



**ALBORADA**<sup>®</sup>  
INNOEVENTOS

*Eventos a la carta*

***Cóctel de Bienvenida***

*6 aperitivos y 45 minutos*

***Primer plato (una opción a elegir para todos igual)***

*Cóctel de Langostinos*

*ó*

*Ensalada de queso de cabra, cherry, beicon tostado, nueces, frutos secos  
y reducción de Módena.-*

*Sorbete de limón*

***Segundo plato (una opción a elegir para todos igual)***

*Solomillo de Cerdo en salsa a la Pimienta acompañado de Patatas estilo  
Alborada*

*ó*

*Lomo de Bacalao en salsa de Cava con arroz aromatizado y verduritas.-*

***Postre***

*Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla*

*ó*

*Tarta Nupcial*

*Pan Blanco*

***Bodega Incluida durante la comida***

***4 horas de barra libre***

***58€/ persona***

***MENÚ INFANTIL:***

*Pollo empanado y mini pizzas*

*Patatas fritas*

*Helado*

*(Bebida Incluida)*

***20€/Por niño***

M. 699-31-90-15

alboradainnoeventosec@gmail.com

## **APERITIVOS INCLUIDOS**

Aperitivos Fríos: Chupitos de Porra, Trufas de Queso Crujiente sobre mermelada de tomate, Mini Vegetales de Atún y Piquillo.

Aperitivos Calientes: Croquetas Alborada, Pinchos morunos, Crujientes de Langostinos.

### **El menú INCLUYE:**

\*Bebida durante todo el servicio: Vino Tinto , Vino Blanco , vino rosado, Cerveza, Refrescos, Agua, Café y Cava

\* 4 horas de barra libre (primeras marcas)

\* **Recena** (Bocadillos Variados), o **dj** (4 horas de barra libre) GRATIS

\*Mantelería y centros florales artificiales (los centros serán retirados durante la cena)

\*Minutas personalizadas, a elegir entre varios diseños.

\* Decoración estándar de bodas (alfombra roja, salón y exteriores decorados e iluminados especialmente)

\*Obsequio de degustación de menú para 4 personas en bodas de menos de 120 comensales y de 6 personas para bodas de más de 120 comensales, una vez firmado el contrato. En caso de bodas de 80 invitados o menos degustación para 2. Fecha a definir por Alborada Innoeventos.

### **CONDICIÓN DE LA PROMOCIÓN:**

\*VÁLIDA PARA BODAS DE 100 INVITADOS O MÁS

\*FIRMAR CONTRATO ANTES DEL 31 DE DICIEMBRE DE 2018

\*NO HAY POSIBILIDAD DE CAMBIOS EN EL MENÚ, NI REDUCIR Nº DE PLATOS U HORAS DE BARRA LIBRE

### **FORMA DE PAGO: (3 PAGOS)**

1º Entrega a cuenta de 500€ a la firma del contrato

2º Entrega del 50% el día de confirmación de invitados (10 días antes)

3º Entrega del resto (50% - entrega a cuenta) el día del evento (Una vez finalizado el evento. Traer dinero justo con la cuenta pasada por la responsable el día antes)

### **NORMATIVA:**

- Para eventos a medio día la hora máxima de finalización será a las 23.00 y para eventos de noche la hora máxima de finalización serán las 06.00. Si llegado este horario no se hubiese agotado el servicio contratado, ampliaremos hasta finalizarlo.

- *Si en caso de agotar el servicio de barra libre contratada, deseas ampliarla hay que abonar 200€ por hora (copas incluidas) o contratar 4 botellas por cada hora (50€/ botella).*
- *Para bodas realizadas de domingo a viernes o a medio día realizaremos un descuento del 5% sobre el menú seleccionado.*
- *El horario de servicio previsto para un menú de bodas como los que ofrecemos son tres - cuatro horas (en función del que se seleccione), ese horario no puede ser alterado por el cliente. En el caso de que esto suceda, cobraremos 300€ por cada hora de retraso causada por retrasos grandes en la llegada, retraso en actos no comunicados o retrasos no acordados con antelación.*
- *El número de invitados que finalmente asista al evento no puede verse disminuido en más de un 10% respecto al número comunicado a la reserva.*
- *10 días antes se confirmara el número de asistentes hasta el momento, en base al cual elaboramos el presupuesto inicial para el pago del 50%*
- *10 días antes se confirma el montaje de mesas, menú y detalles de invitados (alergias o platos diferenciados)*
- *48h antes del evento el cliente confirma de nuevo el número final de asistentes, ese será el número definitivo que se cobrará. Podemos ampliar el número (en una medida razonable), pero nunca disminuirlo en esas 48h.*
- *Los gastos de cualquier adicional que haya el día del evento que no se pueda contabilizar hasta su finalización, se abonará al finalizar el mismo a la persona responsable de las instalaciones.*

*Oferta válida desde el 1-8-2019*

M. 699-31-90-15

alboradainnoeventosec@gmail.com