



Lista de servicios extra

1.SERVICIOS DE CATERING

1.Menú infantil. Compuesto de menú de 5 salados + 1 dulce: **9€/niño.** Consultar menú infantil.

2.Menú recena. Compuesto de menú de 4 cosas/persona: **7,25€/persona.** Consultar carta recena.

*Este corner se ofrece como suplemento al evento principal.

* No se aceptan encargos exclusivos de este menú.

* Pedido mínimo: 10 personas.

3.Corner de bienvenida. Pica-pica para recibir a los invitados antes de la ceremonia o a la espera de la llegada de los anfitriones. Se compone de cerveza, limonada y picoteo ligero: **5€/persona.**

*Este corner se ofrece como suplemento al evento principal.

* No se aceptan encargos exclusivos de este corner.

* Pedido mínimo: 10 personas.

4.Corner de cortador de jamón. Puesto de cortador de jamón, servido a demanda. Se compone de: Jamón de cebo 50% ibérico de 8,5kg aprox. 125gr/persona aprox servido en platos con piquitos de pan + Servicio de cortador de jamón de 4 horas duración.

Precio corner: 385€/50 personas.

(130€/jamón + 180€/servicio jamonero + 75€/mesa, mantel, deco y menaje).

*Este corner se ofrece como suplemento al evento principal.

*No se aceptan encargos exclusivos de este corner.

* Pedido mínimo:50 personas.

5.Servicio de café. Para después del almuerzo/cena. Incluye: bebidas + vajilla + servicio: **3€/persona.**

*Este servicio se ofrece como suplemento al evento principal.

*No se aceptan encargos exclusivos de este servicio.

* Pedido mínimo: 10 personas.

6.Candy bar. Mesa de chucherías: **5€/persona.**

Incluye: mesa vestida + menaje y menaje desechable individualizado (cucuruchos, pinzas, peceras, jarrones, bandejas, cestas, etc...)
+ 6 tipos distintos de chuches a elección del cliente.

NO incluye: papelería, globo, decoración, etc... personalizada.

*Este servicio se ofrece como suplemento al evento principal.

*No se aceptan encargos exclusivos de este servicio.

* Pedido mínimo: 25 personas.



2.SERVICIOS DE BEBIDAS

Disponemos de tres tipos de servicios de bebidas que podemos ofrecerte, a saber:

1. Escoger de la carta de bebidas la lista de opciones (bebidas con y sin alcohol -refrescos, vino, cerveza, licores y combinados-) por número de unidades. Consultar carta de bebidas.

Pedido mínimo 250€.

2. Escoger nuestro servicio de bebidas para eventos (media de duración de 4 horas) con un precio unitario por número y tipo de bebidas servidas.

10 copas -con y sin alcohol-/persona/4 horas evento: 18€/persona.

Tipos y cantidades: Consultar carta de bebidas.

Incluye: Bebidas -con y sin alcohol- + hielo y rodajas de limón.

NO incluye: cristalería + servicio de camarero + barra de bebidas.

3. Escoger nuestro servicio de barra libre, completa o con servicio complementario.

- Precio barra libre completa: 35€/persona/4h.

Tipos y cantidades: Consultar carta de bebidas.

Incluye: 8 copas/persona + hielo + cristalería y barra de bebidas + servicio de camarero.

- Precio barra libre complementaria: 18€/persona/4h.

Incluye: Cristalería y barra de bebidas + servicio de camarero.

NO incluye: Bebidas ni hielo.

***NO ESTÁ INCLUIDO EN NINGUNO DE ESTOS PRECIOS:**

-PORTES CRISTALERÍA, BEBIDA Y HIELO. CONSULTAR.

3.PERSONAL DE SERVICIO

Opciones de personal de servicio disponible:

1.Servicio de emplatado. Para dejarte el menú de tu evento ya listo para servir (emplatado y regenerado):

30€/servicio de 90min -los 90min previos al inicio del evento-.

NO incluye: maquinaria de cocina ni menaje de servir.

2.Servicio de cocina. Aquí no sólo emplatamos y regeneramos los platos calientes, también elaboramos los platos que requieren servicio de cocina justo al momento de servir (fritos, plancha, platos de refuerzo, etc...) para una experiencia de catering redonda.

Servicio de 1 cocinero/20 invitados/4 horas de duración -90min antes inicio evento para montaje de cocina y emplatado frío + 120min cocina durante la celebración del evento + 30min recogida cocina y fin del servicio.

96€/cocinero/servicio 4h duración.

NO incluye: maquinaria de cocina.



Opciones de personal de servicio disponible:

3.Servicio de camarero: 160€/camarero/4 horas servicio mínimo.

Cálculo número de camareros según tipo evento:

- 1 camarero/15 invitados evento tipo cocktail.
- 1 camarero/10 invitados evento tipo cena o almuerzo sentados.
- 1 camarero/25 invitados para servir barra de bebidas o barra libre.
- 1 camarero/25 invitados evento coffee break barra bebidas calientes.

Distribución tiempo del servicio (4 horas):

- 30min montaje inicial (barra bebidas, bandejas catering, espacio evento).
- 150min servicio pase comida y bebida.
- 30min servicio de postre, café y cava.
- 30min recogida y desmontaje evento.

*Precio sujeto a cotización por parte de nuestro jefe de camareros en función de kilometraje, número de horas/camareros y tipo de servicio.

El importe final se confirma una vez vistos con el cliente los detalles concretos del evento.

+ **Hora extra camareros: 20€/hora/camarero.** En caso de que el servicio se alargue o el cliente quiera aumentar, en el último momento, el horario del camarero podrá solicitar extender su servicio ampliando horas extra.

Esta solicitud se formalizará, al menos 45min antes de finalizar el servicio original, supone un coste de 20€/hora/camarero que se pagará en el momento y en efectivo, siempre sujeto a disponibilidad de los mismos.

4.Servicio de cortador de jamón: 180€/4 horas de servicio mínimo -en función del número y cantidad de jamón a cortar-.

Distribución tiempo del servicio (4 horas):

- Llegada 60min antes de comenzar el evento para preparar y limpiar el jamón y comenzar su corte.
- Servicio corte 150min duración, hasta terminar el jamón o hasta que se lo indique el cliente.
- Últimos 30min recogida, envasado al vacío del sobrante y fin de servicio

Incluye: Útiles cortador -jamonero, cuchillos, envasadora al vacío y bolsas de vacío.

NO incluye: Mesa vestida con mantel, decoración corner, piquitos pan, platos para servir el jamón, servilletas.

4.MENAJE, MOBILIARIO Y KIT DE COCINA

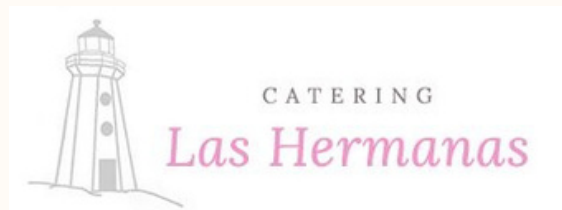
1.Maquinaria de cocina y kit de cocina. Si el espacio de cocina del lugar del evento requiere de maquinaria de cocina, equipo de cocina -cazuelas, tarteras, útiles para cocinar, etc..- el catering puede suministrarlo.

Kit de maquinaria y kit de cocina completo: 150€.

Incluye: Aro de butano + bombona + trípode -frituras y calentar- + microondas + horno de sobremesa + plancha eléctrica + placas de inducción + cajas isotermales para mantener refrigerada la comida.

*El kit de cocina se formulará a la vista del menú solicitado y tras visita técnica previa donde podamos apreciar las instalaciones existentes.

*La maquinaria a llevar dependerá de la potencia eléctrica contratada en el lugar del evento y de los suministros existentes -agua potable-.



2. Menaje servir. Menaje para servir el menú emplatado -bandejas, fuentes, tablas, cestas, miniaturas, cubiertos de madera, vasos zurito y servilletas de papel tamaño cocktail-.

Podemos ofrecer:

- **Menaje desechable** (bandejas, platos y fuentes de caña de azúcar y bambú, miniaturas, zuritos y cubiertos desechables, etc...): **50€/pack menaje.**

- **Menaje de servir en formato vajilla** (fuentes, tablas, cestas, platos, miniaturas, vasitos, cubiertos y servilletas): **80€/pack menaje.**

*El menaje tipo vajilla se recogería al siguiente día laborable en el horario a convenir con el cliente, salvo que se haya contratado servicio de cocina, en cuyo caso lo recogeremos al finalizar el servicio.

3. Menaje evento (cristalería, cubertería y vajilla):

- **Evento tipo cocktail:** Cristalería + vajilla y cubertería plato de refuerzo y postre: **12€/persona.**

Incluye: 6 copas/vasos por persona + plato de refuerzo y platito postre + cubertería para ambos platos.

- **Evento tipo almuerzo o cena sentados:** Cristalería, vajilla y cubertería : **15€/persona.**

Incluye: Copa de agua, de vino y de cava + Bajo plato + Plato llano x 2 + plato de postre y plato de pan + cubertería -tenedor x 2 + cuchara sopera (si procede) + cuchillo + juego postre-.

- **Evento tipo bufé:** Cristalería, vajilla y cubertería : **10€/persona.**

Incluye: Vaso de sidra y pinta + copa de vino y cava + Plato llano+ plato de postre + cubertería -tenedor + cuchara sopera (si procede) + cuchillo + juego postre-.

- **Servicio de café:** **1,50€/persona.**

Incluye: Tacita + plato café + cucharita Moka.

- **Cristalería barra libre:**

Cristalería desechable -Vasos sidra + tubo desechables x 8ud/persona-: **5€/persona.**

Cristalería tipo vajilla - 4 vasos sidra + 4 vasos tubo (8ud/persona)-: **10€/persona.**

*Sólo disponible con servicio de camarero.

4. Barra de bebidas: 60€/barra/30 personas.

Incluye: Mesa catering + mantel crudo barra + champaneras y hieleras + pinzas hielo + platitos limón + servilletas.

*Sólo disponible con servicio de camarero.

5. Mobiliario, mantelerías y servilletas.

Disponemos de:

- Sillas:

Modelo Tiffany blanca con cojín gris: 6,26€/unidad.

Modelo Crossback madera: 5,76€/unidad.

Modelo americana plegable blanca: 5,28€/unidad.

Taburete alto blanco (mesas altas): 7,86€/unidad.

- Mesas.

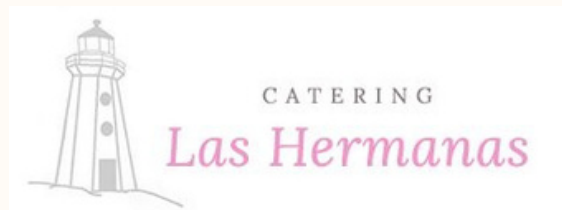
Mesa rectangular catering (barras, bufé, office y apoyo) 180x78cm: 7,87€/unidad.

Mesa redonda Beethoven 180cm diámetro (almuerzo sentados): 11,80€/unidad.

Mesa redonda Rosini 120cm (mesa suelta personas sentadas en menús cocktail): 6,99€/unidad.

Mesa cocktail alta redonda 80x110cm: 10,30€/unidad.

- Sombrilla con pie color crudo cuadrada 2x2m: 32,42€.



- **Mantelerías:**

Mantel crudo 340cm diámetro: 13,75€/unidad.

Mantel blanco 240x240cm (barra bebidas y servicio): 7,86€/unidad.

Mantel rústico colores (chocolate, rosa chicle, turquesa) 360x360cm: 23,58€/unidad.

Mantel liso colores (azul palo, camel, gris, tostado, crudo, verde bosque) 360x360cm: 23,58€/unidad.

Mantelería granadas (mantel floral con estampado flores grandes en blanco bordeadas de negro con fondo de color mostaza) 360x360cm: 23,58€/unidad.

Mantelería Bárbara 2 (mantel floral de tulipanes rosas con toques amarillos, hojas verdes y fondo verde muy clarito) 360x360cm: 23,58€/unidad.

Mantel selva (hojas palmera verdes sobre fondo liso blanco) 360x360cm: 23,58€/unidad.

*Consulta catálogo y disponibilidad por tipos y cantidades de manteles para la fecha de tu evento.

- **Servilletas:**

Servilleta hilo blanco 55x55cm: 0,98€/unidad.

***EN EL PRECIO DEL MENAJE DEL EVENTO Y DEL MOBILIARIO
NO ESTÁN INCLUIDOS LOS PORTES NI EL SERVICIO DE LIMPIEZA.**

**EL CATERING CONTRATA EL ALQUILER DE MENAJE Y MOBILIARIO A LA EMPRESA ALKILA.
EL PRECIO DE LOS PORTES DEL MOBILIARIO Y EL MENAJE + SERVICIO DE LIMPIEZA Y
REPOSICIÓN DEPENDE DEL KILOMETRAJE.**

**EL PRECIO MEDIO DE ESTE CONCEPTO ES DE 150€/SERVICIO DE ENTREGA EN DESTINO EL
VIERNES PREVIO AL EVENTO Y RECOGIDA EN DESTINO AL DÍA SIGUIENTE DEL EVENTO.**

5. PORTES CATERING

- Por desplazamientos de 0 a 50 Km(desde Robledo de Chavela):12€.

- Por desplazamientos de 50 a 100Km (desde Robledo de Chavela):15€.

*Distancias mayores: consultar disponibilidad.

COSAS A TENER EN CUENTA:

- ESTOS PRECIOS ESTÁNDAR LUEGO PUEDEN AJUSTARSE
EN FUNCIÓN DEL TIPO DE EVENTO, TAMAÑO, CARACTERÍSTICAS Y LOGÍSTICA.

- **EN EL PRECIO VA INCLUIDO EL IVA.**

- LOS SERVICIOS DE ALQUILER DE MOBILIARIO Y MENAJE,
ASÍ COMO EL SERVICIO DE CAMAREROS ESTÁ EXTERNALIZADO.

***QUEDAMOS SUJETOS A SU DISPONIBILIDAD Y CARTERA DE PRECIOS
QUE TE TRASLADAREMOS A LA MAYOR BREVEDAD POSIBLE.**

**-UNA VEZ CERRADO EL PRESUPUESTO CON LOS PRECIOS ESTABLECIDOS
ESTOS NO VARIARÁN EN NINGÚN CASO.**