personas: 15,00 €/persona IVA inc.
Más de 150 personas: 13,75 €/persona IVA inc.

Menú ejemplo 1

Empanada de Atún / Carne	Grupo 1
Surtido de Quesos Zamoranos "Pago los Viales"	Grupo 1
Mini Croissant Vegetal	Grupo 1
Mini Chapata de Jamón Ibérico con Tumaca	Grupo 1
Chorizo y Salchichón Ibérico con Picos de Pan	Grupo 1
Tortilla de Patata Sobre Tosta de Pan Tosta de Pimientos Asados sobre Ali Oli con Virutas de Queso Viejo	Grupo 1
Profiteroles con Sirope de Chocolate	Postre
Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro	Bebida

Opción 2

Grupo 1: 4 pinchos a elegir

Grupo 2: 5 pinchos a elegir

Profiteroles con Sirope de Chocolate

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Servicio en Mesa para:

Comida y bebida

Duración aproximada: 1 hora

Precio

50 - 150 personas: 18,00 €/persona IVA inc.
Más de 150 personas: 17,00 €/persona IVA inc.

Menú ejemplo 2

Tortilla de Patata Sobre Tosta de Pan	Grupo 1
Empanada de Atún / Carne	Grupo 1
Surtido de Quesos Zamoranos "Pago los Viales"	Grupo 1
Chorizo y Salchichón Ibérico con Picos de Pan	Grupo 1
Mini Chapata de Rabas con Ali Oli	Grupo 2
Brocheta de Piña con Jamón Ibérico	Grupo 2
Láminas de Cecina con AOVE y Pimentón de la Vera	Grupo 2
Crostini Crujiente de Jamón, Eespárrago y Queso Brie	Grupo 2
Tosta de Ventresca de Atún con Pimientos Asados y Mousse de Aceitunas Verdes	Grupo 2
Profiteroles con Sirope de Chocolate	Postre
Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro	Bebida

Mobiliario, Mantelería, Vajilla y Cristalería incluido en todas las opciones.

Como en casa. Donde quieras. 04

Mobiliario, Mantelería, Vajilla y Cristalería incluido en todas las opciones.

Opción 3

- Grupo 1: 3 pinchos a elegir
- Grupo 2: 3 pinchos a elegir
- Grupo 3: 4 pinchos a elegir

Profiteroles con Sirope de Chocolate
Selección de Pastelitos Variados

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Servicio en Mesa para:
Comida y bebida

Duración aproximada: 1,5 horas

Precio

30 - 50 personas: 27,00 €/persona IVA inc.

50 - 150 personas: 22,00 €/persona IVA inc.

Más de 150 personas: 20,50 €/persona IVA inc.

Menú ejemplo 3

- Tortilla de Patata Sobre Tosta de Pan
- Surtido de Quesos Zamoranos "Pago los Vivales"
- Brocheta de Solomillo de Cerdo, Tomate Cherry y Chimichurri
- Láminas de Cecina con AOVE y Pimentón de la Vera
- Empanada Vegetal / Empanada de Bacon, Dátiles y Queso
- Mini Chapata de Rabas con Ali Oli
- Jamón Ibérico con Picos de Pan
- Cucharita de Pulpo con Patata Meneada y Pimentón de la Vera
- Tosta de Boletus, Manzana, Foie y Jamón Ibérico
- Cucharita de Tartar de Atún con Cebolletas Tiernas y Salsa de Soja

- Grupo 1
- Grupo 1
- Grupo 1
- Grupo 2
- Grupo 2
- Grupo 2
- Grupo 3
- Grupo 3
- Grupo 3
- Grupo 3

Profiteroles con Sirope de Chocolate
Selección de Pastelitos Variados

Postre
Postre

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Bebida

Menú Especial: Productos Zamoranos

10 pinchos elaborados con Productos Zamoranos de la Tierra

Mini Aceitadas Zamoranas
Mini Cañas Zamoranas
Tarta de Queso Zamorana con Mermelada de Arándanos

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Servicio en Mesa para:
Bebida y pinchos fríos

Servicio de Camareros en Bandeja para:
Pinchos calientes

Duración aproximada: 1,5 horas

Precio

30 - 50 personas: 41,00 €/persona IVA inc.

50 - 150 personas: 33,50 €/persona IVA inc.

Más de 150 personas: 30,50 €/persona IVA inc.

- Surtido de Quesos Zamoranos
- Ensalada fría de Garbanzo de Fuentesauco con Vinagreta de Tomate
- Morcilla Zamorana con Cebolla Caramelizada y Piñones
- Setas de Castilla y León Guisadas con Miel de la Sierra de la Culebra
- Caldereta de Lechazo de Castilla y León con Crujiente de Patata
- Croquetitas Delicatessen (Morcilla / Boletus)
- Brocheta de Ternera de Aliste con Setas de Castilla y León y Jamón
- Pulpo a la Sanabresa
- Chorizo Zamorano Sarta al Vino Tinto en Hogaza de Pan Elaborado con Harina Tradicional Zamorana
- Tosta de Pimiento de Fresno-Benavente Confitado con Queso Zamorano y Reducción de Vinagre de Módena

Mini Aceitadas Zamoranas
Mini Cañas Zamoranas
Tarta de Queso Zamorana con Mermelada de Arándanos

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Mobiliario, Mantelería, Vajilla y Cristalería incluido en todas las opciones.

Como en casa. Donde quieras. 05

Mobiliario, Mantelería, Vajilla y Cristalería incluido en todas las opciones.

Opción 4

- Grupo 1: 2 pinchos a elegir
- Grupo 2: 3 pinchos a elegir
- Grupo 3: 3 pinchos a elegir
- Grupo 4: 4 pinchos a elegir

Selección de Bombones y Trufas
Selección de Pastelitos Variados
Mini Cañas Zamoranas

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Servicio en Mesa para:

Bebida y pinchos fríos

Servicio de Camareros en Bandeja para:

Pinchos calientes

Duración aproximada: 2 horas

Precio

30 - 50 personas: 46,50 €/persona IVA inc.

50 - 150 personas: 38,50 €/persona IVA inc.

Más de 150 personas: 35,00 €/persona IVA inc.

Menú ejemplo 4

Chupito de Salmorejo con Huevo de Codorniz	Grupo 1
Surtido de Quesos Zamoranos "Pago los Viviales"	Grupo 1
Mini Chapata de Rabas con Ali Oli	Grupo 2
Cucharita de Gulas con Vinagreta y Reducción de Vinagre Balsámico	Grupo 2
Brocheta de Melón con Langostino	Grupo 2
Tosta de Boletus, Manzana, Foie y Jamón Ibérico	Grupo 3
Jamón Ibérico con Picos de Pan	Grupo 3
Mini Chapata de Ventresca de Atún	Grupo 3
Mini Hamburguesa de Ternera	Grupo 4
Croquetas Delicatassen (Jamón / Boletus)	Grupo 4
Brocheta de Rape y Langostinos	Grupo 4
Zamburiña a la Parrilla con Vinagreta	Grupo 4
Selección de Bombones y Trufas	Postre
Selección de Pastelitos Variados	Postre
Mini Cañas Zamoranas	Postre
Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro	Bebida

Opción 5

- Grupo 1: 2 pinchos a elegir
- Grupo 2: 2 pinchos a elegir
- Grupo 3: 4 pinchos a elegir
- Grupo 4: 6 pinchos a elegir

Selección de Bombones y Trufas
Selección de Pastelitos Variados
Mini Cañas Zamoranas

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Servicio en Mesa para:

Bebida y pinchos fríos

Servicio de Camareros en Bandeja para:

Pinchos calientes

Duración aproximada: 2 horas

Precio

30 - 50 personas: 49,50 €/persona IVA inc.

50 - 150 personas: 41,50 €/persona IVA inc.

Más de 150 personas: 37,00 €/persona IVA inc.

Menú ejemplo 5

Brocheta de Solomillo de Cerdo, Tomate Cherry y Chimichurri	Grupo 1
Surtido de Quesos Zamoranos "Pago los Viviales"	Grupo 1
Láminas de Cecina con AOVE y Pimentón de la Vera	Grupo 2
Mini Chapata de Roast Beef, Rúcula y Mostaza	Grupo 2
Jamón Ibérico con Picos de Pan	Grupo 3
Cucharita de Pulpo con Patata Meneada y Pimentón de la Vera	Grupo 3
Canapés Selección Variada (3 ud)	Grupo 3
Gilda de Anchoa, Aceituna y Piparra	Grupo 3
Creoso de Risotto de Boletus	Grupo 4
Taquito de Bacalao a baja tª con Piperrada de Verduras	Grupo 4
Mini Hamburguesa de Ternera	Grupo 4
Brocheta de Rape y Langostinos	Grupo 4
Croquetas Delicatassen (Jamón / Boletus)	Grupo 4
Chuleta de Vaca Vieja a la Parrilla Trinchada	Grupo 4
Selección de Bombones y Trufas	Postre
Selección de Pastelitos Variados	Postre
Mini Cañas Zamoranas	Postre
Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro	Bebida

Mobiliario, Mantelería, Vajilla y Cristalería incluido en todas las opciones.

Como en casa. Donde quieras. 06

Menú infantil

13,50 €

(Menores de 12 años)

Tortilla de Patata
Embutido Variado
Surtido de Quesos
Empanada de la Casa
Mini Hamburguesa de Ternera
Mini Perrito con Kétchup y Mayonesa
Mini Chapata de Pollo con Queso

Profiteroles con Sirope de Chocolate

Agua y Refrescos

Servicio de Reposición para Comida y Bebida
Mobiliario, Vajilla y Mantelería Incluido.

Extras

Alquiler de mobiliario y mantelería, a mayores del incluido en el servicio:

Alquiler mesa rectangular (185x90): 12,00 € / ud

Alquiler Mesa Redonda (150 Ø)

Alquiler mesa cóctel: 12,00 € / ud

Alquiler mantel (rectangular, redondo o cóctel): 8,50 € / ud

Alquiler Silla Tiffany: 4,50 € / ud

Alquiler Taburete Alto Negro: 4,00 € / ud

Transporte: Consultar.

Condiciones generales

Transporte a Zamora Capital y 10km. a la redonda está incluido.

El resto; tiene un coste de 1,00€ por km contando ida y vuelta para las opciones 1, 2 y 3 y de 1,50€ para las opciones productos Zamoranos 5 y 6.

Ej. Opción 3. Zamora – Valladolid. Ida y vuelta serían 138km. – $138\text{km} \times 1,00\text{€/km} = 138,00\text{€}$.

Montaje y Desmontaje incluidos.

Limpieza del recinto no incluida.

El número de comensales previstos se comunicará 10 días antes del evento.

Dicho número se podrá modificar hasta 96 horas antes del evento.

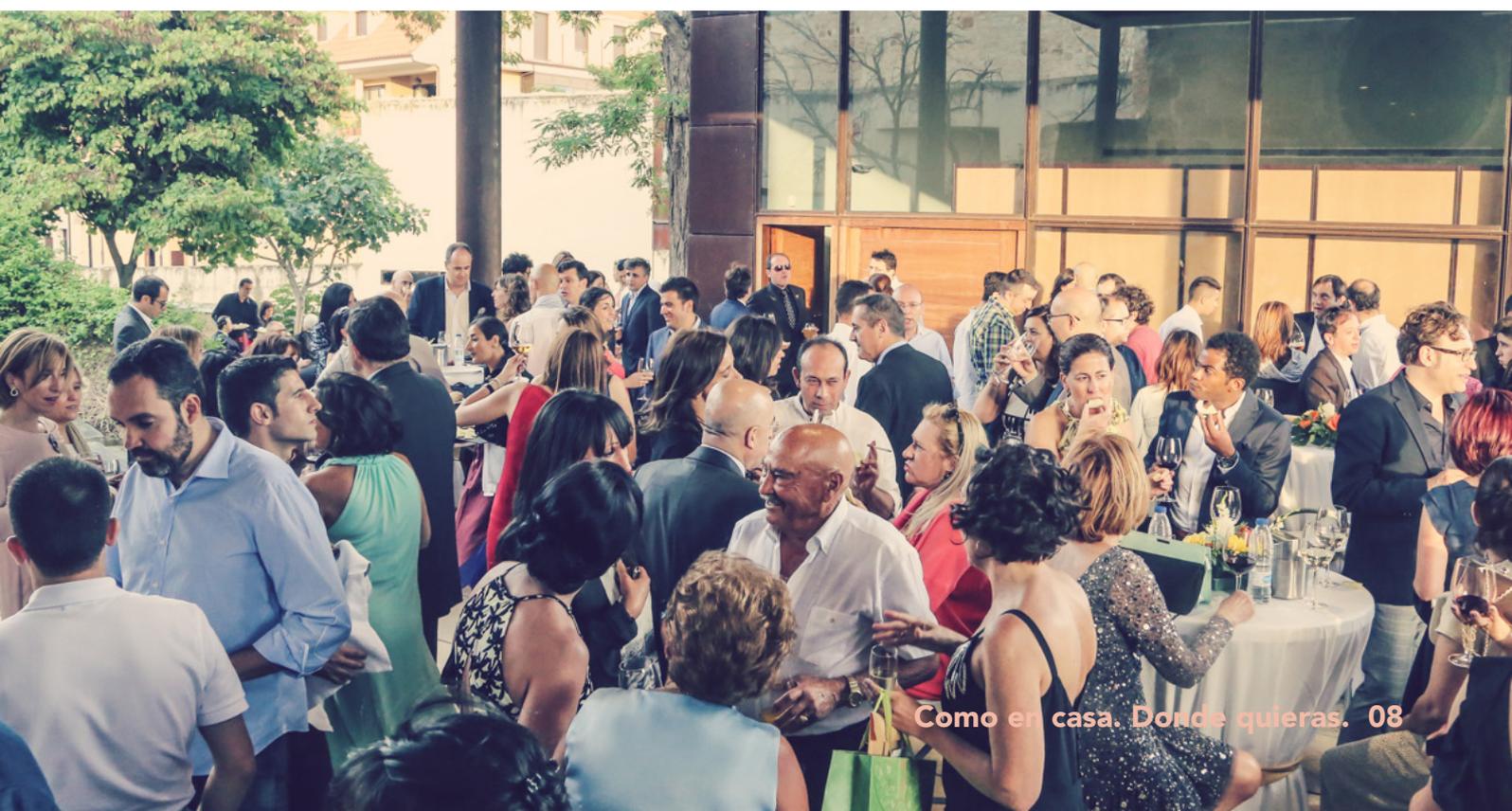
La factura final incluirá el número de comensales contratados o el de asistentes si éste superase al de la reserva.

Precios IVA incluido.

Si desea aumentar la duración del Evento, consulte condiciones.

Forma de pago: Se enviará la factura la semana posterior a la celebración, pudiendo pagarse mediante ingreso o transferencia bancaria. No se aceptarán pagos en efectivo.

Condiciones vigentes hasta el 31 de diciembre de 2024.





Contacto

Catering de Luz
Polígono Industrial La Hiniesta Ampliación
Calle El Labrador – Parcela E6
49024 Zamora

info@cateringdeluz.es

980 533 882

