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

CAÑA DE CERVEZA, AGUA MINERAL 0,5L, REFRESCO, VINO TINTO O BLANCO





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

ESTE SERVICIO DE COCKTAIL INCLUYE:

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

SERVICIO DE BEBIDAS INCLUYE 4 UDS POR COMENSAL.

CAÑA DE CERVEZA, AGUA MINERAL 0,5L, REFRESCO, COPA DE VINO DE LA CASA TINTO O BLANCO

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 (N° Comensales x PVP opción seleccionada) mediante transferencia bancaria ESSES 3058 4402 5027 2000 4113

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

reservaentoledo@gmail.com

En el mismo deberán indicarnos:

1) NOMBRE DE QUIEN RESERVA Y DEL ESTABLECIMIENTO (BU TERRAZA)

2) DIAYHORA DE LA RESERVA

3) NUMERO 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.

Respectó 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 dias antes del evento se reintegrará el 100% del importe satisfecho por el cliente hasta la fecha. Hasta 30 dias antes del evento se reintegrará el 50% del importe satisfecho por el cliente hasta la fecha. Hasta 15 dias antes del evento se reintegrará el 25% del importe satisfecho por el cliente hasta la fecha. Cancelaciones a menos de 15 dias del evento supondrá la renuncia del cliente a la totalidad del importe satisfecho.

CANCELACIÓN por parte del restaurante supondra la devolucion del 100% del importe satisfecho hasta la fecha.