

desayunos

D*BOUS
CATERING

clásico

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA NATURAL
TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE, PULPA DE
TOMATE Y AOVE

PRECIO POR PERSONA: 20 € MAS IVA

continental

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA NATURAL
TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE CON PULPA
DE TOMATE, JAMON IBERICO Y AOVE
SANWICHES DE PAVO Y QUESO TIERNO
BROCHETAS DE FRUTAS

PRECIO POR PERSONA: 25€ MAS IVA

ibérico

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA NATURAL
TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE CON PULPA
DE TOMATE, JAMON IBERICO Y AOVE
MINI ARTESANO DE TORTILLA DE PATATA
BROCHETAS DE FRUTAS

PRECIO POR PERSONA: 27,50€ MAS IVA

fit

CAFÉ E INFUSIONES
SMOOTIE DE YOGURT CON FRESAS Y GRANOLA
TOSTADA DE PAN DE SEMILLAS, PAVO,
TOMATE, RUCOLA Y AGUACATE ZUMO DE
NARANJA NATURAL BROCHETAS DE FRUTAS

PRECIO POR PERSONA; 27,50 € MAS IVA

CONDICIONES DEL SERVICIO

Todos los presupuestos incluyen 2 horas de servicio de camareros y 2 horas de barra libre soft.

La hora de inicio del evento será la acordada previamente. El servicio comenzará en el horario establecido, independientemente de posibles retrasos por parte del cliente. Se establece un margen de cortesía de 15 minutos; a partir de ese momento, cualquier ampliación del servicio se considerará hora extra y se facturará adicionalmente.

La reserva del evento se formalizará mediante el abono del 50% del importe total por adelantado. El 50% restante deberá abonarse como máximo 48 horas antes del evento. En caso de transferencia no inmediata, será obligatorio enviar el justificante de pago dentro del mismo plazo.

El número final de comensales deberá confirmarse con una antelación mínima de 5 días. Pasado este plazo, no se garantizarán modificaciones en el servicio ni en el presupuesto.

Una vez aprobado el presupuesto, no se admitirán cambios en el servicio contratado.

Los desplazamientos superiores a 50 km desde nuestra base conllevarán un suplemento de 50€.

La cancelación o modificación del evento podrá implicar la pérdida de la señal o la aplicación de un suplemento, en función del momento en que se comunique.

CONDICIONES ADICIONALES

El cliente deberá facilitar un espacio adecuado y seguro para el montaje y desarrollo del servicio.

El catering no se hace responsable de retrasos, incidencias o limitaciones derivados de causas ajenas a la empresa (accesos, climatología, restricciones del espacio o del organizador).

CLÁUSULA DE RESPONSABILIDAD Y MATERIAL

El cliente será responsable de cualquier pérdida, hurto o deterioro del material, menaje o equipamiento facilitado por la empresa durante la prestación del servicio. En caso de daños o desaparición, el coste de reposición será asumido íntegramente por el cliente.