



# **CONDICIONES DE CONTRATACION DEL SERVICIO**

## **2016-17**

### 1. HORARIOS.

- 1.1. Eventos celebrados a mediodía. La hora de cierre de local serán las 18.00h de la tarde para eventos sin barra libre u otro servicio contratado. A partir de esta hora se facturaran 100€/h en concepto de servicio extra.
- 1.2. Eventos celebrados por la noche. La hora de cierre de local serán la 1:00h de la mañana para eventos sin barra libre u otro servicio contratado. A partir de esta hora se facturaran 100€/h en concepto de servicio extra.
- 1.3. Para eventos con barra libre consultar horarios.
- 1.4. La terraza. En caso de poderse utilizar la terraza, el horario limite por la noche será la 1:00 de la madrugada como maximo.
- 1.5. Las horas de comienzo de los eventos serán las pactadas en reuniones previas, con una hora mínima de apertura al mediodía de la 13:30 y por la noche de las 21:00

### 2. FORMALIZACION DE RESERVA

Para formalizar la reserva habrá que realizar un abono de 600€ en concepto de fianza, que no será devuelta si el evento no se llegara a realizar por causas ajenas a nuestra empresa.

Antes del viernes de la semana previa al evento se confirmará el número exacto de asistentes; este será el número mínimo a facturar.

Para la contratación de los diferentes espacios se hará de la siguiente manera:

- Salón de tapas con barra, 1000€ de facturación mínima.
- Salón de restaurante con terraza 2000€ de facturación mínima.
- Cierre total del restaurante 3000€ de facturación mínima.
- Lo facturado en copas no entra dentro del gasto mínimo.



### 3. PRODUCTOS Y SERVICIOS NO CONTRATADOS CON RESTAURANTE CASAALTA

Bajo ningún concepto se aceptaran productos (tartas, chucherías, chacinas, etc.) ni servicios (animación infantil, dj, grupo musical) sin el consentimiento de la empresa, reservándonos el derecho de suspender dicho producto/servicio si lo estimáramos necesario.

### 4. NIÑOS

De conformidad con nuestra política interna de eventos Casa Alta, en los supuestos de asistencia de niños en un número igual o superior a 10, será obligatorio la contratación de una persona que se encargara del cuidado y supervisión de los niños durante el evento. El cuidador será puesto a su disposición por Casa Alta siendo el coste del mismo 10€/hora y correrá al cargo del cliente.

### 5. PRUEBA DE MENU

Esta incluida en el precio del menú sin coste adicional para eventos de mas de 100 personas adultas. A la prueba podrán asistir un máximo de 6 personas. En la prueba no se degustarán los servicios extras contratados (buffet de sushi, de quesos, jamón, etc...)

### 6. BEBIDA

La bebida incluida en los menús solo se servirá durante el servicio de comida. Una vez terminada esta, todas las consumiciones serán facturadas a parte.

### 7. VIGENCIA DE LOS PRECIOS E IVA

Estos precios se mantendrán durante el 2016-17, podrían sufrir variación para años sucesivos.

Los precios incluyen el 10% de IVA.

### 8. CAMBIOS Y MODIFICACIONES

Cualquier cambio de plato o aperitivo por parte del cliente esta sujeto a variaciones en el precio final.



## 9. DAÑOS Y DESPERFECTOS

El cliente se responsabilizara de cualquier desperfecto, hurto o daño causado por el mal uso de las instalaciones.

## 10. RESPONSABILIDAD

Restaurante Casa Alta no se hace responsable de la perdida o deterioro de objetos que no se encuentren bajo la custodia del personal autorizado durante el evento. Así mismo, declina la responsabilidad sobre los cortes eléctricos y similares que se produzcan al margen de sus competencias

LA EMPRESA

EL CLIENTE

## **EXTRAS PARA CATERING**

(PRECIOS VÁLIDOS PARA 2016-17)

### **IBÉRICOS Y CHACINAS**

JAMON IBERICO DE BELLOTA, 7,5KG APROX. Con cortador	550€
JAMÓN AL CORTE	5,5€/persona
CHACINA VARIADA (queso, jamón y salchichón ibérico)	4,4€/persona



## **MARISCO**

GAMBAS S/M

OSTRAS S/M

LANGOSTINOS S/M

CIGALAS S/M

## **BUFFETS Y BARRAS**

BUFFET DE SUSHI 5,5€/persona

BUFFET DE QUESOS Y PANES ARTESANOS 8€/persona

BARRA DE CHAMPAGNE MUMM: 13€/persona

BUFFET DE CAFÉS 1,2€/persona

BODEGA ESPECIAL SOLICITAR PRESUPUESTO

BUFFET TARTAS, CUP CAKES, CAKES POPS, TARTAS PERSONALIZADAS (LOGOS CORPORATIVOS, PERSONAJES INFANTILES, TEMATICAS) SOLICITAR PRESUPUESTO

BARRA DE MOJITOS 4€/persona

BARRA DE SANGRÍA 3,5€/persona

ALQUILER DE CARRITO DE CHUCHERIAS(VIENE VACIO DE CHUCHERIAS) 120€

RELLENAR EL CARRITO DE CHUCHERIAS 3,3€/Niño

## **RECENAS**

RECENA DE MONTADITOS (LOMO AL WISKY Y JAMON CON SALMOREJO) 3€/persona

RECENA TORTILLA DE PATATAS 2,5€/persona

RECENA DE PIZZAS 3,5/persona

RECENA DE HAMBURGUESAS 3,5€/persona

RECENA DE PAPAS CON HUEVO, JAMON Y PIMIENTOS 3,5 €/persona

CHUCHERIAS Y FRUTOS SECOS 1,8€/persona



SORBETE DE LIMÓN	2,5€/persona
MERIENDA DE NIÑOS (BATIDOS, PAN CON CHOCOLATE, DONUTS)	3,5€/persona
DONETES Y FILIPINOS	2,5€/persona

#### **OTROS SERVICIOS**

ANIMACION (Tenemos dossier de los servicios disponibles)	SOLICITAR PRESUPUESTO
DECORACION EXTRA (FLORES, VELAS, ATREZZO)	250€
DJ , ANIMACIÓN, LUCES, GRUPOS MUSICALES,	SOLICITAR PRESUPUESTO

#### **BARRA LIBRE:**

**OPCIÓN A:** (Precio barra libre por persona y hora, mínimo 50pax)

LAS DOS PRIMERAS HORAS: 10€/PERSONA

3ª HORA: 5€/PERSONA.

4ª HORA Y SUCEVAS: 3€/HORA/PERSONA.

SE SERVIRAN SOLO PRIMERAS MARCAS.(CONSULTAR PRESUPUESTO CON BEBIDAS PREMIUM)

**OPCION B:** (Precio por botella, mínimo 3 botellas)

PRECIO POR BOTELLA :60€ PRIMERAS MARCAS. MARCAS PREMIUM CONSULTAR PRECIOS.

ESTA OPCIÓN LLEVA INCLUIDO 14 REFRESCOS, HIELO Y SERVICIO DE CAMAREROS.

**PRIMERAS MARCAS:**WHITE LABEL, J&B,BEEFETER,LARIOS,BRUGAL,BARCELO,ABSOLUT,LICORES SIN ALCOHOL, PACHARAN, BAILEYS.

**MARCAS PRENIUM:** BLACK LABEL,CHIVAS REGAL, HENDRIKS, BEEFETER 24, BARCELO IMPERIAL, CACIQUE 500, GIVINE, MARTIN MILLER...

