



CONDICIONES Y EXTRAS

Nuestras cajitas regalo están pensadas para disfrutar y compartir.

Son perfectas para sorprender, celebrar o regalar un desayuno bonito, sabroso y preparado con mimo.

Cada cajita está diseñada para dos personas, con todo lo necesario para disfrutar sin preocuparse de nada.

ENTREGAS

- Las entregas se realizan en el horario acordado con un margen aproximado de 1 hora (por ejemplo, de 9:00 a 10:00 h) para poder garantizar la entrega ante posibles atascos o imprevistos.
- Las entregas se realizan únicamente en Madrid capital y alrededores.

ENVÍOS

- El precio incluye el envío dentro de la M-30.
- Para entregas fuera de la M-30, se aplicará un suplemento de 2 € por cada cajita/desayuno.
- Las entregas se realizan siempre en mano y, si es necesario, avisaremos por teléfono o WhatsApp al llegar.

CONDICIONES DE PAGO

- El precio incluye IVA.
- El pago se realiza en el momento del encargo, una vez confirmada la cajita elegida y la dirección de entrega.
- No se aceptan reservas sin pago previo.
- El pedido quedará confirmado únicamente al recibir el comprobante de pago.

Datos bancarios:

Entidad: ING

Titular: Blanca de Diego Ojeda

Cuenta: ES19 1465 0100 93 1729 6949 57

Concepto: Número de factura facilitado por 21·12 al confirmar el pedido.



CONDICIONES Y EXTRAS

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y EMBARAZOS

Si el pedido es para otra persona, recuerda indicarnos cualquier alergia, intolerancia o embarazo.

Nuestra cocina no es un espacio libre de alérgenos, por lo que, aunque tomamos todas las precauciones, no podemos garantizar la ausencia total de trazas.

CONDICIONES GENERALES

- Las cajitas están pensadas para dos personas.
- Se entregan listas para disfrutar, sin necesidad de montaje.
- En productos frescos o fríos, se recomienda consumirlos el mismo día de la entrega.
- No se admiten cancelaciones una vez confirmado y abonado el pedido, ya que se preparan de forma personalizada.
- En fechas señaladas (San Valentín, Día de la Madre, Navidad, etc.), podrán aplicarse horarios o rutas especiales.

ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

La confirmación del pedido implica la aceptación de todas las condiciones aquí detalladas.

Si necesitas personalizar tu cajita o tienes alguna duda, escríbenos antes de realizar el pago.



CONDICIONES Y EXTRAS

Para pedidos que requieren cocinero y camarero los precios son:
Cocinero durante 3:00h/60,00€; Camarero 4:00h/70,00€. (los precios incluyen 1h de preparación previa al inicio del evento).

En caso de producirse retrasos en el desarrollo del evento o en la organización por causas ajenas a 21·12, se aplicará un suplemento por cada hora adicional de servicio necesaria.

- Se incluye un margen de 30 minutos de cortesía sin coste extra.
- Transcurrido dicho tiempo, se abonará un suplemento de 20,00 € por persona y por cada hora adicional de servicio.

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 6,00€/unid. ;

Servilletas de tela 0,50€/unid.

Silla plegable: 2,00 €/unid.

Vaso de agua, vino y sidra 0,50 €/unid.

Copa de vino: 0,70 €/unid.

Plato llano y postre: 0,60 €;

Plato de pan 0,20€;

Bajo plato 0,60€/unid.

Cenicero de barro 0,20€/unid.

Set de café: 1,50 €/unid.

Cubertería: 0,50 €/unid.

Cubertería postre: 0,50 €/unid.

Bandejas para un evento de 15-20 personas: 40,00 €

Será necesario abonar una fianza mínima de 50,00 €, cuyo importe final dependerá del volumen de menaje alquilado. La fianza se devolverá íntegramente una vez revisado el material, siempre que no existan pérdidas ni roturas. En caso contrario, se descontará el importe correspondiente.



CONDICIONES Y EXTRAS

La recogida del menaje se efectuará al día siguiente laborable, hora a convenir. (Vasos y platos: deberán entregarse limpios; Manteles: no es necesario que estén limpios, pero sí recogidos y doblados).

El menaje deberá ser devuelto en las mismas cajas o bolsas en las que fue entregado. El personal de 21·12 no se encargará de reembalar los artículos; únicamente recogerá las cajas y bolsas con el menaje en su interior.

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.



MENÚS APERITIVOS + POSTRE

OPCIÓN 1 19,00€/PERS. + 10% IVA

Tortilla de patata

Empanada de puerro, calabacín y mascarpone

Sándwich pavo asado con chutney de tomate y chili

Quesadilla de rabo de toro y queso azul

Coca de calabacín, ricotta y parmesano

Un postre a elegir:

Brownie de Oreo

Tarta de queso

OPCIÓN 2 18,50€/PERS. + 10% IVA

Tortilla de patata

Empanada de atún con sofrito de verduras y tomate

Bollos preñaos de chorizo

Sándwich de pollo al curry

Croissant de jamón y queso (caliente)

Un postre a elegir:

Tarta de queso

Brownie de chocolate blanco y nueces

OPCIÓN 3 27,00€/PERS. + 10% IVA

Bikini de brie trufado

Empanada de zamburiñas y pimientos asados

Crema fría de espárragos blancos con crujiente de cecina

Ceviche de lubina, boniato y kikos

Tabla de mortadela trufada, brie relleno de frutas y frutos secos y gouda con picos, uvas y tostas

Un postre a elegir:

Tarta de queso

Brownie de oreo



OPCIÓN 4 29,00€/PERS. + 10% IVA

*Brioche de tartar de gambón con mayo de sus cabezas
(opción embarazada gambón braseado)*

Bikini de setas, cebolla caramelizada y queso

Coca de calabacín, ricotta y limón

Salmorejo con crujiente de jamón

*Tabla de jamón ibérico, queso curado y mini fuets con panes, uvas
y tostas*

Un postre a elegir:

Pavlova con crema de limón y frutos rojos

Tarta de chocolate y almendras

OPCIÓN 5 29,00€/PERS. + 10% IVA

Bikini de rabo de toro y mayo de wasabi

Coca de sobrasada, calabacín, miel y piñones

Gazpacho de fresas y ricotta

Tosta de steak tartar

*Tabla de lomo ibérico, queso curado y gorgonzola con panes, uvas
y tostas*

Un postre a elegir:

Carrot cake

Tarta de chocolate y almendras

OPCIÓN 6 31,50€/PERS. + 10% IVA

Burger de de costilla glaseada y cebolla crunchy

Crepe de pato confitado

Gazpacho con crujiente de jamón

Empanada de cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada

*Tabla de lomo ibérico, brie relleno de frutas y frutos secos y
mortadela trufada con picos, uvas y tostas*

Un postre a elegir:

Tarta de queso

Brownie de chocolate blanco y nueces