

Cocktail

Aperitivos fríos

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico
Bombón de foie con cebolla al Pedro Ximénez
Mini Caprese ("Cherrys" confitados, Mozzarella y Pesto de nueces)
Sopa fría de tomate, fresas y menta

Aperitivos calientes

Vasito de patatas bravas con "pimentón de la Vera"
Croquetas caseras de pollo de corral
Coca de escalivada con queso de cabra gratinado
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa de lima
Gyozas de langostinos con salsa sweet chilli
Brocheta de butifarra de Calaf y verdura con alioli de Kimchee

Show cooking, Fideuá o Arroz 6€/pp

Arroz de montaña con butifarra, costilla, setas y espárragos trigueros
Fideuá de sepia, calamar y setas con alioli de albahaca

Bebidas: copa de vino, cerveza o refrescos (4 por persona)

Agua mineral (ilimitada)

Postres

Surtido de mini pastelitos
Copa de cava (Brut Nature)
Café e infusiones

65,00€ por persona

— IVA incluido —

Condiciones de pago

La reserva del espacio se hará efectiva en el momento de abonar una paga y señal del 20% de la cantidad presupuestada.

Se realizará un segundo pago del 50% del presupuesto 3 semanas antes de la celebración. Diez días antes de la celebración se realizará el pago de la cantidad restante. Si hay extras, se cobrarán el mismo día del evento.

CUENTA BANCARIA EL MIRADOR DE CAN CASES:

ES06 0081 0001 1500 0242 4344

CONCEPTO

NOMBRE, APELLIDO Y FECHA DE LA RESERVA

Los precios incluyen el IVA, que es de un 10%.

El número de comensales sólo podrá variar un 15% menos, del número inicial al cerrar la reserva. Si la variación es superior al 15%, se cobrará el 50% del precio del menú seleccionado por comensal que falte.

Es necesario confirmar el número de comensales definitivo con una antelación de 10 días. Se facturará en base a los comensales confirmados 10 días antes.

En caso de anulación, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza por causas de fuerza mayor, quedará a cuenta por la nueva fecha, si no son causas de fuerza mayor, se aplicará un 10% de recargo a la nueva fecha.

- Los horarios serán: mediodía de 12h a 18h (hora máxima de salida) y tarde: de 19h a 1h (hora máxima de salida).
- Se podrá modificar tanto el horario de entrada como el de salida, pactando con el responsable del evento esta modificación y aplicando el coste correspondiente, siempre que haya disponibilidad de sala.
- La empresa se reserva el derecho de variar la sala de celebración por causas de fuerza mayor o por variación del número de comensales.
- El cliente se hace responsable de cualquier desperfecto, rotura o cualquier otro daño que por razones ajenas al restaurante se produzcan en el propio espacio donde se celebra el evento
- El Mirador de Can Cases no se hace responsable de la pérdida de objetos de valor material por parte del cliente dentro de las dependencias de nuestro restaurante.
- La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil que cubre todas las instalaciones con excepción del PARKING.
- La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.