

## LOS FAVORITOS DE LOS CLIENTES

Dip de cebolla caramelizada

Dip de feta, tomillo y limón

Dip salmón ahumado y eneldo

Guacamole con nachos

Empanada atún con sofrito de verduras y tomate

Empanada bacon carbonara

Empanada cecina, cebolla caramelizada y queso de cabra

Empanada puerro, calabacín y mascarpone

Empanada zamburiñas y piquillos

Coca de sobrasada, calabacín, miel y piñones

Coca de calabacín, ricotta y parmesano

Sándwich aguacate, tomate seco y queso crema con albahaca

Bikini de setas y gruyere (caliente)

Bikini trufado (caliente)

Sándwich gambas con salsa sweet chili (caliente)

Sándwich pavo asado con chutney de tomate y chili

Sándwich pollo al curry

Sándwich solomillo de ternera con pimientos caramelizados y queso fundido (caliente)

Sándwich salmón, queso crema y salsa de eneldo

Sándwich roast beef, rúcula, cebolla caramelizada y salsa mostaza/miel

Sándwich sobrasada y miel (caliente)

Taco cochinita pibil con cebolla morada encurtida

Taco pollo chipotle con queso (caliente)

Pita pollo al curry

Quesadilla de rabo de toro y gamoneu

Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de queso especial

Wrap de bacon, queso crema, rúcula y nueces pecanas

Wrap de ternera y verduritas con mayo chipotle





## CONDICIONES Y EXTRAS

### CONDICIONES DE PAGO

10% IVA no incluido en el precio.

El pago se efectuará mediante transferencia bancaria. Con el número de factura que se les indique previamente.

Datos bancarios:

Entidad bancaria: ING

Titular de la cuenta: Blanca de Diego Ojeda

Número de cuenta: ES19 1465 0100 93 1729694957

Pedidos con antelación: 50% del pago 7-10 días antes del evento y el 50% restante dos días antes laborables.

Pedidos con menos de 5 días de antelación: pago total el día que se confirma el evento y se acepta el presupuesto.

### CANCELACIONES Y REEMBOLSOS

Cancelaciones con más de 7 días de antelación: reembolso del 50%.

Cancelaciones con menos de 7 días: sin reembolso.

### ENTREGA Y ENVÍO

Los pedidos se entregan en nuestras cajitas de cartón.

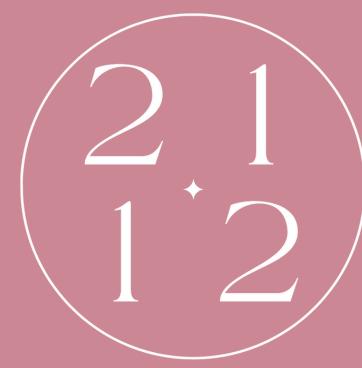
Envío dentro de la m-30 5,00€; fuera de la m-30 7,00€. Para pedidos superiores a 300,00€ envío será gratuito.

Para el envío necesitaremos un rango horario de 30-40 minutos (para evitar posibles atascos y demoras.)

Recomendamos 1,5 unidades de cada variedad por persona.

A diferencia de una pastelería, nuestras cajitas están pensadas para compartir y disfrutar entre todos.

Normalmente 1 unidad por persona resulta insuficiente, ya que los productos suelen gustar y los comensales repiten.



## CONDICIONES Y EXTRAS

### EXTRAS Y ALQUILER

Para pedidos que requieren cocinero y camarero los precios son:

Cocinero durante 3:00h/75,00€; Camarero 4:00h/90,00€.

(los precios incluyen 1h de preparación previa al inicio del evento).

Si el menú lleva comida caliente, cazuelitas o cucharitas, es necesario contratar servicio de cocinero para que todo se sirva bien y en su punto.

Se necesita 1 camarero por cada 10 personas. Si son 11 o más, ya harían falta 2 camareros, y así sucesivamente (ejemplo: 21 personas = 3 camareros).

Alquiler de mobiliario y menaje (21% IVA no incluido en el precio):

Mesa plegable 6-8 personas 6,00€/unid.

Mantel 5,00€/unid.

Silla plegable: 1,50 €/unid.

Vaso de agua, vino y sidra 0,40 €

Copa de vino: 0,60 €

Plato llano y postre: 0,50 €

Set de café: 1,50 €

Cubertería: 0,40 €

Cubertería postre: 0,40 €

Bandejas para un evento de 15-20 personas: 45,00 €

Montaje de las cajitas en las bandejas y mesa: 25,00 €

(para otra cantidad de personas, consultar)

El alquiler de menaje llevará un depósito de rotura, a consultar.

Decoración floral para una mesa de picoteo 60,00 €

(para otro formato, consultar)

(La recogida del menaje se efectuará al día siguiente laborable, hora a convenir).



## CONDICIONES Y EXTRAS

### ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y EMBARAZOS

El CLIENTE deberá informar con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o embarazos.

### IMPORTANTE:

Nuestra cocina no es un espacio libre de alérgenos, por lo que, a pesar de tomar todas las precauciones necesarias, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de los alérgenos comunes.

### RESPONSABILIDAD SOBRE CANTIDADES Y COMENSALES

Los menús picoteo (comida/cena) se diseñan con cantidades recomendadas de 450-550 g por persona.

Si el cliente decide reducir las cantidades o el número de comensales, asume la responsabilidad en caso de escasez.

### IMPORTANTE:

Los menús están diseñados para que todos los comensales coman al mismo tiempo. Deberán informar si los invitados llegan en diferentes tandas y para ampliar las cantidades. De no ser así, el cliente asume la responsabilidad si algunos comensales no tienen suficiente comida.

### ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Al recibir este documento, el cliente acepta todas las condiciones aquí detalladas. En caso de no estar de acuerdo con alguna de ellas, deberá comunicarlo antes de la confirmación del pedido para valorar posibles ajustes.

Si no se recibe ninguna objeción por escrito, se entenderá que el cliente acepta íntegramente estas condiciones, sin posibilidad de reclamación posterior.