



# COMUNIONES Y BAUTIZOS

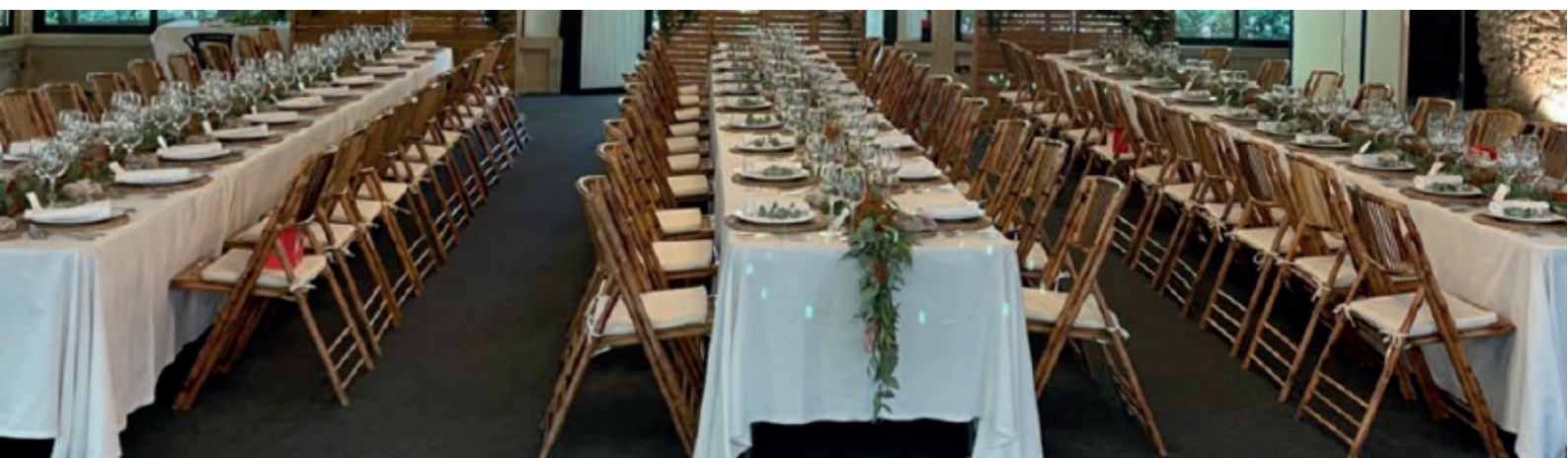


CIRCULO CULTURAL  
**MERCANTIL** E INDUSTRIAL  
DE **VIGO**





CIRCULO CULTURAL  
**MERCANTIL E INDUSTRIAL**  
DE **VIGO**



# MENÚS

1

## COMUNIONES Y BAUTIZOS

P.V.P.:  
**63€**/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:  
**74€**/Persona

### APERITIVOS CÓCTEL de pie

- Taquitos de Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)
- Croquetas Artesanas con Patatas Paja (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)
- Taquitos de Tortilla Española de Patata
- Brochetitas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
- Surtido de Ibéricos y Bellota (Jamón, Salchichón, Chorizo, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
- Tabla de Quesos D.O

### ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA sentados

- Langostinos al Laurel
- Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon
- Vieira al Horno

### PESCADO

- Lomo de merluza a la parrilla en salsa de langostinos y verduras
- Lomo de merluza al vapor con cachelitos y su ajada

### CARNE a elegir

- Carne melosa de ternera
- Carrilleras estofadas al Mencia (ambas en su jugo con guarnición de verduras salteadas y patatas panadera)

### POSTRE a elegir

- Tarta de Comunión o Bautizo
- Mousse de tres chocolates con frutos del bosque
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al horno
- Mousse de requesón das neves y compota de frambuesa
- Tarta Variadas (bombón Ferrero Rocher, zanahoria con queso crema y nuez, chocolate con galleta Oreo, queso con frutos silvestres, lima...)

### BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencia
- Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%
- Chupitos de la Tierra
- Café e infusiones

### INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES



# 2 COMUNIONES Y BAUTIZOS

P.V.P.:  
**74€/Persona**

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:  
**85€/Persona**

## APERITIVOS CÓCTEL de pie

- Taquitos de Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)
- Croquetas Artesanas con Patatas Paja (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)
- Taquitos de Tortilla Española de Patata
- Brochetitas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
- Surtido de Ibéricos y Bellota (Jamón, Salchichón, Chorizo, Longaniza Picante, Lomo y Paleta)
- Tabla de Quesos D.O

## ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA sentados

- Camarón al laurel
- Cigala de Marín en sal de Guérande
- Vieira al horno

## PESCADO

- Rape con almejas en salsa de Albariño

## CARNE a elegir

- Carrilleras o solomillo de cerdo ibérico con salsa de membrillo y cerveza y jugo de carne
- Carne melosa de ternera al Pedro Ximenez
- “Churrasco” a baja temperatura, deshuesado, lacado y a la barbacoa con sus verduras y patatas panaderas

## POSTRE a elegir

- Tarta de Comunión o Bautizo
- Tarta de Té (chocolate y avellana)
- Crumble de manzana con helado de canela
- Mousse de tres chocolates con frutos del bosque
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al horno
- Mousse de requesón das neves y compota de frambuesa
- Tarta Variadas (bombón Ferrero Rocher, zanahoria con queso crema y nuez, chocolate con galleta Oreo, queso con frutos silvestres, lima...)

## BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%
- Chupitos de la Tierra
- Café e infusiones

## INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES





# 3 COMUNIONES Y BAUTIZOS

P.V.P.:  
**68€/Persona**

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:  
**79€/Persona**

## APERITIVOS CÓCTEL

- Cortador de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- Taquitos de Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)
- Croquetas Artesanas con Patatas Paja (de Marisco o de Grelos o de Jamón Ibérico o de Castañas o de Setas o de Chocos o de Cecina o de Centollo o de Queso de Oveja con Membrillo o Almejas a la Marinera)
- Taquitos de Tortilla Española de Patata
- Brochetitas de Queso Gouda con Tomatitos Cherry
- Tabla de Quesos D.O

## ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA sentados

- Langostinos al Laurel
- Gambones a la plancha flambeados al Bourbon
- Vieira al horno

## PESCADO a elegir

- Rodaballo braseado en salsa de nécora y patata risolada
- Rape negro con almejas en salsa de Albariño

## CARNE a elegir

- Entrecot de ternera Gallega con patatitas duquesa, espárragos trigueros y zanahorias baby
- Tournedó de ternera, wok de verduritas y jugo de carne

## POSTRE a elegir

- Tarta de Comunión o Bautizo
- Huevo en su nido
- Tarta de Té (chocolate y avellana)
- Crumble de manzana con helado de canela
- Mousse de tres chocolates con frutos del bosque
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al horno
- Mousse de requesón das neves y compota de frambuesa
- Tarta Variadas (bombón Ferrero Rocher, zanahoria con queso crema y nuez, chocolate con galleta Oreo, queso con frutos silvestres, lima...)

## BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%
- Chupitos de la Tierra
- Café e infusiones

## INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES



# COMUNIONES Y BAUTIZOS

P.V.P.:  
**66€**/Persona

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:  
**77€**/Persona

## ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

- Surtido de Ibéricos y Bellota (Jamón, Salchichón, Chorizo, Longaniza Picante, Lomo y Paleta) o Tabla de Quesos D.O
- Pulpo Estilo A Feira o Calamares Fritos en Harina de Maíz
- Langostinos al Laurel
- Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon
- Zamburiñas a la Plancha o Navajas a la Plancha o Almejas al Albariño
- Empanada Gallega Tradicional Recién Horneada (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)

## PESCADO a elegir

- Brocheta de rape y langostinos con risotto cremoso del mar
- Rape con almejas estilo tradicional
- Medallones de rape albardado en panceta ibérica y croquetón marinero

## CARNE a elegir

- Solomillo al queso de Arzúa con su guarnición
- Entrecott de ternera, wok de verduritas y jugo de carne

- Codillo asado a fuego lento con su salsa y atata panadera

## POSTRE a elegir

- Tarta de Comunión o Bautizo
- Tarta de Té (chocolate y avellana)
- Crumble de manzana con helado de canela
- Mousse de tres chocolates con frutos del bosque
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al horno
- Mousse de Requesón das Neves y compota de frambuesa
- Tarta Variadas (bombón Ferrero Rocher, zanahoria con queso crema y nuez, chocolate con galleta Oreo, queso con frutos silvestres, lima...)

## BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%
- Chupitos de la Tierra
- Café e infusiones

## INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES







# COMUNIONES Y BAUTIZOS

MENÚ MIXTO:  
CÓCTEL DE PIE + SEGUNDO Y POSTRE SENTADOS

P.V.P.:  
**64€/Persona**

PRECIO CON CARNE Y PESCADO:  
**75€/Persona**

## AL LLEGAR

- Cup de Bienvenida (Coctel de Frutas y Alcohol) o Limonada con Chips y Salados
- Cortador de Jamón Ibérico a Cuchillo
- Pulpo Estilo "A Feira"
- Showcooking de Croquetitas Surtidas (Jamón Ibérico, Castañas, Grellos, Marisco, Pollo)
- Estación de Empanadas Gallegas Tradicionales Recién Horneadas (Wakame con Mejillones, Chocos en su Tinta, Zamburiñas, Bacalao con Pasas y Bonito)

## PESCADO a elegir

- Rodaballo a la plancha, ragout de setas, patatas confitadas e infusión de pimentón dulce
- Rodaballo al Albariño con cremosos de berberechos

## CARNE a elegir

- Entrecot de ternera Gallega con patatitas duquesa, espárragos trigueros y zanahorias baby
- Entrecot de ternera Gallega a la plancha con graten de patatas, crema de castañas y orejones salteados

## POSTRE a elegir

- Tarta de Comunión o Bautizo
- Mousse de tres chocolates con frutos del bosque
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al horno
- Mousse de Requesón das Neves y compota de frambuesa
- Tarta Variadas (bombón Ferrero Rocher, zanahoria con queso crema y nuez, chocolate con galleta Oreo, queso con frutos silvestres, lima...)

## BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%
- Chupitos de la Tierra
- Café e infusiones

## INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES





# COMUNIONES Y BAUTIZOS

P.V.P.:  
**88€**/Persona

## ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

- Camarón al Laurel
- Cigala de Marín en Sal de Guérande
- Buey o Centolla de la Ría
- Nécora de Nuestra Ría o Vieira a la gallega
- Pulpo Estilo A Feira
- Langostinos al Laurel
- Gambones a la Plancha Flambeados al Bourbon

## PLATO PRINCIPAL a elegir • Arroz caldoso con bogavante

- Arroz caldoso de mariscos
- Entrecot de ternera gallega con patatitas duquesa, espárragos trigueros y zanahorias baby
- Tournedó de ternera acompañado de timbal de calabacín, patata y verduras

## POSTRE a elegir

- Tarta de Comunción o Bautizo
- Huevo en su nido
- Tarta de Té (chocolate y avellana)
- Crumble de manzana con helado de canela
- Mousse de tres chocolates con frutos del bosque
- Cañitas de crema
- Tarta de queso al horno
- Mousse de Requesón das Neves y compota de frambuesa
- Tarta Variadas (bombón Ferrero Rocher, zanahoria con queso crema y nuez, chocolate con galleta Oreo, queso con frutos silvestres, lima...)

## BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%
- Chupitos de la Tierra
- Café e infusiones

## INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES







# COMUNIONES Y BAUTIZOS

MENÚ SIN GLUTEN

## AL LLEGAR

- Cortador de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- Pulpo a la Gallega “Estilo Feira” de O’Carballiño

## APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Estación de quesos (gallegos y quesos españoles D.O)
- Delicias heladas de melón al Cava
- Tartaleta con pisto de verduras y huevo de codorniz
- Langostino crujiente en salsa Tártara o piruleta crujiente de mejillón relleno de queso de cebreiro
- Croqueta sin gluten de Pulpo

## SENTADOS A LA MESA

- Camarones al aroma de laurel
- Cigalas Nº 1 al vapor
- Gambones flambeados a la plancha

## PESCADO a elegir

- Brocheta de rape y langostinos con arroz cremoso del mar
- Rape con almejas o medallón de rape albardado

## CARNE a elegir

- Solomillo de ternera
- Entrecot de ternera
- Codillo al horno

## POSTRE

- Huevo de chocolate

## BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua Mineral Natural, Refrescos, Cerveza Estrella Galicia y 00%
- Chupitos de la Tierra
- Café e Infusiones

## INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES





# COMUNIONES Y BAUTIZOS

MENÚ VEGANO

## APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Ensalada de tomate azul y aguacate
- Tosta de pimiento rojo y cebolla caramelizada
- Albóndiga vegana con salsa de tomate
- Risotto de verduritas y setas
- Verduritas de temporada braseadas
- Brochetas de salchichas y champiñón Portobelo

## PRIMERO

- Pimiento relleno de cuscús y verduritas al curry

## SEGUNDO

- Hamburguesa vegana, patatas París y vegetales

## POSTRE

- Fresas de temporada sobre crema de vainilla

## BODEGA

- Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía
- Vino Blanco: Albariño D.O Rías Baixas
- Agua mineral natural, refrescos, cerveza Estrella Galicia y 00%
- Chupitos de la Tierra
- Café e infusiones

## INCLUYE

TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES NATURALES





# COMUNIONES Y BAUTIZOS

MENÚ INFANTIL

P.V.P.:  
**38,50€**/Niño

## ENTRANTES a elegir 3

- Tortilla Española
- Croquetas de Jamón
- Empanada Gallega de Bonito
- Pizza margarita o con jamón
- Ensaladilla

## SEGUNDO a elegir

- Milanesa de pollo con patatas fritas
- Nuggets de pollo con patatas fritas

## POSTRE a elegir

- Tarta de Chocolate Bombón Ferrero Roché
- Chocolate con Galleta Oreo
- Surtido de Helados Variados

## BEBIDAS

- Agua mineral natural, zumos y refrescos

## MERIENDA

- Medias Noches y mini sándwiches surtidos

## INCLUYE





TRANSPORTE, MONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y  
MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO

DECORACIONES EN MESAS CON CENTROS Y FLORES  
NATURALES



# Completa tu evento

## BARRAS ESPECIALES

-  Cup de bienvenida: cóctel de frutas y alcohol + chips y salados 2,00€
-  Puesto de limonada helada 2,00€
-  Barra libre de primeras marcas 6,00€ hora/persona
-  Barra de vermut o coctelería tropical: daiquiris, mojitos, piña colada, ron ponche+ chips de bravas y aceitunas aliñadas 3,50€ hora/persona

### GRIFO DE CERVEZA

25L

150,00€



### COCTELERÍA



### PUESTO DE LIMONADA



# SHOWCOOKING

## MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN



🔪	Gran Reserva	5,00€
🔪	Jamón de Castañas	6,00€
🔪	Jamón Ibérico	8,00€
🔪	Jamón Ibérico de Bellota 75%	9,00€
🔪	Jamón Ibérico de Bellota 100%	11,00€

**PULPEIRO DE O CARBALLIÑO c/ PULPO A FEIRA 10,00€**





SHOWCOOKING DE ARROZ CALDOSO DE MARISCO 9,00€



MINI HAMBURGUESAS 5,00€



CROQUETITAS 5,00€




CHAPATITAS ARTESANAS DE IBÉRICOS 5,00€



NACHOS CON SALSA 5,00€



-  SHOWCOOKING DE ZAMBURIÑAS Y NAVAJAS aromatizadas al limón/oliva virgen 6,00€
-  SHOWCOOKING DE GAMBA ROJA AL AJILLO en cazuelita 6,00€
-  SHOWCOOKING CON FILLOEIRO TRADICIONAL O MESA DE FILLOAS (manzanas, ciruelas, naranjas, fresas, melocotón y dulce de leche) 6,00€



**QUEIMADA 3,00€**



**SANDWICHES VARIADOS 3,00€**



**CARRITO DE PERRITOS CALIENTES 5,00€**





# ESTACIONES GASTRONÓMICAS

MESA DE QUESOS Y PANECILLOS CON MERMELADAS CASERAS 5,00€



MESA DE IBÉRICOS, PICOS, TOSTAS Y ACEITE 4,00€



MESA MEXICANA 7,00€



INCLUYE:

- Fajitas de pollo en tortita de trigo con verduritas salteadas, lechuga y queso
- Taco pastor en tortita de maíz con piña y cilantro
- Nachos con guacamole, pico de gallo y salsas variadas



MESA DE SUSHI Y SASHIMI DE SALMÓN 9,00€



BAR DE OSTRAS 6,00€



CUCURUCHOS DE CAMARONES (S/M)



MESA DE AHUMADOS 6,00 €

— salmón, atún rojo, bacalao y sardina acompañados de blinis, tostas y panes dulces



# DULCES

ESTACIÓN DE DULCES Y TARTAS 6,00€



ESTACIÓN DE MINIMOUSES, SEMIFRÍOS 6,00€

🍴 3 chocolates, queso y fresas, café, limón, tiramisú, nueces con chocolate y avellana



ESTACIÓN DE CHOCOLATES SURTIDOS 4,00€





## DULCES

### ESTACIÓN DE TARTAS 6,00€



### TARTAS DE 14 RACIONES 30,00€/ud

— Bombón de avellana Ferrero Rocher, Chocolate con galleta Oreo, zanahoria con queso crema y nuez, queso con arándanos, tres chocolates...

### TARTAS TRADICIONALES 24,00€/ud

— Tarta de Santiago, tarta de manzana, tarta de queso al horno, Larpeira de crema...



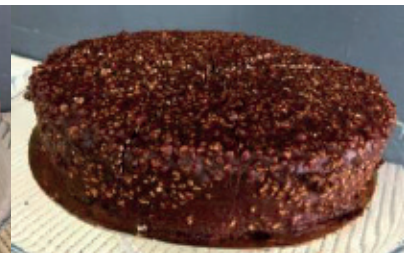
CHOCOLATE Y  
GALLETA OREO



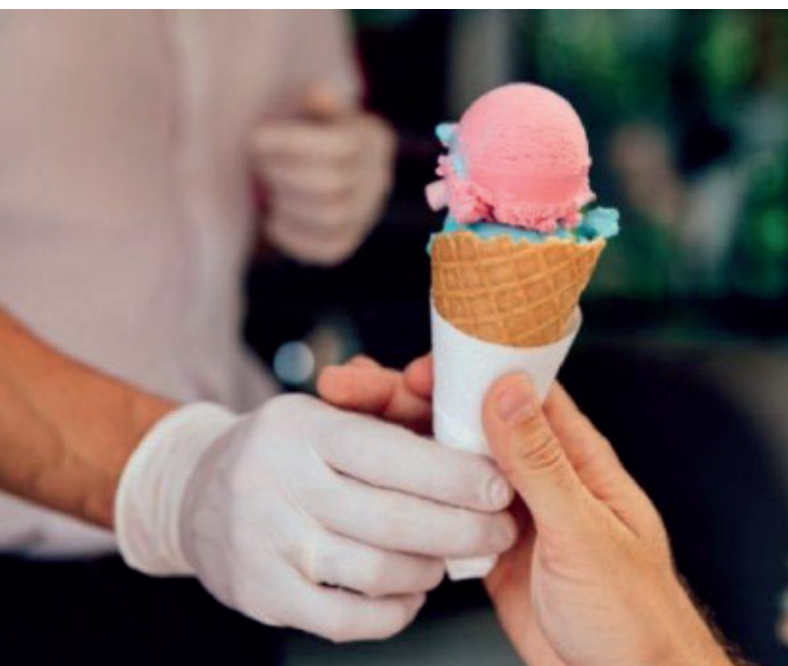
ZANAHORIA, QUESO  
CREMA Y NUEZ



QUESO CON  
FRUTOS ROJOS



BOMBÓN FERRERO  
ROCHER



### CARRITO DE HELADOS

— SIN HELADO	<b>370€</b>
— CON HELADO INCLUIDO	
Hasta 100 PAX	<b>625€</b>
De 101 a 120 PAX	<b>655€</b>
De 121 a 140 PAX	<b>675€</b>
De 141 a 160 PAX	<b>690€</b>

Comensales extra: **2€/comensal**



## DULCES

MESAS DE DULCES DESDE 180,00€



CARRITO CANDY BAR | ESTACIÓN DE DULCES 4,50€ (MÍN. 120€)





# TARTAS ESPECIALES (EJEMPLOS)



# SERVICIO DE COFFEE BREAK



**SERVICIO COFFEE BREAK**  
**2,50€**

**CHOCOLATE CON CHURROS**  
**4,00€**



**COFFEE BREAK CON CÁPSULAS**  
**3,00€**



# CARPAS

## CARPAS

CARPA BEDUINA CON LUZ 20X10m 2.000€



CARPA TRANSPARENTE 20X10m	Sin luces	2.000€
	Con luces	2.500€



CARPA 5x12m 500€

CARPA 6x8m 440€

CARPA 6x12m 500€





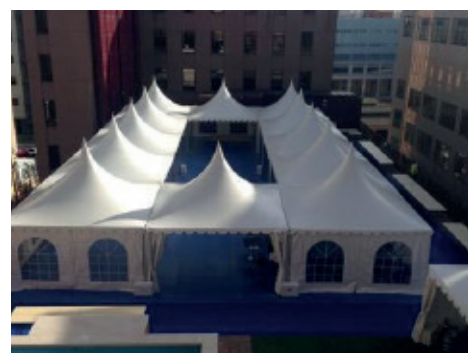
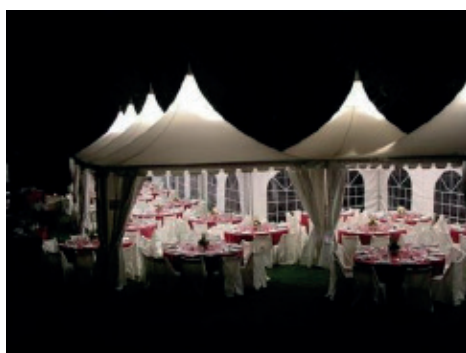
## CARPAS

CARPAS JAIMA

3X3 350€

5X5 500€

10X10 1.200€



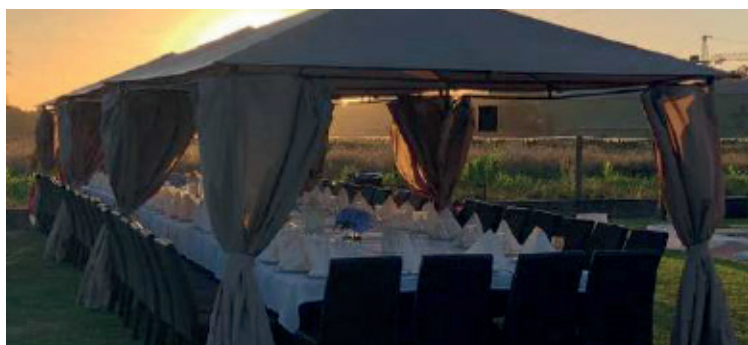
☞ CARPA SIMPLE 10€/m<sup>2</sup>

No incluye tarima, moqueta, lonas interiores ni falso techo

☞ CARPA COMPLETA 22€/m<sup>2</sup>

Incluye tarima, moqueta, lonas interiores y falso techo

CENADORES 3x4m 140€



CARPA 3x3m CON LUZ LED 150€



# BAÑOS QUÍMICOS

CON LUZ LED (opcional) 10€/wc

Deberá proveerse una línea de energía eléctrica al pie del WC

**BAÑO ESTÁNDAR 110€**



**BAÑO VIP 130€**





# MOBILIARIO

## ASIENTOS



**SILLA CONGRESO**  
VARIOS COLORES  
4,50 €

1. SILLA BROADWAY DE PIEL ..... 10,00 €
2. SILLA PLEGABLE DE BAMBÚ CON COJÍN ..... 4,50 €
3. SILLA CROSSBACK ..... 4,50 €
4. SILLA TIFFANY BLANCA ..... 5,00 €
5. SILLA NAPOLEÓN DORADA ..... 5,00 €
  
6. SILLA PARIS TAPIZADA BEIGE ..... 12,00 €
7. SILLA VINTAGE TAPIZADA..... 15,00€
8. SILLÓN EMANUELLE TRENZADO ..... 60,00 €
9. SILLA PICTOR BLANCA..... 12,00€
10. SILLA AZUL TAPIZADA..... 12,00€
  
11. SILLA HALL EZPELET NEGRA ..... 3,50 €
12. SILLA APILABLE NEGRA ..... 3,00 €
13. SILLA HUEVO AZUL..... 3,00 €
14. SILLA GARROTXA BLANCA ..... 3,00 €
15. SILLA GARROTXA BLANCA CON FUNDA ..... 3,00 €



TRONA DE MADERA .....	5,00 €
TRONA DE PLÁSTICO ROJA .....	4,00 €
BANCADA DE 5 ASIENTOS.....	25,00 €



HAMACA DE MADERA.....	36,00 €
TUMBONA DE ALUMINIO GRIS .....	60,00 €
TUMBONA DE MADERA CON RUEDAS Y COLCHONETA .....	60,00 €
TUMBONA SURF VONDOM.....	90,00 €





**SILLÓN BLANCO  
VONDOM**  
12,00 €



**SILLÓN INDIVIDUAL**  
VARIOS COLORES  
12,00 €



**SILLÓN AZUL**  
20,00 €



**SOFÁ DE PALLETS**  
CON RUEDAS Y COJÍN BLANCO  
110,00 €



**SOFÁ DE PALLETS**  
CON COJINES GRISES  
70,00 €



**BUTACA DE PIEL  
DE COLORES**  
15,00 €



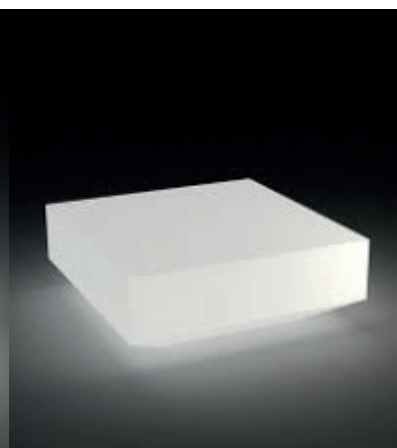
1.	SOFÁ CHESTER PIEL MARRÓN .....	90,00€
2.	SOFÁ LABIOS .....	90,00 €
3.	SOFÁ ROJO .....	70,00€
4.	SOFÁ GRIS OSCURO .....	70,00 €
5.	BANCO DE FORJA BLANCO .....	70,00 €
6.	BANCO DE FORJA NEGRO .....	35,00 €
7.	BANCO CAPITONÉ COLOR MARFIL .....	45,00 €
8.	BANCO LARGO PVC .....	35,00 €
9.	TABURETE DE FORJA .....	45,00 €
10.	TABURETE PUFF BLANCO POLIPIEL .....	7,00 €
11.	TABURETE TAPIZADO BEIGE .....	20,00 €



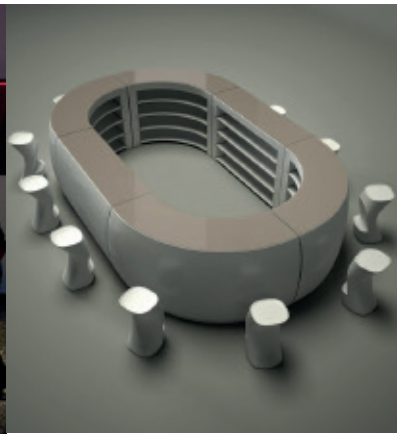
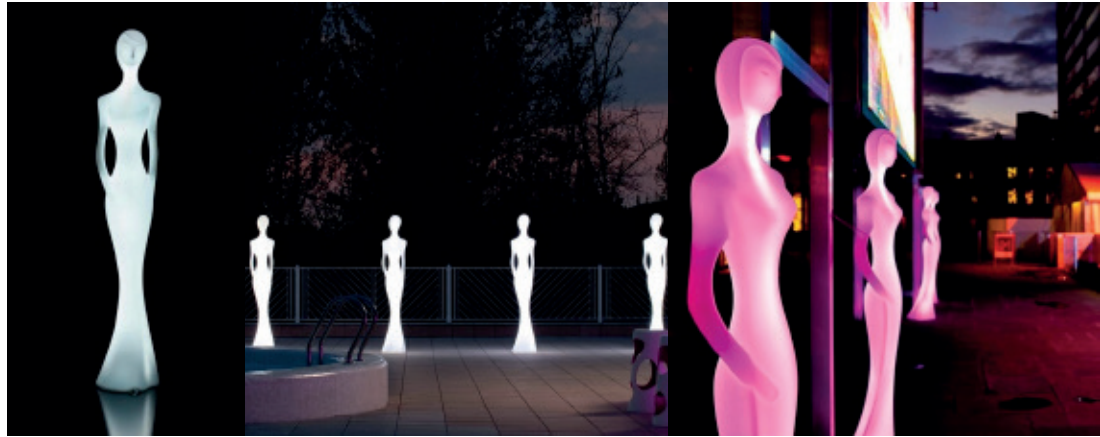


## MOBILIARIO VONDOM EXTERIOR

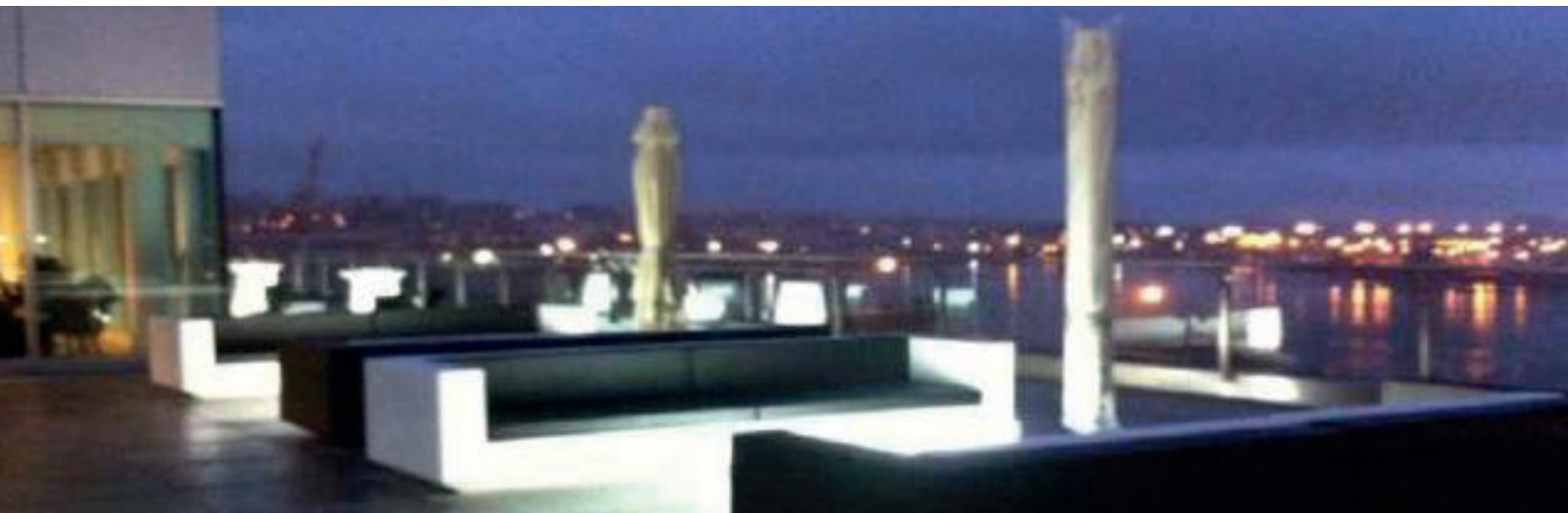
SOFÁ BLANCO O NEGRO 4 PLAZAS VONDOM .....	150,00 €
MÓDULO DE ESQUINA PARA SOFÁ VONDOM .....	80,00€
MESA ALTA CON LUZ VONDOM .....	60,00 €
TABURETE ALTO BLANCO O NEGRO VONDOM.....	8,00 €
MESA DE CAFÉ VONDOM CON LUZ.....	45,00 €
PUFFS CUBO VONDOM BLANCO CON LUZ .....	30,00 €
PUFFS CUBO VONDOM NEGRO .....	8,00 €



LÁMPARA PENÉLOPE 2,10M CON FORMA DE MUJER.....	90,00 €
MACETÓN GIGANTE VONDOM CON LUZ .....	120,00€
MÓDULO BAR COMPLETO VONDOM CON ASIENTOS.....	350,00 €
MÓDULO BARRA RECTO O CURVO VONDOM .....	95,00 €
MACETA PEQUEÑA CUBO VONDOM .....	40,00 €
MACETA PEQUEÑA REDONDA VONDOM .....	40,00 €
ISLA CON ASIENTO Y MACETA VONDOM.....	190,00 €









MOBILIARIO CHILL OUT PALET VINTAGE





- MANTEL BLANCO 204 X 204 CM. . . . . 9,00 €
- MANTEL NEGRO 204 X 204 CM. . . . . 18,00 €
- FALDÓN CON VELCRO BLANCO 252 X 112 CM. . . . . 10,00 €
- FALDÓN CON VELCRO NEGRO 252 X 112 CM. . . . . 12,00 €
- FUNDA ELÁSTICA PARA MESA DE CÓCTEL BLANCO O NEGRO. . . . . 10,00 €



- CAMINO DE MESA DE ARPILLERA . . . . . 10,00 €
- MANTEL VICHY DE CUADROS NEGRO 204 X 204 CM . . . . . 14,00 €



# MENAJE Y CRISTALERÍA

CUBITERA, PIE Y PINZA DE HIELO . . . . .	30,00 €
CHAMPANERA ACERO GRANDE. . . . .	30,00 €
CHAMPANERA METACRILATO GRANDE . . . . .	30,00 €
VASOS CAROLINOS. . . . .	0,35 €/u
VASOS DE TUBO . . . . .	0,20 €/u
COPAS DE VINO . . . . .	0,35 €/u
COPAS DE CHAMPAGNE. . . . .	0,35 €/u
COPA SIDARI DE COLORES . . . . .	0,65 €/u
PIZARRAS PARA PRESENTACIÓN DE PRODUCTO. . . . .	4,00 €
FUENTES PARA PRESENTACIÓN DE PRODUCTO . . . . .	4,00 €
ESPEJOS OVALADOS PARA PRESENTACIÓN DE PRODUCTO. . . . .	12,00 €



SERVILLETA BLANCO 50 X 50 CM . . . . .	0,60 €
SERVILLETA NEGRO 50 X 50 CM. . . . .	1,70 €
SERVILLETA VICHY DE CUADROS NEGRO 30 X 30 CM. . . . .	0,80 €
SERVILLETA VICHY DE CUADROS NEGRO 50 X 50 CM. . . . .	1,20 €



# SONIDO

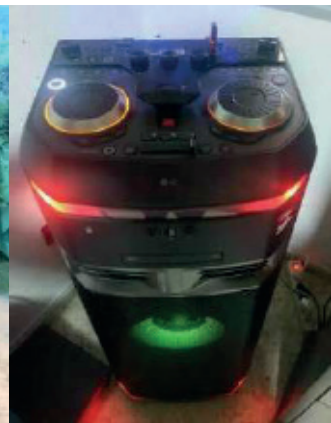
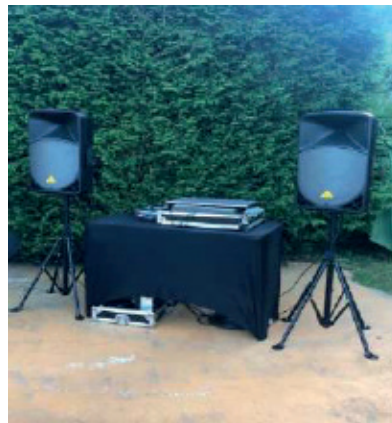
MEGAFONÍA, LUCES, DJ's, ESPECTÁCULOS  
Y GRUPOS MUSICALES

Solicitar PVP y PRESUPUESTO de cada complemento  
(en función del número de comensales, unidades y duración del evento)

**EQUIPO DE SONIDO + ILUMINACIÓN  
ESPECTACULAR desde 250€**



**EQUIPO DE SONIDO CON SESIÓN DE  
MUSICA desde 170€**



**DJ + ILUMINACIÓN ESPECTACULAR  
desde 300€ (min. 3h)**

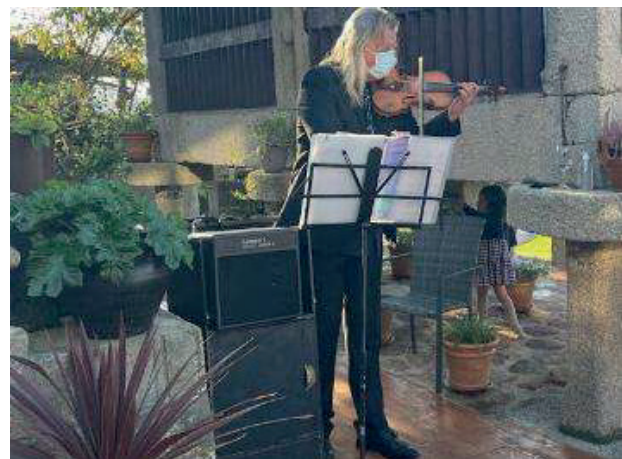


## SONIDO E ILUMINACIÓN

### GAITEIROS



### VIOLINISTA desde 150€



### GRUPOS LATINOS

dúo desde 250€

cuarteto desde 400€



### ORQUESTAS Y GRUPOS POP



### DIANA DIVA | CANTANTE SOPRANO

1,5h por 500€





# ILUMINACIÓN

## LÁMPARAS



## TIRAS DE LUZ

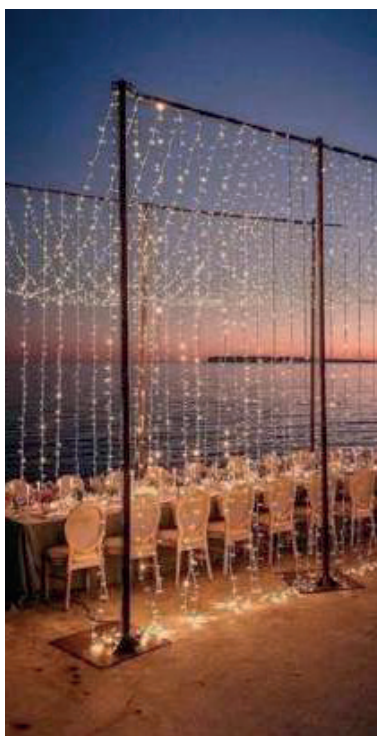


## CARPAS DE LUZ





## MICROLED



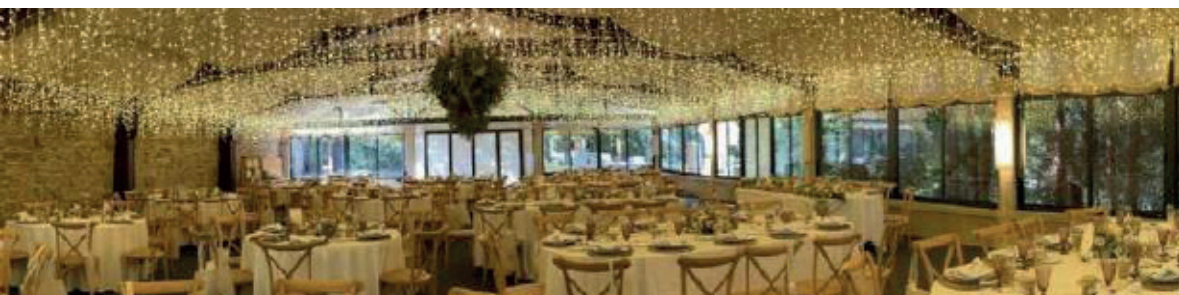
CORDÓN



CORTINA

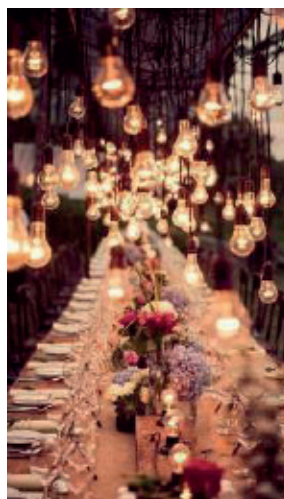


ICICLE



## BOMBILLAS VINTAGE

4,00€/m



EN MESAS



EN RINCONES



VINTAGE XL

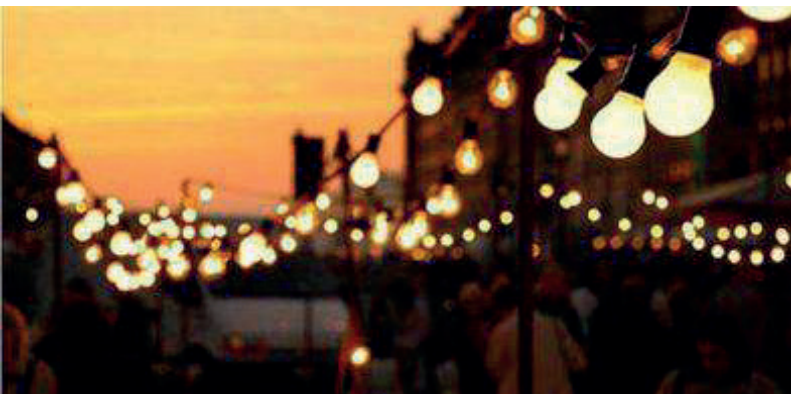


# ILUMINACIÓN

FOCOS 34,00€/u



VERBENA



LÁMPARAS



FAROLOS CON VELAS 24,00€/u



PROYECTORES



BOLAS DE ESPEJO 90,00€/u







## FUEGOS ARTIFICIALES



**KIT BÁSICO 160,00€/u**



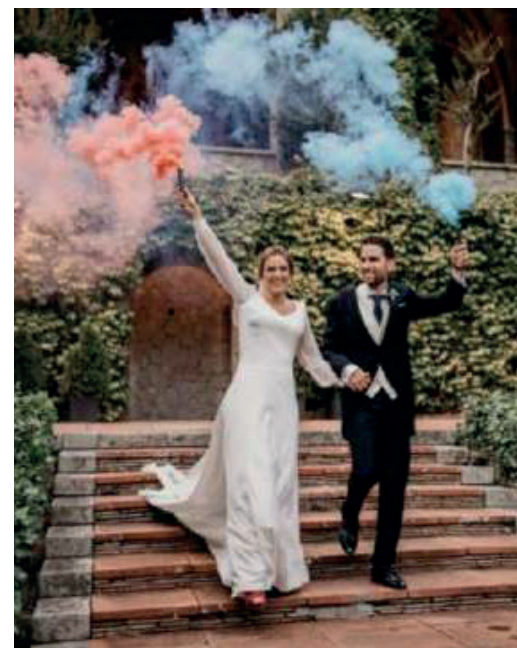
**KIT DELUXE 300,00€/u**



**FUEGO FRÍO**



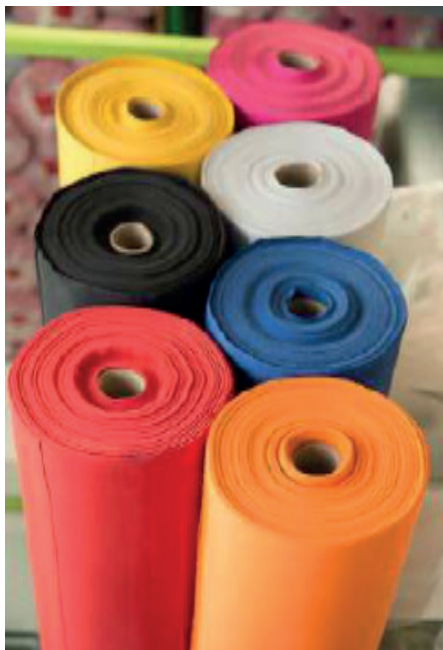
**BENGALAS 1,00€/u**



**CAÑONES DE COLOR  
azul o rojo 20,00€/u**



# DECORACIÓN



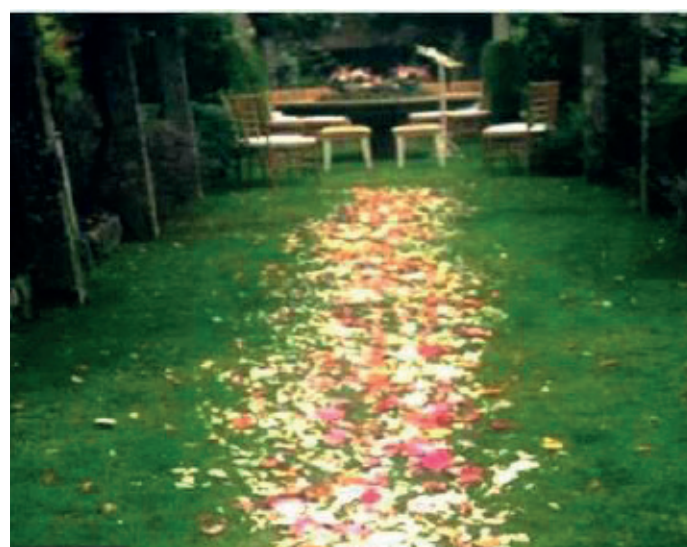
MOQUETAS DE VARIOS COLORES Y  
ALFOMBRAS TRADICIONALES 2x60m 220€



ALFOMBRA DE PETÁLOS presupuesto a medida

DECORACIÓN ESPECIAL PARA LOS PUESTOS DE ESTACIONES presupuesto a medida

CENTROS DE FLORES presupuesto a medida





# DECORACIÓN

## JARDÍN VERTICAL Y DECORACIÓN VEGETAL

Macetas, plantas, flores...



PLANTAS Interior y exterior 110-120cm 60€/u



## RINCÓN POLAROID



PHOTOCALL varios modelos y medidas, con o sin azafatas





## DECORACIÓN



### ESPEJO MÁGICO

Provisto de una cámara réflex oculta que immortalizará los momentos más divertidos.

EL SERVICIO INCLUYE:

- 4 horas de servicio
- Fotos ilimitadas
- Varias impresiones por foto
- Personal técnico animador durante todo el evento
- Álbum de madera personalizado con las fotos y dedicatorias más especiales
- Pendrive de madera con todos los archivos para vosotros
- Plantillas personalizadas en tira y 10x15
- Boomerangs
- Gif animados
- Catálogo de fondos (Photocall)
- Incluye soporte y montaje
- Gran variedad de atrezzo

PRECIO: pedir presupuesto

PARAGUAS | PARASOLES PARA CEREMONIAS 1,50€/u



## FOTÓGRAFO

desde 1.100€





# RINCONES DECORATIVOS

Rincón de bienvenida | Biografía gráfica | Rincón de firmas | Presentación de detalles |  
Presentación de regalos | Rincón Picnic | Cigar Bar

## RINCÓN DE SOMBREROS PARA INVITADOS

Decoración 150€

Cada sombrero 1,90€



RINCÓN DECORATIVO 200€/u





## RINCONES DECORATIVOS

LETRAS DE NEÓN 200€/u



PACK DE LETRAS DESDE 100€/u



PACK DE LETRAS CON LUZ 150€/u





# ANIMACIÓN

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

ANIMADORA + SOCORRISTA DESDE 150€



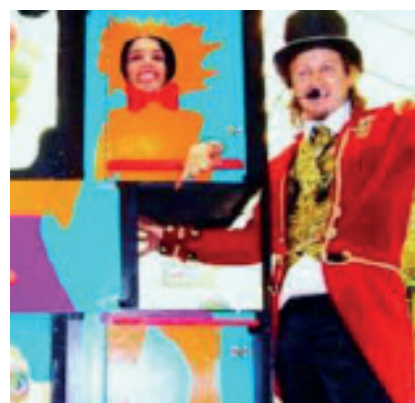
ANIMADORA DESDE 100€



SHOW DEL PAYASO  
POPÍN DESDE 100€



SHOW DEL MAGO REY  
MIDAS DESDE 100€





# ANIMACIÓN

## HINCHABLES DESDE 400€



## CAMAS ELÁSTICAS

Grande (5 patas)

Pequeña (3 patas)

## LOVE TIPI BODA 100€



## JAIMA TIPI GRANDE 175€





# GALERÍA

## APERITIVOS









# MARISCOS

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA



VIEIRAS ESTILO TRADICIONAL



OSTRAS



CAMARONES Y CIGALAS DE MARÍN



CIGALAS



NÉCORAS DE LA RÍA



BOGAVANTE



PARRILLADA DE MARISCO



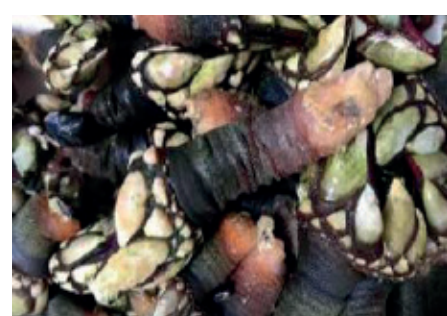
CENTOLLA DE LA RÍA



BUEY DE MAR



PERCEBES





# PESCADOS

RODABALLO, NAVAJA Y NABO DE DOS COLORES



CORUJO EN SALSA MARINERA



REVUELTO DE LANGOSTINOS Y SETAS



RODABALLO CON CALABACÍN Y HUEVO 63º



RAPE CON ALMEJAS MARINERA



BROCHETA RAPE Y LANGOSTINOS



DORADA A LA ESPALDA CON PATATA



RAPE EN SALSA LANGOSTINOS



MERLUZA A LA MARINERA



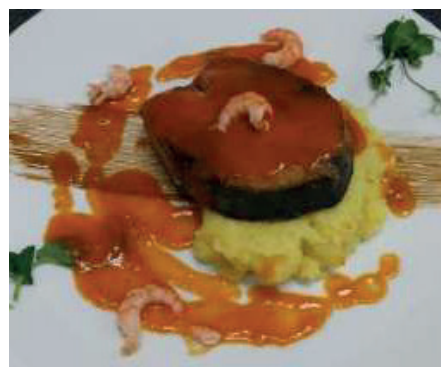
MERLUZA A LA MARINERA



LUBINA EN SALSA DE LANGOSTINOS



BONITO DEL NORTE ENTOMATADO





# CARNES

ENTRECOT CON ATADILLO DE VERDURAS



SOLOMILO CON SALSA DEMI GLACÉ



CARRILLERAS AL PX



ENTRECOT EN SALSA DE PIMIENTA



BROCHETA DE POLLO Y VERDURITAS



ENTRECOT DE VACA MADURADA



CROCA CON PATATA FRANCESA



TOURNEDÓ DE SOLOMILO



CODILLO A BAJA Tº



SOLOMILO CON FOIE Y PURÉ



COSTILLA DE ANGUS LACADA



SOLOMILO DE VACA





# POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE Y AVELLANA



POSTRE INFANTIL



HUEVO EN SU NIDO



REQUESÓN DAS NEVES CON  
COMPOTA DE FRAMBUESA



CRUMBLE CON HELADO  
DE VAINILLA



TARLETAS DE FRUTAS



TARTAS VARIADAS







# CIRCULO CULTURAL **MERCANTIL E INDUSTRIAL DE VIGO**

Carretera de las Plantas 36313, Vigo  
(Pontevedra)  
986 279 912  
986 279 916  
[info@circulomercantilvigo.com](mailto:info@circulomercantilvigo.com)