



Comida Popular



¿Cómo funciona?

¿Qué es una Comida Popular?

Es una comida multitudinaria e informal, en la que los asistentes pasan por una fila y se le entrega en menaje desechable lo previamente contratado.

Nuestra especialidad son los arroces, paella y arroz a la zamorana principalmente.

DOMINGOS Y FESTIVOS: Consultar disponibilidad.

¿Cuánto es el pedido mínimo para prestar el servicio?

El pedido mínimo son 600€ IVA incluido. Transporte NO incluido.

Para pedidos superiores a 1100€ IVA incluido. Dentro del precio está incluido el transporte y el reparto en régimen de autoservicio; en caso de tener primer y segundo plato, el reparto se realizará en dos tandas.

Para pedidos superiores a 1600€ IVA incluido, a mayores, está incluido la cocina in situ de arroces y parrilladas.

Recomendamos NO contratar arroz si no se cocina in situ.

¿Cómo se organiza el servicio?

Llegamos aproximadamente 90' antes de la hora de comienzo de la comida.

Montamos unas mesas y una carpa en caso de cocinar in situ; los asistentes deberán formar una o varias filas, en función del número, para entregarle la comida según vayan pasando.

¿Se cocina allí?

Solo se cocinarán in situ los arroces y las parrilladas a partir de un pedido mínimo de 1600€ IVA incluido.

Para aquellas comidas que se desarrollen en temporada de verano la organización tendrá que proveer un espacio con sombra para que cocinemos.

¿Se cocinan menús de niños o especiales?

No. Tiene que ser el mismo menú para todos los comensales sin excepción.

¿Puede aportar la organización algo? ¿Pan, bebida...?

Sí, pero tendrá que haber uno o varios miembros de la organización para repartir entre los asistentes los servicios no contratados.

¿Hasta cuándo tengo de plazo para confirmar el número de comensales?

Una vez realizada la reserva, el número final de comensales previstos se comunicará 10 días antes del evento. Se podrán hacer pequeñas modificaciones en el número final hasta cuatro días antes del evento.

A partir de ese momento toda persona que anule deberá ser abonada.

¿Qué pasa si vendemos tickets la misma semana del evento?

Recomendamos fijar una fecha límite de venta de tickets superior a 10 días antes de la celebración.

En caso contrario la organización tendrá que hacer una estimación de los tickets que va vender.

¿Qué pasa si la ubicación del evento está a más de 60km desde Catering de Luz?

El transporte a partir del km 60 desde nuestras instalaciones tendrá un coste adicional de 1,00€ IVA incluido contando ida y vuelta.

¿Cuánto es el IVA? ¿Cuál es la forma de pago?

Precios IVA 10% INCLUIDO.

Se abonará el número máximo entre el número de comidas contratadas y el número de comidas servidas.

Será la organización la responsable de controlar las personas que se sitúan en la cola.

El pago se realizará mediante ingreso o transferencia bancaria al número de cuenta indicado en la factura o bien, mediante tarjeta en nuestras instalaciones.

¿Cómo puedo formalizar la reserva?

Para formalizar la reserva se tendrá que indicar la fecha del evento, si es comida o cena, número de comensales aproximados y menú.

Primeros platos

Menaje desechable incluido en el precio

1er plato

Plato único

Paella de la casa
(300 g / 450 g) 3,85 € / 5,80 €

Arroz a la zamorana
(300 g / 450 g) 3,85 € / 5,80 €

Arroz a banda
(300 g / 450 g) 3,85 € / 5,80 €

Arroz negro
(300 g / 450 g) 3,85 € / 5,80 €

Arroz con bogavante (1/4 por persona)
(300 g / 450 g) 7,10 € / 10,50 €

Patatas con costillas
(300 g / 450 g) 3,85 € / 5,80 €

Fabada asturiana
(300 g / 450 g) 3,40 € / 5,25 €

Potaje de garbanzos
(300 g / 450 g) 3,40 € / 5,25 €

Lentejas estofadas con chorizo
(300 g / 450 g) 3,40 € / 5,25 €

Patatas meneadas
(300 g / 450 g) 3,40 € / 5,25 €

Sopa castellana
(300 g / 450 g) 3,40 € / 5,25 €

Ensaladilla rusa
(300 g / 450 g) 4,45 € / 6,55 €

Melón con jamón
(2 rodajas de cada) 3,95 €

Ensalada de pasta con salsa César
(300 g / 450 g) 4,75 € / 6,85 €

Pimientos rellenos de bacalao
(3 unidades) 5,00 €

Entremeses con ensaladilla 6,55 €
(Chorizo 2- Salchichón 2 - Lomo 2- Queso 2-
Jamón 1- Ensaladilla 150 g)

Segundos platos

Menaje desechable incluido en el precio

2º plato

Plato único

Cuarto trasero de pollo con guarnición
(450 g)

4,45 € / 4,45 €

Jamón asado con guarnición
(3 rollos / 4 rollos)

4,75 € / 6,85 €

Lomo adobado con guarnición
(3 filetes / 4 filetes)

4,75 € / 6,85 €

Ragout de ternera con patata dado
(300 g / 450 g)

6,05 € / 8,80 €

Secreto de cerdo al romero con guarnición
(180 g / 275 g)

5,80 € / 8,00 €

San Jacobo de cerdo con guarnición
(1,5 ud / 2,5 uds)

5,80 € / 8,65 €

Carrillera de cerdo estofada al vino blanco con guarnición
(2 uds o 190 g / 3 uds)

6,30 € / 8,95 €

Carrillera de ternera al vino tinto con cebolla caramelizada y guarnición
(200 g / 300 g)

8,50 € / 11,50 €

Parillada con Guarnición
(Panceta- Chorizo- Cabecero- Morcilla- Costilla)

9,50 €



Guarniciones

Patata panadera / Patata cocida / Champiñones / Verduritas / Ensalada mixta
(Incluido en el precio del segundo plato)

Guarnición extra 1,25 €

Postres

Fruta del tiempo 0,55 €

Yogur 0,55 €

Natillas 0,65 €

Flan de vainilla 0,55 €

Tarrina de helado, nata y caramelo 0,65 €

Flan de huevo 0,65 €

Flan de queso 0,65 €

Arroz con leche 0,65 €

Tarta de la casa 1,65 €

Pan

Barra 1/4 0,35 €

Pan bollito individual 0,65 €

Bebidas

Opción 1 0,55 €

Agua
(1 botellín 50 cl por persona)

Opción 2 1,35 €

Agua
(1 botellín 50 cl por persona)

Vino
(1 botella 75 cl cada 6 personas)

Gaseosa
(1 botella 50 cl cada 3 personas)

Opción 3 2,75 €

Agua
(1 botellín 50 cl por persona)

Vino
(1 botella 75 cl cada 6 personas)

Gaseosa
(1 botella 50 cl cada 3 personas)

Cerveza o refresco
(1 bote 33 cl por persona)

Licor
(crema de orujo y licor de hierbas) 1,25 €

Café 1,25 €



Menaje

Desechable de alta calidad
(Vaso, platos, pack de cubiertos y servilleta)

Incluido

Mobiliario

Silla resina blanca sin reposabrazos
(Precio por unidad)

1,20€

Mesa rectangular 200x90
(Precio por unidad)

12,00 €

Transporte entrega mobiliario
(Precio por km; mínimo 50 €)

0,75 €

Transporte recogida mobiliario
(Precio por km; mínimo 50 €)

0,75 €

Pedido mínimo

Pedido mínimo: 600 € IVA incluido:
(Transporte NO incluido)

* Para pedidos superiores a 1100 € IVA incluido:
Incluido reparto de comida en régimen de autoservicio; en caso de tener primer y segundo plato, el reparto se realizará en dos tandas.

** Para pedidos superiores a 1600 € IVA incluido:
Incluida cocina in situ de arroces y parrilladas.



Condiciones generales

Se facturará el número máximo entre comensales servidos y contratados.

Transporte incluido en Zamora Capital y 60km a la redonda; precio del Km extra 1,00 € IVA incluido; se contarán los kilómetros de ida y vuelta desde Zamora.

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

Se podrán hacer pequeñas modificaciones hasta 4 días antes del evento. A partir de ese momento toda persona que se anule deberá ser abonada.

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

El pago se realizará mediante ingreso o transferencia bancaria al número de cuenta indicado en la factura o bien, mediante tarjeta en nuestras instalaciones

Precios IVA 10% INCLUIDO.

Precios vigentes hasta 31 de Diciembre de 2026.

www.cateringdeluz.es

Contacto

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

info@cateringdeluz.es
980 533 882

