



Comida para Llevar



pág. 1 CÓMO FUNCIONA

¿Cómo funciona?

¿Cuánto es el pedido mínimo?

Octubre - abril: 300,00€ IVA incluido.
Mayo - septiembre: 600,00€ IVA incluido.

A mayores, en casi todos los pinchos o platos, el pedido mínimo son 15-20 unidades o raciones, de ahí en adelante (20, 21,22,25,32...). No tienen que ser múltiplos de 20.

¿Puedo pedir el fin de semana o los festivos? ¿Es el mismo precio?

Consulte disponibilidad previa. Si puntualmente no tenemos disponibilidad el fin de semana puede recoger su pedido en frío durante la semana. El precio sería el mismo.

¿Con cuánta antelación tengo que elegir el menú de mi pedido?

La elección del menú se tiene que realizar con una antelación mínima de 7 días desde la fecha de recogida o entrega.

¿Cuánta cantidad es 350 g y 450 g?

350g es una cantidad pensada para un primer plato. Se puede combinar con un picoteo inicial o con un segundo plato.

450g está pensado para comer como plato único, sin nada más.

¿A qué hora lo puedo recoger la comida?

Salvo días puntuales por volumen de pedidos, el cliente elige la hora de la entrega o recogida.

¿Me lo lleváis a casa?

Consultar disponibilidad. A mayores, el coste del transporte serían 1,00€/km contando ida y vuelta desde nuestras instalaciones; mínimo 20€.

Ej. Zamora – Molacillos. Ida y vuelta serían 30km. – 30km x 1,00€/km = 30,00€.

En caso de no necesitar transporte, los pedidos van preparados para transportarlos de forma cómoda en un coche particular.

¿Cuántos pinchos de media necesito para un picoteo?

A pesar de que cada celebración es un mundo, habitualmente con una media de 6 – 7 pinchos por persona es suficiente.

¿Se necesita menaje para el picoteo? ¿Cómo viene preparado?

Todos los pinchos para picar están preparados para comerlos sin menaje. Vienen presentados en bandejas desechables, listas para dejarlas en la mesa y tirarlas una vez terminada la comida.

¿Puedo alquilar menaje de loza?

No, no tenemos servicio de alquiler de menaje de loza. Como alternativa ofrecemos la opción de menaje desechable por un importe de 1,00€/persona, el cual incluye platos, vasos y un pack de cubiertos con servilleta.

¿Puedo alquilar mobiliario? ¿Qué precio tiene?

Sí, las opciones y precio son las siguientes:

Alquiler mesa rectangular (180x70cm) - 12,00€/ud
Alquiler silla resina blanca sin reposa brazo - 1,20€/ud
Alquiler mantel mesa rectangular - 6,00 €/ud
Alquiler funda silla blanca - 1,50 €/ud

Para la recogida se acordaría una fecha la semana siguiente a la celebración. En caso de que no se tengan los medios para devolverlo en nuestras instalaciones, el coste de la recogida sería a razón de 1,00€/km, igual que la entrega. Mínimo 50,00€.

¿Puedo contratar servicio de camarero? ¿Qué precio tiene?

Consultar disponibilidad. A partir de un pedido mínimo de 850€ se puede contratar servicio de camarero a razón de 30 €/h.

¿Tengo que dejar fianza por los envases? ¿Cuándo los tengo que devolver?

No se requiere fianza. La devolución tiene que ser en nuestras instalaciones la semana posterior a la celebración.

¿Cuál es el método o forma de pago?

La forma de pago es por ingreso, transferencia o con tarjeta en nuestras instalaciones. No admitimos dinero en efectivo.
Precios 10% IVA incluido.



Para picar

Embutidos

Bandejas (aproximadamente 500 g)

Chorizo Ibérico	13,50 €
Salchichón Ibérico	13,50 €
Jamón Serrano	13,50 €
Lomo Embuchado	13,50 €
Queso (Curado, Semicurado, Cabra)	16,75 €
Variado (Queso - Chorizo - Salchichón - Lomo - Jamón)	14,00 €
Cecina con Aceite de Oliva Virgen	25,00 €
Jamón Ibérico	31,00 €

Empanadas

Aproximadamente 1,5 kg

Empanada Vegetal	19,50 €
Empanada de Carne con Fritada de Verduras	22,50 €
Empanada de Atún con Fritada de Verduras	22,50 €

Brochetas

Pedido mínimo 20 ud. por variedad

Brocheta de Langostino, Piña y Mayo - Siracha	2,00 €
Gilda de Boquerón con Aceitunas	2,00 €
Gilda de Anchoa, Aceituna y Piparra	2,00 €
Gilda de Cecina, Queso y Aceitunas	2,00 €

Mini Chapatas y Mini Croissants

Pedido mínimo 20 ud. por variedad

Mini Chapata de Lomo con Pimientos	1,85 €
Mini Chapata de Jamón Ibérico con Tumaca	1,85 €
Mini Chapata de Pastrami, Pepinillo Agridulce y Mostaza	1,85 €
Mini Chapata de Pechuguita de Pollo con Canónigos, Mahonesa y Queso	1,85 €
Mini Chapata de Vетresca de Atún con Mahonesa de Piparras	1,85 €
Mini Croissant Vegetal	1,85 €
Mini Croissant de Cangrejo, Mahonesa y Huevo Cocido	1,85 €



Mini Tostas

Pedido mínimo 40 ud. por variedad

Tosta de Escabeche de Pechuga de Pollo, Mostaza Suave, Pepinillos Cebolletas y Cebollino	1,25 €
Tosta de Sobrasada Marcelino, Queso Fresco y Miel de Brezo	1,25 €
Tosta de Sardina Ahumada, Guacamole, Tomate y Mahonesa	1,25 €
Tosta de Ventresca de Atún con Pimientos Asados y Mousse de Aceitunas Verdes	1,25 €
Tosta de Tomate Seco, Mozarella y Albahaca	1,25 €





Sandwiches

Pedido mínimo 20 ud. por variedad

Sandwich de Nocilla	1,95 €
Sandwich de Jamón York y Queso	1,95 €
Triángulo de Lechugas Tiernas, Huevo Cocido, Tomate, Mahonesa, Jamón y Queso	2,25 €



Raciones

Requiere Microondas (Pedido mínimo 4 raciones por variedad)

Callos a la Zamorana 350 g	4,75 €
Callos a la Zamorana Picantes 350 g	4,75 €
Morro en Salsa de Tomate 350 g	4,75 €
Lengua en Salsa Verde 300 g	4,75 €
Chorizo al Vino 300 g	5,25 €
Mollejas de Ternera a la Zamorana 300 g	8,75 €
Pulpo a la Gallega con Cachelos 250 g de pulpo y 100 g de patata	18,75 €



Otros

Pedido mínimo 20 ud. por variedad

Mini Perrito con Queso, Bacon y Cebolla Frita	1,85 €
Mini Hamburguesa de Ternera	2,25 €
Tortilla de Patata (8 huevos) Sin pedido mínimo.	11,50 €

Menú ejemplo

Pedido mínimo 15 personas.

Se puede quitar, añadir y cambiar cualquiera de los pinchos que componen los menús ejemplo.

Menú 1 - 9,50 €/persona

- 1 Tortilla de Patata (1 cada 20 personas)
- 1 Empanada de Atún (1 cada 30 personas)
- 1 Mini Chapata de Pechuguita de Pollo con Canónigos, Mahonesa y Queso
- 2 Tosta de Ventresca de Atún con Pimientos Asados y Mousse de Aceitunas Verdes
- 1 Gilda de anchoa, aceituna y piparra
- 1 Mini Croissant Vegetal

Menú 2 - 12,00 €/persona

- 1 Tortilla de Patata (1 cada 20 personas)
- 1 Empanada de Carne (1 cada 30 personas)
- 1 Mini Chapata de Vetusca de Atún con Mahonesa de Piparras
- 2 Mini Tosta de Escabeche de Pechuga de Pollo y Encurtidos
- 1 Brochetita de Langostino, Piña y Mayo - Siracha
- 1 Mini Croissant de Cangrejo, Mahonesa y Huevo Cocido
- 1 Mini Hamburguesa de Ternera

Menú 3 - 15,50 €/persona

- 1 Tortilla de Patata (1 cada 20 personas)
- 1 Empanada de Atún (1 cada 30 personas)
- 1 Mini Chapata Jamón Ibérico con Tumaca
- 2 Mini Tosta de Sardina Ahumada, Guacamole, Tomate y Mahonesa
- 1 Gilda de Cecina, Queso y Aceitunas
- 1 Mini Croissant Vegetal
- 1 Mini Hamburguesa de Ternera
- 2 Mini Chapata de Pastrami, Pepinillo Agridulce y Mostaza
- 1 Triángulo de Lechugas Tiernas, Huevo Cocido, Tomate, Mahonesa, Jamón y Queso

Primeros platos

350 g si es primer plato y 450 g si es plato único, salvo indicación expresa.
Pedido mínimo 15 ud. por variedad

Nuestros arroces

	1er plato	Plato único
Paella de la Casa Mixta	4,20 €	/ 5,50 €
Arroz a la Zamorana	4,20 €	/ 5,50 €
Arroz a Banda	4,20 €	/ 5,50 €
Arroz Negro	4,75 €	/ 6,00 €
Arroz con Bogavante (1/3 bogavante por persona / 450 g)		17,00 €

Patatas con...

	1er plato	Plato único
Patatas Meneadas	4,00 €	/ 5,00 €
Patatas con Pata	4,00 €	/ 5,00 €
Patatas con Costillas	4,20 €	/ 5,50 €
Patatas a la Importancia	4,20 €	/ 5,50 €

Pasta y lasañas

	1er plato	Plato único
Macarrones Bolognesa	4,00 €	/ 5,00 €
Fideuá de Marisco / Fideuá de Judía y Secreto	4,50 €	/ 6,00 €
Lasaña de Verduras	4,50 €	/ 7,00 €
Lasaña de Pollo y Bacon	5,75 €	/ 8,50 €

De cuchara

	1er plato	Plato único
Lentejas con Chorizo	4,00 €	/ 5,00 €
Potaje de Garbanzos	4,00 €	/ 5,00 €
Cocido completo (350 g cocido + 300 g sopa)		7,00 €
Habones con Boletus	4,75 €	/ 7,25 €
San Antonada	4,75 €	/ 7,25 €

Sopas

	1er plato	Plato único
Sopas de Ajo	3,50 €	/ 5,25 €
Sopa de Marisco (400 g)	5,95 €	

Ensaladas

	1er plato	Plato único
Ensalada de pasta	4,50 €	/ 6,00 €
Ensaladilla Rusa	4,50 €	/ 6,00 €
Ensalada César (450 g)		5,75 €
Timbal de Frutas Tropicales con Langostinos y Salsa Cóctel	6,30 €	/ 9,50 €

Varios

	1er plato	Plato único
Melón con Jamón (2 rodajas de cada)	4,50 €	
Entremeses (Chorizo 2 - Lomo 2 - Queso 2 - Jamón 1 - Ensaladilla 150 g)	6,50 €	
Pimientos Rellenos de Bacalao con Salsa Pilpil y Ajo Tostado (3 uds)	4,75 €	/ 7,00 €

Segundos platos

Pedido mínimo 15 ud. por variedad

Carnes	2º plato	Plato único
Cerdo		
Jamón Asado con Guarnición	5,50 €	/ 7,00 €
Lomo Adobado con Guarnición	5,50 €	/ 7,00 €
San Jacobo de Cerdo con Guarnición	6,00 €	/ 7,50 €
Codillo Asado con Guarnición	6,30 €	/ 9,00 €
Secreto al Romero con Guarnición	5,50 €	/ 7,25 €
Carrillera de Cerdo Estofada al Vino Blanco con Guarnición	8,00 €	/ 10,50 €
Solomillo de Cerdo Relleno de Hongos y Panceta Curada con Guarnición	8,50 €	/ 12,50 €
Cochinillo Asado con Guarnición	13,50 €	/ 18,50 €
Pollo		
Cuarto Trasero de Pollo Asado con Guarnición	4,50 €	/ 5,75 €
Pavo		
Pechuga de Pavo a la Naranja	5,00 €	/ 6,75 €
Ternera		
Ragout de Ternera con Patata Dado	6,50 €	/ 8,00 €
Carrillera de Ternera al Vino Tinto con Cebolla Caramelizada y Guarnición	9,00 €	/ 12,00 €
Cordero		
Lechazo Asado con Guarnición	14,50 €	/ 21,50 €
Pescados		
Suprema de Bacalao con Costra de Ali Oli	12,00 €	
Salmón a la Sidra con Manzana Reineta	12,50 €	
Merluza a la Gallega con Cachelos y Berberchos Naturales	15,00 €	
Lubina al Horno con Jugo de Cebollino y Salteado de Setas Silvestres	16,00 €	
Rodaballo al Horno con Atado de Trigueros en Panceta Curada y Pil Pil	19,00 €	

Guarniciones

(Incluido en el precio del segundo plato)

Patatas Panaderas / Patatas Torneadas al Romero / Champiñones a la Plancha / Verduritas Salteadas / Pimientos Fritos / Ensalada Mixta.

Postres

Fruta del tiempo	0,60 €
Postre Lácteo	0,60 €
Helado	0,60 €
Tarta de la casa	1,95 €

Pan

1/4 de Barra	0,40 €
Pan bollito individual	0,70 €

Bebidas

Bebidas no alcohólicas

Agua Botellín 500 ml	0,55 €
Gaseosa 100 cl	0,85 €
Refresco Bote 33 cl	1,20 €
Cerveza Sin Alcohol 33 cl	1,10 €
Café	1,20 €

Bebidas alcohólicas

Cerveza Bote 33 cl	1,10 €
Vino de la Casa 70 cl	3,50 €
Vino D.O Toro	6,00 €

Menaje y otros servicios

Desechable alta calidad	1,00 €
Alquiler mantel mesa rectangular	6,00 €/ud
Alquiler mesa rectangular (180x70cm)	12,00 €/ud

Alquiler funda silla blanca	1,50 €/ud
Alquiler silla resina blanca (sin reposa brazo)	1,20 €/ud
Alquiler silla Tiffany	5,00 €/ud



Como en casa. Donde quieras. 09

Desayuno para llevar

Pedido mínimo 20 personas

Menú

MENÚ (7,00 €/persona)

Café
Leche
Agua Caliente
Tés e Infusiones
Agua Mineral

Pastas de Té (1,5 uds)
Mini Bollería (1,5uds)

Menaje desechable
(Vasos, palitos desechables, servilletas de cocktail)

EXTRAS

Zumos Variados
1 ud/persona. (1,00 €/persona)
Refrescos Variados
1 ud/persona. (1,20 €/persona)

Mini Croissant Relleno
1 ud/persona. (1,85 €/persona)
Mini Chapata
1 ud/persona. (1,85 €/persona)
Tortilla de Patata
1 ud/10 personas. (1,10 €/persona)



Condiciones generales

Para servicios en fines de semana o festivos consulte condiciones

Transporte: Consultar disponibilidad.

Coste: 1,00 € / km desde Zamora (ida y vuelta); mínimo 20 €.

Octubre - abril: 300,00€ IVA incluido.

Mayo - septiembre: 600,00€ IVA incluido.

Domingos y festivos consultar.

Montaje, Desmontaje y Limpieza no incluidos.

Servicio de Camareros no incluido.

Los pedidos se realizarán con una antelación mínima de 10 días.

Dicho pedido podrá ser modificado hasta 72 horas antes del evento.

A partir de ese momento no se admiten cancelaciones.

Precios IVA incluido.

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

Descuento 10% para pedidos superiores a 1000 €.

Condiciones vigentes hasta el 31 de Diciembre de 2026.



Contacto

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

info@cateringdeluz.es

980 533 882

