

TARIFA EVENTOS ASISTIDOS PREMIUM



Tarifa de Lunes a Viernes:

Precio Media Jornada: **300 € + IVA**

Mañana de 9.00 a 14.00

Tarde de 15.00 a 20.00

Tarifa Día Completo: **500 € + IVA** (de 9.00 a 20.00)

Tarifa fin de semana:

Precio Media Jornada: **400 € + IVA**

Mañana de 9.00 a 14.00

Tarde de 15.00 a 20.00

Tarifa Día Completo: **600 € + IVA** (de 9.00 a 20.00)

Tarifas válidas para aforos de hasta **20 personas**

Coste Por Persona Adicional: **10€ (+IVA)**

Atención personal durante el evento

Permite Personas Adicionales: **Sí**

Aforo máximo permitido: **40 personas**

Posibilidad de **servicios añadidos** (desayuno completo, catering, transporte, etc)

Café e infusiones en modalidad autoservicio incluidas a modo de cortesía

Estas tarifas incluyen:

- Servicio de recepción y asistencia presencial y virtual durante el evento
- Café con dulce de cortesía y agua a disposición de los participantes en modalidad de autoservicio
- Dispensador de agua fresca con limón
- La limpieza será por cuenta del espacio. El cliente deberá recoger todos sus materiales.



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.

DESISTIMIENTO: Durante los **5 primeros días** tras la firma del contrato y recepción de la señal el cliente puede desistir de la celebración del evento y se reembolsará íntegramente la reserva abonada.

CANCELACIONES: A partir del 5º día, en caso de cancelación del evento, el cliente, no tendrá derecho a devolución y se considerará esta señal como indemnización al espacio por la reserva de fecha.

Dicho lo anterior, **¡queremos celebrar tu 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 restante del evento +/- extras o cambios hasta 2 días antes, se emitirá el día previo a la celebración del evento y será pagadera a la vista.

COMPLETA TU EXPERIENCIA

COFFEE BREAK 8€ / PERSONA

- Café e infusiones
- Leche de vaca semi sin lactosa, vegetal y entera
- Zumo de naranja natural
- Bizcocho casero
- Mini croissants recién horneados
- Brochetas de fruta



SERVICIO DE BEBIDA CONTÍNUA 8€ / persona

Incluye hasta tres consumiciones (refrescos/cerveza/vino) durante la jornada a disposición de los asistentes



TABLAS VARIADAS (Cada tabla es ideal para 5 pax.)

MIXTA 35 €

- 3 variedades de quesos (aprox. 300 grs)
- Espetec, Jamón Ibérico y pavo (aprox. 300 grs)
- Fruta fresca y frutos secos
- Panes piquitos y decoración

HUMMUS 20 €

- 3 variedades de hummus
- Crudités de zanahoria y tomates Cherry
- Nachos para dippear

FINGER FOOD 35€ / PERSONA

- Mini wrap vegetal
- Pan Bao de Cochinita Pibil
- Brocheta Caprese
- Tosta de Ensalada de Cangrejo
- Empanada Artesana de Atún
- Tortilla de patata Casera
- Sandwichito de semillas de bacon, pollo y queso crema

Cantidades adaptadas al núm. de comensales, pensando en la pausa de tu jornada.

(Mín.7 personas / incluye 2 refrescos y bombón)

Otras opciones, consultar



HEALTHY COMPLETE EXPERIENCE

Chef privada para vivir una experiencia culinaria basada en una cocina natural, sostenible, nutritiva y deliciosa (sin gluten, lácteos, ni azúcar)

DESAYUNO ANTIINFLAMATORIO MORNING BALANCE



ZUMO ANTIOXIDANTE CON NARANJA, ZANAHORIA, CÚRCUMA Y AGUA DE COCO



VASITOS DE CHIA CON YOGUR DE COCO Y FRUTA



TOSTAS DE MASA MADRE DE TOMATE, CREMA DE ANACARDO Y PESTO



BOLITAS DE PROTEÍNA Y DÁTIL CON NUECES

MENÚ TIPO BUFFET SIX SENSES



HUEVOS RELLENOS DE GUACAMOLE



REMOLACHA RELLENA DE QUESO DE MACADAMIA Y PESTO CON DUKKAH



ENSALADA DE TEMPORADA ANTIOXIDANTE



GALLETTE DE VERDURAS Y ANACARDO TRUFADO



TRIO DE HUMMUS DE COLORES Y CRUDITÉS Y PANECILLOS



WAFFLE DE MATCHA CON FRUTA Y SALSA SALTED CARAMEL

65€/persona (disponible a partir de 7 personas)

¡Imagina una experiencia culinaria para tu evento de la mano de nuestra *chef*, que entiende tanto la parte nutricional como la energética y emocional para ayudarte a conseguir tus objetivos!

“*tu cuerpo es tu templo, cuídaló que pones en él y tu energía vibrará alto*”