



Vino español



¿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".

¿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.

¿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?

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.

Los pinchos que más sacian son la tortilla, empanada, mini chapata, croissants..

¿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 y 10km. a la redonda 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 Brocheta de Melón con Langostinos
- 1.06 Chorizo y Salchichón Ibérico con Picos de Pan
- 1.07 Mini Chapata Roast Beef, Rúcula y Mostaza
- 1.08 Mini Croissant Vegetal
- 1.09 Mini Chapata de Pechuga de Pollo, Canónigos y Mayonesa
- 1.10 Tosta de Pimientos Asados sobre Ali Oli con Virutas de Queso Viejo

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 Piña con Jamón Ibérico
- 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 Mejillón en Escabeche, Aceituna Gordal y Pimiento del Piquillo
- 2.08 Mini Croissant de Cangrejo, Mayonesa y Huevo
- 2.09 Tosta de Bacalao Ahumado, Mermelada de Pimientos, Aceitunas Negras, Pimentón y AOVE
- 2.10 Mini Chapata de Rabas con Ali Oli

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 Anchoa, Aceituna y Piparra
- 3.04 Maki de Sardina Ahumada y Piparra
- 3.05 Rollito de Salmón Ahumado, Queso Crema y Ventresca de Atún
- 3.06 Lomo Ibérico con Picos de Pan
- 3.07 Mini Chapata de Ventresca de Atún con Mayonesa de Piparras
- 3.08 Tosta de Boletus, Manzana y Jamón Ibérico
- 3.09 Jamón Ibérico con Picos de Pan
- 3.10 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 (Jamón / Boletus)
- 4.04 Pincho de Panceta Confitada y Gambas al Ajillo
- 4.05 Brocheta de Rape y Langostinos
- 4.06 Brocheta de Chuleta de Vaca Vieja
- 4.07 Saquitos de Queso Cheddar y Jalapeños
- 4.08 Medallón de Solomillo Ibérico con Carpaccio de Boletus y Salsa de Jamón
- 4.09 Zamburiña Gratificada 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: 19,00 €/persona IVA inc.
Más de 150 personas: 18,00 €/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 Viviales"

GRUPO 1: Mini Croissant Vegetal

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 Chapata de Rabas con Ali Oli

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

30 - 50 personas: 27,00 €/persona IVA inc.
50 - 150: personas: 23,50 €/persona IVA inc.
Más de 150 personas: 21,50 €/persona IVA inc.

Menú ejemplo opción 2

GRUPO 1: Empanada de Atún

GRUPO 1: Surtido de Quesos "Pago los Viviales"

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 de Cangrejo, Mayonesa y Huevo

GRUPO 3: Gilda de Anchoa, Aceituna y Piparra

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.

Como en casa. Donde quieras. 04

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

30 - 50 personas: 43,00 €/persona IVA inc.

50 - 150 personas: 35,00 €/persona IVA inc.

Más de 150 personas: 32,00 €/persona 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: 49,50 €/persona IVA inc.

50 - 150 personas: 41,50 €/persona IVA inc.

Más de 150 personas: 37,00 €/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

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

Jamón Ibérico con Picos de Pan

Mini Hamburguesa de Ternera de Aliste

Croquetas Delicatassen (Jamón / Boletus

Arroz a la Zamorana

Brocheta de Chuleta de Vaca Vieja

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: Tosta de Pimientos Asados con Ali Oli y Queso Viejo

GRUPO 2: Torrezno de Soria con Sus Piparras

GRUPO 2: Mini Chapata de Rabas con Ali Oli

GRUPO 3: Cucharita de Pulpo con Patata Trufada y Mayonesa Kimchie

GRUPO 3: Rollitos de Salmón Ahumado, Queso Fresco y Ventresca

GRUPO 3: Jamón Ibérico con Picos de Pan

GRUPO 3: Tosta de Sardina Ahumada, Guacamole, Tomate y Mayonesa

GRUPO 4: Cremoso de Risotto de Boletus

GRUPO 4: Pincho de Panceta Confitada y Gambas al Ajillo

GRUPO 4: Croquetas de Jamón / Croquetas de Boletus

GRUPO 4: Mini Hamburguesa de Ternera

GRUPO 4: Zamburiña Gratinada con Langostinos y Parmesano

GRUPO 4: Brochetita de Rape y Langostinos

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.

Como en casa. Donde quieras. 05

Menú infantil

13,50 €

(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 y 10km. a la redonda 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. – $214\text{km} \times 1,00\text{€/km} = 214,00\text{€}$.

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 2025.





Contacto

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

info@cateringdeluz.es

980 533 882

