PROPUESTAS CERRADAS DE CAJITAS

· Propuestas cerradas listas para disfrutar ·

Propuestas pensadas para que no tengas que elegir plato por plato.
En 21·12 preparamos cajitas para desayunos, pausas de trabajo, brunches, aperitivos, comidas de oficina, meriendas y cenas informales. Puedes escoger una de nuestras propuestas cerradas o usarlas como punto de partida para adaptarlas al tipo de evento, número de personas y horario.

Todo se entrega listo para servir. Además, si necesitas una presentación más cuidada, puedes añadir montaje, menaje, bebida, decoración floral o recogida.

Si prefieres elegir plato por plato, también puedes consultar nuestra Carta de cajitas 21·12.

EN ESTE DOSSIER ENCONTRARÁS:

Coffee break

Media mañana / merienda

Aperitivo / vermut

Comida de oficina / reunión

Comida o cena informal de picoteo

Precios por persona. Transporte no incluido.
Posibilidad de añadir montaje, menaje y bebidas adicionales.

www.veintiuno-doce.com

Coffee Break

OPCIÓN 1 14,00 €/PERS. + 10% IVA

Cookies de chocolate
Bizcocho de limón
Mini croissants
Sándwich de pavo y mostaza a la antigua
Sándwich de salmón, eneldo y crema de queso

Café, leche, té y zumo de naranja

10 pax · 140,00€ + IVA · 154,00€
15 pax · 210,00€ + IVA · 231,00€
20 pax · 280,00€ + IVA · 308,00€
30 pax · 420,00€ + IVA · 462,00€

OPCIÓN 2 15,50 €/PERS. + 10% IVA

Palmeritas
Brochetas de fruta
Bizcocho de limón
Croissant de jamón ibérico con tumaca
Brioche de mortadela, parmesano y pesto

Café, leche, té y zumo de naranja

10 pax · 155,00€ + IVA · 170,50€
15 pax · 232,50€ + IVA · 255,75€
20 pax · 310,00€ + IVA · 341,00€
30 pax · 465,00€ + IVA · 511,50€

OPCIÓN 3 15,00 €/PERS. + 10% IVA

Bizcocho integral de limón
Brocheta de frutas
Galletas de avena y chocolate
Sándwich de pan de semillas de salmón y eneldo
Sándwich de pan de semillas de aguacate y tomate seco

Café, leche, té y zumo de naranja

10 pax · 150,00€ + IVA · 165,00€
15 pax · 225,00€ + IVA · 247,50€
20 pax · 300,00€ + IVA · 330,00€
30 pax · 450,00€ + IVA · 495,00€

www.veintiuno-doce.com

21·12

Media mañana · Merienda

OPCIÓN 1 16,50 €/PERS. + 10% IVA

Bocatín de tortilla de patata
Empanada de atún con sofrito verduras
Brocheta de salmón marinado y mayo wasabi
Croissant mixto
Brownie de oreo

Café, leche, té y zumo de naranja o refrescos y agua

10 pax · 165,00€ + IVA · 181,50€
15 pax · 247,50€ + IVA · 272,25€
20 pax · 330,00€ + IVA · 363,00€
30 pax · 495,00€ + IVA · 544,50€

OPCIÓN 2 17,00 €/PERS. + 10% IVA

Bocatín de mortadela, burrata y pesto
Empanada de cecina, queso cabra y cebolla caramelizada
Brocheta de tomate seco, cherry, mozzarella
Croissant de jamón serrano y tumaca
Brownie de chocolate blanco y nueces

Café, leche, té y zumo de naranja o refrescos y agua

10 pax · 170,00€ + IVA · 187,00€
15 pax · 255,00€ + IVA · 280,50€
20 pax · 340,00€ + IVA · 374,00€
30 pax · 510,00€ + IVA · 561,00€

OPCIÓN 3 17,00 €/PERS. + 10% IVA

Bocatín de salmón ahumado con crema de queso y eneldo
Coca de sobrasada, calabacín, miel y piñones
Brocheta de roast beef, rúcula y miel/mostaza
Croissant de cangrejo
Cookie de chocolate

Café, leche, té y zumo de naranja o refrescos y agua

10 pax · 170,00€ + IVA · 187,00€
15 pax · 255,00€ + IVA · 280,50€
20 pax · 340,00€ + IVA · 374,00€
30 pax · 510,00€ + IVA · 561,00€

www.veintiuno-doce.com

21·12

Aperitivo · Vermut

OPCIÓN 1 18,00 €/PERS. + 10% IVA

Tortilla de patata con cebolla caramelizada
Gilda de cecina, queso cabra y aceituna
Bocatín de brie y sobrasada
Sándwich de pollo al curry
Tabla queso curado y mini fuets con panes

10 pax	*180,00€ + IVA*	*198,00€*
15 pax	*270,00€ + IVA*	*297,00€*
20 pax	*360,00€ + IVA*	*396,00€*
30 pax	*540,00€ + IVA*	*594,00€*

OPCIÓN 2 18,00 €/PERS. + 10% IVA

Quiche de puerro, bacon y gruyere
Gilda de boquerón
Bollo preñao de chorizo
Bikini de brie trufado
Tabla de lomo ibérico bellota y queso curado con panes

10 pax	*180,00€ + IVA*	*198,00€*
15 pax	*270,00€ + IVA*	*297,00€*
20 pax	*360,00€ + IVA*	*396,00€*
30 pax	*540,00€ + IVA*	*594,00€*

OPCIÓN 3 19,50 €/PERS. + 10% IVA

Tortilla de patata con cebolla caramelizada
Gilda de anchoa
Empanada de cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada
Bocatín de jamón serrano y tumaca
Tabla de parmesano y mortadela trufada con panes

10 pax	*195,00€ + IVA*	*214,50€*
15 pax	*292,50€ + IVA*	*321,75€*
20 pax	*390,00€ + IVA*	*429,00€*
30 pax	*585,00€ + IVA*	*643,50€*

www.veintiuno-doce.com

21·12

Media mañana · Merienda

OPCIÓN 1 18,00 €/PERS. + 10% IVA

Tiras de pollo con salsa miel y mostaza
Empanada de atún con sofrito verduras
Brocheta de salmón marinado y mayo wasabi
Croissant mixto
Tortilla de patata con cebolla pochadita
Sándwich de pollo al curry

Brownie de oreo

10 pax · 180,00€ + IVA · 198,00€

15 pax · 270,00€ + IVA · 297,00€

20 pax · 360,00€ + IVA · 396,00€

30 pax · 540,00€ + IVA · 594,00€

OPCIÓN 2 19,00 €/PERS. + 10% IVA

Bocatín de mortadela, burrata y pesto
Empanada de cecina, queso cabra y cebolla caramelizada
Brocheta de tomate seco, cherry, mozzarella
Croissant de pavo braseado, lechuga y tomate con mayo wasabi
Tortilla de patata con cebolla pochadita
Sándwich de gamba sweet chili

Brownie de chocolate blanco y nueces

10 pax · 190,00€ + IVA · 209,00€

15 pax · 285,00€ + IVA · 313,50€

20 pax · 380,00€ + IVA · 418,00€

30 pax · 570,00€ + IVA · 627,00€

OPCIÓN 3 20,00 €/PERS. + 10% IVA

Bocatín de salmón ahumado con crema de queso y eneldo
Coca de sobrasada, calabacín, miel y piñones
Brocheta de roast beef, rúcula y miel/mostaza
Croissant de cangrejo
Sándwich de pollo, tomate y lechuga
Tortilla de patata con cebolla mochadita

Cookie de chocolate

10 pax · 200,00€ + IVA · 220,00€

15 pax · 300,00€ + IVA · 330,00€

20 pax · 400,00€ + IVA · 440,00€

30 pax · 600,00€ + IVA · 660,00€

www.veintiuno-doce.com

Comida oficina · Reunión de picoteo

OPCIÓN 1 27,00 €/PERS. + 10% IVA

Rollito vietnamita de salmón marinado y aguacate con mayo soja y lima
Sándwich de gambas sweet chili
Dip de cebolla con crudites y pitas
Coca de sobrasada, calabacín, piñones y miel
Gilda de boquerón
Wrap de bacon, nueces pecanas, crema de queso, rúcula y arándanos
Bollos preñaos de chorizo
Ensaladilla rusa

Cookies de chocolate

10 pax · 270,00€ + IVA · 297,00€

15 pax · 405,00€ + IVA · 445,50€

20 pax · 540,00€ + IVA · 594,00€

30 pax · 810,00€ + IVA · 891,00€

OPCIÓN 2 28,00 €/PERS. + 10% IVA

Cogollo de pollo cesar
Coca de calabacín, pesto y ricotta
Tacos de cochinita pibil y cebolla encurtida
Dip de tomates asados con pitas, panes y crudites
Gilda de cecina, uva y queso gorgonzola
Sándwich mixto de brie trufado
Bollos preñaos de chorizo
Ensalada salmón brasa con patata, cebolla encurtida y aliño de mostaza

Brownie de chocolate blanco y nueces

10 pax · 280,00€ + IVA · 308,00€

15 pax · 420,00€ + IVA · 462,00€

20 pax · 560,00€ + IVA · 616,00€

30 pax · 840,00€ + IVA · 924,00€

www.veintiuno-doce.com

21·12

Comida · Cena · Celebración

OPCIÓN 1 33,00 €/PERS. + 10% IVA

Rollito de papel de arroz, langostinos y aguacate con mayo de lima y soja
Bikini de setas y gruyere
Mini quiche de puerro, bacon, cebolla caramelizada y gruyere
Quesadilla de rabo de toro y queso azul
Dip de tomates asados, crudites y pan de pita
Brioche de mortadela, burrata y pesto
Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de queso especial
Sándwich pollo curry
Tarta de queso
Tarta de chocolate y almendras

10 pax · 330,00€ + IVA · 363,00€

15 pax · 495,00€ + IVA · 544,50€

20 pax · 660,00€ + IVA · 726,00€

30 pax · 990,00€ + IVA · 1089,00€

OPCIÓN 2 34,00 €/PERS. + 10% IVA

Sándwich de rabo de toro, mayo wasabi y queso curado
Gilda de aceituna, piparra, tomate seco y queso semicurado
Empanada de cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada
Burger de costilla glaseada y cebolla crunchy
Cucharita de ceviche de lubina con boniato y kikos
Rollito de pato crujiente con salsa hoisin
Mini quiche de calabaza, cebolla morada y feta
Sándwich de gamba sweet chili
Brownie de chocolate blanco y nueces
Carrot cake

10 pax · 340,00€ + IVA · 374,00€

15 pax · 510,00€ + IVA · 561,00€

20 pax · 680,00€ + IVA · 748,00€

30 pax · 1020,00€ + IVA · 1122,00€

www.veintiuno-doce.com

CAJITAS 21·12 Y PROPUESTAS CERRADAS

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 pedido 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 pedidos realizados con antelación, se abonará el 50% en el momento de la confirmación del pedido o un mes antes del evento y el 50% restante dos días laborables antes de la entrega.
Para pedidos realizados con menos de 5 días de antelación, será necesario abonar el importe total en el momento en que se confirme el pedido y se acepte el presupuesto.
El pedido no quedará confirmado hasta recibir el justificante de pago correspondiente.

CANCELACIONES Y REEMBOLSOS

Las cajitas se elaboran de forma artesanal y bajo pedido, por lo que la planificación de compras y producción comienza con antelación.
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 o modificación del pedido, se valorará la posibilidad según disponibilidad y estado de producción.

ENTREGA Y ENVÍO

Los pedidos se entregan en nuestras cajitas de cartón, preparados para colocar y consumir.
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 poder organizar bien las entregas y evitar posibles retrasos por tráfico, necesitaremos un rango horario de entrega de 40 a 60 minutos.

Una vez entregado el pedido, 21·12 no se responsabiliza de la conservación, manipulación posterior o tiempo de exposición de los productos.

www.veintiuno-doce.com

UNIDADES MÍNIMAS Y VARIEDAD

Nuestras cajitas se elaboran de forma artesanal y bajo pedido. Por este motivo, no trabajamos con pequeñas cantidades de muchas variedades distintas como podría hacerse en una pastelería o tienda con producto ya preparado.

Para garantizar la calidad, optimizar la producción y evitar desperdicio alimentario, algunos productos tienen unidades mínimas por sabor o variedad.

Como referencia general:

- Los bocados salados se preparan desde 6-8 unidades por sabor.
- Los dulces individuales se preparan desde 6 unidades por sabor.
- En grupos pequeños recomendamos limitar la variedad o elegir una propuesta cerrada preparada por 21·12.

Las propuestas cerradas están pensadas para que el pedido quede equilibrado, variado y cómodo, sin que el cliente tenga que calcular cantidades ni combinaciones.

En caso de solicitar mucha variedad y pocas unidades por sabor, el pedido podrá presupuestarse como formato degustación, con un suplemento de producción.

CANTIDADES RECOMENDADAS

Para picoteos sencillos, coffee breaks, meriendas o reuniones de oficina, recomendamos calcular aproximadamente 1,5 unidades por persona en el total del pedido, especialmente cuando se trate de productos de bocado pensados para compartir.

La cantidad final dependerá del tipo de evento, la duración, el horario y si el pedido sustituye una comida completa o funciona como acompañamiento.
Si el cliente decide reducir las cantidades recomendadas, será responsable en caso de que el pedido resulte escaso.

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y EMBARAZOS

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

Es importante comunicar esta información antes de confirmar el pedido, para poder valorar si es posible adaptar alguna elaboración o proponer alternativas.

Nuestra cocina no es un espacio libre de alérgenos. Aunque tomamos precauciones durante la elaboración, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos comunes.
En caso de alergias severas, el cliente deberá comunicarlo expresamente antes de confirmar el pedido.

SUPLEMENTOS PARA CAJITAS Y MESAS DE PICOTEO

Si quieres completar el servicio de cajitas, podemos encargarnos también del menaje, la presentación de la comida y el montaje de una mesa de picoteo, para que cuando lleguen los invitados esté todo preparado y listo para disfrutar.

MONTAJE DE MESA DE PICOTEO

Incluye el montaje de las elaboraciones de las cajitas en bandejas y fuentes de presentación, colocación y distribución de la comida sobre la mesa y montaje general del picoteo.

- Hasta 15 personas: 65 € +21% IVA
- Hasta 20 personas: 80 € +21% IVA
- Hasta 25 personas: 95 € +21% IVA
- Hasta 30 personas: 110 € +21% IVA
- Hasta 40 personas: 135 € +21% IVA

Para grupos más grandes o montajes especiales, consultar presupuesto.
El precio no incluye decoración floral, menaje individual ni mobiliario, que pueden añadirse si se necesitan.

MOBILIARIO Y TEXTIL

- Mesa plegable para 6-8 personas: 10 €/unidad +21% IVA
- Mantel: 12 €/unidad +21% IVA
- Servilleta de tela: 1,50 €/unidad +21% IVA

CRISTALERÍA Y BEBIDAS FRÍAS

- Vaso de agua o vino: 0,75 €/unidad +21% IVA
- Copa de agua, vino, cava o vaso de sidra: 0,95 €/unidad +21% IVA
- Jarra de agua: 3,50 €/unidad +21% IVA
- Botella para agua, zumo o leche: 3 €/unidad +21% IVA
- Hielera: 5 €/unidad +21% IVA
- Cubeta para cervezas y refrescos con hielo: 6,5 €/unidad +21% IVA
- Cubeta para vino y cava: 6,50 €/unidad +21% IVA
- Caja térmica para mantener bebidas frías: 9,00 €/unidad +21% IVA

DECORACIÓN FLORAL

La decoración floral sencilla para mesa de picoteo se puede añadir desde 80,00 € +21% IVA.
El precio final dependerá del tamaño de la mesa, número de arreglos, tipo de flor, temporada, estilo deseado y complejidad del montaje.

ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Al confirmar el pedido, el cliente acepta 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.

EXTRAS DISPONIBLES

Las cajitas están pensadas como formato de entrega sencilla, pero se pueden añadir algunos extras según disponibilidad.

Personal de servicio

En los pedidos que requieran servicio de cocina, montaje, reposición, emplatado, recogida o atención durante el evento, se presupuestará el personal necesario.
Como referencia:
Cocinero: 17,50 € / hora + 21% IVA.
Camarero: 17,50 € / hora + 21% IVA.

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.

BEBIDAS

Las bebidas no están incluidas en los packs salvo que se indique expresamente en la propuesta.

- Se pueden añadir como extra las siguientes opciones:
- Opción café, leche, infusiones y zumo — 6,50 €/persona + IVA. Incluye café, leche, infusiones y zumo de naranja.
- Opción refrescos y agua — 6 €/persona + IVA. Incluye aproximadamente 1,5 refrescos por persona y agua para el grupo.
- Opción refrescos, agua y cerveza — 7,50 €/persona + IVA. Incluye aproximadamente 1 refresco o cerveza por persona, agua para el grupo y una bebida extra de apoyo según número de personas.

Para otras bebidas, cantidades especiales, vinos concretos, cava, cerveza sin gluten, bebidas vegetales, zumos especiales o necesidades concretas, consultar presupuesto.
El precio de las bebidas no incluye menaje, vasos, copas, mobiliario, hielo, cubiteras ni servicio de camarero, salvo que se especifique expresamente en la propuesta.

DECORACIÓN FLORAL

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

ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Al confirmar el pedido, el cliente acepta 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.