



Banquetes



De Luz

Introducción

Juntos haremos que vuestro día sea especial,
único e inolvidable.

Tan solo elige dónde y nosotros lo haremos
posible.



¿Cómo funciona?

¿Qué es un banquete?

Es sencillo: el restaurante en tu casa o donde tú quieras.
Tendrás los mismos servicios pero con la comodidad de estar en el espacio donde tú elijas.

¿Cómo calculo el coste del menú?

El coste del menú es el resultado de la suma del coste del servicio más los platos y bodega que se incluyan. El menú se tiene que componer, como mínimo, de un entrante (individual o compartir), principal, postre y bodega.

Consulta los menús ejemplos en las páginas 20 y 21.

¿Cuánto cuesta y qué incluye el coste del servicio?

- Menos de 60 comensales -

El coste del servicio es de **25,00€** por comensal (adulto o niño)

Vajilla, cristalería y cubertería, mantelería, mesas y sillas

Servicio de Camareros y Cocineros

Instalación de cocina

Transporte Zamora capital y 60km a la redonda (Resto consultar)

NO INCLUIDO: Visita técnica, prueba de menú, montaje día anterior, desmontaje días posteriores, responsable exclusivo para la coordinación y personalización de cristalería y mantelería.

- Más de 60 comensales -

El coste del servicio es de **37,50€** por comensal (adulto o niño)

Prueba de menú para 2 personas (entre 60 y 80 comensales), 4 personas (entre 80 y 100) y 6 personas (más de 100 comensales).

Visita técnica para ver el espacio y planteamiento logístico

Vajilla, cristalería y cubertería, mantelería, mesas y sillas

Personalización y elección de cristalería y mantelería

Responsable durante el día de la celebración

Montaje día anterior a la celebración

Desmontaje al día siguiente. Lunes en caso de que la celebración sea el sábado

Servicio de Camareros y Cocineros

Instalación de cocina

Transporte Zamora capital y 60km a la redonda (Resto consultar)

¿Cómo se organiza el servicio?

Todo nuestro equipo se desplaza el día de la realización del evento, entre dos y tres horas antes del comienzo. 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 plato lo requiera para que su resultado sea óptimo.

¿Cuánto dura la celebración?

La duración de la celebración dependerá de los invitados, terminando ésta con el café y los licores. La limpieza del recinto no está incluida.

¿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 3 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.

Si sois menos de 60, 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.

¿Puedo aportar yo algún plato?

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

¿Somos menos de 60 comensales; si me quedo el mobiliario, tiene coste adicional?

En aquellos eventos en los que la sobremesa se alargue o bien 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 1,00€/km contando ida y vuelta desde nuestras instalaciones.

¿Cuál es el pedido mínimo y la forma de pago?

El pedido mínimo son 2000€ IVA incluido.

Para el cálculo se tendrá en cuenta el coste del servicio, menú, bodega y extras.

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.



Introducción menú

Os presentamos nuestra selección de platos.

El menú se tiene que componer como mínimo de:

Entrante (individual o a compartir)

Plato principal

Postre

Bodega

Puedes incluir a mayores:

Cóctel de bienvenida, estaciones y sorbete

En la páginas 20 y 21 encontrarás diferentes ejemplos.

¡Recuerda que lo puedes elaborar a tu gusto!

Cóctel de bienvenida

PINCHOS FRÍOS

Chupito de Salmorejo con Huevo y Jamón
Pan Pita relleno de Ibérico con Salsa Suave de Yogur Griego
Cucharita de Pulpo a la Mostaza Con Vinagreta de Tomate
Mini Bocadito de Pan Bao, con Tartar de Atún Rojo, Rúcula y Tomate Concasé
Canutillo de Cecina y Foie con Aceite de Oliva y Pimentón
Macarron de Mousse de Foie y Cecina
Queso Crema, Cebolletas y Ventresca de Atún enrollado en Lasca de Salmón Ahumado
Tataki de Atún con Salsa de Soja Miel y Mostaza
Jamón Ibérico
Val au Vant de Zamburiña, Crema de Puerro y Mahonesa Kimchie
Selección de Quesos Zamoranos
Mini Bikini de Jamón Ibérico, Queso y Salsa Trufada
Mini Roll de Sándwich Club
Láminas de Cecina con Aceite de Oliva Virgen
Caña de Lomo Ibérico de Bellota

PINCHOS CALIENTES:

Surtido de Verduritas en Tempura con Salsa Romesco
Brocheta de Pulpo y Pimientos del Piquillo en Tempura y Sésamo con Pimentón de la Vera
Brocheta de Rape y Langostinos a la Parrilla
Mini Hamburguesita de Ternera
Taquito de Suprema de Bacalao Cocinado a Baja Temperatura y con Fritada Suave
Zamburiña Gratinada con Langostinos y Queso Parmesano
Crostini Crujiente de Jamón, Espárrago y Queso Brie
Bolitas de Brandada de Bacalao con Crujiente de Pan Japonés y Salsa Agridulce
Croquetitas Delicatessen (Jamón Ibérico-Boletus)
Pincho de Panceta Confitada y Gamba al Ajillo
Langostino Frito en Harina de Tempura, Futos Secos y Sésamo con Crema de Marisco
Cucurucho de Puntillitas Fritas
Canutillo de Crujiente de Queso con Boletus y Cebolla Caramelizada
Mini Rollito de Primavera con Salsa de Soja

Bodega

Vino, agua, cerveza y refrescos según bodega elegida.

5 PINCHOS (3 fríos + 2 calientes): 10,00 €

8 PINCHOS (5 fríos + 3 calientes): 14,00 €

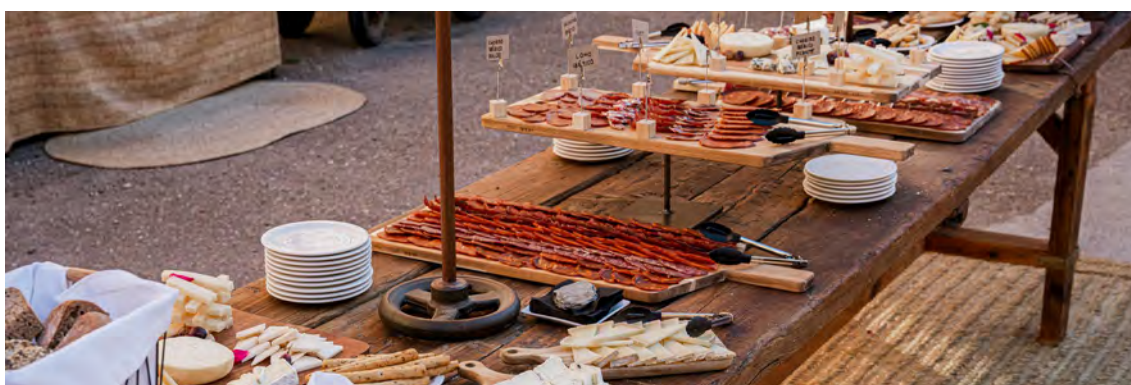
11 PINCHOS: (7 fríos + 4 calientes): 17,00 €

MESA DE IBÉRICOS Y PANES

5,50 € / persona

1. Chorizo Ibérico Dulce y Picante
2. Salchichón Ibérico
3. Caña de Lomo Ibérico

4. Fuet
5. Cecina de León con AOVE y Pimentón de la Vera
6. Surtido de Panes



MESA DE QUESOS Y PANES

5,50 € / persona

1. Queso de Oveja Semicurado "Pago los Viales"
2. Queso de Oveja Curado "Vicente Pastor"
3. Queso de Oveja Curado Gran Reserva "Señorío de Montelarreina"
4. Queso Semicurado de Cabra "Hircus"

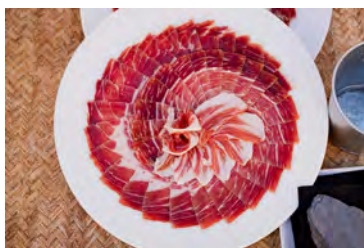
5. Crema de Queso de Cabra "Hircus"
6. Tarta del Duero
7. Queso Azul "La Setera"
8. Surtido de Panes

Los elementos decorativos de las fotos y la mesa son aportados por el cliente.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON CORTADOR PROFESIONAL A CUCHILLO

650,00 €

Jamón Ibérico de Bellota Precinto Rojo Extra – 375€



MESA DE MINI HAMBURGUESAS, MINI PIZZAS Y MINI PERRITOS

6,00 € / persona

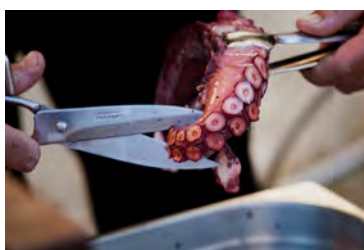
1. Mini Hamburguesa de Ternera de Aliste
2. Mini Perrito con Ketchup, Mayonesa y Cebolla Crujiente
3. Mini Pizzas de Atún / Jamón York y Queso



ESTACIÓN DE PULPO

8,50 € / persona

1. Tabla de Pulpo a la Gallega con AOVE y Pimentón de la Vera
2. Cucharita de Pulpo con Vinagreta de Tres Pimientos
3. Brocheta de Pulpo y Berberecho sobre Crema de Pimientos de Benavente



Los elementos decorativos de las fotos son aportados por el cliente.

SHOW COOKING DE ARROZ

5,00 € / persona - a elegir dos entre:

1. Arroz de Marisco
2. Arroz a la Zamorana

3. Arroz Negro
4. Cremoso de Risotto de Boletus



ESTACIÓN DE PESCAITO Y FRITOS

7,00 € / persona - a elegir cuatro entre:

1. Cucurucho de Puntillitas Fritas
2. Langostino Frito en Tempura con Salsa de Marisco
3. Bolitas de Brandada de Bacalao con Crujiente de Pan Japonés y Salsa Agridulce

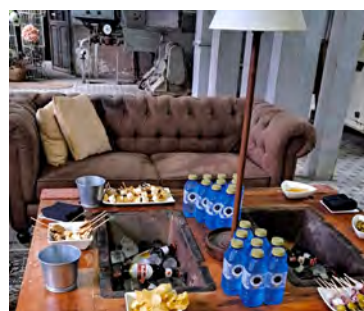
4. Croquetitas Delicatssen (Jamón / Boletus)
5. Tortitas de Camarones
6. Sardinitas Fritas



ESTACIÓN DE VERMOUTH

5,50 € / persona

1. Torreznos
2. Almendras
3. Gilda
4. Mejillón en Escabeche y Queso
5. Brocheta de Pulpo, Aceituna Rellena y Encurtido



ESTACIÓN ASIÁTICA

6,00 € / persona (4 uds / persona)

1. Makis
2. Sardina, Tomate Seco y Queso Crema
3. Sardina y Piparra
4. Uramaki
5. Salmón y Aguacate
6. Salmón y Queso Crema
7. Gyoza
8. Cerdo y Gambas



ESTACIÓN DE CARNE A LA PLANCHA

9,00 € / persona

1. Chuletón de Ternera de Aliste Trinchado con sus Piquillos (100g / persona)
2. Pincho moruno

Los elementos decorativos son aportados por el cliente.

Entrantes

A compartir

Se servirá un plato cada cuatro personas a compartir al centro de la mesa, ajustando la cantidad en función del número de personas de la mesa.
A elegir un mínimo de cuatro variedades.

1.1	Cazuelita de Boletus Salteados con Jamón Ibérico	3,00 € / persona
1.2	Cazuelita de Mollejas de Ternera a la Zamorana"	3,00 € / persona
1.3	Croquetitas de Jamón y Boletus (3 ud / persona)	2,00 € / persona
1.4	Gambas al Ajillo	2,50 € / persona
1.5	Langostinos a la Parrilla (2,5 ud / persona)	2,50 € / persona
1.6	Pata de Pulpo a la Plancha sobre Puré de Patata y Ali Oli de Ajo Negro	3,50 € / persona
1.7	Pimientos Rellenos de Bacalao (1 ud / persona)	2,50 € / persona
1.8	Pulpo a la Gallega con Cachelos	3,50 € / persona
1.9	Revuelto de Boletus con Crujiente de Jamón	3,00 € / persona
1.10	Sepia a la Plancha con Ali oli	3,00 € / persona
1.11	Tabla de Quesos "Pago los Vivos"	3,00 € / persona
1.12	Variado de Ibéricos (Chorizo, lomo, salchichón y jamón)	3,00 € / persona

2.1



2.3



2.4



2.8



Entrantes

Individuales

- | | | |
|-----|--|---------|
| 2.1 | Tartar de Tomate Zamorano y Ciruelas al Pesto, con Piñones y Viera Ahumada sobre crema de Ajo Blanco | 4,50 € |
| 2.2 | Ensalada de Pimientos Asados de Benavente con Ventresca de Atún, Anchoas y Mousse de Aceitunas Verdes | 4,50 € |
| 2.3 | Ensalada Mar y Tierra de Perdiz en Escabeche y Ventresca de atún, con Mousse de Pimientos Asados de Benavente, Frutos Secos, AOVE y Crema de Balsámico | 5,50 € |
| 2.4 | Ensalada de Langostinos y Salmón Marinado sobre Carpaccio de Fresón, Vinagreta de Miel de Aliste, Frutos Secos y Mango | 6,00 € |
| 2.5 | Vieiras a la Plancha con Crema de Cebolla, Tomate, Trufa y Polvo de Jamón Ibérico (2 ud) | 7,00 € |
| 2.6 | Gambones a la Plancha con Mojo Verde y Escamas de Sal (6 ud) | 7,00 € |
| 2.7 | Arroz con Bogavante (1/3 bogavante por persona) | 10,00 € |
| 2.8 | Ensalada de Bogavante Marinado en Vermout Zamorano con Brotes Tiernos de Temporada y Vinagreta de Mango, Toques de Maracuyá y Perlas de AOVE | 16,50 € |
| 2.9 | Mariscada (1/2 Bogavante, 1 Cigala, 2 Langostinos, 1 Nécora y 2 Gambas) | 24,50 € |

3.1



3.4



3.8



3.6



3.9



Pescados

Si el menú se compone de carne y pescado habrá que elegir una variedad de cada uno de ellos, que será igual para todos los invitados.

Si es plato único, para eventos de pocos comensales, se podrá dar a elegir a los invitados confirmando con antelación el número de raciones de cada.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 3.1 | Suprema de Bacalao con Salsa de Puerros, Crujiente de Patata Paja y Jamón Ibérico | 11,00 € |
| 3.2 | Suprema de Bacalao Confitado en AOVE, Parmentier de Ajo Negro y su Crujiente | 11,00 € |
| 3.3 | Rodaja de Merluza a la Gallega con Cachelos y Berberechos Naturales | 12,50 € |
| 3.4 | Merluza en Salsa de Sésamo con Garbanzos de Fuentesauco Fritos y Alcachofas Italianas | 13,50 € |
| 3.5 | Rodaballo al Horno sobre Patata Panadera, con Langostinos, Pulpo a la Gallega y Habitas Salteadas | 16,00 € |
| 3.6 | Lomo de Rodaballo al Horno con Atado de Trigueros en Panceta Curada y Pil Pil de su Jugo al Aroma de Ibérico | 16,50 € |
| 3.7 | Lubina a la Plancha sobre Carpaccio de Boletus y Alcachofas Italianas | 17,50 € |
| 3.8 | Lubina a la Parrilla en Cremoso de Patatas y Cítricos con Vinagreta de Cebolletas Tiernas y Tomates de la Tierra | 18,00 € |
| 3.9 | Lubina y Cigala Asadas en Vinagreta de Naranja, Piñones Tostados, Cebollino y AOVE | 24,50 € |

Sorbetes

4.1	Sorbete de Limón al Cava	3,00 €
4.2	Sorbete de Piña Natural al Cava	3,00 €
4.3	Sorbete San Francisco al Cava	3,00 €
4.4	Sorbete de Manzana Verde al Cava	3,00 €
4.5	Sorbete de Mandarina al Cava	3,00 €
4.6	Sorbete de Mojito al Cava	3,00 €
4.7	Sorbete de Mango al Cava	3,00 €
4.8	Sorbete de Fresa al Cava	3,00 €



5.2



5.8



5.5



5.6



5.9



Carnes

Si el menú se compone de carne y pescado habrá que elegir una variedad de cada uno de ellos, que será igual para todos los invitados.

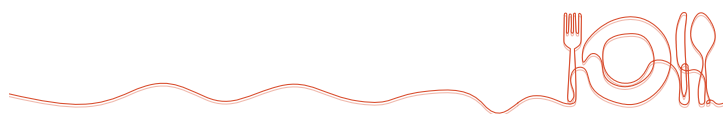
Si es plato único, para eventos de pocos comensales, se podrá dar a elegir a los invitados confirmando con antelación el número de raciones de cada.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 5.1 | Carrillera de Ternera al Vino Tinto con Cebolla Caramelizada y Patata Panadera | 10,00 € |
| 5.2 | Lingote de Rabo Estofado al Vino Tinto, Lascas de Foie Casero y Patatas Confitadas | 13,00 € |
| 5.3 | Entrecot de Ternera con Patatas y Pimientos de Padrón | 13,50 € |
| 5.4 | Lechazo Asado al Estilo Tradicional con su Patata Panadera | 14,50 € |
| 5.5 | Solomillo de Ternera a la Parrilla, Acompañado de Patatas, Pimientos y Asados de Benavente con Salsa de Boletus Trufada (a parte) | 17,00 € |
| 5.6 | Solomillo de Ternera a la Plancha con Jugo de Ternera Reducido al Vino, Escamas de Sal y Pera Confitada | 17,00 € |
| 5.7 | Chuletón de Ternera de Aliste (600 g) con Patatas y Pimientos de Padrón | 17,00 € |
| 5.8 | Lingote de Cochinillo en su Jugo con Patatas al Romero | 18,00 € |
| 5.9 | Paletilla de Cordero Lechal Asada al Horno con Patatas Torneadas en su Jugo | 22,50 € |

Postres



- | | | |
|-----|---|---------|
| 6.1 | Pastel de Ferrero Rocher sobre Fondo de Dos Chocolates | 10,00 € |
| 6.2 | Cañas Zamoranas con Helado de Nata sobre Polvo de Nueces Chinas y Chocolate Negro | 10,00 € |
| 6.3 | Tarta de Crema Volcada con Crujiente de Choco 70%, Helado de Nata y Frutos Secos Tostados | 10,00 € |
| 6.4 | Red Velvet sobre Crema de Yogur Griego Fría | 10,00 € |
| 6.5 | Naked de Chocolate sobre Tierra de Oreo y Helado de Stracciatella | 10,00 € |



Bodega

- 01** Vino Tinto Lágrima Bodegas Fariña DO Toro 10,00 €
Vino Blanco Malvasía Colegiata Bodegas Fariña DO Toro
Cava Extra Freixenet Brut DO Cava
Cerveza Mahou 5* y Refrescos
Agua, Licores, Café y Pan
- 02** Vino Tinto Crianza Bodegas Fariña DO Toro 12,00 €
Vino Blanco Verdejo Cuatro Rayas DO Rueda
Cava Freixenet Brut Barroco DO Cava
Cerveza Mahou 5* y Refrescos
Agua, Licores, Café y Pan
- 03** Vino Tinto Gran Colegiata Bodegas Fariña DO Toro 15,00 €
Vino Blanco Verdejo Ramón Bilbao DO Rueda
Cava Juvé y Camps Reserva DO Cava
Cerveza Mahou 5* y Refrescos
Agua, Licores, Café y Pan

Si lo desea, consulte disponibilidad y precio de otros vinos y cavas.



Menú infantil y dietas especiales

MENÚ INFANTIL - 10,00 €

Primeros

Surtido de Ibéricos y Fritos o Ensaladilla Rusa

Macarrones con Boloñesa de Carne

Pizza de Jamón y Queso

Segundos

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas

Filete de Lomo y Patatas Fritas

Solomillo de Cerdo con Patatas Fritas

MENÚS ESPECIALES

Para todas aquellas personas que tienen alergias, intolerancias o dieta especial, se adapta por menú elegido; en caso de que por sus necesidades no puedan comer algún plato, se cocina una alternativa.

El coste del menú será el mismo que el resto de los comensales.



Menús Ejemplo 1

(MENOS de 60 comensales)

Diseña el menú con los platos que tú quieras.

Recuerda, el menú tiene que contar como mínimo de entrante, plato principal, postre y bodega.

MENÚ 1

COSTE FIJO - 25,00 €

ENTRANTE INDIVIDUAL:

Tartar de Tomate Zamorano y Ciruelas al Pesto, con Piñones y Viería Ahumada sobre crema de Ajo Blanco - 4,50 €

Sorbete - 3,00 €

PRINCIPAL (a elegir): - 13,00 €

Lingote de Rabo Estofado al Vino Tinto

ó

Rodaja de Merluza a la Gallega con Cachelos y Berberechos

Tarta de Crema Volcada con Crujiente de Chocolate 70 %, Helado de Nata y Frutos Secos Tostados- 10,00 €

Bodega 1 - 10,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 65,50 € IVA inc.

MENÚ 2

COSTE FIJO - 25,00 €

ENTRANTES A COMPARTIR:

Cazuelita de Mollejas - 3,00 €

Gambas al Ajillo - 2,50 €

Pata de Pulpo a la Plancha - 3,50 €

Revuelto de Boletus - 3,00 €

PRINCIPAL (a elegir): - 13,50 €

Entrecot de Ternera con Patatas y Pimientos de Padrón

ó

Merluza en Salsa de Sésamo con Garbanzos de Fuentesauco

Cañas Zamoranas con Helado de Nata sobre Polvo de Nueces Chinas y Chocolate Negro - 10,00€

Bodega 1 - 10,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 70,50 € IVA inc.

MENÚ 3

COSTE FIJO - 25,00 €

Cóctel de Bienvenida 5 pinchos - 10,00 €

ENTRANTES A COMPARTIR:

Cazuelita de Mollejas - 3,00 €

Langostinos a la Parrilla - 2,50 €

Pulpo a la Gallega - 3,50 €

Pimientos Rellenos - 2,50 €

Solomillo de Ternera a la Parrilla, Acompañado de Patatas y Salsa de Boletus Trufada (a parte) - 17,00 €

Red Velvet sobre Crema de Yogur Griego - 10,00 €

Bodega 1 - 10,00€

TOTAL MENÚ ADULTO - 83,50 € IVA inc.

MENÚ 4

COSTE FIJO - 25,00 €

Cóctel de Bienvenida 5 pinchos - 10,00 €

Vieiras a la Plancha con Crema de Cebolla, Tomate, Trufa y Polvo de Jamón Ibérico (2ud) - 7,00 €

Lomo de Rodaballo al Horno con Atado de Trigueros - 16,50 €

Solomillo de Ternera a la Plancha con Jugo de Ternera Reducido para el Vino, Escamas de Sal y Pera Confitada - 17,00 €

Cañas Zamoranas con Helado de Nata sobre Polvo de Nueces Chinas y Chocolate Negro - 10,00 €

Bodega 1 - 10,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 95,50 € IVA inc.

Menús Ejemplo 2

(MÁS de 60 comensales)

Diseña el menú con los platos que tú quieras.

Recuerda, el menú tiene que contar como mínimo de entrante, plato principal, postre y bodega.

MENÚ 1

COSTE FIJO - 37,50 €

ENTRANTES A COMPARTIR:

Cazuelita de Mollejas - 3,00 €

Gambas al Ajillo - 2,50 €

Pata de Pulpo a la Plancha - 3,50 €

Revuelto de Boletus - 3,00 €

Chuletón de Ternera de Aliste - 17,00 €

Red Velvet sobre Crema de Yogur Griego - 10,00 €

Bodega 1 - 10,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 86,50 € IVA inc.

MENÚ 2

COSTE FIJO - 37,50 €

Cóctel de Bienvenida 11 pinchos - 17,00 €

Ensalada de Mar y Tierra de Perdiz en Escabeche y Ventresca de Atún, con Mousse de Pimientos Asados de Benavente, Frutos Secos, AOVE y Crema de Balsámico - 5,50 €

Sorbete - 3,00 €

Lingote de Rabo Estofado al Vino Tinto - 13,00 €

Tarta de Crema Volcada con Crujiente de Chocolate 70 %, Helado de Nata y Frutos Secos Tostados - 10,00 €

Bodega 1 - 10,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 96,00 € IVA inc.

MENÚ 3

COSTE FIJO - 37,50 €

Cóctel de Bienvenida 8 pinchos - 14,00 €

Estación de Pulpo - 8,50 €

Estación de Queso - 5,50 €

Tartar de Tomate Zamorano y Ciruelas al Pesto, con Piñones y Viería Ahumada sobre crema de Ajo Blanco - 4,50 €

Sorbete - 3,00 €

Solomillo de Ternera a la Parrilla, acompañado de Patatas y Salsa de Boletus Trufada (a parte) - 17,00 €

Naked de Chocolate sobre Tierra de Oreo y Helado de Stracciatella - 10,00 €

Bodega 1 - 10,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 110,00 € IVA inc.

MENÚ 4

COSTE FIJO - 37,50 €

Cóctel de Bienvenida 8 pinchos - 14,00 €

Ensalada de Langostinos y Salmón Marinado sobre Carpaccio de Fresón, Vinagreta de Miel de Aliste y Mango - 6,00 €

Lomo de Rodaballo al Horno con Atado de Trigueros en Panceta Curada y Pil pil en su Jugo al Aroma de Ibérico - 16,50 €

Sorbete - 3,00 €

Solomillo de Ternera a la Plancha con Jugo de Ternera Reducido para el Vino, Escamas de Sal y Pera Confitada - 17,00 €

Cañas Zamoranas con Helado de Nata sobre Polvo de Nueces Chinas y Chocolate Negro - 10,00 €

Bodega 1 - 10,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 114,00 € IVA inc.

Extras

¡Ponemos a vuestra disposición en caso de que necesitéis los siguientes servicios!

BARRA LIBRE

Menos de 60 comensales:

Consultar disponibilidad y precio.

Más de 60 comensales:

15,00 € / comensal adulto - 2 horas.
+ 5,00 € / hora extra adicional.



RECENA

Consulta nuestro Catálogo de Comida para Llevar.

En el encontraréis diferentes opciones para componer como queráis, tanto en cantidad como en variedad ,vuestra recena o merienda.

Recomendamos pinchos desengañados y que llenen, como mini hamburguesas o mini chapatas.



ALQUILER DE SOMBRILLAS Y MOBILIARIO

Sombrilla cuadrada 300x300 beige - 40,00€ / ud

Mesa rectangular 180x80 - 12,00 € / ud

Mesa redonda 150 diámetro - 12,00 € / ud

Mesa redonda 180 diámetro - 12,00 € / ud

Mesa cóctel - 12,00 € / ud

Mantel - 8,00 € / ud

Silla Tiffany - 5,00 € / ud

Silla resina blanca - 1,50 € / ud

Funda silla blanca - 1,50 € / ud



Nuestros proveedores

Complementa y personaliza tu celebración para que sea única. Aquí te dejamos una relación de nuestros proveedores de confianza.

¡Podéis contactar con ellos sin compromiso!

DISEÑO DE INVITACIONES

Bam.balinas
Miguel y Laura

Diseño de todos los elementos gráficos para tu boda o evento: invitaciones, minutas, seating...

Contacto:
bam.balinas.info@gmail.com



IMAGEN Y SONIDO

Threemax
Víctor - 605 44 08 30

Producción de imagen y sonido. Sonorización de espacios, iluminación y DJ.

Contacto:
info@thre3max.com



CARPAS Y JAIMAS

JCarpas
José - 649 29 87 10

Instalación de carpas y jaimas de diferentes tipos. Beduina, lona blanca, transparente. Instalación de tarimas y moquetas

Contacto:
oficina@jcarpas.es

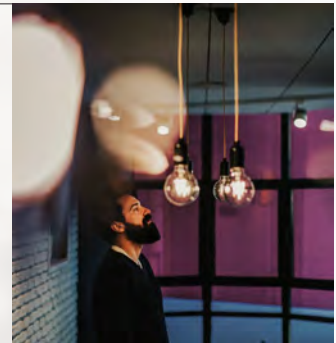


VIDEÓGRAFO

LaTricotosa
Juan - 620 01 94 52

Ganador en dos ocasiones del mejor videógrafo del mundo de bodas. Un recuerdo inolvidable para vuestra celebración.

Contacto:
infolatricotosa@gmail.com



DECORACIÓN FLORAL

Flores Pandora
Nacho - 980 51 42 82

Creación y diseño de centros de mesa, arcos florales para ceremonia, ramos para novia e invitados. Decoración floral del espacio.



AUTOCARES

Autocares Vivas
Jesús - 980 52 00 57

Transporte de invitados mediante autobús grande o minibús.

Contacto:
autocaresvivas@hotmail.com



CANDY BAR

Dulces Besos de Azúcar
608 34 95 14

Montaje de Candy Bar y mesas dulces. Personalización de temática y postres.

Contacto:
dulcesbesosdeazucar@gmail.com



ANIMACIÓN INFANTIL

David - 622 40 50 59

Dinamización de actividades y talleres para los más pequeños. MasterChef junior y mucho más.

Contacto:
davideventos.info@gmail.com



Condiciones generales

Incluido en el precio:

Mobiliario, Vajilla, Cristalería, Cubertería y Mantelería
Servicio de Emplatado
Servicio de Camareros
Minutas Personalizadas
Menú degustación (más de 60 comensales)
Transporte Zamora capital y 60km a la redonda (resto consultar)

Parte de los elementos decorativos de las fotos son aportados por el cliente.

El menú estará compuesto, como mínimo de Entrante (individual o compartir), Plato Principal, Postre y Bodega.

En el menú degustación se incluyen 2 entrantes, 2 pescados y/o carnes y 2 postres. No se hará la degustación del cóctel de bienvenida en la prueba.

Para variaciones en el tipo de mobiliario, vajilla, cristalería, mantelería, minutas, decoración floral o cualquier otro concepto, consulte disponibilidad y coste.

Limpieza del recinto no incluida.

En el servicio de Barra Libre se cobrará el 100% de los menús adultos contratados.

Los excedentes de comida y bebida siguen siendo propiedad de la Empresa y no podrán ser retirados por el Cliente.

La lista de invitados se entregará **15 días antes del Evento**. En ese momento G.H. De Luz facilitará la información necesaria para que el Cliente pueda realizar la distribución de las mesas.

10 días antes del Evento se confirmará el número final de asistentes; a partir de ese momento, **las anulaciones se abonarán al 50% del precio**. El número de comensales que se confirme con **72h de antelación será el que se facture**.

Precios 10% IVA incluido; en caso de producirse modificaciones en este impuesto, los precios se actualizarán.

Se requiere una fianza de 1000€ para la reserva del Banquete, que serán descontados del último pago.

Forma de pago:

25% a la finalización de la prueba de menú
50% 48 horas antes del Evento
25% a la finalización del Evento

Precios válidos 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

