



## CESTAS PARA RECIÉN ESTRENADAS MAMÁS

La idea de las cestas para recién estrenadas mamás surge de esas charlas de amigas donde todas ponemos en común eso que nos pasa o que complica nuestras vidas.

Una de las cosas que más comentamos, en ocasiones, con las amigas que acaban de ser mamás es ese agobio que entra cuando vuelves a casa con tu bebé y ¡se te viene la casa encima! Todo por hacer, un bebé que atender y tú, que tampoco estás al 100%.

Muchas no cuentan con sus madres o sus familias alrededor, y muchas prefieren que la ayuda familiar se limite a las visitas (si entiendes a qué me refiero), pero, la gana de comer comida casera, TÚ preferida, ¡no se quita!

Ahí es donde entran estas cestas... nuestra idea es ofrecer, ya sea como regalo de esa madre que está en todo, esa hermana o mejor amiga, ese marido que también espera poder meter mano a la cesta o, sencillamente, encargada por esa “pronto a ser” mamá que está en todo un conjunto de platos caseros, platos reconfortantes, de toda la vida, deliciosos, congelables, que se pueden calentar en el microondas y, lo más importante ¡que no tienes que hacer tú ni tienes que después recoger toda la cocina!

¡Esa es la idea de las cestas! Que espero que os anime a probar componiendo de forma personal (con los platos de nuestra carta general que están a vuestra disposición) o sirviéndoos de las cestas que nosotros os proponemos (y que son totalmente adaptables).

### Notas:

- La comida va preparada y embolsada directamente para que puedas congelar o calentar en el microondas.
- Lo de la cesta es un “título”, en realidad, los productos los llevamos en nuestras bolsas de papel blancas del Catering, que no ocupan espacio, ni estorban y que son aptas para el transporte de productos de alimentación.
- La idea es proponer platos abundantes, como un pollo asado entero, de forma que cada plato sirva para varias raciones y así la nueva familia pueda “estirar” su regalo más tiempo.

NO INCLUIDO 10% DE IVA EN NINGUNA DE LAS CESTAS.



## NUESTRAS CESTAS:

### 1. Cesta Bella Donna

- Lasagna bolognesa (6 raciones)
- Pollo asado (un pollo asado entero, con su salsa)
- Salteado de judías verdes con brócoli (4 raciones)
- Tarro de compota de manzana casera (4 raciones)
  - Cus-cús con pasas y piñones (6 raciones)
- Trenza de bollito de leche rellena de chocolate (6 raciones)

Precio cesta: 50€

NO INCLUIDO 10% DE IVA

### 2. Cesta Mother goose

- Caldo de pollo asado y verduras (6 raciones)
- Crema de guisantes a la menta (6 raciones)
- Ternera asada con costra de pimienta (8 raciones)
  - Gratín de patata y bacon (6 raciones)
- Ensalada de pasta italiana (con tomates secados al sol, olivas negras, piñones y salsa pesto) (4 raciones)
- Monkey bread (bocaditos de bollito rebozado en canela y azúcar y caramelizados al horno)

Precio cesta: 55€

NO INCLUIDO 10% DE IVA

### 3. Mamma bear basket

- Chowder de almejas de Nueva Inglaterra (sopa espesa con patata, maíz, bacon, nata y almejas) (4 raciones)
  - Sopa de tomate (6 raciones)
  - Chili texano (6 raciones)
  - Pollo frito (4 raciones)
- Ensalada de patata americana (6 raciones)
  - Pudding de donuts (6 raciones)

Precio cesta: 50€

NO INCLUIDO 10% DE IVA



#### 4. Cesta Ma Belle:

- Crema de marisco (6 raciones)
- Crema de espárragos blancos (6 raciones)
- Lomo de cerdo Orloff (cortado en cuadernitos rellenos de queso y bacon) (6 raciones)
- Hachis parmentier de pollo (guiso de pollo cubierto con puré de patata y gratinado al horno) (6 raciones)
  - Ratatouille (4 raciones)
- Rollos de canela y naranja con glaseado de queso crema (12 porciones)

Precio cesta: 60€  
NO INCLUIDO 10% DE IVA

#### 5. Cesta Yo mimo a mi mamá:

- Gazpacho (6 raciones)
- Lentejas viudas acompañadas con chorizo (4 personas)
  - Tortilla de patata (8 trozos)
- Albóndigas de ternera con salsa marrón (6 personas)
  - Pollo con tomate (6 personas)
  - Escalivada (4 personas)
- Arroz con leche, cítricos y canela (4 personas)

Precio cesta: 50€  
NO INCLUIDO 10% DE IVA

#### 6. Cesta mamá cebolleta (vegetariana):

- Crema de zanahoria, naranja y jengibre (6 raciones)
- Crema reconfortante de puerro y patata (6 raciones)
- Foccacia con romero, olivas negras y aceite de oliva (8 raciones)
- Ensalada de pasta integral con brócoli y cacahuetes (4 raciones)
- Lasaña vegetal con berenjenas, lentejas, calabacín, pimientos bicolores y queso rallado vegetal (6 raciones)
- Bizcocho de manzana y aceite de oliva cubierto con glaseado de sirope de arce (6 raciones)

Precio cesta: 55€  
NO INCLUIDO 10% DE IVA



## POLÍTICA DE CONTRATACIÓN:

Es muy importante que, en beneficio de un mejor servicio y de un mejor entendimiento, antes de realizar un encargo con nosotros tengas bien clara nuestra política de contratación.

No nos hacemos responsables, si no las has leído, de que luego puedan surgir inconvenientes o malos entendidos.

Cualquier duda o consulta que quieras plantearnos la contestaremos con muchísimo gusto.

### 1. Comunicación:

- Una vez hayamos hablado y visto contigo lo que quieres encargarnos, a la mayor brevedad posible (entre 24 y 48 horas), te enviaremos un borrador de presupuesto para que lo estudies y nos lo confirmes o consultes.
- Os rogamos que, si queréis hacernos un encargo seáis vosotros mismos, los que estéis a cargo del evento, los que habléis con nosotros, no deleguéis en vuestros maridos, esposas, hijos o amigos, luego pueden surgir malos entendidos debidos a la falta de comunicación.
- Con todas las condiciones claras (nº invitados, fecha y hora entrega, transporte) y la selección hecha te enviaremos el presupuesto definitivo.

### 2. Fianza y pago:

- Solicitamos, a modo de fianza, el 40% del importe final del encargo, para lo cual te indicaremos un número de cuenta bancaria donde poder realizar el pago de la misma.
- En el momento de la entrega del pedido se realizará el pago del 60% del precio restante, en efectivo, así como la entrega de la factura.
- Si solicitas nuestro servicio de entrega a domicilio el pago del mismo también se abonará en el momento de la entrega del encargo.

### 3. Aceptación de encargos, cambios de última hora y política de anulación:

- Aceptamos encargos con una semana de antelación antes de la fecha de la celebración, o, para celebraciones pequeñas (5-10 invitados) con 48 horas de antelación.  
En caso de contar con menos tiempo, la aceptación del encargo estará sujeta a nuestra disponibilidad, pero no dudes en consultarnos.
- El encargo no incluye las bebidas, el servicio, el menaje, ni el montaje.
- Tenemos disponible servicio de camareros si te hace falta, consúltanos.



- Pedirte, que en todo caso nos indiques si entre tus invitados existen casos de alergias, intolerancias o enfermedades alimentarias que tengamos que tener en cuenta a la hora de planificar el catering de tu celebración.

Siempre vamos a preguntaros, pero, si por cualquier razón, no nos indicáis y existen incidentes derivados de esta circunstancia no nos hacemos responsables de una posible intoxicación.

- Se aceptan cambios de última hora con un máximo de 48 horas de antelación, en encargos pequeños (hasta 10 invitados) y de 4 días de antelación, en encargos más grandes. Cualquier cambio efectuado a partir de ese momento incrementará el precio del presupuesto definitivo.
- Se admiten cancelaciones si estas se producen con una antelación máxima de entre 10 y 7 días antes del evento dependiendo de la magnitud del mismo, conservando, en cualquier caso, el importe de la fianza.
- Las anulaciones se harán vía telefónica o email con acuse de recibo, si este no se formaliza la anulación no será efectiva.

#### 4. Servicio de recogida y servicio de entrega a domicilio:

- Los portes y entregas no están incluidos en el precio.

Puedes venir a recoger tu encargo, de forma gratuita, a la calle Zurbarán, nº 19, CP/28010, Madrid.

Si decides venir a recoger tu pedido tienes que saber dos cosas:

- Hay platos de la carta, que por razones de higiene, movilidad delicada o riesgo de llegar en mal estado sólo se podrán escoger si los entregamos nosotros a domicilio.
  - Nosotros preparamos el encargo para que lo recojas embolsado y etiquetado, desde aquí sale en perfectas condiciones, y es aquí donde termina nuestra responsabilidad respecto a la manipulación posterior que se haga de los platos. Es decir, no nos hacemos responsables si una vez entregados los platos no llegan en perfectas condiciones a destino, ya que no podemos garantizar que, una vez entregados, sean tratados apropiadamente.
- Puedes solicitar nuestro servicio de entrega a domicilio que tiene un cargo adicional de 12€.
  - Indícanos la hora a la que será el evento y lo tendremos listo 2 horas antes del mismo, bien para que pases a recogerlo o bien para recibirlo en tu puerta. En caso de que el plato sea caliente o que requiera de alguna preparación extra antes de servirlo os lo dejaremos claramente explicado.

#### 5. Política de reclamaciones, devoluciones y responsabilidad civil:

- Atenderemos con mucho gusto cualquier reclamación, queja o comentario que tengas que hacernos si has tenido algún problema con nuestra empresa.
- Advertimos que, todos nuestros platos, antes de entregarlos, son debidamente testados y fotografiados para un mejor servicio y entendimiento entre todos.
- No aceptaremos reclamaciones respecto a cantidades, ingredientes o problemas derivados del servicio de recogida a domicilio ya que, como hemos advertido, os



informamos antes de aceptar el encargo en firme sobre el número de raciones de los platos encargados, los ingredientes que los componen y los riesgos que entrañan una mala manipulación de los platos, en esos casos no habrá posible devolución.

- Estamos abiertos a reclamaciones, devoluciones y, por supuesto, al reembolso total o parcial del coste del encargo en caso de que haya habido algún problema debido a nuestra propia negligencia. Eso se dará en los siguientes casos:
  - No tener el encargo entregado/preparado a tiempo sin justificación válida.
  - No hacer entrega del pedido completo tal y como estaba contratado.
  - No realizar una correcta entrega del encargo, llegando las cosas en mal estado.
  - Producir, alguno de nuestros platos, una intoxicación alimentaria derivada del mal estado de los ingredientes, una mala preparación o un transporte defectuoso.
  
- El Catering las Hermanas cuenta con un seguro de responsabilidad civil acorde al tipo de actividad que venimos desarrollando.