

Según los textos históricos, fue el Monasterio de Oseira (Ourense) el que introdujo la tradición de preparar el Pulpo á feira. De ahí, la receta pasó a las gentes de la parroquia de Santa María de Arcos, en O Carballiño, surgiendo el oficio de las pulpeiras/os.

Y precisamente en Arcos surge nuestra historia. La historia de nuestra familia y la de nuestro oficio. Más de cuatro generaciones de pulpeiras/os nos preceden, transmitiendo todo su conocimiento y maestría en la preparación de los platos más tradicionales.

En el año 1987 comenzamos a desarrollar el oficio de pulpeiros, y años más tarde en 1992, iniciamos nuestra trayectoria como empresa de Catering y eventos. Veinticinco años en el sector nos avalan, siendo la experiencia y la profesionalidad los pilares del éxito de nuestros servicios y eventos.

Nuestra labor como empresa de Catering se ve fortalecida con el apoyo de las “Pulperías A Feira”, en Ourense y Asturias. Siete Pulperías y más de 100 empleados, conforman el equipo humano de nuestro grupo empresarial.

Año 2015:

Pulpería Asador A FEIRA (Ourense)

Pulpería Taberna Galega A FEIRA, Oviedo (Asturias)

Año 2016:

Pulpería Taberna Galega A FEIRIÑA, Ourense

Pulpería Taberna Galega A FEIRA, Gijón-San Bernardo (Asturias)

Pulpería Taberna Galega A FEIRA, Gijón-Calle del Horno (Asturias)

Pulpería Taberna Galega A FEIRA, Avilés (Asturias)

Año 2017:

Posada Pulpería A FEIRA, Overo (Asturias)

¿Por qué elegir nuestro Servicio de Catering?

Nuestro objetivo es ofrecer servicios de excelencia basados en el respeto a los valores Tradicionales: el mejor producto y un impecable servicio al cliente.

Nuestra filosofía es combinar la mejor gastronomía, un servicio esmerado y cubrir todas las necesidades requeridas por el cliente.

Nuestra trayectoria profesional, con más de 20 años de experiencia en el sector del Catering y Eventos, es nuestra carta de presentación y supone garantía de éxito.

Al elegirnos, estará apostando por valores añadidos pensados para ofrecerle un servicio completo y de calidad:

- Gastronomía de primer nivel, siempre acorde a sus necesidades.
- Asesoramiento y ayuda en la planificación de su evento.
- Medios técnicos y logísticos para prestar el servicio donde lo necesite.
- Cuidado de cada detalle en la organización del evento.
- Un equipo altamente profesional y con experiencia en grandes eventos.
- Búsqueda del espacio ideal para su celebración.
- Un evento único y exclusivo, que conseguimos gracias a la total personalización.



¿Qué le ofrecemos?

Le ofrecemos un completo y profesional servicio de catering para garantizar el éxito de cualquier evento.

Crearemos el ambiente idóneo para que su celebración o evento, se convierta en un recuerdo imborrable. Escuchamos sus peticiones y las hacemos realidad.

Una amplia oferta culinaria, con los productos de Galicia como la mejor despensa posible y por supuesto, el mejor Pulpo á feira.

Contamos con la logística e infraestructura necesarias para cualquier tipo de evento: carpas, veladores, iluminación, mobiliario, vajilla, etc. Ponemos en común sus ideas y las plasmamos según sus preferencias.

Nuestro personal es seleccionado según criterios de profesionalidad y experiencia, para que esté a la altura del resto de servicios, y suponga un exquisito Servicio.

- Celebraciones
- Eventos privados
- Actos y eventos de empresa
- Convenciones
- Presentaciones
- Cenas de negocio



Galicia, la mejor despensa

Nuestra despensa es Galicia, y sus productos nuestra garantía. Le ofrecemos una cuidada selección de productos, amparados por las D.O. (Denominación de Origen) e I.G.P. (Identidad Geográfica Protegida) de Galicia.

Desde el afamado Pan de Cea (Ourense), pasando por el pulpo de las Rías gallegas, pescados y mariscos, la Ternera Gallega, los quesos artesanos, y para maridar los buenos vinos de las cinco D.O. de Galicia. Para su sobremesa, postres caseros y licores tradicionales.



Pulperías A Feira

Catering Carballiño

