

propuesta de cocktail 2024



PLAZA DEL CORRALILLO DE SAN MIGUEL, SN
TOLEDO
(CASCO HISTÓRICO)
(+34) 662 686 305
reservaentoledo@gmail.com

SALADOS

*SURTIDO DE IBERICOS
QUESO MANCHEGO
VOAL –AVANT CON PATO Y GRANILLO DE ALMENDRA
CANASTILLA DE PISTO MANCHEGO
MEDIANOCHE DE SOBRASADA
MINI SANDWICH DE PATÉ A LAS FINAS HIERBAS
PIONONO DE ROQUEFROT Y NUECES
QUICHE DE ATUN
CANASTILLA DE PATE DE YORK CON QUESO RALLADO
BRIOX DE REMOLACHA CON QUESO PHILADELPHIA*

DULCES

SURTIDO DE CAFETEROS Y MINIPROFITEROLES

SERVICIO DE BEBIDAS*

*OPCION 1) 4 CONSUMICIONES POR ASISTENTE
OPCION 2) BARRA LIBRE DURANTE EL SERVICIO DE COCKTAIL
OPCION 3) 4 CONSUMICIONES Y UN COMBINADO*
(* IMPORTACION MARCA NO PREMIUM POR ASISTENTE)*

**CAÑA DE CERVEZA , AGUA MINERAL 0,5L, REFRESCO, COPA DE VINO DE LA CASA*





OPCION 1) PVP 38€ /PAX

OPCION 2) PVP 48€ /PAX

OPCION 3) PVP 44€/PAX

NUESTRO SERVICIO DE COCKTAILS TIENE UNA DURACION 90 MINUTOS DESDE LA HORA DE INICIO DEL MISMO.

LA OPCIÓN SELECCIONADA DEBE SER LA MISMA PARA LA TOTALIDAD DE COMENSALES.

ESTE SERVICIO DE COCKTAIL INCLUYE:

- 1 RACION QUESO MANCHEGO CADA 6 COMENSALES
- 1 RACION SURTIDA DE IBÉRICOS CADA 6 COMENSALES
- 8 CANAPES VARIADOS SALADOS POR COMENSAL
- 3 CANAPES DULCES VARIADOS POR COMENSAL

SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN OPCION SELECCIONADA

CONDICIONES CONTRATACION

Nuestras reservas quedarán confirmadas una vez se ingrese en cuenta el importe correspondiente a la **FORMALIZACIÓN DE RESERVA**

Para ello será necesario el pago del 50% del total presupuestado (Nº Comensales x PVP opción seleccionada) mediante transferencia bancaria | *ES85 3058 4402 5027 2000 4113*

Tengan en cuenta que este pago es **NO REEMBOLSABLE, NI CANJEABLE EN CASO DE SUSPENSIÓN/CANCELACIÓN* DEL EVENTO POR CUALQUIER CAUSA AJENA A RESTAURANTE**

Para que la reserva quede garantizada, deberá remitirse justificante de transferencia al correo electrónico : reservaentoledo@gmail.com

En el mismo deberán indicarnos:

- 1) NOMBRE DE QUIEN RESERVA Y DEL ESTABLECIMIENTO (BU TERRAZA)
- 2) DÍA Y HORA DE LA RESERVA
- 3) NÚMERO DE COMENSALES.

Para facturación, les rogamos nos faciliten en el mismo correo los DATOS DE FACTURACION.

El 50% restante, más los posibles extras consumidos, deberá ser abonado al final del evento mediante pago en efectivo, tarjeta de crédito o transferencia bancaria con justificante inmediato.

Numero de comensales.

Respecto al número de comensales definitivo, si existiesen variaciones, este deberá quedar fijado con, al menos, 5 días de antelación. Tengan en cuenta que si el número final de comensales es menor al solicitado en la reserva, se debe informar en este momento (5 días previos). De no ser así, se considerará NO SHOW y el 50% del cubierto (abonado como reserva) no tendrá carácter reembolsable, ni canjeable ni deducible del total presupuestado.

Tengan igualmente en consideración que **No podremos garantizar ampliación en el número** de los mismos.

Alergias e Intolerancias

Respecto a posibles alergias o intolerancias de algún (@s) comensales, las mismas deberán ser comunicadas con al menos 5 días de antelación, fecha a partir de la cual no se garantiza la disponibilidad de platos adaptados.

CANCELACIÓN por parte del cliente

Hasta 45 días antes del evento se reintegrará el 100% del importe satisfecho por el cliente hasta la fecha.

Hasta 30 días antes del evento se reintegrará el 50% del importe satisfecho por el cliente hasta la fecha.

Hasta 15 días antes del evento se reintegrará el 25% del importe satisfecho por el cliente hasta la fecha.

Cancelaciones a menos de 15 días del evento supondrá la renuncia del cliente a la totalidad del importe satisfecho.

CANCELACIÓN por parte del restaurante supondrá la devolución del 100% del importe satisfecho hasta la fecha.