Banquetes

De Luz

Introducción

Juntos haremos que vuestra celebración sea especial, única 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 **30,00€** 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 **42,50€** 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. En las celebraciones que no dejamos el mobiliario, la recogida de este comenzará 30' después de servir 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.
Necesitamos un punto de luz y agua, un plan B con una zona cubierta en caso de lluvia para los asistentes y posibilidad de situar la cocina contigua al comedor. A mayores, que el espacio cumpla unos requisitos de accesibilidad, que podamos desplazar un camión de 8 metros hasta la zona donde se celebrará el banquete.
Si sois menos de 60, 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?

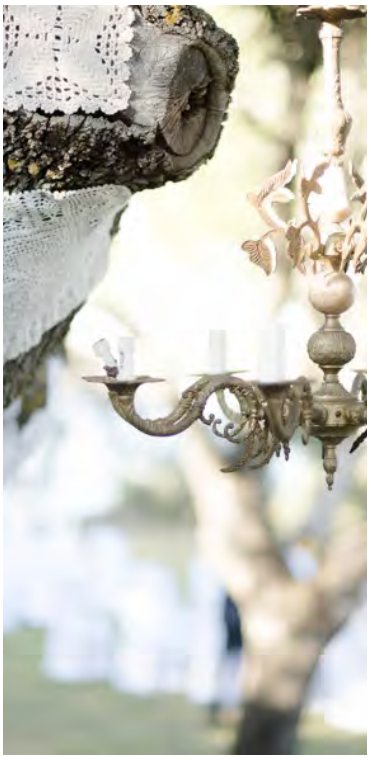
En aquellos eventos en los que la sobremesa se alargue o bien se necesite el mobiliario para el resto de la celebración, no hay problema, podemos dejarlo allí.
En caso de que el cliente no pueda devolver el mobiliario a lo largo de la semana posterior al evento, tendrá un coste de recogida a razón de 1,00€/km contando ida y vuelta desde nuestras instalaciones.

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

El pedido mínimo son 3.000€ 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 transferencia bancaria. No se aceptarán pagos en efectivo.
Precios 10% IVA incluido.

LOVE



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:

Macarron de Mousse de Crema de Cabra Hircus y Membrillo
Pastrami, Pepinillo Agridulce y Mostaza
Gilda de Boquerón con Aceitunas
Focaccia de Tartar de Atún sobre Crema de Cítricos, Soja y Tomate Concasé
Cucharita de Perdiz Escabechada sobre Crema de Lombarda Encurtida
Mini Tosta de Sardina Ahumada, Guacamole, Tomate y Mayonesa
Tartar de Salmón Ahumado y Aguacate con Emulsión de Mostaza de Dijón
Lomo Ibérico sin Embuchar Marcelino Ibéricos
Gilda de Cecina, Queso y Aceitunas
Cecina con AOVE y Pimentón de la Vera
Brocheta de Langostino, Piña y Mayo - Siracha
Cucharita de Pulpo con Patata Trufada, Mayonesa de Kimchie y Escamas de Sal Negra
Gilda de Anchoa, Aceituna y Piparra
Surtido de Queso ''Pago los Vivales''
Jamón Ibérico

PINCHOS CALIENTES:

Mini Hamburguesita de Ternera
Brocheta de Solomillo Ibérico y Boletus con Salsa de Jamón
Brocheta de Rape y Langostinos
Croqueta de Jamón con Velo de Papada Ibérica
Arroz a la Zamorana
Zamburiña Gratinada con Langostinos y Queso Parmesano
Crostini Crujiente de Jamón, Espárrago y Queso Brie
Mini Figón Zamorano
Brocheta Crujiente de Molleja de Ternera
Mini Croquetas (Jamón / Boletus / Langostino al ajillo) - elegir 2
Pincho de Panceta Confitada y Langostino al Ajillo
Taquito de Suprema de Bacalao Cocinado a Baja Temperatura
Surtido de Verduritas en Tempura con Salsa Romescu
Saquitos de Queso Chedar y Jalapeños
Torrezno de Soria con sus Piparras

Bodega

Vino, agua, cerveza y refrescos según bodega elegida.

5 PINCHOS (3 fríos + 2 calientes): 10,00 € : 30' duración

8 PINCHOS (5 fríos + 3 calientes): 14,00 € : 45'- 60' duración

11 PINCHOS: (7 fríos + 4 calientes): 17,00 € : 60' - 90' duración

MESA DE IBÉRICOS Y PANES
5,50 € / persona

Chorizo Ibérico Dulce y Picante
Salchichón Ibérico
Lomo Ibérico Sin Embuchar
Coppa Ibérica

Cecina de León con AOVE y Pimentón de la Vera
Mini Tosta de Sobrasada
Surtido de Panes

MESA DE QUESOS Y PANES
6,00 € / persona

Queso de Oveja Semicurado ''Pago los Vivales''
Queso de Oveja Curado ''Vicente Pastor''
Queso de Oveja Curado Gran Reserva ''Señorío de Montelarreina''

Queso Semicurado de Cabra ''Hircus''
Crema de Queso de Cabra''Hircus''
Queso Azul
Surtido de Panes

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON CORTADOR PROFESIONAL A CUCHILLO

	1 JAMÓN	2 JAMONES	3 JAMONES
Jamón Cebo Campo Ibérico 1825	585,00 €	1.075,00 €	1.600,00 €
Jamón Ibérico de Bellota Precinto Rojo	650,00 €	1.250,00 €	1.850,00 €
Jamón 100% Ibérico de Bellota Precinto Negro	750,00 €	1.450,00 €	2.150,00 €

MESA DE MINI HAMBURGUESAS, MINI PIZZAS Y MINI PERRITOS

6,00 € / persona

Mini Hamburguesa de Ternera de Aliste
Mini Perrito con Kétchup, Mayonesa y Cebolla Crujiente
Mini Pizzas de Atún / Jamón York y Queso

ESTACIÓN DE PULPO

8,50 € / persona

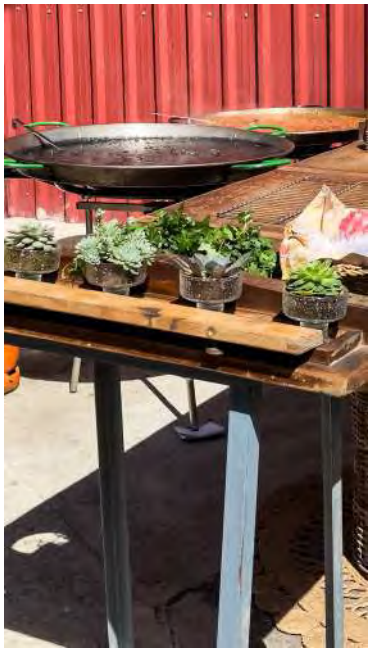
Tabla de Pulpo a la Gallega con AOVE y Pimentón de la Vera
Cucharita de Pulpo con Patata Trufada, Mayonesa de Kimchie y Escamas de Sal Negra

SHOW COOKING DE ARROZ

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

Arroz de Marisco
Arroz a la Zamorana

Arroz Negro
Cremoso de Risotto de Boletus



ESTACIÓN DE PESCAITO Y FRITOS

7,50 € / persona - a elegir cuatro entre:

Croqueta de Jamón con Velo de Papada Ibérica
Langostino Panko con Salsa Tártara
Saquitos de Queso Chedar y Jalapeños

Mini Croquetas - elegir 2 referencias
(Jamón / Boletus / Langostinos al ajillo)
Tortitas de Camarones
Surtido de Verduritas con Salsa Romescu

ESTACIÓN DE VERMOUTH
6,00 € / persona

Almendras Tostadas con Sal
Torrezno de Soria con su Piparra
Gilda de Anchoa, Aceituna y Piparra
Gilda de Boqueron y Aceitunas
Gilda de Cecina, Queso y Aceitunas

ESTACIÓN ASIÁTICA
6,00 € / persona (4 uds / persona)

Makis
Sardina, Tomate Seco y Queso Crema
Uramaki
Salmón y Aguacate

Nigiri
Bacalao ahumado
Gyoza
Cerdo y Gambas

ESTACIÓN DE CARNE A LA PLANCHA
9,00 € / persona

Brocheta de Chuletón de Ternera de Aliste Trinchado (100g / persona)

Pincho moruno

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 guisados con Foie de Lechazo	4,00 € / 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	3,00 € / persona
1.5	Langostinos a la Plancha (2,5 ud / persona)	3,00 € / persona
1.6	Pata de Pulpo a la Plancha sobre Puré de Patata y Ali Oli de Ajo Negro	4,50 € / persona
1.7	Pimientos Rellenos de Bacalao (2 ud / persona)	2,50 € / persona
1.8	Pulpo a la Gallega con Cachelos	4,50 € / persona
1.9	Revuelto de Boletus con Crujiente de Jamón	4,00 € / persona
1.10	Sepia a la Plancha con Ali oli	3,00 € / persona
1.11	Tabla de Quesos ''Pago los Vivales''	3,00 € / persona
1.12	Variado de Ibéricos (Chorizo, lomo, salchichón y jamón)	3,00 € / persona

Entrantes

1.1	Tartar de Tomate Zamorano y Ciruelas al Pesto, con Piñones y Vieria Ahumado sobre crema de Ajo Blanco	5,00 €
1.2	Tartar de Vieira, Gambón y Aguacate sobre Salmorejo y Huevas de Trucha	5,00 €
1.3	Carpaccio de Aguacate, Tartar de Atún y Mayo - Siracha	8,00 €
1.4	Ensalada de Langostinos y Salmón Marinado sobre Couliss de Fresón, Vinagreta de Miel de Aliste, Frutos Secos y Mango	6,00 €
1.5	Vieiras a la Plancha con Crema de Cebolla, Tomate, Trufa y Polvo de Jamón Ibérico (2 ud.)	8,00 €
1.6	Gambones a la Plancha con Mojo Verde y Escamas de Sal (6 ud)	7,00 €
1.7	Arroz con Bogavante (1/3 bogavante por persona)	10,00 €
1.8	Pata de Pulpo a la Plancha con Gambas al Ajillo sobre Fondo de Patata Trufada, AOVE y Pimentón de la Vera (100g)	9,00 €

Pescados

2.1	Suprema de Bacalao Confitado en AOVE, Parmentier de Ajo Negro y su Crujiente	11,00 €
2.2	Merluza al Cava sobre Carpaccio de Boletus de Temporada	14,50 €
2.3	Lubina a la Parrilla en Cremoso de Patatas y Cítricos con Vinagreta de Cebolletas Tiernas y Tomates de la Tierra	14,50 €
2.4	Lomo de Rodaballo al Horno con Atado de Trigueros en Panceta Curada y Pil Pil de su Jugo al Aroma de Ibérico	18,00 €
2.5	Lubina y Cigala Asadas en Vinagreta de Naranja, Piñones Tostados, Cebollino y AOVE	20,50 €

Sorbetes

01	Sorbete de Limón	4,00 €
02	Sorbete de Piña Natural	4,00 €
03	Sorbete de Mandarina	4,00 €
04	Sorbete de Mojito	4,00 €
05	Sorbete de Mango	4,00 €
06	Sorbete de Fresa	4,00 €

Carnes

3.1	Carrillera de Ternera al Vino Tinto con Cebolla Caramelizada y Patata Panadera	10,00 €
3.2	Lingote de Rabo Estofado al Vino Tinto, Foie Casero y Patatas Confitadas	13,00 €
3.3	Entrecot de Ternera con Patatas y Pimientos del Padrón	13,50 €
3.4	Lechazo Asado al Estilo Tradicional con su Patata Panadera	14,50 €
3.5	Solomillo de Ternera a la Plancha con Patata Panadera y Salsa de Boletus con Trufa (a parte)	17,00 €
3.6	Solomillo de Ternera a la Plancha con Reducción de Vino Tinto, Escamas de Sal y Pera Confitada	17,00€
3.7	Chuletón de Ternera de Aliste (600g) con Patatas y Pimientos del Padrón	17,00 €
3.8	Terrina de Cochinillo Cocinado a Baja Temperatura con Reducción de Oloroso y Patata Gajo	18,00 €
3.9	Paletilla de Cordero Lechal Asada al Horno con Patatas Torneadas en su Jugo	24,00 €

Postres

4.1	Pastel de Ferrero Rocher sobre Fondo de Dos Chocolates	8,50 €
4.2	Cañas Zamoranas con Helado de Nata sobre Polvo de Nueces Chinas y Chocolate Negro	8,50 €
4.3	Tarta de Crema Volcada con Crujiente de Choco 70%, Helado de Nata y Frutos Secos Tostados	8,50 €
4.4	Donut de Mousse de Mango con Glaseado de Caramelo	8,50 €
4.5	Nacked de Chocolate sobre Tierra de Oreo y Helado de Stracciatella	8,50 €
4.6	Semifrío de Queso Crema y Frambuesa con Coulís de Melocotón	8,50 €
4.7	Magnum de Cremoso de Almendra	8,50 €
4.8	Bomba de Chocolate y su Crujiente con Mousse de Limón	8,50 €

Bodega

01 Vino Tinto Lágrima Bodegas Fariña DO Toro — 11,00 €
o
Vino TInto Arbocala Palacio de Villachica DO Toro
Vino Blanco Malvasía Colegiata Bodegas Fariña DO Toro
Cava Extra Freixenet Brut DO Cava
Cerveza Mahou 5* y Refrescos
Agua, Refrescos, Licores, Café y Pan

02 Vino Tinto Crianza Bodegas Fariña DO Toro — 14,50 €
Vino Blanco Verdejo Cuatro Rayas DO Rueda
Cava Freixenet Brut Barroco DO Cava
Cerveza Mahou 5* y Refrescos
Agua, Refrescos, Licores, Café y Pan

03 Vino Tinto Colegiata Original Bodegas Fariña DO Toro — 18,50 €
Vino Blanco Verdejo Ramón Bilbao DO Rueda
Cava Juvé y Camps Reserva DO Cava
Cerveza Mahou 5* y Refrescos
Agua, Refrescos, Licores, Café y Pan

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

Menú infantil y dietas especiales

MENÚ INFANTIL - 7,50 €

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 adaptará el menú elegido en el banquete; en el cóctel solo de adaptarán los pinchos hasta garantizar que puedan comer un mínimo de 8 pinchos.

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

Es MUY IMPORTANTE que las personas con dieta especial se identifiquen en el cóctel.

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 - 30,00 €

ENTRANTE INDIVIDUAL:
Tartar de Tomate Zamorano y Ciruelas al Pesto, con Piñones y Vieria Ahumada sobre crema de Ajo Blanco - 5,00 €

Sorbete - 4,00 €

PRINCIPAL (a elegir): - 13,00 €
Lingote de Rabo Estofado al Vino Tinto
ó
Merluza al Cava sobre Carpaccio de Boletus

Tarta de Crema Volcada con Crujiente de Chocolate 70 %, Helado de Nata y Frutos Secos Tostados- 8,50 €

Bodega 1 - 11,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 71,50 € IVA inc.

MENÚ 2

COSTE FIJO - 30,00 €

ENTRANTES A COMPARTIR:
Cazuelita de Mollejas - 3,00 €
Gambas al Ajillo - 3,00 €
Pata de Pulpo a la Plancha - 3,50 €
Boletus Guisados - 3,00 €

PRINCIPAL (a elegir): - 13,50 €
Entrecot de Ternera con Patatas y Pimientos de Padrón
ó
Merluza al Cava sobre Carpaccio de Boletus

Cañas Zamoranas con Helado de Nata sobre Polvo de Nueces Chinas y Chocolate Negro - 8,50€

Bodega 1 - 11,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 75,50 € IVA inc.

MENÚ 3

COSTE FIJO - 30,00 €

Cóctel de Bienvenida 5 pinchos - 10,00 €

ENTRANTES A COMPARTIR:

Cazuelita de Mollejas - 3,00 €
Langostinos a la Parrillla - 3,00 €
Pulpo a la Gallega - 3,50 €
Pimientos Rellenos - 2,50 €

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

Red Velvet sobre Crema de Yogur Griego - 8,50 €

Bodega 1 - 11,00€

TOTAL MENÚ ADULTO - 88,50 € IVA inc.

MENÚ 4

COSTE FIJO - 30,00 €

Cóctel de Bienvenida 5 pinchos - 10,00 €

Vieiras a la Plancha con Crema de Cebolla, Tomate, Trufa y Polvo de Jamón Ibérico (2ud) - 8,00 €

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 - 8,50 €

Bodega 1 - 11,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 101,00 € 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 - 42,50 €

ENTRANTES A COMPARTIR:
Cazuelita de Mollejas - 3,00 €
Gambas al Ajillo - 3,00 €
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 - 8,50 €

Bodega 1 - 11,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 91,50 € IVA inc.

MENÚ 2

COSTE FIJO - 42,50 €

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 - 4,00 €

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- 8,50 €

Bodega 1 - 11,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 101,50 € IVA inc.

MENÚ 3

COSTE FIJO - 42,50 €

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 Vieria Ahumada sobre crema de Ajo Blanco - 5,00 €

Sorbete - 4,00 €

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

Naked de Chocolate sobre Tierra de Oreo y Helado de Stracciatella - 8,50 €

Bodega 1 - 11,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 116,00 € IVA inc.

MENÚ 4

COSTE FIJO - 42,50 €

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 - 4,00 €

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 - 8,50 €

Bodega 1 - 11,00 €

TOTAL MENÚ ADULTO - 119,50 € 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, seatting...

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

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

eventos con CORAZÓN

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 2026.

De Luz

Contacto

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

info@cateringdeluz.es

980 533 882