



LA PERNICHE
CATERING

SERVICIOS
EXTRAS
A
CONSULTAR
PRECIOS





EN RELACIÓN CON LOS MENÚS

Si quieres un menú con opciones totalmente personalizadas, formatos diferentes o incluir alguno de nuestros extras ¡ No dudes en contar con nosotros para ello!

- Menús sentados (Aperitivo de bienvenida, primer plato, segundo plato y postre)
- Menús buffet (muy recomendado para presentaciones de marcas, nuevos productos/colecciones...)
- Puestos de comida especiales (De quesos, tortillas, italianos, migas...)
- Tartas a elección del cliente o personalizadas
- Cortador de Jamón Ibérico con pan soplado

*Consultar precios



EN RELACIÓN CON EL EVENTO

Te ayudamos a completar tu evento ¡haz del mismo un momento único y totalmente personalizado!

- Minutas diseño propio en acuarela y tinta
- Decoración floral personalizada para el evento
- Mantelería a juego con la temática del evento
- Sillas a juego con la temática del evento
- Cristalería clásica o moderna
- Vajilla especial
- Cubertería de plata
- Saxofonista para amenizar el evento
- Fotógrafo profesional
- Dj para amenizar el ambiente
- Equipo de sonido y proyección
- Espacios de eventos en Madrid y a las afueras

*Consultar precios



¡AÑADE PUESTOS A TU EVENTO!

Te ayudamos a completar tu evento ¡haz del mismo un momento único y totalmente personalizado!

- Cortador de Jamón Ibérico.
- Puesto de salmón ahumado
- Puesto de quesos nacionales, embutido ibérico, frutas, membrillo y frutos secos.
- Puesto de gildas y Txacolí
- Puesto de ensaladas de temporada.
- Puesto sushi bar.
- Puesto de arroces de la costa levantina.
- Puesto de tortilla de patatas.
- Puesto de cervezas Estrella Galicia.
- Puesto de tortitas con las mejores combinaciones.
- Puesto de nuestras tartas artesanales.

*Consultar precios

CONDICIONES

- Se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva mediante transferencia. El 50% restante se abonará 24h antes del evento. No reservamos fecha sin el anticipo del 50% Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento.
- En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará por asistente adicional. 72h antes del servicio se confirmará el número de comensales. El número final y sobre el que se facturará será comunicado vía email. No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.
- En caso de no disponer de un espacio habilitado para montar la cocina el cliente debe hacerse cargo de habilitar un espacio techado y con la potencia suficiente para poder dar el servicio. Si el cliente no cuenta con electrodomésticos, mesas de cocina para dar el servicio debe notificarlo para que podamos llevar todo lo necesario.
- La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto. El catering no se hace responsable de posible retrasos por los cliente y el posible coste extra de camareros que se puede generar.
- En los precios no se incluye posible comisión/canon del espacio del evento.
- Los presupuestos tienen una validez de 30 días desde su envío por mail.
- Todos los precios mencionados en el presente presupuesto son sin IVA establecidos para 2023 y podrán incrementarse en función del IPC

DOSSIER 2023/2024



LA PERNICHE
CATERING

Email informacion@laperniche.com

Teléfono +34 669 60 95 65