PALACIO DE LA MARGARITA



DOSSIER 2026

DOSSIER 2026

LA FINCA

|PALACIO DE LA MARGARITA |

Cerca de la capital descubriréis un espacio idóneo para la celebración de vuestro evento, un enclave incomparable con más de 35 hectáreas que se encuentra emplazado en plena sierra y que pone a vuestra disposición sus espectaculares exteriores. En mitad de este contexto se alza un formidable palacete de finales del siglo XIX que os enamorará. Así es Palacio La Margarita.

Quilicuá | NOC

EL ESPACIO PERFECTO PARA



MEETING ROOM



CONGRESOS Y CONVENCIONES



BRAND EVENTS



TEAM BUILDING



SHOOTINGS & RODAJES



ENTREGAS DE PREMIOS

ZONAS INTERIORES

PLANTA PRINCIPAL



SALA 3 NOC TEMPRANILLO

PROYECTOR Y PANTALLA / SONIDO: MICRÓFONO CON CABLE



SALA 3 NOC TEMPRANILLO

PROYECTOR Y PANTALLA / SONIDO: MICRÓFONO CON CABLE

ZONAS INTERIORES

PLANTA PRINCIPAL



SALA 1 NOC COUPAGE

TV DE 55" CON CONEXIÓN HDMI



SALA 4 VALDELINCES

TV DE 55" CON CONEXIÓN HDMI

ZONAS EXTERIORES

PLANTA PRINCIPAL





SALA NOC PRESTIGE

PANTALLA Y PROYECTOR PORTÁTIL

ZONAS INTERIORES

PLANTA BAJA





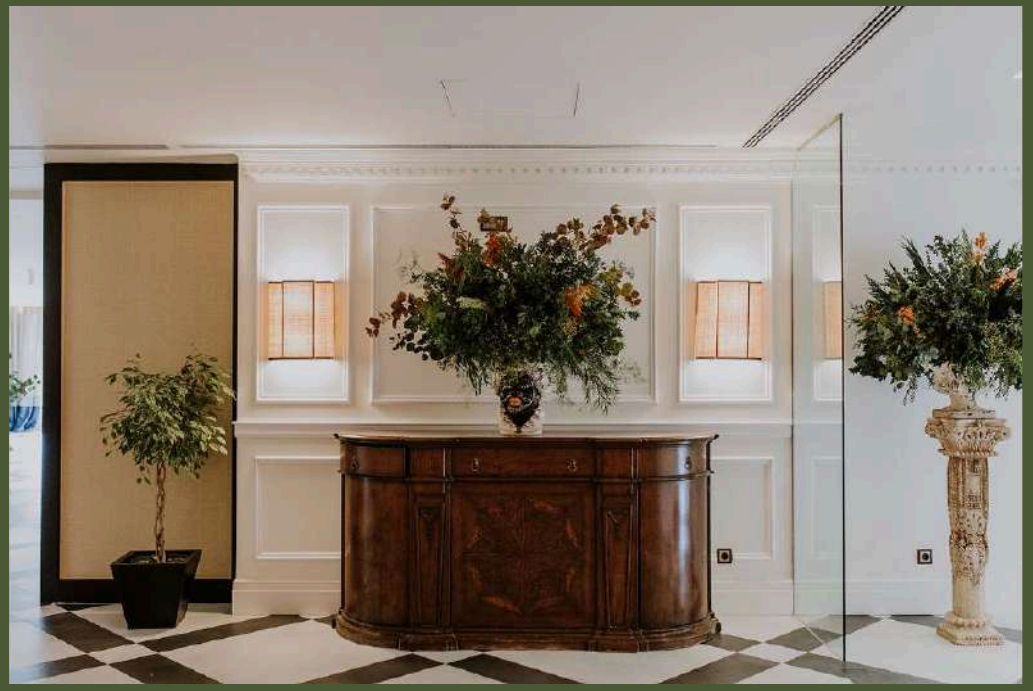


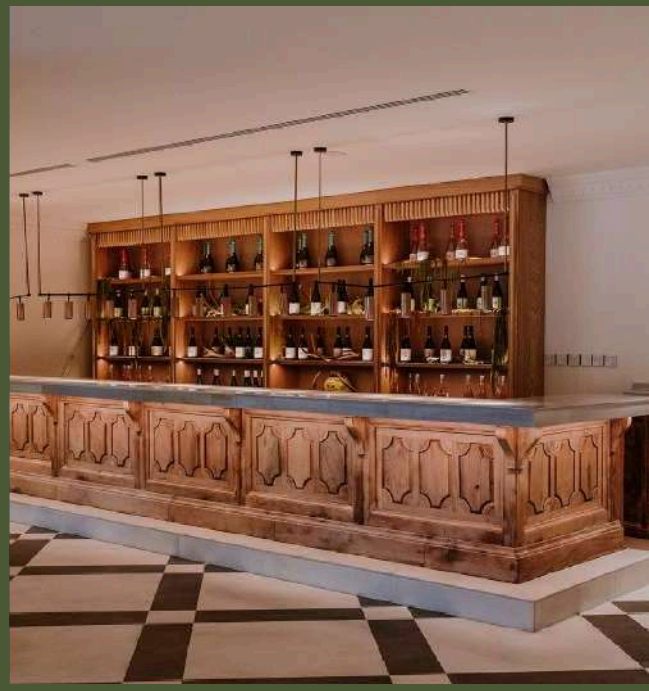
SALA NOC BRUT ROSÉ

ZONAS INTERIORES

PLANTA PRINCIPAL







ENTRADA Y ZONAS COMUNES

ZONAS INTERIORES

PLANTA PRINCIPAL



SALÓN
LEYENDA DE NOC



SALÓN
NOC CHARDONNAY



SALÓN
PETIT NOC

ZONAS EXTERIORES



CLAUSTRO



TERRAZA

ALQUILER DE LA FINCA

ALQUILER EN EXCLUSIVA DE PALACIO DE LA MARGARITA

Precios del alquiler de la totalidad de la finca para uso en exclusiva según fechas:

Lunes - martes - miércoles y jueves: 3.190,00€
Viernes - domingos: 3.960,00€ Sábados: 7.590,00€

*MONTAJE Y DESMONTAJE EN DÍAS PREVIOS O POSTERIORES: 60% DE LA TARIFA

ALQUILER DE LA FINCA

ESPACIOS	m²	MEDIA JORNADA	JORNADA
Leyenda Noc	235	660,00€	1.100,00€
Petit Noc Noc	42	302,50€	462,00€
Chardonnay Noc	130	385,00€	687,50€
Prestige Noc	100	695,00€	1.200,00€
Brut Rose	125	880,00€	1.320,00€

CAPACIDAD POR TIPO DE MONTAJE

ESPACIOS	ESCUELA	U	TEATRO	CÓCTEL	IMPERIAL	CABARET
Leyenda Noc	-	-	-	-	-	-
Petit Noc Noc	-	-	-	-	-	-
Chardonnay	-	-	-	150	-	90
Noc Prestige	80	-	-	-	-	-
Noc Brut Rose	70	36	130	150	40	48
Terraza	580		400	450	-	600
Claustro	-	-	-	600	-	490

*Con el alquiler de todos los espacios y salas se incluye servicio de café.

IVA NO INCLUIDO

ALQUILER DE LA FINCA

SALA	m²	MEDIA JORNADA	JORNADA
NOC Coupage	30,50	302,50€	462,00€
NOC Tempranillo	90	495,00€	820,00€
Valdelinces	48	302,50€	462,00€
NOC Único	62	470,00€	785,00€

CAPACIDAD POR TIPO DE MONTAJE

SALA	ESCUELA	U	TEATRO	CÓCTEL	IMPERIAL	CABARET
NOC Coupage	18	15	35	40	20	21
NOC Tempranillo	66	30	110	120	40	60
Valdelinces	30	16	50	70	25	28
NOC Único	36	21	65	80	30	60

*Con el alquiler de todos los espacios y salas se incluye servicio de café.

IVA NO INCLUIDO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

GENERAL

ACCESO DESDE LA CALLE
ACCESO PARA PERSONAS DE MOVILIDAD REDUCIDA
ROPERO
WIFI GRAUITO
RED ETHERNET 1 GB
TDT
AIRE ACONDICIONADO Y CALEFACCIÓN

SONIDO Y AUDIOVISUALES

SE COTIZARÁ APARTE SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE

ELECTRICIDAD

EVENTOS I - 50 KW
EVENTOS II - 15 KW
TOMAS DE CORRIENTE EN PARED Y EN BANDEJA EN ALTURA
DOS TOMAS TRIFÁSICAS 32A
TOMAS DE CORRIENTE EN TRUSS
ILUMINACIÓN DIMERIZABLE
BANDEJA PERIMETRAL EN ALTURA PARA INSTALACIONES EFÍMERAS

LA ERMITA

PLANTA BAJA





EL HOTEL









LAS HABITACIONES

EL HOTEL







LA SUITE

EL HOTEL

TIPO DE HABITACIÓN	***CANTIDAD***	***TARIFAS***
Habitación Individual	1	114,00€ / noche
Habitación Doble Uso Individual	21	145,00€ / noche
Habitación doble de uso individual superior	10	163,00€ / noche
Grand Suite	1	215,00€ / noche

· Desayuno buffet incluido. Duración máxima 2 horas.



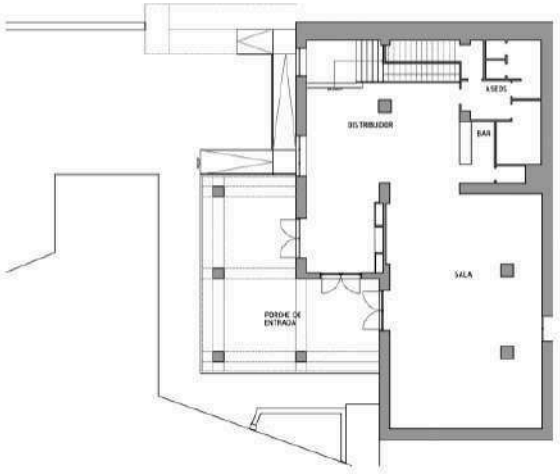
PLANOS

| PALACIO DE LA MARGARITA |

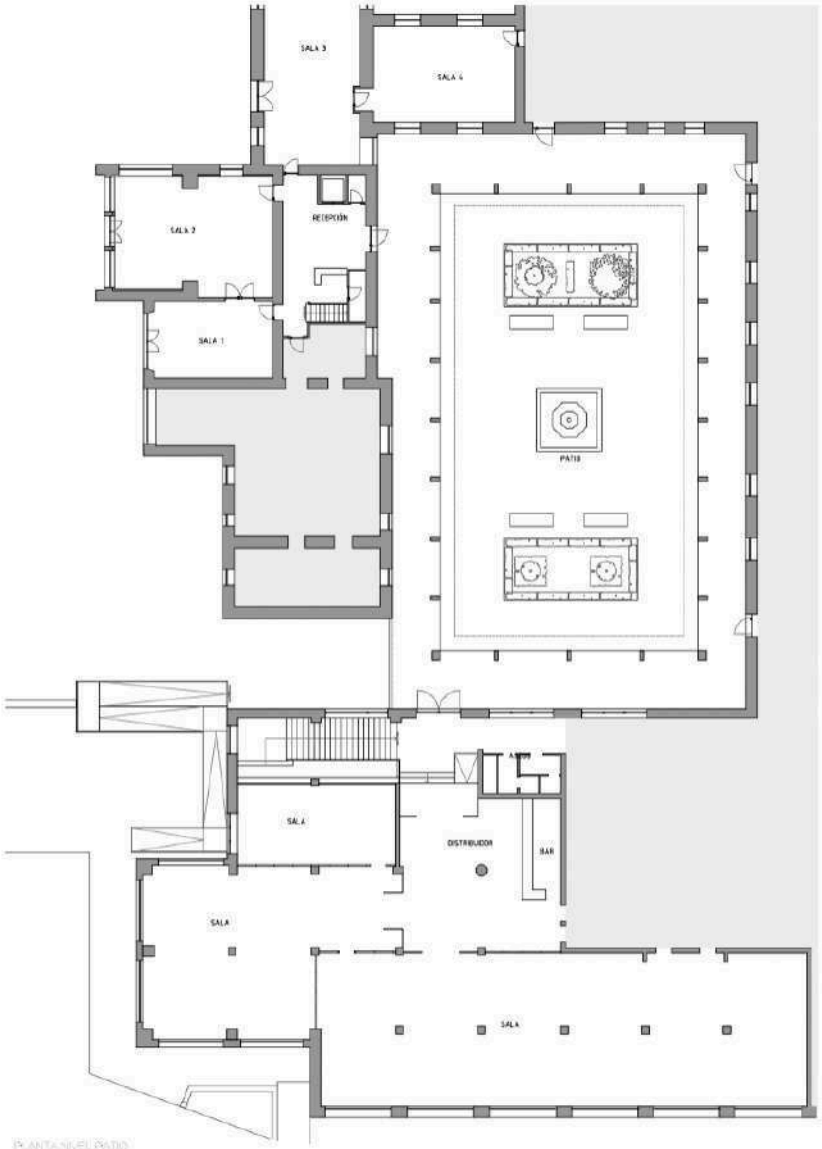
Quilicuá | NQC

PLANO GENERAL

FORMATO A3- E 1/200



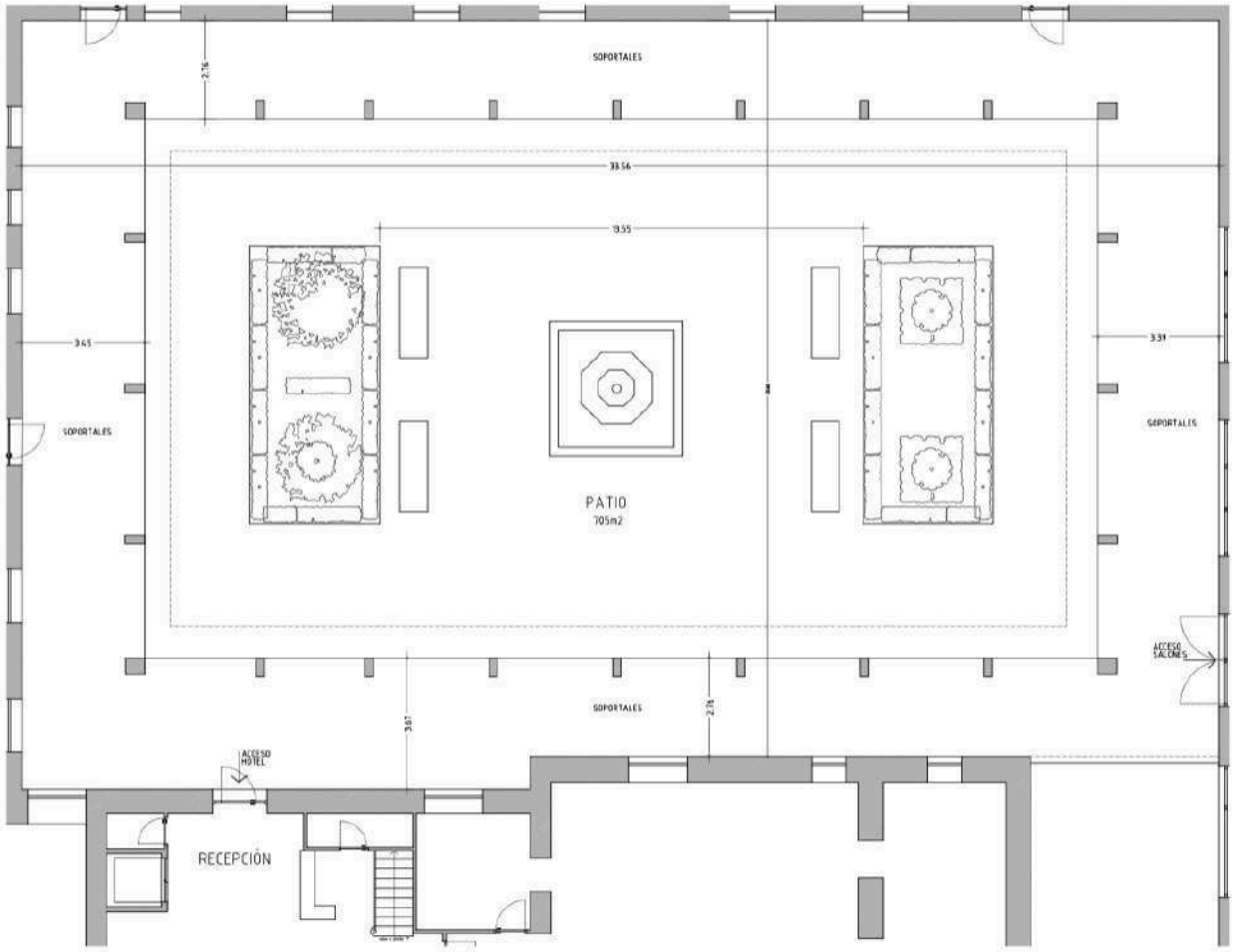
PLANTA NIVEL APARCAMIENTO



PLANTA NIVEL PATIO

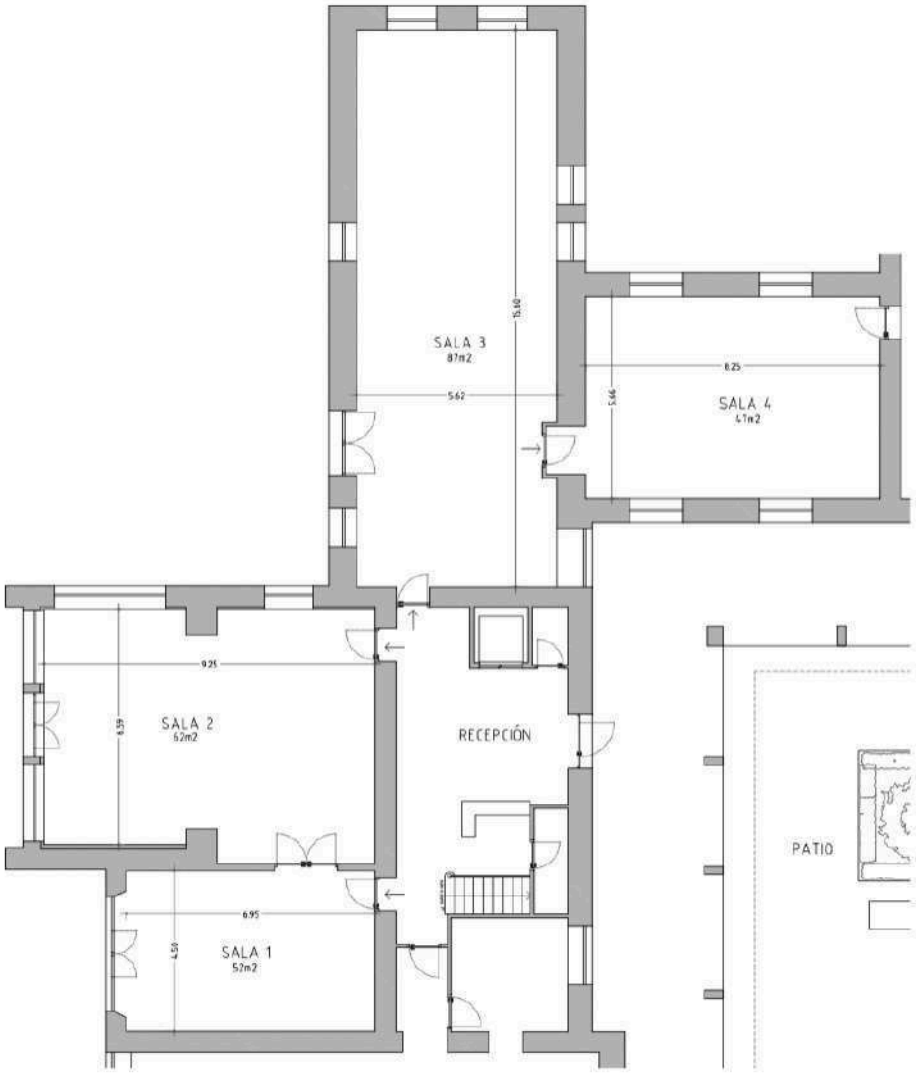


FORMATO A3- E 1/125



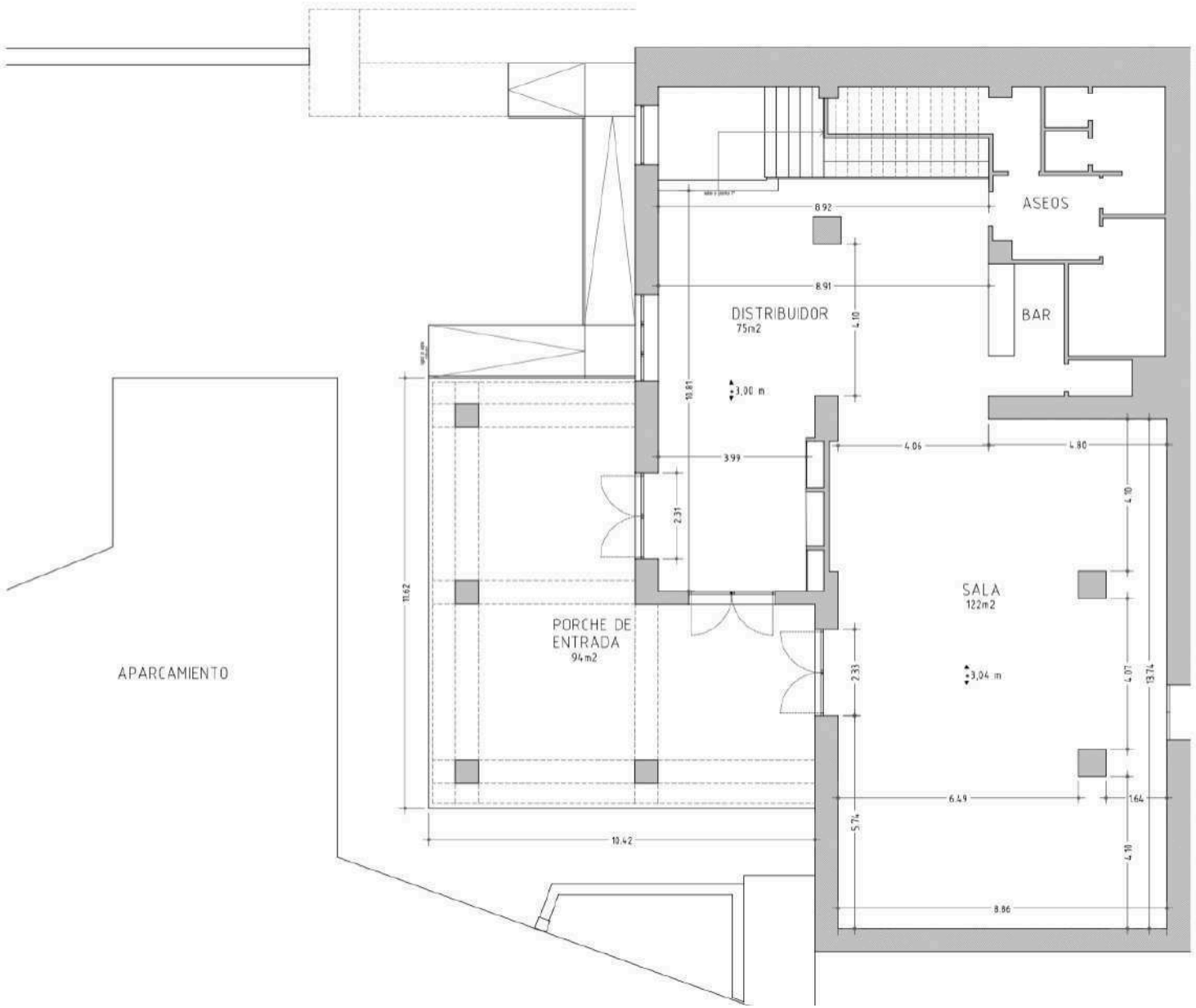
PLANO 1

FORMATO A3- E 1/125



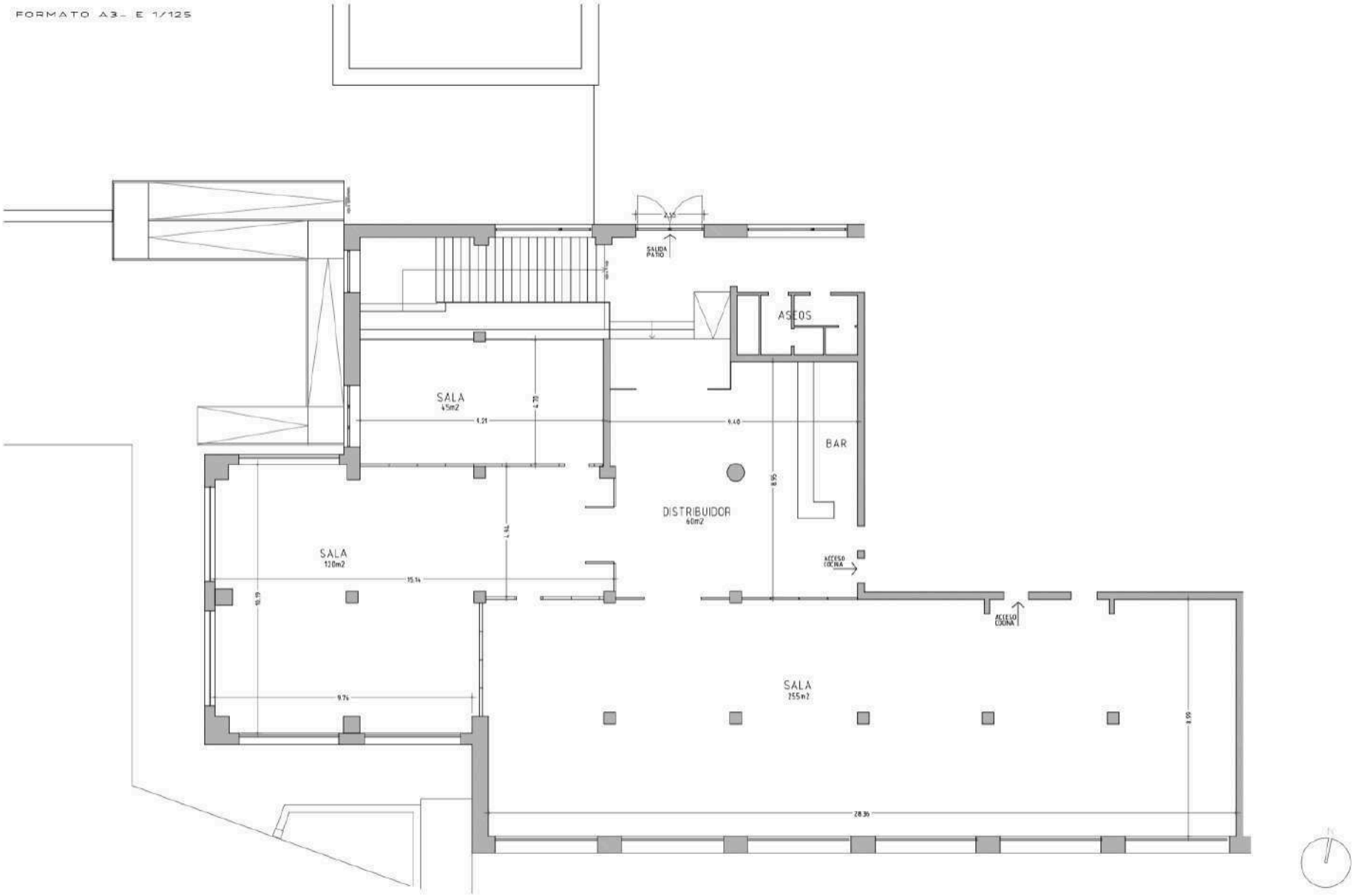
PLANO 2

FORMATO A3- E 1/100



PLANO 3

FORMATO A3- E 1/125



PLANO 4

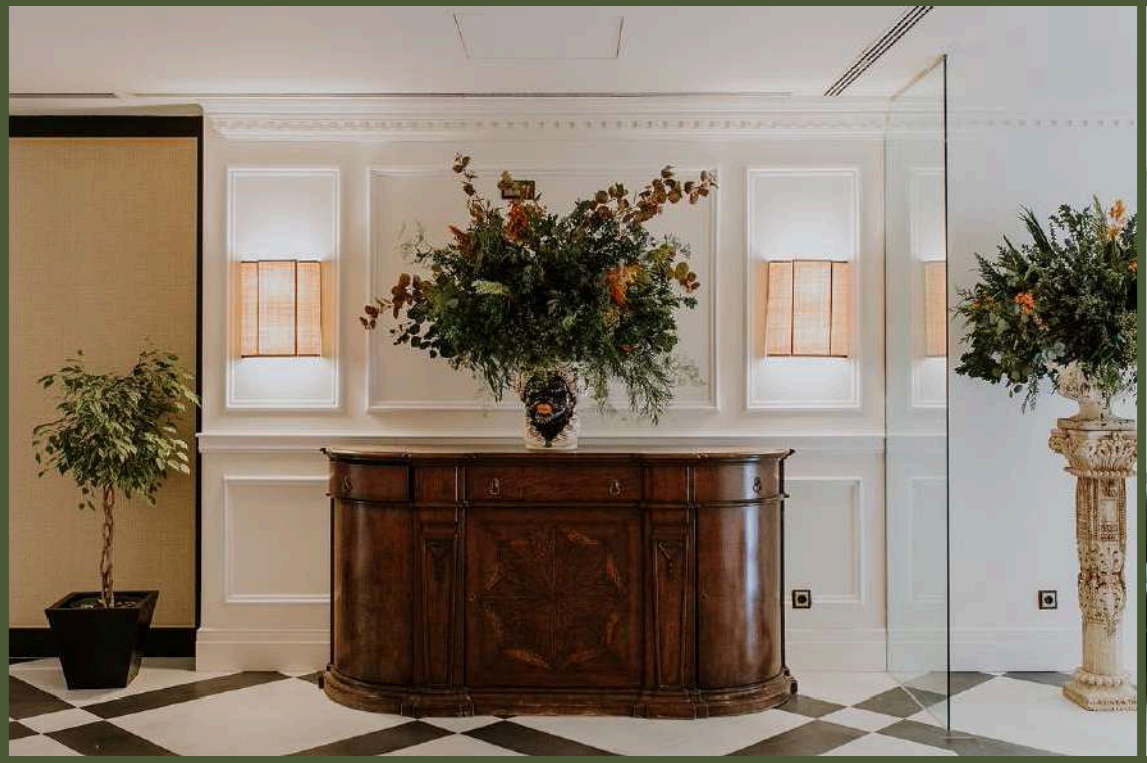


LA GALERÍA

| PALACIO DE LA MARGARITA |

Quilicuá | NQC












SALA 4









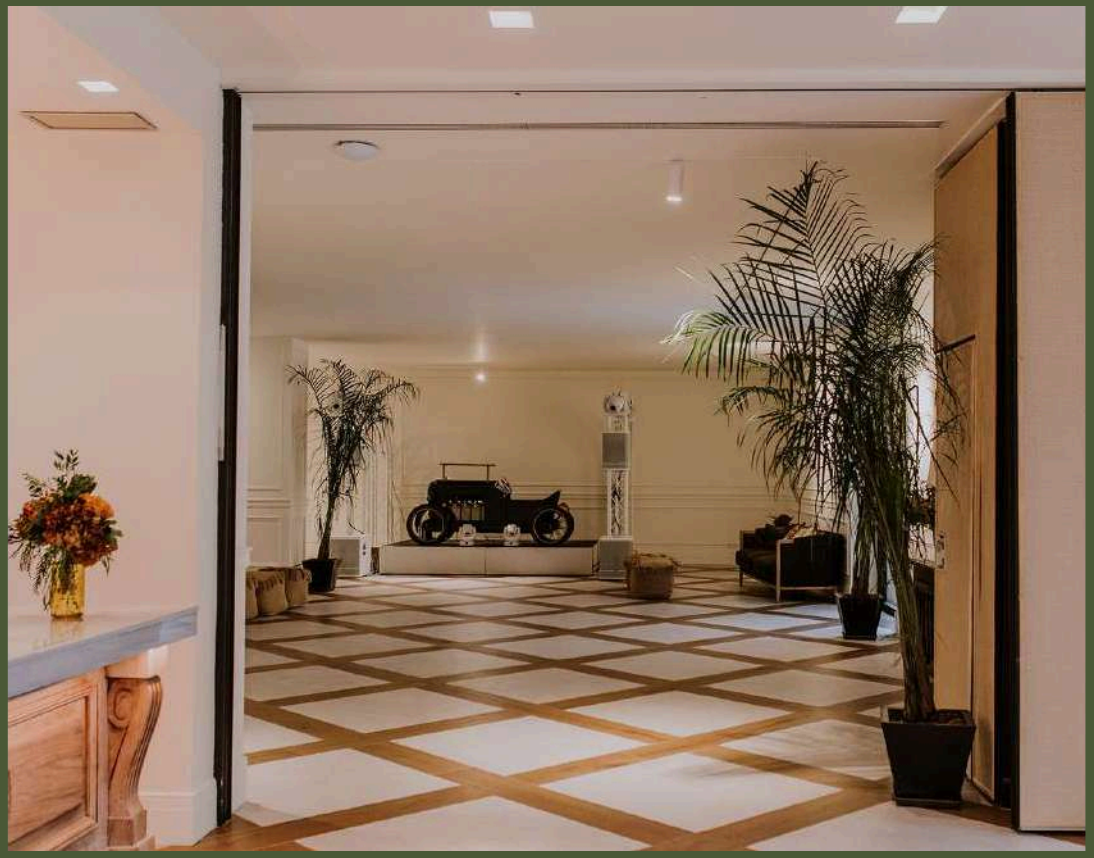















PALACIO DE LA MARGARITA
GASTRONOMÍA
PALACIO DE LA MARGARITA

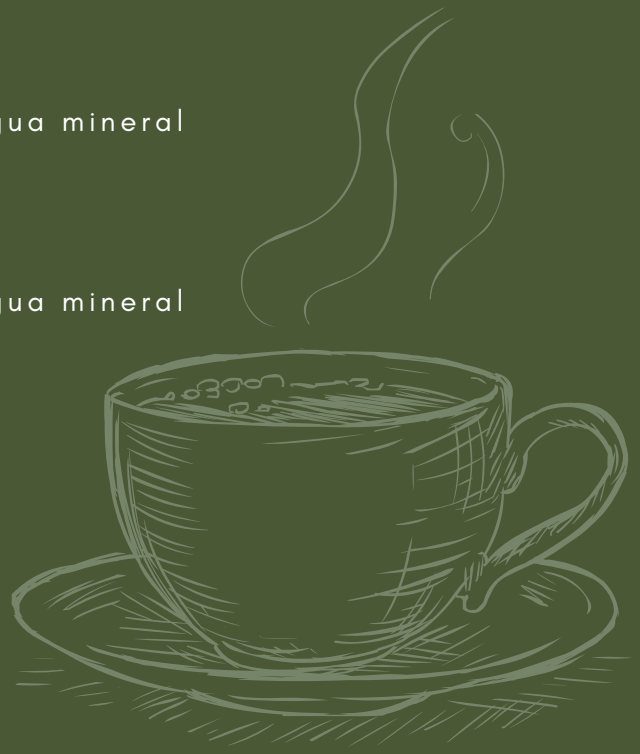
DESAYUNOS

COFFEE *8,00€* / POR PERSONA

· Café expreso, tés, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral
· Galletas danesas

COFFEE REFORZADO 12,50€ / POR PERSONA

· Café expreso, tés, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral
· Galletas danesas
· Bizcocho casero
· Flauta de jamón ibérico y tomate



DESAYUNO HEALTHY 16,15€ / POR PERSONA

· Café Nespresso, tés, infusiones y agua mineral
· Zumos naturales (naranja y détox)
· Vasitos de fruta de temporada
· Vasitos de yogur natural con muesli y frutos rojos
· Mini sándwiches de pan integral de pavo, queso y frambuesas
· Mini sándwiches de pan de semillas de salmón, queso crema y rúcula

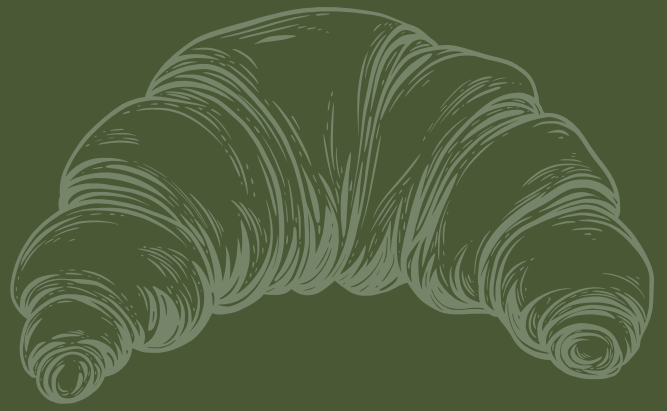
COFFEE PREMIUM 14,00€/ POR PERSONA

· Café Nespresso, tés, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral
· Galletas danesas
· Mini croissant de mantequilla
· Bizcocho casero
· Flauta de jamón ibérico y tomate
· Vasitos de fruta de temporada
· Vasitos de yogur natural con muesli y frutos rojos

DESAYUNOS

DESAYUNO BUFFET 21,50€ / POR PERSONA

- Café, tés, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral
- Galletas danesas
- Bollería variada: cinnamon roll, berlina de chocolate, croissant de mantequilla
- Bizcocho casero
- Flautas de tomate y jamón ibérico
- Vasitos de fruta de temporada
- Vasitos de yogur natural con muesli y frutos rojos
- Sándwich mixto a la plancha con o sin huevo
- Tabla de quesos
- Tabla de embutidos
- Surtido de panes
- Tomate rallado y aceite de oliva
- Mantequilla y selección de mermeladas



SUPLEMENTOS +3,00€ / POR PERSONA

- Flautas de jamón ibérico y tomate
- Vasitos de fruta de temporada
- Vasitos de yogur natural con muesli y frutos rojos
- Bizcocho casero de limón
- Mini sándwiches en pan integral de pavo, queso y frambuesas
- Mini sándwiches de pan de semillas de salmón, queso crema y rúcula
- Refrescos y cervezas

VINO ESPAÑOL

Duración máxima: 1 hora

VINO 1 15,95€ / POR PERSONA

- Vino blanco y vino tinto
- Cerveza, refrescos y agua mineral
- Aceitunas gordal
- Patatas chip
- Almendras tostadas

VINO 2 19,60€ / POR PERSONA

- Vino blanco y vino tinto
- Cerveza, refrescos y agua mineral
- Paletilla ibérica
- Mejillones en escabeche casero
- Queso manchego curado

VINO 3 24,20€ / POR PERSONA

- Vino blanco y vino tinto
- Cerveza, refrescos y agua mineral
- Paletilla ibérica
- Sándwiches de sobrasada, queso brie y miel
- Croquetas de cecina



SUPLEMENTOS

- Almendras tostadas +1,60€/por persona
- Aceitunas gordal +1,60€/por persona
- Mejillones en escabeche casero +2,65€/por persona
- Paletilla ibérica +3,70€/por persona
- Sándwiches de sobrasada, queso brie y miel +3,70€/por persona
- Croquetas de cecina: +2,65€/por persona

CÓCTEL

CÓCTEL 1 *40,75€* / POR PERSONA

6 APERITIVOS SALADOS + 1 POSTRE

- Salmorejo cordobés o consomé al Jerez (según temporada)
- Ensaladilla de atún y gambas
- Risotto de boletus edulis
- Mini bocadillo de roast beef con queso y chimichurri
- Croquetas de pollo asado
- Revolconas con torreznos de Soria
- Tarta cremosa de queso



CÓCTEL 2 *48,50€* / POR PERSONA

10 APERITIVOS SALADOS + 1 POSTRE

- Salmorejo cordobés o consomé al Jerez (según temporada)
- Ceviche de corvina
- Tartar de atún rojo y pepitoria con yema curada
- Pimiento baby relleno de queso y avellana
- Cremoso de queso de cabra con anguila ahumada y pipas garrapiñadas
- Churro relleno de gambas al ajillo
- Ají de gallina con huevo de codorniz
- Carrillada con crema de patata ahumada
- Crujiente de pato laqueado con salsa hoisin
- Croquetas de chuleta
- Tarta cremosa de queso

CÓCTEL

CÓCTEL 3 56,20€ / POR PERSONA

12 APERITIVOS SALADOS + 2 POSTRES

- Salmorejo cordobés o consomé al Jerez (según temporada)
- Gilda esferificación
- Ceviche de corvina
- Tartar de atún rojo y pepitoria con yema curada
- Pimiento baby relleno de queso y avellana
- Cremoso de queso de cabra con anguila ahumada y pipas garrapiñadas
- Churro relleno de gambas al ajillo
- Ají de gallina con huevo de codorniz
- Rabo de toro estofado con puré de patata y pepinillos
- Crujiente de pato laqueado con salsa hoisin
- Ravioli crujiente de yema trufada
- Croquetas de cecina
- Tarta fluida de queso
- Chocolate con aceite oliva arbequina, sal y polvo de oro

CÓCTEL 4 68,250€ / POR PERSONA

14 APERITIVOS SALADOS + 3 POSTRES

- Configuración libre por parte del cliente



MENÚS

MENÚ 1 31,20€ / POR PERSONA

Primero a elegir

· Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón ibérico

· Crema de verduras asadas con yogur griego y lima

Segundo a elegir

· Corvina asada con salteado de verduras frescas de temporada

· Pularda rellena con ratatouille

Postre a elegir

· Fruta preparada de temporada

· Arroz con leche



MENÚ 2 36,90€ / POR PERSONA

Primero a elegir

· Ensalada de pote manchego y bacalao confitado

· Crema de setas de temporada, virutas de cecina y trigueros salteados

Segundo a elegir

· Salmón con su caviar y salsa de champán

· Medallones de presa ibérica con crema de batata y edamame salteado

Postre a elegir

· Fruta preparada de temporada

· Brownie de chocolate con helado de tofe

*La elección de las referencias tendrá que ser comunicada a la organización con una antelación mínima de 5 días.

MENÚS

MENÚ 3 (AMERICANO) 34,20€ / POR PERSONA

Personaliza tu propia hamburguesa:

· Pan brioche a la plancha con hamburguesa de carne de ternera madurada y queso

· Cebolla pochada y bacón crujiente

· Toppings: pepinillos, tomate y lechuga fresca

· Salsas: kétchup, mostaza, mayonesa y barbacoa

· Acompañado de patatas fritas caseras

Postre a elegir

· Fruta preparada de temporada

· Cheesecake con frambuesas



MENÚ 4 (ITALIANO) 35,80€ / POR PERSONA

Antipasti:

· Ensalada caprese: mozzarella, tomate y albahaca con vinagreta de aceituna negra

· Cebolla pochada y bacón crujiente

Pizzas:

· Blanca: stracciatella, mortadela trufada y pistacho

· Margarita: pomodoro y mozzarella

· Prosciutto e funghi: jamón cocido y champiñones

Postre a elegir

· Fruta preparada de temporada

· Tiramisú

*La elección de las referencias tendrá que ser comunicada a la organización con una antelación mínima de 5 días.

MENÚS

MENÚ 5 42,90€ / POR PERSONA

Primero a elegir

· Ensalada César con pollo de corral

· Huevo poché con boletus edulis y caldo de ciruela al oloroso

Segundo a elegir

· Merluza en salsa verde

· Carrillada ibérica al vino tinto con puré de calabaza

Postre a elegir

· Fruta preparada de temporada

· Tarta de manzana caliente con helado de canela



MENÚ 6 (ALEMÁN) 44,10€ / POR PERSONA

En formato buffet:

· Salchichas variadas: bratwurst, brühwurst, weisswurst y frankfurt

· Codillo asado

· Puré de patata con mantequilla

· Chucrut

· Bretzel

· Salsa currywurst y selección de mostazas

Postre a elegir

· Fruta preparada de temporada

· Strudel de manzana

*La elección de las referencias tendrá que ser comunicada a la organización con una antelación mínima de 5 días.

MENÚS

MENÚ 7 (ARROCES EN PAELLA) 45,70€ / POR PERSONA

Entrantes a compartir:

· Ensalada verde de lechuga, espárragos trigueros cocidos, cebolleta y vinagreta de limón

· Tomate aliñado con ajo, perejil y AOVE

· Croquetas de jamón

Elegir un tipo de arroz común para todos (a partir de 10 comensales se puede elegir dos variedades):

· Arroz seco de pato

· Arroz del senyoret

· Paella valenciana

Postre:

· Fruta preparada de temporada

· Tarta cremosa de queso con mousse de galleta lotus y frutos rojos



MENÚ 8 (GRAN COCIDO MADRILEÑO) 46,90€ / POR PERSONA

Primer vuelco: sopa de cocido con fideo, piparras encurtidas y cebolleta fresca.

Segundo vuelco: garbanzos y verduras cocidas (puerro, zanahoria, nabo y patata)/repollo salteado con ajo y pimentón / salsa de tomate frito casero y comino.

Tercer vuelco: las carnes (morcillo, gallina, tocino, falda de ternera, chorizo y morcilla)

Postre:

· Fruta preparada de temporada

· Helado con frutos del bosque

*La elección de las referencias tendrá que ser comunicada a la organización con una antelación mínima de 5 días.

MENÚS

MENÚ 9 (PARRILLADA) 47,15€ / POR PERSONA

Al centro de la mesa:

· Ensalada verde de lechuga, aguacate y vinagreta de limón

· Verduras: espárragos trigueros, berenjenas y cebolletas acompañado de salsa de romesco

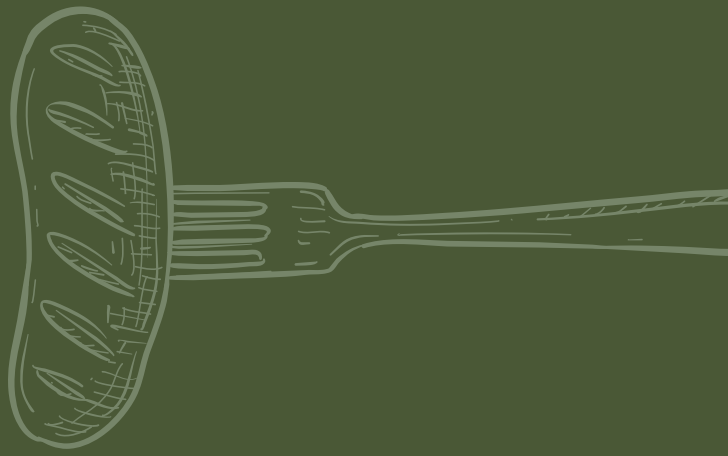
· Carnes: entrecot de vaca, secreto ibérico y brochetas de cordero acompañados de pimientos del piquillo confitados y patatas fritas caseras.

· Chacinas: morcilla, chorizo y panceta.

Postre a elegir

· Tartaleta de limón y merengue

· Fruta preparada de temporada



MENÚ 10 49,35€ / POR PERSONA

Primero a elegir

· Burrata con tomates secos, tapenade y albahaca

· Alcachofas salteadas con gambón y velouté de coliflor

Segundo a elegir

· Lubina asada con salsa de romesco y parrillada de verduras

· Magret de pato a la sal con cremoso de manzana y ensalada de hierbas aromáticas

Postre a elegir

· Fruta preparada de temporada

· Frambuesas frescas con sopa caliente de vainilla

*La elección de las referencias tendrá que ser comunicada a la organización con una antelación mínima de 5 días.

MENÚS

MENÚ 11 60,90€ / POR PERSONA

Primero a elegir

· Menestra blanca de verduras

· Tortelone de calabaza y vieira con mantequilla de salvia

Segundo a elegir

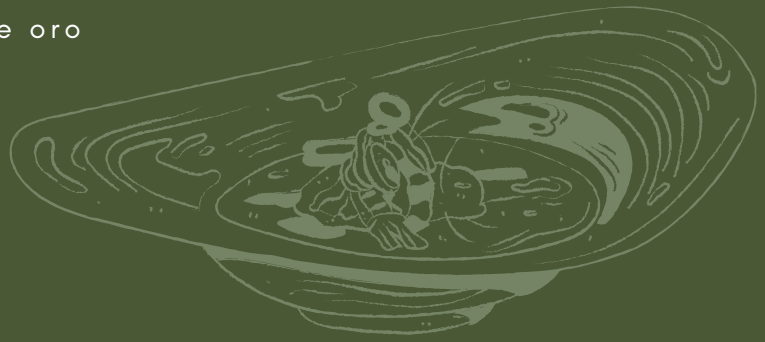
· Corvina con yuca y caldo corto de ají amarillo

· Solomillo a la broche con patatitas risoladas y endivias braseadas

Postre a elegir

· Fruta preparada de temporada

· Chocolate con aceite oliva arbequina, sal y polvo de oro



MENÚ 12 70,35€ / POR PERSONA

Cóctel de bienvenida:

· Jamón ibérico

· Tartar de atún rojo con yema curada

· Gilda esferificación

· Steak tartar con mostaza de finas hierbas

· Cremoso de queso de cabra con anguila ahumada y pipas garrapiñadas

· Merluza rebozada con mayonesa de garum y salicornia

Primero: ensalada de gambón y aguacate con emulsión de su coral

Segundo: solomillo de vaca rubia gallega con cremoso de berenjena y milhojas de patata

Postre a elegir

· Fruta preparada de temporada

· Texturas de chocolate

*La elección de las referencias tendrá que ser comunicada a la organización con una antelación mínima de 5 días.

MENÚS

MENÚ DE GALA 121,50€ / POR PERSONA

Cóctel de bienvenida:

· Jamón ibérico

· Tartar de atún rojo con yema curada

· Gilda esferificación

· Steak tartar con mostaza de finas hierbas

· Cremoso de queso de cabra con anguila ahumada y pipas garrapiñadas

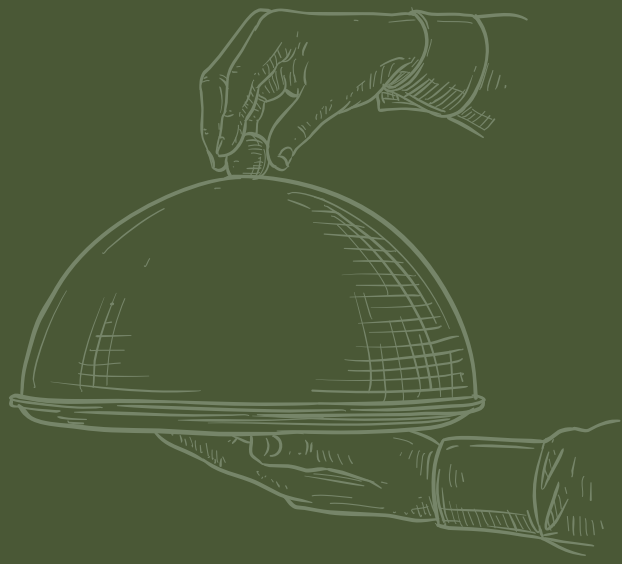
· Merluza rebozada con mayonesa de garum y salicornia

Primero: ensalada de bogavante y aguacate con emulsión de su coral

Segundo: solomillo Wellington con verduras confitadas

Postre: tarta árabe de queso mascarpone, frambuesas y almendras

2h de barra libre



*La elección de las referencias tendrá que ser comunicada a la organización con una antelación mínima de 5 días.

ESTACIONES

ESTACIÓN DE ARROZ SECO DE MARISCO Y PATO 12,00€ / POR PERSONA
Showcooking de arroz en llauna individuales

ESTACIÓN DE BROCHETAS DE CORDERO LECHAL 12,00€ / POR PERSONA
Brochetas de cordero lechal cocina lechal cocinadas en directo al carbón de encina

ESTACIÓN DE ENTRECOT A LA PARRILLA 12,00€ / POR PERSONA
Estación de entrecot premium de vaca vieja a la parrilla sobre carbón de encina

ESTACIÓN DE PULPO A LA GALLEGA 12,00€ / POR PERSONA
Pulpo a la gallega preparado al momento

ESTACIÓN DE PULPO A LA GALLEGA 12,00€ / POR PERSONA
Pulpo a la gallega preparado al momento



ESTACIÓN DE SALMÓN MARINADO CON CORTADOR 12,00€ / POR PERSONA
Con caviar de salmón

*Las estaciones se podrán contratar a partir de 30 comensales.

ESTACIONES

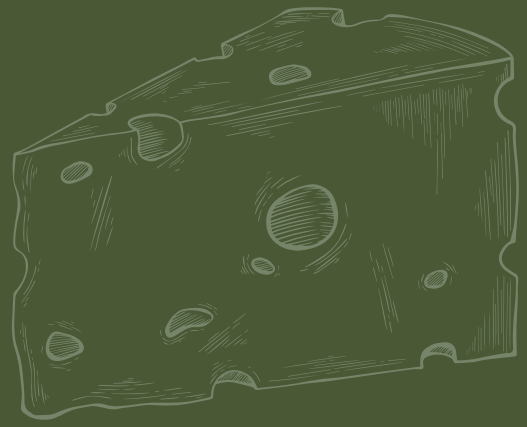
ESTACIÓN DE LOBSTER & SHRIMP ROLL: +14,00€/ POR PERSONA
Con salsa Maine

ESTACIÓN DE OSTRAS 14,00€ / POR PERSONA
Ostra francesa Sorlut nº3

ESTACIÓN DE QUESOS 9,00€ / POR PERSONA
Selección de quesos nacionales e internacionales, panes y guarniciones

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO
Pack 1: 1 jamón ibérico + 1 cortador profesional: 1.300,00€
Pack 2: 2 jamones ibéricos + 1 cortador profesional: 1.750,00€

CANDY BAR PREMIUM 578,00€



*Las estaciones se podrán contratar a partir de 30 comensales.

BARRAS

BARRA DE GIN TONIC PREMIUM: 7,35€ / POR PERSONA
Selección de ginebras premium: Brockmans, Citadelle, Gin Mare y Nordés
Guarniciones y coctelero

BARRA DE MOJITO 6,30€ / POR PERSONA
Mojito tradicional y mojito de fresa
Coctelero

PISCO BAR 6,30€ / POR PERSONA
Barra personalizada, pisco sour y chilcano
Coctelero

ESTACIÓN DE CERVEZAS 6,30€ / POR PERSONA
Montaje y decoración de córner
Selección de cervezas nacionales e internacionales

VERMUTERÍA 6,30€ / POR PERSONA
Vermut artesano premium
Coctelero

CÓRNER DE CHAMPÁN
NOC Brut Prestige: 10,50€ / POR PERSONA
NOC Brut Rosé: 5,25€ / POR PERSONA

BARRA LIBRE
1 hora de barra libre: 11,55€ / POR PERSONA
2 horas de barra libre: 21,00€ / POR PERSONA
3 horas de barra libre: 26,25€ / POR PERSONA
4º hora y siguientes: 8,40€ / POR PERSONA



PALACIO DE LA MARGARITA

NUESTRA BODEGA



PALACIO DE LA MARGARITA

BODEGA

VINOS BLANCOS



PETIT NOC, 2020
Chardonnay criado sobre lías

NOC VIOGNIER, 2021
Viognier criado sobre lías
Oro Mundial Bruselas 2022, Plata World Wine awards 2022

CHAMPAGNE

NOC Brut Rosé
Chardonnay criado sobre lías
Bacchus de oro 2022, Plata Mundial Bruselas 2022, Bronce World Wine Awards
90 puntos James Suckling

Brindis: 6,90€ / POR PERSONA

TODOS LOS VINOS SE ELABORAN EXCLUSIVAMENTE CON UVAS DE NUESTROS VIÑEDOS Y ESTÁN AMPARADOS POR LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

TODOS LOS VINOS SE ELABORAN EXCLUSIVAMENTE CON UVAS DE NUESTROS VIÑEDOS Y ESTÁN AMPARADOS POR LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA.

BODEGA

VINOS TINTOS

NOC COUPAGE, 2017/2018

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot con un año de crianza en barrica

Medalla de oro Magnum Wine, Bacchus de plata 2022, Plata World Wine Awards

91 puntos James Suckling

91 puntos Guía Peñin

NOC TEMPRANILLO, 2018/2019

Tempranillo con 18 meses de crianza en barrica

Medalla de oro España Selección

90 puntos Guía Peñin



SI EL CLIENTE DESEA TRAER OTRO VINO DISTINTO AL DE NUESTRA BODEGA, NO SE REEMBOLSARÁ EL VINO NO GASTADO EN CONCEPTO DE DESCORCHE.

CONDICIONES 2026

PARA RESERVAR NUESTROS SERVICIOS (FINCA + CATERING) SERÁ NECESARIO EFECTUAR UNA TRANSFERENCIA DEL 20% SOBRE LA PROFORMA INICIAL. EL CONCEPTO DE ESTE DEPÓSITO CUBRE EL PAGO DE LOS SERVICIOS ANTERIORES AL EVENTO ASÍ COMO LAS HORAS TRABAJADAS ADEMÁS DEL DERECHO DE RESERVA. ESTE DEPOSITO NO SERÁ RETORNADO EN CASO DE CANCELACIÓN DEL EVENTO POR RAZONES NO IMPUTABLES A QUILICUÁ NOC S.L.

EL 100% DE LA FACTURA DEBERÁ QUEDAR ABONADO CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 5 DÍAS LABORABLES A LA FECHA DEL EVENTO.

LA FINCA CUENTA CON LA EMPRESA AUDIOVISUAL (HIGH VOLUMEN S.L.) PARA CUBRIR LAS NECESIDADES TÉCNICAS DEL EVENTO. ESTOS SERVICIOS SE PRESUPUESTARÁN APARTE.

SE ADMITIRÁ UNA REDUCCIÓN EN EL NÚMERO DE COMENSALES DE HASTA UN 20% SOBRE LA CIFRA ORIGINAL SIN CARGO SIEMPRE QUE HAYA SIDO COMUNICADO CON AL MENOS 5 DÍAS LABORABLES DE ANTELACIÓN AL EVENTO.

LOS MENÚS ESTÁN SUJETOS A LOS CAMBIOS QUE NUESTROS CLIENTES CONSIDEREN, AJUSTANDO EL PRECIO A ESTAS MODIFICACIONES. LAS CONDICIONES DEL SERVICIO (FECHAS, PERSONAL O MOBILIARIO EXTRA...) O LA ELECCIÓN DE OTRAS VAJILLAS, CUBERTERÍAS, MANTELERÍAS O CRISTALERÍAS, PUEDEN MODIFICAR EL PRECIO POR CUBIERTO.

SI PRECISA PROTOCOLO DE MESAS (EMPLACER), NECESITAMOS RECIBIR LA LISTA DE INVITADOS PO MESA CON AL MENOS 5 DÍAS LABORABLES DE ANTELACIÓN.

LAS INTOLERANCIAS, ALERGIAS Y MENÚS ESPECIALES DEBERÁN SER COMUNICADOS CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 5 DÍAS LABORABLES A LA FECHA DEL EVENTO.

EN EL CASO DE QUE SE NECESITE SERVICIO DE SOMBRILLAS Y SETAS DE CALOR SE DEBERÁ PRESUPUESTAR APARTE.

SI PRECISARA DE CAMAREROS EXTRAS, ESTOS SE FACTURARÁN A RAZÓN DE 28,60 EUROS POR HORA Y CAMARERO CON UN MÍNIMO DE 4H. PARA SU CÁLCULO.

LOS PRECIOS DEL DOSSIER NO INCLUYEN IVA.