

DOSSIER de CONDICIONES y SERVICIOS

LIGHTHOUSE GALLERY -meeting boutique-

Tarifa básica:

Precio Hora: **50€**

Horas Mínimas De Reserva: **3**

Aforo tarifa básica: 20 personas

Permite Personas Adicionales: **Sí**

Coste Por Persona Adicional: **10€***

Aforo máximo permitido: 50 personas**

Tarifa fin de semana:

Precio Hora: **70€**

Horas Mínimas De Reserva: **3**

Día completo (de 8.00 a.m. a 20.00 p.m) : 500 €

Aforo tarifa fin de semana: 20 personas

Permite Personas Adicionales: **Sí**

Coste Por Persona Adicional: **10€***

Aforo máximo permitido: 50 personas**

Tarifa día completo:

De 8.00 a.m. a 20.00 p.m. : **400 €**

Aforo tarifa día completo: 20 personas

Permite Personas Adicionales: **Sí**

Coste Por Persona Adicional: **10€***

Aforo máximo permitido: 50 personas**

*dependiendo de la actividad y los servicios vinculados, estos 10€ adicionales pueden no ser de aplicación o quedar cubiertos dentro de los servicios contratados. [Pregúntanos y diseñamos el evento a tu medida.](#)

**por motivos de seguridad y para garantizar la excelencia en el desarrollo del evento, los aforos están sujetos a valoración, según la modalidad de actividad a desarrollar.

Estos precios incluyen:

- Servicio de recepción y asistencia durante el evento
- Café con pastas y agua a disposición de los participantes en modalidad de autoservicio
- Búsqueda y gestión de desplazamiento desde Madrid o Estación de Cercanías (coste servicio a parte)
- Gestión y reserva en alojamientos de la zona (coste alojamiento a parte)
- La limpieza será por cuenta del espacio

NOTA: a todos los precios de este dossier hay que añadir el IVA



Servicios adicionales de desayuno:

COFFEE BREAK 10€ por persona INCLUYE

- Café
- Leche entera fresca
- Leche semi sin lactosa
- Leche de soja
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Bizcocho de Zanahoria casero
- Minicroissants recién horneados
- Brocheta de frutas

BRUNCH 18 € por persona INCLUYE

- Café
- Leche entera fresca
- Leche semi sin lactosa
- Leche de soja
- Infusiones
- Zumo de naranja natural
- Bizcocho de zanahoria casero
- Brocheta de frutas
- Tabla de quesos
- Tabla de embutidos
- Tabla de ahumados
- Crudités para dippear
- Sandwiches y panecillos variados
- Surtido de panes, tostadas y piquitos especiales

NOTA: sin servicio de camarero, pero siempre con personal de apoyo.



Servicios adicionales de catering:

Disponemos de diferentes menús para tus comidas según varias modalidades:

- Desde 16,50 € por persona en comida tipo cóctel
- Desde 39 € por persona en comida sentada

ALGUNOS EJEMPLOS PARA "ABRIR BOCA" CON NUESTROS CÓCTELES

COCTEL "ABANTOS"

Disfrutarás de:

4 aperitivos

1 postre

Duración 45 minutos

COCTEL "LA MALICIOSA"

Disfrutarás de:

8 aperitivos

1 postre

Duración 60 minutos

COCTEL "EL YELMO"

Disfrutarás de:

12 aperitivos

1 postre

Duración 90 minutos

COTEL "PEÑALARA"

Disfrutarás de:

15 aperitivos

2 postres

Duración 90 minutos

En todos nuestros cócteles está incluido: cerveza, vino blanco 100% verdejo "Hombre Pez", vino tinto Ribera del Duero "Ricardo Dumas Roble".

ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS:

- Cornete de foie con crocanti de almendra caramelizada
- Crepe de salmón noruego con alcaparras
- Crepe de atún con rúcula y mayonesa de mostaza
- Triángulo de Rabo de Toro con alioli de curry
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Croquetas cremosas de boletus Edulis
- Brocheta de presa ibérica adobada al estilo tradicional
- Taquitos de bacalao Orly
- Gyozas de gambas con jengibre y cilantro
- Brocheta de gamón con palomitas de arroz verde
- Cigarritos de morcilla con mermelada de pimientos
- Mini Burger de ternera de IGP Sierra de Guadarrama
- Papas arrugás con mojos canarios
- Mozzarella, mermelada de tomate y trufa
- Samosas vegetales
- Crujiente de queso Brie, sobrasada y miel de romero
- Cazuelita de migas del pastor
- Mini wrap vegetal
- Vasitos de cremas de temporada
- Vasito de tiramisú
- Brownie de chocolate blanco y pistachos
- Minihojaldre de manzana a la canela
- Mousse de chocolate con tierra de oreo
- Cheesecake con mermelada de frambuesa



ALGUNOS EJEMPLOS DE MENÚ EJECUTIVO SENTADO

MENÚ TIPO 1

Disfrutarás de:

- 2 aperitivos
- 1 primero
- 1 segundo
- Postre, pan y bebida

MENÚ TIPO 2

Disfrutarás de:

- 3 platos para compartir
- 1 vasito de crema
- 1 segundo
- Postre, pan y bebida

ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS:

- Cornete de foie con crocanti de almendra caramelizada
- Crepe de salmón noruego con alcaparras
- Crepe de atún con rúcula y mayonesa de mostaza
- Triángulo de Rabo de Toro con alioli de curry
- Croquetas caseras de jamón ibérico

- Salmorejo de mango con tomates Cherry confitados
- Pulpo al a brasa con parmentière de patata
- Ensalada de pimientos asados con bacalao confitado y mango
- Ensalada de queso de cabra, cebolla caramelizada y semillas de calabaza
- Burrata italiana con miel, trufa y rúcula selvática en aliño

- Entrecote de ternera con pimientos de piquillo confitados y patatas al horno
- Canelones de Rabo de Toro con bechamel de su jugo
- Solomillo de Cebón a la plancha con papas arrugás
- Merluza de pincho al Pil-pil clásico
- Lubina a la plancha sobre microverduras salteadas y aceite de albahaca

- Vasito de tiramisú
- Brownie de chocolate blanco y pistachos
- Minihojaldre de manzana a la canela
- Mousse de chocolate con tierra de oreo
- Cheesecake con mermelada de frambuesa

Disponemos de cartas y alternativas en caso de alergias e intolerancias alimentarias.

Tenemos menús veganos y vegetarianos para adaptarnos a todas las circunstancias.

Comensales mínimos: 10 personas, preguntar alternativas en otros casos.

Confeccionamos el menú a la medida de las necesidades de tu evento. Pídenos la carta completa y un presupuesto personalizado.



Servicios audiovisuales:

En LIGHTHOUSE GALLERY -meeting boutique- dispondrás de red wifi por fibra, impresora, altavoces bluetooth y una pantalla siempre a tu disposición.

Entre nuestros colaboradores contamos con técnicos y profesionales de imagen y sonido para adaptar el espacio con la tecnología que necesites: pantallas, altavoces, conexiones remotas, luz y sonido.

Presupuesto personalizado según evento.

Mobiliario y otro menaje:

En LIGHTHOUSE GALLERY -meeting boutique- disponemos de tres mesas de 200 x 100, versátiles y móviles para adaptarnos a tus necesidades. Asimismo, hay veinte sillas siempre disponibles.

Si necesitas mobiliario extra, te hacemos un presupuesto personalizado en función de las necesidades de tu evento.

La cocina para tu showcooking u otros workshops y talleres está perfectamente equipada con horno, microondas, nevera, placa de inducción portátil y lavavajillas.

*SOMOS ORGANIZADORES PROFESIONALES Y EVENT PLANNERS
CERTIFICADOS, CUÉNTANOS TUS OBJETIVOS Y TE GARANTIZAMOS
LA EXCELENCIA EN EL ASESORAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL
PROYECTO PARA QUE TU EVENTO SEA UN ÉXITO*



Modalidades y Condiciones de Pago:

SEÑAL EN CONCEPTO DE RESERVA Y PAGO A CUENTA: Para garantizar la reserva de la fecha del evento, es necesario abonar el **50% del importe total del proyecto** en el momento de la aceptación del presupuesto y firma del contrato de prestación de servicios.

DESISTIMIENTO: Durante los **15 primeros días** tras la firma del acuerdo el cliente puede desistir de la celebración del evento y se reembolsará íntegramente la reserva abonada.

CANCELACIONES:

- Si la cancelación es antes de los 15 días previos a la celebración del evento, se reembolsará el 50% de la señal abonada, entendiéndose el otro 50% como indemnización al espacio por los perjuicios ocasionados.
- Si la cancelación se produce durante los 14 días previos a la fecha prevista del evento, no hay derecho a reembolso.

Dicho lo anterior, **¡queremos celebrar el evento!** y pondremos siempre la mejor voluntad y el mayor de los esfuerzos para adaptarnos a cada circunstancia particular. Nos comprometemos a buscar la mejor alternativa para ambas partes.

PAGO COMPLETO: La factura con el importe completo del evento (el 50% restante +/- extras o cambios de última hora) se emitirá el mismo día de celebración del evento y será pagadera a la vista.

LIGHTHOUSE GALLERY
-meeting boutique-

Camino del Faro, 5 (bis), 28470 Cercedilla

www.lighthousegallery.es

info@lighthousegallery.es

+34 619 30 49 58

