

DOSSIER BODAS





www.hoteldomemadrid.com



(+34) 911 864 989

El hotel Dome Madrid es un hotel de diseño, inaugurado en Septiembre del 2013 y situado a 4,5 Km del Paseo de la Castellana, en pleno corazón de Las Tablas. A 800 metros se encuentra la estación de metro Las Tablas, con línea directa a Chamartín, al estadio Santiago Bernabéu y a la Gran Vía de Madrid. Además, está bien comunicado con la M-40, M-30 y A-1.

El hotel Dome Madrid cuenta con un amplio buffet de desayunos, un acogedor lobby bar y servicio de habitaciones. Dispone también de Wi-Fi gratuita, gimnasio, piscina exterior, parking y un servicio de transfer (consultar condiciones). En el hall del hotel existe una exposición de coches de lujo que varía con frecuencia. Viernes y Sábados, el hotel Dome Madrid ofrece a sus clientes servicio gratuito de aparcamiento y late check out.

Disponemos de amplios salones, dotados de luz natural y completamente diáfanos e independientes para que cada evento sea único y personalizado. Nuestros clientes cuentan con todos los servicios y detalles necesarios para que su reunión obtenga el mejor resultado.

También disponemos de un centro de congresos con 10 salas de reuniones y con un salón estrella de más de 400 m² y 5.75 de altura. Además cuenta con varios espacios exteriores donde poder instalar carpas hasta de 1000 m² de superficie, convirtiéndolo en el lugar idóneo para la celebración de sus eventos y reuniones profesionales y personales.

Nuestras habitaciones son amplias y están provistas de aire acondicionado, conexión Wi-Fi gratuita, minibar, caja fuerte, TV de pantalla plana con canales nacionales e internacionales y baño privado con secador de pelo y artículos de aseo gratuitos. El hotel cuenta con habitaciones adaptadas y accesibilidad en todas sus instalaciones.





Cóctel 1

Nuestras pequeñas delicias frías

- Sushi de foie con chutney de mango
- Tacita crujiente de humus de cocido con chorizo picante
- Tacita de patata con ensalada ventresca
- Nem de pollo al miso y zanahoria marinada
- Virutas de jamón ibérico con picos de Jerez
- Bombón de queso de cabra y boletus con nueces tostadas y chutney de tomate
- Goyza con tartar de salmón y rúcula frita
- Croissant de jamón ibérico con tomate confitado
- Salmorejo en chupito con jamón crujiente

Nuestras pequeñas delicias calientes

- Samosas de morcilla con compota de manzana
- Mini hamburguesitas de ternera con queso fundido y cebolla caramelizada
- Mini tortilla de patata con alioli de trufa
- Chupito de crema de calabaza tropical
- Nem de pato estilo pekinés con salsa de ciruela
- Focaccia de brie con verduras asadas
- Langostinos marinados al coco con salsa de tamarindo

Pequeñas maravillas dulces

- Chupa chus bañado en chocolate con corazón
- Mini chocolate velvet cake
- Alfajorcito

Bebidas

- Vino blanco – Vegalgar Verdejo D.O. Rueda
- Vino tinto Crianza D.O. Rioja
- Cerveza con/sin alcohol
- Agua mineral con/sin gas, Refrescos, Zumos
- Cava Brut Nature

Precio: 55€ por persona

Cóctel 2

Nuestras pequeñas delicias frías

- Chupa chups de foie bañado en chocolate
- Tacita de patata con ensalada de ventresca
- Canutillo de salmón relleno de crema de queso al cebollino sobre crostini
- Pulpo a la gallega
- Nem de pollo al miso con zanahoria marinada
- Bombón de queso de cabra y boletus con nueces tostadas y chutney de tomate
- Torta del Casar con tostaditas de brioche y cebolla dulce
- Chupito de salmorejo con jamón crujiente
- Makis de pollo con salsa BBQ y sésamo tostado
- Brocheta de mozzarella y tomate cherry con pesto líquido

Nuestras pequeñas delicias calientes

- Samosas de verduras al curry con salsa raïta
- Mini hamburguesitas de ternera con queso fundido y cebolla caramelizada
- Mini tortilla de patata con alioli de trufa
- Chupito de crema de calabaza tropical
- Nem de pato estilo pekinés con salsa de ciruela
- Focaccia de brie con verduras asadas
- Langostinos marinados al coco con salsa de tamarindo
- Brocheta de salmón teriyaki con sésamo crujiente

Pequeñas maravillas dulces

- Chupa chus bañado en chocolate con corazón
- Mini chocolate velvet cake
- Alfajorcito

Bebidas

- Vino blanco – Vegalgar Verdejo D.O. Rueda
- Vino tinto Crianza D.O. Rioja
- Cerveza con/sin alcohol
- Agua mineral con/sin gas, Refrescos, Zumos
- Cava Brut Nature

Precio: 60€ por persona

Cóctel 3

Nuestras pequeñas delicias frías

- Chupito de guacamole, merluza y pico de gallo
- Chip de patata con solomillo seared y salsa chimichurri
- Teja de parmesano con steak tartar y rúcula frita
- Nem de pollo al miso con zanahoria marinada servido con su salsa
- Tacita crujiente con tabouleh de pato confitado
- Blinis de buckwheat con caponata de berenjena y anchoas
- Croissant de jamón ibérico con tomate confitado
- Bombón de queso de cabra y boletus con nueces tostadas y chutney de tomate
- Goyza de tartar de salmón y cebolla roja confitada
- Sushi de foie con mango chutney
- Virutas de jamón ibérico y tacos de queso manchego con picos de Jerez

Nuestras pequeñas delicias calientes

- Nem de pato estilo pekinés con salsa de ciruela
- Briovats de mariscos
- Empanadas de vieiras con chermoula
- Mini tortillita de patata con alioli de trufa
- Samosa de morcilla con compota de manzana
- Langostinos marinados con leche de coco y salsa de tamarindo
- Focaccia de brie con verduras asadas
- Mini hamburguesita de ternera con queso fundido y cebolla caramelizada

Pequeñas maravillas dulces

- Chupa chus bañado en chocolate con corazón
- Mini chocolate velvet cake
- Alfajorcito
- Macarrons variados

Bebidas

- Vino blanco – Vegalgar Verdejo D.O. Rueda
- Vino tinto Crianza D.O. Rioja
- Cerveza con/sin alcohol
- Agua mineral con/sin gas, Refrescos, Zumos
- Cava Brut Nature

Precio: 65€ por persona

Cóctel 4

Nuestras pequeñas delicias frías

- Tacita crujiente de humus de cocido con chorizo crujiente
- Chupito de salmorejo con jamón crujiente
- Bruschetta de caponata de berenjena con anchoa
- Nachos de merluza con guacamole y pico de gallo
- Goyza crujiente con tartar de salmón y rúcula frita
- Bombón de queso de cabra y boletus con nueces tostadas y chutney de tomate
- Brioche caprese al aroma de lima
- Sushi de foie con chutney de mango
- Tacita de patata con ensalada de ventresca
- Virutas de jamón ibérico y tacos de queso manchego con picos de Jerez

Nuestras pequeñas delicias calientes

- Nem de pato estilo pekinés con salsa de ciruela
- Briovats de mariscos
- Mini sartén de pisto con huevo de codorniz y butifarra
- Mini tortilla de patata con alioli de trufa
- Focaccia de brie con verduras asadas
- Langostinos marinaos al coco con salsa tamarindo
- Samosas de morcilla con compota de manzana
- Mini hamburguesita de ternera con queso fundido y cebolla caramelizada
- Albondiguitas de ternera con su salsa
- Rollito crujiente de cordero al estilo marroquí
- Spoons de habitas con chopitos y jamón crujiente

Pequeñas maravillas dulces

- Chupa chus bañado en chocolate con corazón
- Mini chocolate velvet cake
- Alfajorcito
- Macarrons variados

Bebidas

- Vino blanco Rueda- Naia
- Vino tinto Rioja Crianza- Melquior
- Cerveza con/sin alcohol
- Agua mineral con/sin gas Refrescos, Zumos
- Cava Brut Nature

Precio: 70 € por persona

Cóctel Reforzado 1

Nuestras pequeñas delicias frías

- Chupito de guacamole con langostinos
- Goyza con tartar de salmón y rúcula frita
- Bombón de queso de cabra con boletus y nueces servido con chutney de tomate
- Bruschetta de caponata de berenjena y anchoa
- Brocheta de tomate seco y mozzarella con pesto líquido
- Torta del Casar servido con tostaditas de brioche y cebolla dulce
- Tacita crujiente de humus de cocido con jamón crujiente
- Virutas de jamón ibérico y tacos de queso manchego con picos de Jerez
- Bombón de foie empanado en pan de especias

Nuestras pequeñas delicias calientes

- Nem de pato estilo pekinés con salsa de ciruela
- Brocheta de salmón teriyaki con salmón crujiente
- Mini tortilla de patata con alioli de trufa
- Langostinos marinaos al coco con salsa tamarindo
- Samosas de morcilla con compota de manzana
- Mini hamburguesita de ternera con queso fundido y cebolla caramelizada
- Albondiguitas de ternera con su salsa
- Zamburiñas a la parmesana
- Pulpo a la gallega
- Crab cake sobre chip de patata y alioli de chipotle
- Nem crujiente de langostinos con dip de salsa agridulce

Platito de refuerzo a elegir

(ver sugerencia de platitos de refuerzo)

Pequeñas maravillas dulces

- Chupa chus bañado en chocolate con corazón
- Mini chocolate velvet cake
- Alfajorcito
- Macarrons variados

Bebidas

- Vino blanco Rueda- Naia
- Vino tinto Rioja Crianza- Melquior
- Cerveza Alhambra
- Agua mineral con/sin gas Refrescos, Zumos
- Cava Brut Nature

Precio: 75 € por persona

Cóctel Reforzado 2

Nuestras pequeñas delicias frías

Chupa chups de foie bañado en chocolate
Humus de cocido sobre crostino con chorizo crujiente
Nacho de merluza con guacamole y pico de gallo
Goyza crujiente con tartar de salmón y rúcula frita
Bruschetta de tomate seco, mozzarella fresca y pesto líquido
Teja de parmesano con ensalada de trigueros, nueces y parmesano al aroma de tartufo
Virutas de jamón ibérico con picos de Jerez

Variado de quesos

Rocas de parmesano con miel
Manchego con uvas
Queso brie con membrillo

Nuestras pequeñas delicias calientes

Briouats de marisco
Nem de pato estilo pekinés con salsa de ciruela
Langostinos marinados en coco con salsa de tamarindo
Chupitos de crema de calabaza tropical
Pastela de perdiz en forma de samosa
Mini hamburguesita de ternera con queso fundido y cebolla caramelizada
Tacita de patata con pulpo encebollado
Conchita a la parmesana
Teja de sésamo con foie a la plancha al teriyaki

Platito de refuerzo a elegir

(ver sugerencia de platitos de refuerzo)

Pequeñas maravillas dulces

Chupa chups de cheesecake con dulce de leche bañados en chocolate
Piruletas de dos chocolates con trocitos de naranja amarga caramelizada
Lemon bar
Tacita de coco con mousse de piña y espuma de ron

Bebidas

Vino blanco Rueda- Naia
Vino tinto Rioja Crianza- Melquior
Cerveza Alhambra, Agua mineral con/sin gas Refrescos, Zumos
Cava Brut Nature
Cafés, e infusiones, o Té verde estilo marroquí

Precio: 85 € por persona

Estaciones gastronómicas

Punto de Sushi & ceviches

con sushiman

Sushi variado

Sushi de huevo de codorniz con trufa

Sushi de foie con chutney de mango

Ceviches

Precio: 10€ por persona

Punto Árabe

Crudités con dip de humus y garbanzos

Tagine de humus de berenjena con pan pita

Tabouleh dulce de frutos secos al aroma de agua de azahar

Cous cous de verduras con caldo y harissa

Té moruno

Pasteles árabes

Precio: 8€ por persona

Punto de jamón

Pata de jamón ibérico de bellota con cortador de jamón profesional

Mesa con mantelería

Picos de Jerez

Platitos de diseño

Precio: 650€

Precio 2 patas de jamón: 1150€

Punto de quesos

Buffet de quesos con grissinis, tostaditas dulces y picos con frutos secos.

Precio: 7€ por persona

Punto Mexicano

Mini burritos variados

Tacos variados de verduras, langostinos, de pollo...

Nachos con guacamole

Quesadillas

Precio: 8€ por persona

Punto Italiano

Rocas de parmesano reggiano con aceite de Módena

Gorgonzola dulce

Burrata

Mortadella

Salami's variadas

Spiedini's de prosciutto con melón

Antipasti de verduras con pesto y tapenade

Precio: 10€ por persona

Punto de café

Precio: 2,5€ por persona

Estaciones gastronómicas

Punto especial de Carrilleras

Carrilleras al vino
Pisto manchego
Patatas revolconas
Panecillos variados

Vajilla
Cubertería
Bodegón decorado

Precio: 9€ por persona

Punto de plancha

Plancha de:

Chorizo criollo
Brochetitas de pollo
Filetitos de lomo alto

(para cortes especiales pedir presupuesto)

Panecillos variados
Salsas variadas
Platitos de diseño

Precio: 20€ por persona

Estación de foie

Precio: 7€ por persona

Punto de Ostras

Precio: Pedir presupuesto

Moët & Chandon

Alquiler de cristalería
Frío

Precio: 35€ por botella

Punto de coctelería

Durante el aperitivo

Margarita
Lychie Martini
Caipirinha
Piña Colada
Mojito de tres sabores
Daikiri

Coctelería de 1 tipo: 7€ persona

Coctelería de 2 tipos: 10€ por persona

Coctelería de 3 tipos: 14€ por persona

Complementa tu menú

Para complementar cualquier de nuestros menús elegir una opción de refuerzo y añadir su precio correspondiente al precio total del coctel.

Refuerzo

Sugerencias platitos de refuerzo

Risotto de calabaza con salvia frita y crema de gorgonzola

6,00€ por persona

Fideua de setas de temporada con alioli de trufa

6,00€ por persona

Merluza confitada con tomate trufado y servido sobre crema fina de patata

7,00€ por persona

Meloso de buey sobre crema fina de patata trufada

6,00€ por persona

Strogonoff de pollo de corral sobre arroz basmati

6,00€ por persona

Recena:

Opción 1

Perritos calientes con patatas paja y sus salsas

5€ por persona

Opción 2

Pulguitas y mini sandwich variados

5€ por persona

Menú 1



Menú 1

Punto de jamón

(para eventos superiores a 100px)

Pata de jamón ibérico de bellota con cortador de jamón profesional
Mesa con mantelería
Picos de Jerez
Platitos de diseño

Cóctel

(Elegir 5 + 5)

Pequeñas Maravillas frías

Virutas de Jamón ibérico con picos de ajonjolí
Chupitos de gazpacho andaluz, de trigueros, frambuesa, almendras, de melón y menta y salmorejo con bacon crujiente (a elegir uno)
Rollitos de lechuga con pollo y zanahoria marinado
Tabla de quesos nacionales
Tacita crujiente de hummus de cocido con chorizo crujiente
Tartar de salmón sobre crujiente y rúcula frita
Piruleta de jamón ibérico con queso parmesano
Crujiente de setas al aroma de trufa
Brocheta de salpicón de marisco
Niguri de foie gras con mango chutney
Montadito de tomate kumato con anchoa del cantábrico
Mini crepes rellenos de salmón ahumado y creme fraiche

Pequeñas maravillas calientes

Croquetitas variadas
Samosas de verduras al curry con salsa raiita
Nems crujientes de langostinos con dip de yuzu
Mini brocheta de solomillo ibérico con pisto siciliano
Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada
Nem de pato estilo Pekines con salsa de ciruela
Mini quiche de queso de cabra y tomate
Mini tortillita de patata con alioli de trufa

Menú 1

Primeros platos

(A elegir uno)

- Langostinos confitados sobre tartar de trigueros, mango y tomate servido con vinagreta de cítricos
- Ensalada de carpaccio de boletus con lascas de parmesano reggiano con vinagreta de trufa
- Ravioli de setas servido con salsa de parmesano y lascas de trufa
- Lasaña de salmón ahumado, verduras, y piñones
- Ensalada de espárragos blancos con pato confitado servido con vinagreta de miel y lima
- Ensalada de hojas verdes con virutas de jamón ibérico y mango
- Canelones de verduras con salsa ligera de parmesano con trufa
- Gazpacho Andaluz con tartar de gambas
- Gazpacho de almendras con puntas de espárragos blancos con chorizo crujiente
- Salmorejo con tartar de atún, mango, y aguacate y crujiente de rúcula
- Crema de boletus con crujiente de foie al aroma de trufa
- Terrina de espárragos blancos y trufa con bouquet en hojas verdes

Segundos platos

(A elegir uno)

Pescados:

- Merluza confitada con tomate trufado acompañado de crema fina de patata
- Salmón a la plancha con puré de calabaza y bolitas de verdura con salsa de cítricos
- Lomo de corvina confitado al tomillo servido con pisto de verduras con patatas primor
- Flor de dorada al la provenzal servido con verduritas de temporada con cous cous de frutos secos
- Rape sobre espinacas con velouté de patatas

Carnes:

- Picantón deshuesado servido con patatas al romero y salsa de naranja
- Confit de pato sobre puré de manzana servido con salsa de oporto
- Medallón de solomillo ibérico con cous cous marrakesh de frutos secos
- Carrillera ibérica con salsa de vino tinto y pisto de berenjena y salsa de PX
- Solomillo mignon a la plancha con crujiente de foie, cebolleta francesa y salsa de vino tinto

Menú 1

Postres

(A elegir uno)

Tarta de zanahoria
Lágrima de chocolate blanco con salsa de pimienta rosa
Cheesecake de membrillo con salsa de cuajada servido con sorbete de rioja con frutos rojos
Creme brulee de cítricos con profiterol de limón

Opción de 2 postres en miniatura

Tarta Árabe con mousse de limón y crujiente de pistacho servido en individual

Cafés, o infusiones con mignardises

Copas y Licores (Pacharán, manzana, melocotón y Brandy)

Barra libre

Beefeater	Absolut
Tankera	Refrescos
Cacique	Tónicas
Brugal	
Johnny Walker	
Ballantines	

Recena

Opción 1

Perritos calientes con patatas paja y sus salsas

Opción 2

Pulguitas y mini sándwich variados con chucherías

PRECIO POR PERSONA 125,00 € IVA NO incluido

Menú 2



Menú 2

Punto de jamón

(para eventos superiores a 100px)

Pata de jamón ibérico de bellota con cortador de jamón profesional
Mesa con mantelería
Picos de Jerez
Platitos de diseño

Cóctel

(Elegir 6+ 6)

Pequeñas Maravillas frías

Chupitos de gazpacho andaluz, de trigueros, frambuesa, almendras, de melón y menta y salmorejo con bacon crujiente (a elegir uno)
Rollitos de lechuga con pollo y zanahoria marinado
Tabla de quesos nacionales con miel de trufa
Tacita crujiente de hummus de cocido con chorizo crujiente
Blinis de tartar de salmón con creme fraiche y cebolla roja caramelizada
Piruleta de jamón ibérico con queso parmesano
Brocheta de salpicón de marisco
Nigui de foie gras con mango chutney
Montadito de tomate kumato con anchoa del cantábrico
Mini crepes rellenos de salmón ahumado y creme fraiche

Pequeñas maravillas calientes

Crujiente de setas al aroma de trufa
Croquetitas variadas
Samosas de verduras al curry con salsa yogurt
Nems crujientes de langostinos con dip de yuzu
Mini brocheta de solomillo ibérico con pisto siciliano
Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada
Mini pastela de pollo al estilo marroquí
Brocheta de salmón teriyaki
Nem de pato estilo Pekines con salsa de ciruela
Tortita de cangrejo real sobre chip de patata con alioli de limón
Hoja de parra rellena de cous cous con morcilla con chutney de manzana Granny Smith

Menú 2

Primeros platos

(A elegir uno)

- Milhoja de foie con manzana verde caramelizada y bouquet de ensalada
- Foie micuit servido con compota de higos y manzana con gelatina de menta servido con bouquet de ensalada
- Vieiras a la plancha sobre ragout de patatas con puerros
- Torre de txangurro servido con espuma de salmorejo
- Ensalada de cangrejo real sobre guacamole con brotes variados
- Rollito crujiente de confit de Pato sobre brotes silvestres, frambuesas o fresitas y vinagreta de frambuesas
- Ensalada de lentejas de dos colores servido con alcachofas y cangrejos de rio
- Canelones de ceps con salsa ligera al aroma de trufa blanca
- Gazpacho de trigueros con vieiras y caviar de salmón
- Gazpacho de almendras con tartar de atún con tomate
- Terrina de espárragos blancos y trufa con bouquet en hojas verdes

Segundos platos

(A elegir uno)

Pescados:

- Merluza confitada con tomate trufado acompañado de crema fina de patata
- Salmón a la plancha con puré de calabaza y bolitas de verdura con salsa de cítricos
- Lomo de corvina confitado al tomillo servido con pisto de verduras con patatas primor
- Flor de dorada al la provenzal servido con verduritas de temporada con cous cous de frutos secos
- Rape sobre espinacas con velouté de patatas

Carnes:

- Solomillo a la broche con pimientos del piquillo confitados y puré de cebolla
- Meloso de buey al vino tinto envuelto en berenjena sobre crema fina de patata trufada con cebollitas glaseadas
- Preso Ibérica servido con puré de calabaza y salvia con salsa de Pedro Ximenez y cebollitas caramelizadas
- Solomillo mignon a la plancha con crujiente de foie, cebolleta francesa y salsa de vino tinto

Panecillos variados

Menú 2

Postres

(A elegir uno)

Cheesecake de maracuyá con tartar de mango y merengue servido en copa de martini

Tarta de chocolate amaro servido con gelato de vainilla

Tarta de chocolate con maracuyá cubierto de chocolate blanco

Chocolate pudding fondant con coulie de frambuesa

Pasión tropical de plátano bañado en piña y crujiente de coco relleno de frambuesa

Tarta Árabe con mousse de limón y crujiente de pistacho servido en individual

Opción de 2 postres en miniatura

Tarta Árabe con mousse de limón y crujiente de pistacho servido en individual

Opción de postre para ellas y para ellos

Cafés, o infusiones con mignardises

Copas y Licores (Pacharán, manzana, melocotón y Brandy)

Barra libre

Beefeater	Absolut
Tankeray	Refrescos
Cacique	Tónicas
Brugal	
Johnny Walker	
Ballantines	

Recena

Opción 1

Perritos calientes con patatas paja y sus salsas

Opción 2

Pulguitas y mini sándwich variados con chucherías

PRECIO POR PERSONA 135,00 € IVA NO incluido

Menú Infantil

Menu Infantil nº1

Pequeñas Maravillas

Jamón ibérico con picos y ajonjolí
Croquetitas de jamón y de pollo
Mini pizzas margarita

Primer plato

A elegir:

Canelones de atún
Pasta al pomodoro
Ensalada cesar con tiras de pollo

Segundo plato

A elegir:

Bandeja de dos hamburguesas americanas (sin queso) hechas en su punto con patatitas paja
Chuletillas de cordero con patatitas paja
Nuggets de pollo con patatas fritas

Postre

A elegir:

Cupcakes nupciales
Tulipa de helado
Brownie de chocolate con helado de vainilla y salsa de chocolate

Bebidas

Refrescos, Zumos y Agua Mineral

Precio: 55,00 € por niño
IVA no incluido

Menú Infantil nº 2

Pequeñas Maravillas

Croquetitas de jamón y pollo
Mini hamburguesita de ternera con queso cheddar
Nuggets de pollo con salsa de miel y mostaza
Patatitas paja
Pizza Margarita

Pequeñas maravillas dulces

Vasitos de Brownies con helados
Macetera de chuches
Cookies caseras

Bebidas

Refrescos variados
Agua mineral

Precio: 30,00 € por niño
IVA no incluido

Durante la fiesta

Barra libre

Primeras 3 horas: 30 € por persona

Precio hora adicional: 8€ hora/persona



Punto Limonada

Precio: 2,5€ por persona

DJ

450,00 € hasta...

- Servicio de noche hasta las 3:00h. Después de las 3:00h se cobrará 50€/hora
- Servicio de día hasta las 19:30h. Después de las 19:30h se cobrará 50€/hora

Incluye

- Alquiler de equipo completo
- Luces de pista, láser, Dj experimentado, transporte y montaje
- El cliente tendrá que avisar una semana antes si quieren menos horas de servicio
- Para megafonía en ceremonia pedir presupuesto
- Se podrá suministrar un listado orientativo o pen drive con canciones con el estilo que se quieren escuchar
- El Dj no se hace responsable del gusto en la variedad musical (disgusto por peticiones que no gusten a otras personas o quejas). No se aplicará descuento en ningún caso.
- En caso de no querer abonar las horas extras el servicio se dará como terminado

Corner de postre

Mini carrot cakes
Mini cup cakes
Macarrons
Maceteros de Chupachups de cheesecake
bañados en chocolate
Tarta grande de chocolate
Alfajorcitos

Precio: 15€ por persona



Condiciones

Los precios establecidos en cada uno de los cocteles se incluyen:

- Servicio de camareros vestidos con uniforme negro*
- Transporte y recogida*
- Servicio de cocina*
- Pequeñas maravillas presentado en vajilla de diseño
- Presentación en barra y bodegón si el cliente lo desea
- Para alquileres especiales pedir presupuesto
- Para decoración especial pedir presupuesto
- Para decoración floral pedir presupuesto

*Para eventos inferiores a 70 invitados contemplar el servicio de transporte, camareros y cocineros aparte:

- Transporte 60€
- Camarero 90€ c/u
- Cocinero 90€

Forma de pago

- A la confirmación del evento el 25% del importe total de la factura
- 25% un mes después de la confirmación
- 50% antes del evento

IVA no incluido