MENÚS PICOTEO · BUFFET FRÍO

Una mesa para compartir, probar un poco de todo y disfrutar sin preocuparte de preparar nada.

Cada menú incluye nueve propuestas saladas y dos dulces, pensadas para disfrutar en frío, con bocados individuales y elaboraciones para compartir.

Nos encargamos de la entrega y del montaje sobre la mesa que tengas preparada, incluyendo las bandejas y los recipientes de presentación de la comida. Dejamos todo listo para que os sirváis a vuestro ritmo y nos retiramos antes de comenzar el evento.

Si quieres contar con ayuda durante la celebración, puedes añadir servicio de camarero.

Precios calculados para un mínimo de 20 personas. Para otro número de comensales, consúltanos.

Entrega y montaje incluidos dentro de la M-40. Para ubicaciones fuera de esta zona, consultar disponibilidad y suplemento.

(Mesa, mantel, bebidas y menaje para bebidas no incluidos).

www.veintiuno-doce.com _@veintiuno.doce_catering

MENÚS PICOTEO BUFFET FRÍO

OPCIÓN 1 39,00€/PERS. + 10% IVA

Dip de tomates asados, con pitas, picos y crudités.
Tabla de quesos y mini fuets.
Sándwich de pavo asado con chutney de tomate y chili.
Gildas de boquerón.
Cuenco de ensaladilla rusa con gambas y toque de kimchi.
Empanada de atún y sofrito de verduras.
Mini quiche de setas, cebolla caramelizada y emmental.
Cucharita de vitello tonnato.
Bocatín de mortadela, burrata y pesto.

Mini tarta de chocolate y almendras.
Mini tarta de limón y merengue.

OPCIÓN 2 40,00€/PERS. + 10% IVA

Dip de cebolla caramelizada, con pitas, picos y crudités.
Tabla de mortadela trufada y grana padano.
Gildas de anchoa.
Poke de salmón, wakame y edamame.
Sándwich de gamba con sweet chili.
Wrap de tomate seco, pavo braseado, espinacas y nueces.
Mini quiche de puerro y bacon con comté.
Empanada de cecina.
Bocatín de roast beef con rúcula y salsa César.

Brownie de chocolate blanco.
Mini carrot cake.

www.veintiuno-doce.com _@veintiuno.doce_catering

CONDICIONES Y EXTRAS EVENTOS PRIVADOS, MENÚS PICOTEO, PICOTEO + PLATO Y MENÚS PERSONALIZADOS

CONDICIONES DE PAGO

Los precios indicados no incluyen IVA.
Se aplicará el IVA correspondiente en la factura final.
El pago se realizará mediante transferencia bancaria, indicando el número de factura o referencia del evento que se facilite previamente.

Datos bancarios:
Entidad bancaria: ING
Titular de la cuenta: Blanca de Diego Ojeda
Número de cuenta: ES19 1465 0100 93 1729694957

Para eventos confirmados con antelación, se abonará el 50% del importe en el momento de la confirmación o un mes antes y el 50% restante dos días laborables antes del evento.

Para eventos confirmados con menos de 5 días de antelación, será necesario abonar el importe total en el momento en que se confirme el evento y se acepte el presupuesto.
El evento no quedará confirmado hasta recibir el justificante de pago correspondiente.

CANCELACIONES Y REEMBOLSOS

Los eventos se planifican con antelación e implican reserva de fecha, organización de personal, compras, producción y logística.

Las cancelaciones con más de 7 días de antelación tendrán un reembolso del 50% del importe abonado.
Las cancelaciones con menos de 7 días de antelación no tendrán reembolso.
En caso de cambio de fecha, se valorará la posibilidad según disponibilidad de agenda, equipo y producción.

FORMATO DEL SERVICIO

Los menús se presentan en una mesa buffet, con propuestas frías listas para disfrutar y compartir.
El precio incluye la entrega y el montaje de la comida en bandejas y recipientes de presentación sobre la mesa que tengas preparada. Una vez terminado el montaje, nuestro equipo se retira. Puedes contratar servicio de camarero aparte.
No incluye mesa, mantel, bebidas ni menaje para bebidas.
Precios calculados para un mínimo de 20 personas. Para otro número de comensales, consultar.
Entrega y montaje incluidos dentro de la M-40. Para otras ubicaciones, consultar disponibilidad y suplemento.

ENTREGA, TRANSPORTE Y MONTAJE

El coste del envío será de 0,50 € por kilómetro, calculado desde nuestro obrador hasta la dirección de entrega.
Para pedidos superiores a 350 €, el envío será gratuito dentro de la zona habitual de reparto.

Para entregas fuera de la M-40, se consultará disponibilidad y se concretará el coste del transporte según distancia, horario, volumen del pedido y necesidades logísticas.
Para entregas sencillas, el pedido podrá entregarse en cajitas de cartón.

Para eventos con montaje, bandejas, menaje, mobiliario, servicio de cocina o camareros, se presupuestará la logística de forma personalizada.

Para la entrega o llegada del equipo necesitaremos un margen horario suficiente 30-60 miutos, especialmente en zonas con tráfico, restricciones de acceso, carga y descarga o dificultad de aparcamiento.

El cliente deberá informar previamente de cualquier detalle logístico relevante: acceso, horarios, aparcamiento o normas del espacio.

CANTIDADES Y COMENSALES

Los menús de picoteo para comida o cena se diseñan con cantidades recomendadas de 450-550 g por persona.

En productos de bocado, recomendamos calcular aproximadamente 1,5 unidades por persona de cada elaboración o, en su defecto, ajustar el número total de unidades al tipo de evento y duración.

Las cantidades recomendadas están pensadas para que el menú funcione correctamente y todos los invitados puedan comer de forma equilibrada.

Si el cliente decide reducir cantidades, eliminar elaboraciones o disminuir el número de comensales respecto a la recomendación de 21·12, asumirá la responsabilidad en caso de que el menú resulte escaso.

IMPORTANTE SOBRE HORARIOS DE LLEGADA DE LOS INVITADOS

Los menús están pensados para que todos los comensales coman al mismo tiempo.
Si los invitados van a llegar en diferentes tandas, turnos o franjas horarias, el cliente deberá informarlo antes de cerrar el presupuesto para poder ajustar cantidades, tiempos de servicio y presentación.

En caso de no comunicarlo previamente, 21·12 no se responsabiliza de que algunos comensales no tengan la misma cantidad de comida disponible si llegan más tarde o si el consumo se concentra en los primeros invitados.

PERSONAL DE SERVICIO

En los eventos que requieran servicio de cocina, montaje, reposición, emplatado, recogida o atención durante el evento, se presupuestará el personal necesario.

Como referencia:
Cocinero: 75,00 € / 4 horas + 21% IVA.
Camarero: 75,00 € / 4 horas + 21% IVA.

Los precios incluyen una hora de preparación previa al inicio del evento, salvo que se indique lo contrario en el presupuesto.

Si el menú incluye comida caliente, cazuelitas, cucharitas, elaboraciones que deban servirse en su punto o platos que requieran montaje final, será necesario contratar servicio de cocinero.

Como referencia, se recomienda 1 camarero por cada 10 personas.
A partir de 11 personas, se valorará la necesidad de 2 camareros, y así sucesivamente según el tipo de evento, menú y servicio.

HORAS EXTRA Y RETRASOS

En caso de retrasos en el desarrollo del evento, cambios de horario, ampliación del servicio o causas ajenas a 21·12 que obliguen al equipo a permanecer más tiempo del previsto, se aplicará un suplemento por hora adicional.
Se incluye un margen de 30 minutos de cortesía sin coste extra.
Transcurrido ese tiempo, se abonará un suplemento de 20 € por persona de equipo y por cada hora adicional de servicio.

ALQUILER DE MENAJE Y MOBILIARIO

El alquiler de menaje, mobiliario y mantelería no está incluido salvo que se especifique expresamente en el presupuesto.

El alquiler de menaje y mobiliario lleva el 21% de IVA no incluido en los precios indicados.

Precios de alquiler:
Mesa plegable 6-8 personas: 10 €/unidad
Mantel: 12 €/unidad
Servilleta de tela: 1,50 €/unidad
Silla plegable: 2,50 €/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 €/unidad
Plato llano, hondo o de postre: 0,90 €/unidad
Bol individual: 0,70 €/unidad
Plato de pan: 0,70 €/unidad
Set de café completo: 2,95 €/unidad
Solo taza y plato de café: 2 €/unidad
Cubertería para comida de un plato: 1,50 €/persona
Cubertería para comida de dos platos: 2,00 €/persona
Cubertería para comida y postre: 3,50 €/persona
Bandejas para un evento de 15-20 personas: desde 35 €
Montaje de cajitas en bandejas y mesa: desde 45 €

Para otras cantidades de personas o necesidades especiales, consultar presupuesto.
Será necesario abonar una fianza por alquiler de menaje, cuyo importe dependerá del volumen alquilado. La fianza se devolverá íntegramente una vez revisado el material, siempre que no existan pérdidas, roturas o desperfectos. En caso contrario, se descontará el importe correspondiente.

DEVOLUCIÓN DEL MENAJE
La recogida del menaje se efectuará al día siguiente laborable, en horario a convenir.
Los vasos, copas, platos y cubiertos deberán devolverse aclarados.
Los manteles no tienen que devolverse 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 recogerá el material preparado, pero no se encargará de reembalar artículos sueltos.
Cualquier pérdida, rotura o extravío será descontado de la fianza o facturado posteriormente.

BEBIDAS Y BARRA LIBRE
Las bebidas no están incluidas salvo que se indique expresamente en el presupuesto.
La barra libre de bebidas puede contratarse como extra.

Como referencia, la barra libre tiene un precio desde 16,00 €/persona + IVA e incluye cerveza con y sin alcohol, vino tinto, vino blanco, agua, refrescos y agua con gas.

Si se necesita cerveza sin gluten o alguna bebida especial, deberá comunicarse previamente.
El precio de la barra libre no incluye menaje, mobiliario ni mantelería para las bebidas, salvo que se especifique lo contrario.

DECORACIÓN FLORAL Y MONTAJE

La decoración floral sencilla para mesa de picoteo se puede añadir como extra desde 120,00 €. El precio final dependerá del tamaño de la mesa, número de arreglos, tipo de flor, temporada, estilo deseado y complejidad del montaje.

También se podrá presupuestar el montaje de mesa, colocación de bandejas, menaje, mantelería y detalles decorativos según las necesidades del evento.

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y EMBARAZOS

El cliente deberá informar con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia, embarazo o necesidad alimentaria especial.

Esta información deberá comunicarse antes de cerrar el menú y confirmar el presupuesto. Nuestra cocina no es un espacio libre de alérgenos. Aunque tomamos precauciones durante la elaboración, manipulación y servicio, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos comunes.

En caso de alergias severas, será imprescindible comunicarlo expresamente antes de la confirmación del evento para valorar si podemos asumir el servicio con seguridad.

CAMBIOS EN EL MENÚ O EN EL NÚMERO DE PERSONAS

El número definitivo de comensales deberá confirmarse antes del pago final y dentro del plazo indicado en cada presupuesto.

Cualquier cambio posterior estará sujeto a disponibilidad de producto, producción y equipo. Si el cliente reduce el número de comensales, elimina platos o modifica cantidades una vez confirmado el presupuesto, asumirá la responsabilidad en caso de que el menú resulte insuficiente.

ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Al confirmar el evento, 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 presupuesto 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.