

CONDICIONES DE CONTRATACION

1. Barra Libre, por persona (4 horas): 14 €. Se entiende sobre el total de los invitados contratados.
2. Hora de prórroga para barra libre, por persona: 3 €. Se entiende sobre el total de los invitados contratados.
3. Tentempié incluido en barra libre: montaditos variados ó pastelería selecta.
4. Recena en barra libre: Servicio extra con buffet de chistorras, huevos y patatas fritas, migas, etc. Precio a determinar según contenido. Se entiende sobre el 70% del total de los invitados contratados.
5. Servicio mínimo de cortador de jamón: 185 €. Máximo 2 jamones, corte adicional 95 € por pieza.
6. Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero Carvajal 5J (90 personas): 395 € (aprox. 7 Kg.), servicio de cortador no incluido.
7. Extra por sorbete (limón ó mandarina) entre 1º y 2º plato: 2,50 € por persona.
8. Servicio de Venenciador: 230 euros.
9. Bajo plato individual: 2 € por persona.
10. Menú infantiles para menores de 12 años: 32 €.
11. Estos conceptos no tienen incluido el IVA correspondiente.

CONFIRMACION Y FORMA DE PAGO

Confirmación mediante entrega de señal de 1.200 € contra factura personalizada, indicando nombre completo, NIF y dirección de la persona/s que realiza/n la reserva.

Pago 60 % de los invitados (menú y barra libre) mediante factura formalizada, la semana antes.

Liquidación total, no más de 15 días después de la celebración.

El número de invitados se determina 48 horas antes, siendo éste el mínimo a facturar.

DETALLES PARA BODAS, NUESTROS PRECIOS INCLUYEN...

Aperitivo, almuerzo/cena, bebidas, minuta y decoración de mesas concertados.

Servicio de personal.

Mantelería, vajilla, cristalería, cubertería e infraestructura interna precisa para el evento.

Degustación de menú:

Previa consulta de día, de martes a jueves. Preferiblemente que coincida con la hora de la celebración.

Elección de aperitivo, 3 primeros platos, 3 segundos y 3 postres. 1 vino blanco, 1 vino tinto y 1 cava.

Máximo 6 personas.