MENÚS DE NAVIDAD · BUFFET

Nueve propuestas saladas y dos dulces para compartir y celebrar a vuestro ritmo. Puedes elegir entre dos modalidades:

ENTREGA EN NUESTRAS CAJITAS

Recibes las elaboraciones en nuestras cajitas, listas para colocar y servir. Esta modalidad no incluye montaje ni alquiler de bandejas, menaje, mantelería o mobiliario.

ENTREGA Y MONTAJE EN BANDEJAS

Nos encargamos de presentar la comida sobre la mesa que tengas preparada. Incluye el montaje y el alquiler de las bandejas y recipientes de presentación. Una vez terminado el montaje, nuestro equipo se retira.

Ambas modalidades incluyen elaboraciones que deben servirse calientes. El cliente se encargará de calentarlas siguiendo las instrucciones que acompañan al pedido, con los tiempos y la forma de preparación de cada una.

No incluye bebidas, menaje individual para comida o bebida, mantelería ni mobiliario. Estos elementos pueden presupuestarse aparte.

Precios calculados para un mínimo de 15 personas. Para otro número de comensales, consultar.

Entrega incluida dentro de la M-40. Para otras ubicaciones, consultar disponibilidad y suplemento.

MENÚS PICOTEO NAVIDAD

OPCIÓN 1

Solo entrega en nuestras cajitas: 35,00 € por persona + IVA.
Entrega, montaje y alquiler de bandejas: 40,00 € por persona + IVA.

Sándwich de pavo asado con chutney de tomate y chili.
Bikini de setas y queso comté.
Hojaldre de higos y feta.
Brie relleno de dátiles y orejones, con miel y nueces.
Rollito de salmón.
Mini quiche de bacon y cebolla caramelizada.
Tartar de atún marinado con sésamo.
Empanada de zamburiñas y pimientos asados.
Bocatín de mortadela, burrata y pesto.

Mini pecan pie.
Turrones caseros.

OPCIÓN 2

Solo entrega en nuestras cajitas: 37,00 € por persona + IVA.
Entrega, montaje y alquiler de bandejas: 42,00 € por persona + IVA.

Sándwich de sobrasada, brie y miel.
Bikini de rabo de toro con mayonesa de wasabi y parmesano.
Trufas de queso de cabra, arándanos y nueces.
Camembert con frutos rojos y avellanas.
Corte de foie y hojaldre.
Mini tarta de tomates asados.
Brocheta de salmón marinado con salsa de miel y mostaza.
Empanada de cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada.
Bocatín de roast beef con rúcula, salsaCésar y parmesano.

Mini tarta de caramelo salado.
Bolitas de pistacho.

MENÚS DE NAVIDAD · CON CAMARERO Y COCINERO

Una selección de ocho aperitivos fríos y calientes, un mini plato y dos dulces, con las elaboraciones terminadas y servidas en su punto durante la celebración.

El precio del menú incluye la entrega, el montaje y el alquiler de las bandejas, recipientes, vajilla y cubiertos necesarios para la comida. Es necesario contratar cocinero y camarero o camareros. Su coste se añade al precio del menú:

- *Cocinero: 75,00 € + IVA por profesional y servicio. El número necesario se concretará según el menú y el número de invitados.*
- *Camarero: 75,00 € + IVA por profesional durante 4 horas, incluyendo una hora de montaje y preparación previa, dos horas y media de servicio y treinta minutos de recogida.*

Para atender únicamente la comida, se necesita un camarero por cada 15 invitados. Para atender comida y bebida, un camarero por cada 10 invitados. El número de camareros se redondeará al alza.

Nuestro equipo necesita acceder al espacio al menos una hora antes del inicio del servicio de comida para realizar el montaje y las preparaciones necesarias. El horario de llegada se acordará previamente.

No incluye bebidas, menaje para bebidas, mantelería ni mobiliario. Se pueden contratar aparte.

Propuestas para un mínimo de 15 personas.

Entrega incluida dentro de la M-40. Para otras ubicaciones, consultar disponibilidad y suplemento.

MENÚS CON SERVICIO NAVIDAD

MENÚ 1 · 40,00 €/persona + IVA.

Tabla de jamón ibérico.
Brioche de mantequilla de ajos asados y anchoa.
Cucharita de steak tartar.
Blini de salmón.
Vasito caliente de crema de setas y castañas.
Mini Wellington.
Crepe de pato confitado.
Bikini de rabo de toro con mayonesa de wasabi y parmesano.

MINI PLATO CALIENTE
Canelones de carrillera con salsa de foie y parmesano.

Mini pecan pie.
Turrones caseros.

OPCIÓN 2 · 42,00 €/persona + IVA

Tabla de mortadela y grana padano.
Brioche de tartar de gambón con mayonesa de sus cabezas.
Taco crujiente de atún, wakame y mayonesa de wasabi.
Corte de foie y hojaldre.
Vasito caliente de crema de calabaza y zanahoria asada con crujiente de cecina.
Taquito de ternera hoisin.
Empanada de zamburiñas y pimientos asados.
Mini burger de costilla glaseada y cebolla caramelizada.
MINI PLATO CALIENTE
Dados de solomillo de cerdo con salsa de Oporto y puré de patata con parmesano.

Mini tarta de caramelo salado.
Bolitas de pistacho.

CONDICIONES Y EXTRAS · MENÚS DE NAVIDAD

FORMATO DEL SERVICIO

Los menús de Navidad están disponibles en dos formatos: buffet, con entrega en cajitas o montaje en bandejas, y menús con servicio de camarero y cocinero. Cada presupuesto detallará el menú elegido, el número de comensales, los horarios, los servicios incluidos y los extras contratados.

MENÚS BUFFET · ENTREGA EN CAJITAS

La comida se entrega en nuestras cajitas para que el cliente la coloque y sirva a su gusto.

Esta modalidad incluye el menú y la entrega dentro de la M-40. No incluye montaje, bandejas de presentación, vajilla, cubiertos, mantelería, mobiliario, bebidas ni menaje para bebidas.

Los menús incluyen elaboraciones que deben servirse calientes. El cliente se encargará de calentarlas siguiendo las instrucciones que acompañan al pedido.

MENÚS BUFFET · MONTAJE EN BANDEJAS

Incluye el menú, la entrega dentro de la M-40, el montaje sobre la mesa que tenga preparada el cliente y el alquiler de las bandejas y recipientes de presentación de la comida.

Una vez terminado el montaje, nuestro equipo se retira. No incluye atención ni reposición durante la celebración.

El cliente se encargará de calentar y sacar las elaboraciones calientes siguiendo las instrucciones facilitadas. Su presentación se organizará para que puedan incorporarse a la mesa en el momento de servirlas.

No incluye mesa, mantelería, vajilla y cubiertos individuales, bebidas ni menaje para bebidas. Estos elementos pueden presupuestarse aparte.

Los precios de ambas modalidades de buffet están calculados para un mínimo de 15 personas. Para otro número de comensales, consultar.

MENÚS CON CAMARERO Y COCINERO

Incluyen el menú, la entrega dentro de la M-40, el montaje y el alquiler de las bandejas, recipientes, vajilla y cubiertos necesarios para la comida.

Es obligatorio contratar cocinero y camarero o camareros. El coste del personal no está incluido en el precio por persona y se añadirá al presupuesto.

No incluye bebidas, menaje para bebidas, mantelería ni mobiliario. Estos servicios pueden contratarse aparte.
Propuestas para un mínimo de 15 personas.

PERSONAL DE SERVICIO

Cocinero: 75,00 € + IVA por profesional durante 4 horas.
Camarero: 75,00 € + IVA por profesional durante 4 horas.
Las cuatro horas incluyen una hora de montaje y preparación previa, dos horas y media de servicio y treinta minutos de recogida.
El número de cocineros se concretará según el menú, el número de invitados y las instalaciones disponibles.
Para atender únicamente la comida, se necesita un camarero por cada 15 invitados. Para atender comida y bebida, se necesita un camarero por cada 10 invitados. El número de camareros se redondeará al alza.

HORARIOS, MONTAJE Y PREPARACIÓN

En los eventos con personal, nuestro equipo deberá acceder al espacio al menos una hora antes del inicio del servicio de comida. La hora de llegada de los invitados y la hora de comienzo de la comida deberán comunicarse por separado.
En los buffet con montaje, se acordará previamente el tiempo de acceso necesario para dejar preparada la mesa antes de la celebración.
El cliente deberá facilitar el acceso al espacio y comunicar cualquier restricción de aparcamiento, carga y descarga, escaleras, ascensores o normas del lugar.
Para los menús con servicio, se acordarán previamente las necesidades de cocina, horno, electricidad, agua y superficie de trabajo. Cualquier equipamiento adicional necesario se presupuestará aparte.
Los menús se organizan para un servicio conjunto. Si los invitados van a llegar en diferentes turnos o franjas horarias, deberá indicarse antes de cerrar el presupuesto para adaptar la propuesta.

HORAS EXTRA Y RETRASOS

Las ampliaciones de horario o los retrasos ajenos a 21·12 que obliguen al equipo a permanecer más tiempo del contratado supondrán un coste adicional.
Se incluye un margen de treinta minutos de cortesía. Superado este margen, se aplicará un suplemento de 20,00 € + IVA por profesional y hora adicional.
Las ampliaciones estarán sujetas a disponibilidad del equipo.

ENTREGA Y TRANSPORTE

La entrega está incluida dentro de la M-40. Para otras ubicaciones, consultar disponibilidad y suplemento.

La franja de entrega se acordará previamente. Se deberá prever un margen de entre treinta y sesenta minutos por posibles incidencias de tráfico o acceso.

CONSERVACIÓN Y CALENTADO

La comida deberá conservarse siguiendo las indicaciones facilitadas con el pedido y mantenerse refrigerada hasta el momento indicado para su preparación o consumo.

Las elaboraciones calientes se entregarán con instrucciones de calentado. En las modalidades buffet, el calentado y la salida de estos platos serán responsabilidad del cliente.

Recomendamos sacar la comida progresivamente, evitando mantener toda la elaboración expuesta durante periodos prolongados.

BEBIDAS Y BARRA LIBRE

Las bebidas no están incluidas en los menús. Puede contratarse barra libre como servicio adicional desde 16,00 € por persona + IVA.

Incluye cerveza con y sin alcohol, vino tinto, vino blanco, agua, refrescos y agua con gas. La duración y la selección de bebidas se concretarán en el presupuesto.

No incluye bebidas espirituosas, cócteles, menaje para bebidas, mobiliario ni mantelería, salvo que se indique expresamente.

El servicio de camareros para atender las bebidas se presupuesta aparte. Si el cliente aporta sus propias bebidas y desea que nuestro equipo las sirva, deberá comunicarlo para calcular el personal necesario.

La cerveza sin gluten y otras bebidas especiales deberán solicitarse con antelación.

ALQUILER DE MENAJE, MANTELERÍA Y MOBILIARIO

El material incluido depende de la modalidad contratada:

— Entrega en cajitas: no incluye alquiler de menaje.

— Buffet con montaje: incluye bandejas y recipientes de presentación de la comida.

— Menús con personal: incluye bandejas, recipientes, vajilla y cubiertos necesarios para la comida.

El menaje para bebidas, la mantelería y el mobiliario se contratan aparte.

PRECIOS DE ALQUILER ADICIONAL

Mesa plegable para 6–8 personas: 10,00 €/unidad.
Mantel: 12,00 €/unidad.
Servilleta de tela: 1,50 €/unidad.
Silla plegable: 3,50 €/unidad.
Vaso de agua y vino: 0,75 €/unidad.
Copa de agua, vino, cava o vaso de sidra: 0,95 €/unidad.
Jarra de agua: 3,50 €/unidad.
Botella para agua, zumo o leche: 3,00 €/unidad.
Plato llano, hondo o de postre: 1,00 €/unidad.
Bol individual: 0,70 €/unidad.
Plato de pan: 0,70 €/unidad.
Set de café completo: 2,95 €/unidad.
Taza y plato de café: 2,00 €/unidad.
Cubertería para comida de un plato: 1,50 €/persona.
Cubertería para comida de dos platos: 2,50 €/persona.
Cubertería para comida y postre: 3,50 €/persona.
No incluyen 21% IVA.

FIANZA Y DEVOLUCIÓN DEL MATERIAL

Podrá solicitarse una fianza según el volumen de material alquilado. Se devolverá una vez revisado, descontando las pérdidas, roturas o desperfectos que se hayan producido.

El presupuesto indicará cuándo y cómo se devolverá o recogerá el material, así como cualquier coste logístico adicional.

Cuando el material quede en el domicilio, deberá prepararse para su recogida en las mismas cajas o bolsas en las que se entregó. Vasos, copas, platos y cubiertos deberán devolverse aclarados. Los manteles no tienen que devolverse lavados, pero sí recogidos y doblados.

La recogida se realizará el siguiente día laborable, en horario previamente acordado, salvo que se establezca otra fecha.

DECORACIÓN FLORAL

La decoración floral no está incluida. Puede añadirse una propuesta sencilla desde 120,00 € + IVA.

El importe final dependerá del tamaño de la mesa, el número de arreglos, las flores elegidas y las características del montaje.

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y NECESIDADES ALIMENTARIAS

El cliente deberá comunicar cualquier alergia, intolerancia, embarazo o necesidad alimentaria especial antes de confirmar el menú.

Las adaptaciones estarán sujetas a valoración previa y podrán suponer un suplemento, que se indicará en el presupuesto.

Nuestra cocina trabaja con distintos alérgenos. Aunque aplicamos medidas para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar la ausencia total de trazas.

En caso de alergias severas, será imprescindible comunicarlo expresamente antes de confirmar el servicio para valorar si podemos atender la petición.

COMENSALES Y CAMBIOS EN EL MENÚ

El número definitivo de comensales y las adaptaciones del menú deberán quedar confirmados antes del pago final.

Los cambios posteriores estarán sujetos a disponibilidad de producto, producción y personal, y podrán modificar el presupuesto.

Las cantidades se calculan para el número de personas y la duración acordados. Si se modifican las cantidades o se eliminan elaboraciones, se revisará la propuesta para valorar si sigue siendo adecuada.

RESERVA Y CONDICIONES DE PAGO

La reserva se formalizará con la aceptación del presupuesto y el abono del 50 % del importe total. El 50 % restante deberá abonarse como máximo dos días laborables antes del evento.

Para pedidos confirmados con menos de cinco días de antelación, será necesario abonar el importe completo al confirmar.

El pago se realizará mediante transferencia bancaria a la cuenta indicada en el presupuesto, incluyendo el número de factura o la referencia del evento.

CANCELACIONES Y CAMBIOS DE FECHA

Las reservas implican planificación de producción, compra de producto y organización de personal.

En cancelaciones comunicadas con más de siete días de antelación, se devolverá el 50 % del importe abonado. En cancelaciones comunicadas con siete días o menos de antelación, no se devolverán los importes abonados.

Los cambios de fecha estarán sujetos a disponibilidad y podrán requerir una revisión del presupuesto.