

ANEXO

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN

El asesoramiento para elaborar el menú de su evento está basado en la experiencia de nuestro jefe de cocina **Miguel Ángel López**, el cual está abierto a cualquier sugerencia o petición en base a los gustos del cliente.

Reuniones en nuestra oficina para poder confeccionar el menú y asesorar sobre montaje, decoración o coordinación del evento.

Servicio de cocineros/as y camareros/as los cuales se encargan, de que en su día especial este todo perfecto.

Jefes de sala y coordinadores del evento los cuales se encargan, desde el principio hasta el final, de que este todo correctamente y que el servicio sea de 10.

Minutas del menú impreso y personalizadas según el evento.

Seating plan de invitados.

Montaje básico incluido consta de: **Mantelería** a (color a elegir) entre un amplio muestrario, **crystalería, cubertería plateada, servilleta de tela** (color a elegir) y **silla Tiffany, crossback o Sophie**.

Mesas redondas: de 8 a 12 comensales o **mesas rectangulares** tipo "Toscana"

Montaje y desmontaje.

Opcional el corte de la tarta (**Chocolate o murciana**) se expone en un carro de madera con estructura para 3 tartas de diferentes tamaños.
Opción de poner tarta temática (Bajo presupuesto)



FUERA DE MENÚ

Todos los menús están supeditados a cambios por el cliente.

Tenemos a su disposición diversas opciones de cambio tanto de aperitivos, Buffet, Entrantes, Carnes, Pescados y Postres
(A presupuestar)

Disponemos de una amplia Bodega.
(A presupuestar)

Carrito Vermuteria.
(A presupuestar)

Carrito Blanco Grande "Candy Dulce".
(A presupuestar)

SUPLEMENTOS (Bajo Presupuesto)

Servicio de iluminación y extras para animación de barra libre

(Ver opciones)

Centro de mesa floral

Decoración floral para ceremonia o evento

Florista profesional

Churrero profesional

Candy "Dulce o Salado"

Decoración de Globos

Cuidadora de niños

Decoración de la entrada al evento

Fotomatón tradicional

Fotomatón 360°

Máquina de pompas

Máquina de humo

Máquina de palomitas



Carrito de algodón de azúcar
Fuente de chocolate con chuches y dulces
Colchonetas y animación
Dj profesional y con todo tipo de música
Hora loca para barra libre

BARRA LIBRE POR COMENSALES

Barra libre botella "Nacional" (JB, Brugal, Beeafeater, Seagram, etc....)

Incluye: Refrescos, hielo y servicio

- 4 HORAS 22€ + 10% IVA
- 5 HORAS 25€ + 10% IVA
- 6 HORAS 28€ + 10% IVA

Tras finalizar las horas de barra libre contratadas, la hora/s extras adicionales tendrá un coste de 400€/HR.

BARRA LIBRE POR BOTELLAS

Barra libre botella "Nacional" (JB, Brugal, Beeafeater, Seagram, etc....)

Botella Nacional: Precio 100€ por botella

Botella Premium: Precio 120€ por botella

(Incluye: Refrescos, hielo y servicio)

Las botellas de bebidas Premium se acordarán con el cliente en el momento de contratación.

Duración de la barra 4h, a partir de la 4ªhrs se aplicará un suplemento de 400€/H más consumo.

Si el cliente escoge los menús en forma de pack, Finca + Catering +Re-cena: La barra libre será únicamente contratada con catering D`Bocado, no puede ser sustituida por ninguna empresa externa al pack.



CENA BARRA LIBRE

NOTA: Se calcula sobre el 50% de los invitados al evento

- Cena Tradicional: Pulguitas variadas de pan Brioche y mini perritos calientes.
(Incluye: Cerveza y bodega del evento)

Precio: 9€ + IVA

NOTA: Se calcula sobre el 50% de los invitados al evento

- Cena Premium: Pulguitas variadas de pan Brioche y mini perritos calientes, mini pasteles e carne, mini empanadillas y pizza.
(Confitería Jesús Espinosa)
(Incluye: Cerveza y bodega del evento)

Precio: 13€ + IVA



CONDICIONES DEL CATERING

El lunes anterior al evento se comunicará a la empresa de catering, sin falta, el número final de comensales y ese será el mínimo a facturar al totalizar el pago del evento.

Existen menús para celíacos, vegetarianos, veganos, alergias o cualquier otro menú especial que necesiten sus invitados.

Para el cuidado de los menores de edad se aconseja la contratación de dos monitores cada 12 niños, aun así, los menores de edad deberán de estar vigilados en todo momento por sus padres o tutores siendo responsabilidad de estos la integridad física de los niños, como cualquier daño ocasionado.

Los precios indicados serán para el año en curso, si la boda se hace en años sucesivos, regirán los precios del año en el que se celebre el enlace.

FORMA DE PAGO

La reserva de la fecha se abonará:

Boda: 1.500€

Comunión: 500€

Evento privado: 500€

N.º de cuenta: ES8101824782940201702229

Empresa: D BOCADO, S.COOP.

El total del evento será abonado como máximo 24Hrs o 48Hrs de finalizar el evento.

