

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''.

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

¿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, dentro de las opciones 3 y 4 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 y esta comenzará a la hora acordada con el cliente.

¿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? ¿Adaptáis dietas especiales?

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.

Se adaptarán las dietas notificadas con antelación con plato único y sin tener en cuenta trazas.

¿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 está incluido.
El resto; tiene un coste de 1,00€ por km contando ida y vuelta para las opciones 1, y 2 y de 1,50€ para las opciones productos Zamoranos y 4.
Ej. Opción 2. Zamora – Salamanca. Ida y vuelta serían 138km. – 138km x 1,00€/km = 138,00€

¿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 1,00€/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 Tortilla de Patata con Pan de Hogaza

1.02 Empanada de atún / Empanada vegetal

1.03 Surtido de Quesos Zamoranos "Pago los Vivales"

1.04 Mini Chapata de Lomo con Pimientos

1.05 Macaroon relleno de Queso Crema Hircus y Membrillo

1.06 Chorizo y Salchichón Ibérico con Picos de Pan

1.07 Mini Tosta de Tomate, Mozarerlla y Albahaca

1.08 Mini Croissant de Cangrejo, Mayonesa y Huevo

1.09 Mini Chapata de Pechuga de Pollo, Canónigos y Mayonesa

1.10 Mini Tosta de Sobrasada Marcelino, Queso Fresco y Miel de Brezo

GRUPO 2

2.01 Empanada de Carne / Empanada Vegetal

2.02 Tosta de Escabeche de Pechuga de Pollo, Mostaza Suave y encurtidos

2.03 Brocheta de Langostino, Piña y Mayo - Siracha

2.04 Torrezno de Soria con su Piparra

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 Gilda de Anchoa, Piparra y Aceitunas

2.08 Mini Croissant Vegetal

2.09 Tosta de Pimientos Asados de Benavente con Ali oli y queso viejo

2.10 Mini Chapata de Jamón Ibérico con Tumaca

GRUPO 3

3.01 Cucharita de Pulpo con Patata Trufada, Mayonesa de Kimchie y Escamas de Sal Negra

3.02 Tartar Ahumado de Salmón y Aguacate con Emulsión de Mostaza de Dijón

3.03 Gilda de Cecina, Queso y Aceitunas

3.04 Mini Chapata de Pastrami, Pepinillo Agridulce y Mostaza

3.05 Jamón Ibérico con Picos de Pan

3.06 Lomo Ibérico sin Embuchar / Coppa Ibérica Marcelino Ibéricos

3.07 Mini Chapata de Ventresca de Atún con Mayonesa de Piparras

3.08 Cucharita de Perdiz Escabechada sobre Crema de Lombarda Encurtida

3.09 Gilda de Boquerón con Aceitunas

3.10 Mini Tosta de Sardina Ahumada, Guacamole, Tomate y Mayonesa

GRUPO 4

4.01 Brocheta Crujiente de Molleja de Ternera

4.02 Risotto de Boletus / Arroz Negro / Arroz a la Zamorana

4.03 Croquetas Delicatassen - elegir 2 referencias (Jamón / Boletus / Langostino al ajillo)

4.04 Pincho de Panceta Confitada y Gambas al Ajillo

4.05 Taquito de Bacalao a Baja Temperatura con Piperrada de Verduras

4.06 Brocheta de Chuleta a la Plancha

4.07 Mini Figón Zamorano

4.08 Medallón de Solomillo Ibérico con Carpaccio de Boletus y Salsa de Jamón

4.09 Zamburiña Gratinada con Langostinos y Parmesano

4.10 Mini Hamburguesa de Ternera

Opciones

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

Opción 1

Grupo 1: 4 pinchos a elegir
Grupo 2: 4 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: 20,00 €/persona IVA inc.
Más de 150 personas: 19,00 €/persona IVA inc.

Menú ejemplo opción 1

GRUPO 1: Tortilla de Patata con Hogaza de Pan
GRUPO 1: Chorizo y Salchichón Ibérico
GRUPO 1: Surtido de Quesos ''Pago los Vivales''
GRUPO 1: Miini Chapata de Lomo con Pimientos

GRUPO 2: Empanada de Carne
GRUPO 2: Mini Chapata de Jamón Ibérico con Tumaca
GRUPO 2: Tosta de Escabeche de Pollo, Mostaza y Encurtidos
GRUPO 2: Mini Croissant Vegetal

Profiteroles con Sirope de Chocolate

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Opción 2

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 hora

Precio
50 - 150: personas: 24,50 €/persona IVA inc.
Más de 150 personas: 22,50 €/persona IVA inc.

Menú ejemplo opción 2

GRUPO 1: Empanada de Atún
GRUPO 1: Surtido de Quesos ''Pago los Vivales''
GRUPO 1: Mini Chapata de Lomo con Pimientos

GRUPO 2: Láminas de Cecina con AOVE y Pimentón
GRUPO 2: Torrezno de Soria con sus Piparras
GRUPO 2: Mini Croissant Vegetal

GRUPO 3: Gilda de Boquerón con Aceitunas
GRUPO 3: Cucharita de Pulpo con Patata Trufada, Mayonesa de Kimchie y Escamas de Sal Negra
GRUPO 3: Jamón Ibérico con Picos de Pan
GRUPO 3: Tosta de Sardina Ahumada, Guacamole, Tomate y Mayonesa

Profiteroles con Sirope de Chocolate
Selección de Pastelitos Variados

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

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

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

Menú Especial: Productos Zamoranos

Selección de 10 Pinchos elaborados con Productos Zamoranos de la Tierra

Mini Aceitadas Zamoranas

Tarta de Queso Zamorana con Mermelada de Arándanos

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
50 - 150 personas: 36,50 €/persona IVA inc.
Más de 150 personas: 33,50 €/pesona IVA inc.

Opción 4

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: 52,00 €/persona IVA inc.
50 - 150 personas: 43,50 €/persona IVA inc.
Más de 150 personas: 39,00 €/persona IVA inc.

Menú Productos Zamoranos

Chorizo y Salchichón Ibérico
Surtido de Quesos Zamoranos ''Pago los Vivales''
Tosta de Pimientos Asados de Benavente con Ali Oli y Virutas de Queso Viejo
Láminas de Cecina con AOVE y Pimentón
Jamón Ibérico con Picos de Pan
Brocheta de Chuleta de Vaca a la Plancha
Mini Hamburguesa de Ternera de Aliste
Croquetas Delicatassen (Jamón / Boletus / Langostinos al Ajillo) Arroz a la Zamorana
Mini Figón Zamorano

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

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

Menú ejemplo opción 4

GRUPO 1: Surtido de Queso Pago los Vivales
GRUPO 1: Mini Tosta de Tomate, Mozarella y Albahaca
GRUPO 2: Torrezno de Soria con Sus Piparras
GRUPO 2: Mini Tosta de Escabeche de Pollo, Mostaza y Encurtidos
GRUPO 3: Cucharita de Pulpo con Patata Trufada y Mayonesa Kimchie
GRUPO 3: Mini Tosta de Sardina Ahumada, Guacamole, Tomate y Mayonesa
GRUPO 3: Jamón Ibérico con Picos de Pan
GRUPO 3: Mini Chapata de Pastrami, Pepinillo Agridulce y Mostaza.
GRUPO 4: Cremoso de Risotto de Boletus
GRUPO 4: Pincho de Panceta Confitada y Gambas al Ajillo
GRUPO 4: Croquetas de Jamón / Boletus / Langostinos al Ajillo
GRUPO 4: Mini Hamburguesa de Ternera
GRUPO 4: Zamburiña Gratinada con Langostinos y Parmesano
GRUPO 4: Taquito de Bacalao a Baja Temperatura con Piperrada de Verduras

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

Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O Toro

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

Menú infantil

14,50 €

(Menores de 12 años)
El menú infantil no se contabilizará para llegar al mínimo de asistentes.

Tortilla de Patata
Embutido Variado
Empanada de la Casa
Mini Hamburguesa de Ternera
Mini Perrito con Kétchup y Mayonesa

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 está incluido.

El resto; tiene un coste de 1,00€ por km contando ida y vuelta para las opciones 1 y 2 y de 1,50€ para las opciones productos Zamoranos y 4.

Ej. Opción 2. Zamora – Valladolid. Ida y vuelta serían 214km. – 214km x 1,00€/km = 214,00€.

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.

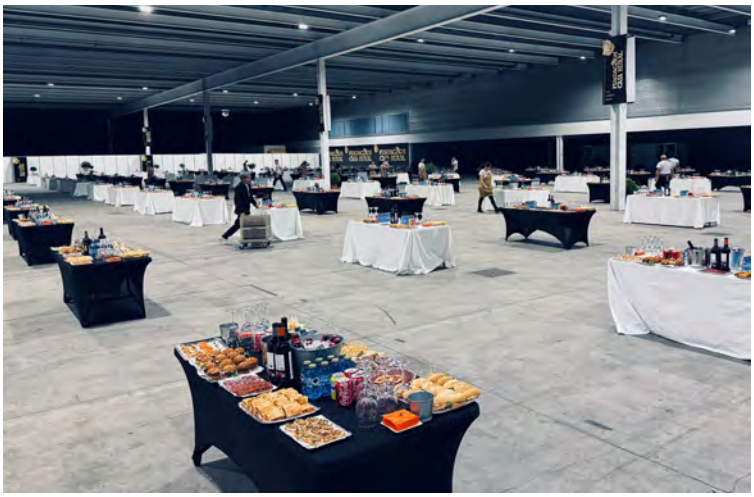
Forma de pago: Se enviará la factura la semana posterior a la celebración, pudiendo pagarse mediante ingreso o transferencia bancaria. No se aceptarán pagos en efectivo.

Condiciones vigentes hasta el 31 de diciembre de 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