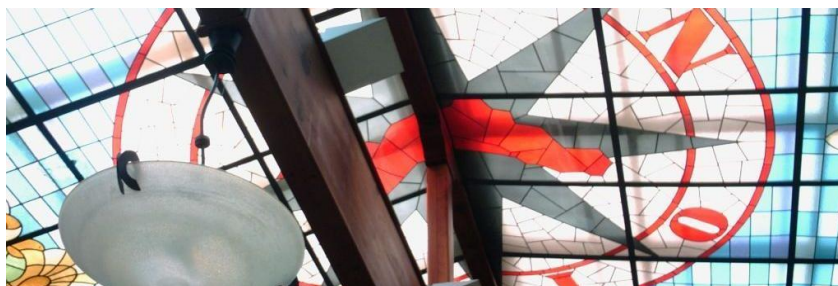


cocktails

- 2021 -



El Restaurante El Ninot es un establecimiento con más de veinticinco años de dedicación a la restauración en la Zona Norte de Madrid, consolidando en este tiempo un reconocido prestigio por la calidad de su cocina donde se encuentran tradición e innovación y una esmerada atención al cliente que hará de su visita una experiencia inolvidable.

Estamos especializados en la preparación de fiestas y presentaciones. El lugar lo elige usted. Ponemos a su disposición toda nuestra infraestructura de establecimientos o bien desplazamos a su empresa todos los medios materiales y humanos para que su evento sea todo un éxito. Cuidamos hasta el último detalle para que todo salga como lo tenía pensado. Incluimos todos los servicios. El Restaurante se vuelca en el servicio a las empresas que quieren celebrar sus comidas, cenas y convenciones. Amparado en su magnífica infraestructura da cabida a todas las peticiones y necesidades de las empresas, que otros restaurantes simplemente no se podrían plantear.

Esta forma de hacer las cosas nos lleva a ofrecer una amplia gama de servicios sin comparación en el mercado, con una variedad de menús retocables por los clientes y con unos precios ajustados y muy interesantes.

Entre nuestros servicios se encuentran los siguientes:

- Movilización y desplazamiento de nuestros profesionales.
- Autobuses.
- Luces, sonido, pantallas...
- Fiestas y Barras Libres
- Servicios de cocktail y catering
- Decoración de mesas y buffets.
- Hornos Asadores abastecidos con leña de encina
- Terrazas de Verano.
- Salas con megafonía y audiovisión.

Coffee break 1

Compuesta de

Cafés

Café, Descafeinados, Infusiones...

(1 unidad por persona)

Zumos

Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Agua

(1 unidad por persona)

Bollería de calidad

Mini Bollería artesanal compuesta de napolitanas, palmeras, etc.

(3 piezas de bollería por persona)

Precio.....5,55 €

coffee break 2

Compuesto de

Cafés

Café, Descafeinados, Infusiones...

(1 unidad por persona)

Zumos

Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Agua

(1 unidad por persona)

Bollería de calidad

Mini Bollería artesanal compuesta de croissants, napolitanas, pastas, etc.

(2 piezas de bollería por persona)

Algo salado...

Medias Noches rellenas: Jamón York y Queso y Salami

(2 piezas por persona)

Precio.....7,75 €





coffee break 3

Compuesta de

Cafés

Café, Descafeinados, Infusiones...

(1 unidad por persona)

Zumos

Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Agua

(1 unidad por persona)

Bollería de calidad

Mini Bollería artesanal compuesta de croissants, napolitanas, pastas, etc.

(2 piezas de bollería por persona)

... Y algo inolvidable

Pulguita de Jamón Ibérico

(1 unidad por persona)

Pulguita de Queso Manchego

(1 unidad por persona)

Precio9,50 €



cocktail 1

(duración 1 hora)

Compuesto de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces

(cada 5 personas)

Canapé de Salmón

(1 unidad por persona)

Foie con Cebolla Caramelizada sobre Pan Melva

(1 unidad por persona)

Cucharita de Salpicón de Marisco

(1 unidad por persona)

Mini Crêppes Rellenos de Gambas y Salmón

(1 unidad por persona)

Gambas Orly

(1 unidad por persona)

Rollitos de Bacon y Dátiles

(1 unidad por persona)

Chupito de Crema Fría o Caliente

(1 unidad por persona)

~

Cerveza, Refrescos y Vinos Españoles

(2 bebidas por persona)

Precio 18,50 €

***Opcional: Barra Libre durante el Cocktail. Precio: 3€ por Persona**



cocktail 2

(duración 1 hora y cuarto)

Compuesto de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces

(cada 5 personas)

Tabla de Quesos con Fruta Natural y Frutos Secos

(cada 5 personas)

Canapé de Bacalao

(1 unidad por persona)

Puntas de Espárragos Trigueros Empanadas

(1 unidad por persona)

Chupito de Salmorejo

(1 unidad por persona)

Gambas Empanadas en Brocheta

(1 unidad por persona)

Hojaldritos Variados (Atún, Chistorra y Queso)

(1 unidad por persona)

Brochetitas de Queso y Tomate Cherry

(1 unidad por persona)

Cucharita de Mejillones en Vinagreta

(1 unidad por persona)

~

**Tinto de Rioja, Rosado de Navarra, Blanco de Rueda, Zumos Variados,
Jerez, Refrescos, Cervezas**

(2 bebidas por persona)

Precio23,75 €

***Opcional: Barra Libre durante el Cocktail. Precio: 3,25 € por
Persona**



cocktail 3

(duración 1 hora y media)

Compuesto de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces

(cada 5 personas)

Tabla de Quesos con Fruta Natural y Frutos Secos

(cada 5 personas)

Canapé de Anchoas

(1 unidad por persona)

Chupito de Melón al Oporto

(1 unidad por persona)

Tartaletas de Gulas y Gambas

(1 unidad por persona)

Taquitos de Tortilla Española

(1 unidad por persona)

Empanada de Atún

(1 unidad por persona)

Mini Croquetas de Jamón y Bacalao

(1 unidad por persona)

Brochetas de Piña y Pollo al Curry

(1 unidad por persona)

Brocheta de Bienmesabe

(cada 5 personas)

Cucharita de Ceviche

(2 bebidas por persona)

~

**Tinto de Rioja, Rosado de Navarra, Blanco de Rueda, Zumos Variados,
Jerez, Refrescos, Cervezas**

(barra libre durante la duración del cocktail)

Precio26,75 €

***Opcional: Barra Libre durante el Cocktail. Precio: 3,50 € por
Persona**



cocktail 4

(duración 1 hora y tres cuartos)

Compuesto de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces

(cada 5 personas)

Lomo Ibérico con Picos Andaluces

(cada 5 personas)

Brochetas de Salmón y Aceituna

(1 unidad por persona)

Canapés Variados de Salmón y Anchoas

(1 unidad por persona)

Tacos de Tortilla Española

(1 unidad por persona)

Foie con Cebolla Caramelizada sobre Pan Melva

(1 unidad por persona)

Cucharita de Salpicón de Marisco

(1 unidad por persona)

Empanada de Vieiras

(1 unidad por persona)

Tartaletas de Espinacas, Pasas y Piñones

(1 unidad por persona)

Croquetas de Gambas

(1 unidad por persona)

Hojaldre de Verduras Naturales

(1 unidad por persona)

Brocheta de Pollo al Curry

(1 unidad por persona)

Pastelería Variada

(1 unidad por persona)

~

Refrescos, Cervezas, Vinos Españoles

(2 bebidas por persona)

Precio 29,80 €

***Opcional: Barra Libre durante el Cocktail. Precio: 3,75 € por Persona**



cocktail 5

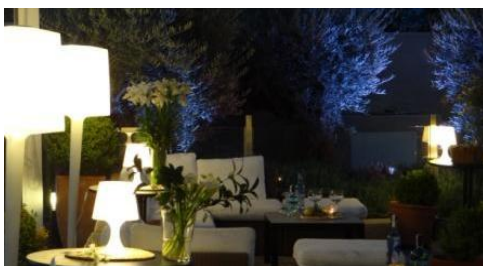
(duración 2 horas)

Compuesto de

- Jamón Ibérico con Picos Andaluces** *(cada 5 personas)*
- Tabla de Quesos con Fruta Natural y Frutos Secos** *(cada 5 personas)*
- Brochetas de Salmón y Aceituna** *(1 unidad por persona)*
- Mini Pinchos Variados de Queso de Cabra y Cebolla Confitada** *(1 unidad por persona)*
- Brocheta de Langostino con Piña** *(1 unidad por persona)*
- Puntas de Espárragos Trigueros Empanadas** *(1 unidad por persona)*
- Chupito de Melón** *(1 unidad por persona)*
- Caramelo de Morcilla** *(1 unidad por persona)*
- Tortilla de Patata** *(cada 5 personas)*
- Setitas Empanadas con Cereales y All-i-Oli** *(1 unidad por persona)*
- Cucharita de Ceviche** *(1 unidad por persona)*
- Canapés de Pinchos con Ventresca** *(1 unidad por persona)*
- Gambas Empanadas en Brocheta** *(1 unidad por persona)*
- Brochetita de Pollo con Manzana Caramelizada y Jalea de Oporto** *(1 unidad por persona)*
- Mini Croquetas de Jamón** *(1 unidad por persona)*
- Pastelería Fina Variada**
(2 unidades por persona)
- ~
- Tinto de Rioja, Rosado de Navarra, Blanco de Rueda, Zumos Variados, Jerez, Refrescos, Cervezas**
(2 bebidas por persona)

Precio **33,45 €**

*Opcional: Barra Libre durante el Cocktail. Precio: 4€ por Persona



cocktail 6

(duración 2 horas y cuarto)

Compuesta de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces *(cada 5 personas)*

Tabla de Quesos con Fruta Natural y Frutos Secos *(cada 5 personas)*

Caramelos de Foie y Manzana con Reducción de Moscatel *(1 unidad por persona)*

Tempura de Langostinos *(1 unidad por persona)*

Cucharita de Pisto con Huevo *(1 unidad por persona)*

Dátiles con Bacon *(1 unidad por persona)*

Canapé de Salmón *(1 unidad por persona)*

Cucharilla de Tartar de Atún *(1 unidad por persona)*

Tartaleta de Guacamole con Gambas *(1 unidad por persona)*

Brochetita de Pollo al Curry *(1 unidad por persona)*

Mini Crêpes de Puerros y Gambas *(1 unidad por persona)*

Brochetas de Ternera con Pimientos *(1 unidad por persona)*

Cecina de León al Aceite de Oliva en Pan Grissini *(cada 5 personas)*

Caramelo de Morcilla *(1 unidad por persona)*

Carpaccio de Solomillo y Foie *(1 unidad por persona)*

~
Paella de Verduras

Paella de Arroz Abanda

(1 mini ración por persona)

~
Mini Canutillos de Rellenos (Arroz con Leche, Nata o Crema) *(1 unidad por persona)*

~
Tinto de Rioja, Rosado de Navarra, Blanco de Rueda, Zumos Variados, Jerez, Refrescos, Cervezas

(2 bebidas por persona)

Precio **36,25 €**

*Opcional: Barra Libre durante el Cocktail. Precio: 4,25€ por Persona



Cocktail Todo Incluido A (duración 2,5 horas)

Los Entrantes (en la variedad está el gusto)

- Tartaleta de Foie y Mango (1 unidad por persona)
- Mini Voul-Au-Vent Relleno de Crema de Salmón (1 unidad por persona)
- Chupito de Crema de Zanahoria (1 unidad por persona)
- Crêpes de Queso Suave con Espinacas (1 unidad por persona)
- Pincho de Chistorra, Patata y Pimiento de Guernica (1 unidad por persona)
- Mini Croquetas de Jamón (1 unidad por persona)
- Cucharita de Tartar de Atún (1 unidad por persona)

La Verdura: Pimientos con Ventresca sobre Pan Tostado

El Marisco: Zamburiñas al Vino Albariño

La Estación Buffet: Jamón Asado al Corte a Cuchillo y Tenedor Servido en Pan de Baguette

El Arroz: Cazuelita de Rissotto de Setas y Queso

Sorbete: Sorbete de Mojito

La Carne: Brocheta de Pollo con Pimientos Rojos

A La Parrilla: Mini Hamburguesas de Bacón y Queso

El Pescado: Dados de Merluza Crujiente

Nuestros Postres: - Mini Tarta de Brownie con Chocolate
- Vasitos de Tiramisú

Barra Libre de: Tinto de Rioja, Rosado de Navarra, Blanco de Rueda, Zumos Variados, Jerez, Refrescos, Cervezas.

Café y Cava

Recena: Sandwiches, Medias Noches y Hojaldritos Variados

Incluye: - 2 horas de Discoteca con DJ

- 2 horas de Barra Libre

- Centros de Mesa de Liliun Blanca/ Espejo y Velas
(Paquete Mínimo para 50 Personas)

Precio 68,00 €

Cocktail Todo Incluido B
(duración 2,5 horas)



Los Entrantes (en la variedad está el gusto)

- Tartaleta de Gulas y Gambas (1 unidad por persona)
- Mini Voul-Au-Vent Relleno de Crema de Trigueros (1 unidad por persona)
- Chupito de Melón (1 unidad por persona)
- Crêpes de Salmón y Queso Suave (1 unidad por persona)
- Caramelo de Morcilla (1 unidad por persona)
- Mini Croquetas de Jamón (1 unidad por persona)
- Cucharita de Pisto con Huevo Hilado (1 unidad por persona)

La Verdura: Palitos de Zanahoria con Hummus

El Marisco: Langostinos con Piña y Salsa Cocktail

El Ave: Muslitos de Codorniz Fritos al Ajillo

El Arroz: Arroz Señoret y Arroz Negro (Servido a la Vista del Cliente)

Sorbete: Sorbete de Mandarina

La Carne: Dados de Pollo Crujientes con Cereales

A La Parrilla: Brocheta de Solomillo con Pimientos Fritos

La Estación Buffet:

El Pescado: Buffets de Pescado a la Sal con Nuestro Servicio a la Vista en Mini Raciones

Nuestros Postres: - Tarta Nupcial de Tres Chocolates (Mini Ración)
- Brocheta de Trío de Frutas

Barra Libre de: Tinto de Rioja, Rosado de Navarra, Blanco de Rueda, Zumos Variados, Jerez, Refrescos, Cervezas.

Café y Cava

Recena: Sandwiches, Medias Noches y Hojaldritos Variados

Incluye: - 2 horas de Discoteca con DJ

- 2 horas de Barra Libre

- Centros de Mesa de Liliium Blanco/ Espejo y Velas
(Paquete Mínimo para 50 Personas)

Precio73,50 €

elige a tu gusto

Tartaletas

& Foie y Mango.....	1,00 € unidad
& Txasca de Cangrejo.....	1,00 € unidad
& Ensaladilla Rusa.....	1,00 € unidad
& Gulas y Gambas al Ajillo.....	1,25 € unidad
& Espinacas, Pasas y Piñones.....	1,00 € unidad
& Aguacate y Tartar de Salmón.....	1,25 € unidad
& Morcilla de Verduritas.....	1,00 € unidad

Canapés

& Ahumados (Anchoas, Salmón, Bacalao, Trucha).....	0,75 € unidad
& Espárrago Blanco y Triguero sobre Mahonesa.....	0,75 € unidad
& Ventresca con Pimientos de Piquillo.....	0,75 € unidad
& Jamón York y Queso.....	0,75 € unidad

Mini Crêppes

& Tartar de Salmón en Crema.....	1,00 € unidad
& Espinacas con Queso de Cabra.....	1,00 € unidad
& Crema de Puerros y Gambas.....	1,00 € unidad



Brochetas

& Brocheta de Tomate Cherry y Queso.....	0,75 € unidad
& Gamba Empanada en Brocheta	1,50 € unidad
& Brocheta Viet (Pollo con Salsa de Soja)	1,50 € unidad
& Brocheta Jamón York y Queso Fresco con Piña ...	1,50 € unidad
& Brocheta de Pollo al Curry y Piña.....	1,50 € unidad
& Brocheta de Sepia al Ajo-Perejil	1,50 € unidad
& Brocheta de Salmón y Aceituna	1,50 € unidad
& Brocheta de Langostino y Piña	1,50 € unidad
& Brocheta de Ternera con Pimientos	1,75 € unidad
& Brocheta de Bienmesabe Andaluza	1,75 € unidad
& Matrimonio de Anchoa, Boquerón y Aceituna.....	1,75 € unidad
& Jamón Ibérico con Tomaca.....	3,40 € unidad

Pinchos

& Mini Pincho Cangrejo	1,80 € unidad
& Mini Pincho Salmón con Queso Suave	1,80 € unidad
& Mini Pincho Sobrasada con Brie.....	1,80 € unidad
& Mini Pincho Tortilla con Pimiento.....	1,80 € unidad
& Mini Pincho Asadillo con Ventresca	1,80 € unidad
& Mini Pincho Duo de Jamón	1,80 € unidad
& Mini Pincho Gulas con Gambas y All-i-Olli.....	1,80 € unidad
& Mini Pincho Queso Azul con Nueces	1,80 € unidad
& Mini Pincho Pulpo a la Gallega	2,50 € unidad
& Mini Pincho de Roast Beef con Parmesano.....	1,80 € unidad
& Mini Pincho de Paleta Ibérica	1,80 € unidad



Croissant Rellenos (pequeños) de...

& Vegetal	1,25 €
& Jamón York y Queso.....	1,25 €
& Cangrejo	1,25 €
& Guacamole con Gambas	1,25 €

Cucharitas

& Pulpo en Vinagreta o Gallega.....	1,25 € unidad
& Tarta de Ahumados.....	1,25 € unidad
& Salpicón de Marisco.....	1,25 € unidad
& Mejillones en Salsa Rosa.....	1,25 € unidad
& Pisto con Huevo de Codorniz	1,75 € unidad

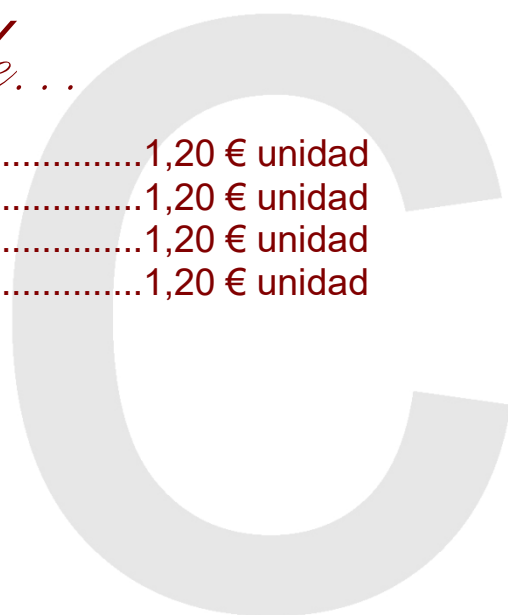
Mini Sandwiches Rellenos

de...

- & Triángulo de Atún con Tomate1,20 € unidad
- & Triángulo de Jamón York y Queso1,20 € unidad
- & Triángulo de Jamón Dulce y Queso1,20 € unidad
- & Triángulo de Pavo y Vegetal.....1,20 € unidad
- & Triángulo de Roquefort y Nueces1,20 € unidad
- & Triángulo de Salmón Ahumado con Crema de Queso1,20 €

Chupitos de...

- & Salmorejo1,20 € unidad
- & Crema de Melón.....1,20 € unidad
- & Gazpacho de Fresa.....1,20 € unidad
- & Vichysoisse1,20 € unidad





Baguetinas con...

& Ibéricos	2,35 € unidad
& Queso manchego	2,00 € unidad
& Tortilla de Patatas	2,00 € unidad
& Crema de atún con Anchoas	2,00 € unidad
& Roquefort con tomate natural	2,00 € unidad
& Queso con Membrillo	2,00 € unidad
& Mini Hamburguesa	2.50 € unidad

Raciones

& Mini Ración de Arroz Abanda	3,50 € unidad
& Mini Ración de Rissotto de Boletus	3,50 € unidad
& Empanadas Variadas (Atún, Carne, Vieiras, etc...)(20 raciones)	30,00 €
& Cazón en Bienmesabe (cada 5 personas)	10,00 €
& Tabla de Quesos Variados con Fruta Natural y Frutos & Secos.....	18,00 €
& Surtido de Ibéricos (Jamón, Queso, Lomo).....	24,00 €
& Jamón Ibérico con picos Andaluces	21,00 €
& Lomo Ibérico con Picos Andaluces	20,00 €
& Cecina de León con Almendras Fritas	18,00 €
& Queso Manchego con Picos Andaluces (cada 4 personas)	15,00 €
& Tortilla de Patata	13,00 € unidad
& Gambas Orly (20 unidades)	25,00 € ración



Nuestras Bandejas...

& Mini Croquetas (Bandeja de 20 unidades)	10,00 €
& Calamares (Bandeja de 12 unidades).....	11,00 €
& Dátiles con Bacon (Bandeja de 20 unidades)	10,00 €
& Salchichas con Bacon (Bandeja de 20 unidades).....	10,00 €
& Buñuelos (Bandeja de 20 unidades)	10,00 €
& Hojaldritos o saladitos (Bandeja 20 unidades)	9,00 €
& Empanadillas Variadas (Bandeja de 20 unidades)	10,00 €

Postres y Bodega

& Fuentes de Chocolate c/ 2 Brochetas de Frutas..	5,00 € por pax
& Tartas Caseras (1 unidad 10 raciones).....	25,00 €
& Pastelitos Variados kg (Bandeja 20 uds.).....	28,00 €
& Refrescos	2,00 €/ ud
& Botella de Vino (Blanco, Rosado, Tinto)	15,00 €/ ud

elabora a tu gusto

Algo Dulce

& Petit Croissant, Mini Palmeras, Mini Napolitanas	0,60 unidad
& Churros	0,35 unidad
& Donuts	1,25 unidad
& Brownie, Plum Cake.....	0,30 unidad
& Pastas de Té	0,25 unidad
& Tejas Almendradas	0,15 unidad

Ligero

& Mini Brochetas de Frutas	1,50 unidad
& Vasito de Macedonia.....	2,50 unidad
& Vasito de Yogourt Natural con Cereales	2,60 unidad

Sorbetes

& Sorbete de Mandarina	2,50 unidad
& Sorbete de Manzana Verde	2,50 unidad
& Sorbete de Mojito	2,50 unidad
& Sorbete de Limón	2,50 unidad

Completa tus menús con

~ Servicio de agua, naranjada y limonada en recepción de invitados..... 1,50 €/ persona

& Maestro Jamonero con cortador de Ibérico..... 6,00 € / persona
& Maestro Pulpero c/ Servicio a la Vista de los Invitados..... 6,00 € / persona
& Estación de Steak Tartare..... 6,00 € / persona
& Estación de Arroces..... 4,50 € / persona
& Estación de Sushi 6,00 € / persona
& Estación de Quesos..... 4,50 € / persona
& Estación de Pescados a la Sal 6,00 € / persona
& Córner de Cervezas Variadas(hasta 4 marcas diferentes).....3,50 € / persona
& Córner de Vinos Tintos ó Blancos (hasta 4 marcas diferentes).....3,50 € / persona
& Córner de Coctelería Variada.....3,50 € / persona

~ Algo Dulce:

& Helados Variados..... 1,50 € / persona
& Brocheta de Frutas.....1,50 € / persona
& Cucharitas de Arroz con Leche.....1,50 € / persona
& Fuentes de Chocolate (con dos brochetas de frutas)..... 5,00 € / persona

~ Entre plato y plato:

& Sorbetes (limón al cava, mojito, mandarina, manzana verde)..... 2,50 € / persona

~ En la Merienda o Recena:

& Mini Hamburguesas (2 piezas)..... 5,00 € / persona

Lista de Servicios

(todos los servicios deben ser contratados con la suficiente antelación no admitiéndose contrataciones en el mismo día de la celebración)

Ceremonias Civiles:

- Oficiante175,00 €
- Alquiler de Alfombra35,00 €
- Equipo de Música y Micros85,00 €
- Prendidos Sillas 3,75 €/ unidad
- Montaje (mesa de ceremonia y sillas)0,00 €

- Decoración Especial Traída por los novios 25,00 €/hora de colocación
- Orquesta en Directo / 2:00 horas600,00 €
- Horas Adicionales de Orquesta180,00 € /hora
- Alquiler de Equipo de Música 3:00 horas 200,00 €
- Horas Adicionales de Discoteca con DJ150,00 €/hora
- Grupo de Jazz (amenización) 375,00 €/hora
- Proyector 25,00 €
- Minutas Personalizadas1,25 €/unidad
- Fracción Adicional (15 min.) de Cocktail2,50 €/persona
- Barra Libre 2 horas (bebidas no Premium)14,50 €/persona
- Hora Adicional Barra Libre
con Recuento (bebidas no Premium)..... 7,50€/persona y hora
- Barra de Mojito con Coctelera (1 hora) 2,00 €/persona
- Barra de Gin Tonics ó Premiums3,00 €/consumición
- Botellas Alcohólicas no Premium (15 refrescos incluidos)80,00 €
- Copas por Tickets (bebidas no Premium) 6,50 €
- Otras Consumiciones por Ticktes (bebidas no Premium)3,00 €
- Chuches por Persona1,25 €
- Carrito para Montaje de Candy Bar50,00 €
- Magia y Animación en Exclusiva (desde) 200,00€
- Monitores Infantiles..... 25,00 €/ por hora de monitor
- Servicio de Autocares (consultar precio y condiciones)

Condiciones Específicas

- Estos menús no incluyen bebidas, comidas o servicios no especificados.
- Horario Máximo de ocupación de los salones y/ó terrazas es hasta las 19:00 h. en turno de comidas. Para ampliaciones de horario consultar previamente como contratación extra.

Condiciones Generales

La contratación de la reserva implica la aceptación de las siguientes condiciones:

Primera: La celebración se contratará para un número de comensales con carácter de mínimo abonable con un error permisible en el mismo de un 10%, todo ello conforme al Menú elegido que se anexará a la citada reserva.

Segunda: El cliente se compromete a hacer efectivo el importe total de la prestación de la siguiente forma:

- 200,00 € a la firma de este compromiso, en concepto de señal de fecha del evento.
- Un 25% a la confirmación del número de comensales o entrega de las listas. (Diez días antes del evento)
- El resto se abonará el mismo día del evento.

Tercera: La señal se perderá en caso de cancelación de la reserva por causa no imputable al restaurante.

Cuarta: Puntualidad. Es preciso respetar el horario contratado para conseguir que el servicio se desarrolle con normalidad. Por todo ello se exige la llegada de todos los asistentes en el horario contratado con una flexibilidad máxima de 30 minutos.

Quinta: Pan, Una Bebida El servicio contratado comprende exclusivamente los productos y servicios expresamente recogidos en la reserva y durante el servicio contratado. Las consumiciones que los clientes o invitados hagan antes o después del evento serán facturadas conforme a tarifas generales del restaurante.

Sexta: Los elementos y demás objetos propiedad de los clientes que deseen incorporar a su celebración (tales como decoraciones, libros de firmas, aparatos electrónicos, etc.) serán de la entera responsabilidad de los clientes, no pudiéndose responsabilizar el restaurante de su seguridad al ser un establecimiento de pública concurrencia y no constituir la reserva un contrato de depósito o custodia. El restaurante, como deferencia a sus clientes, pondrá toda la diligencia que pueda en el cuidado de las mismas, sin que por ello pueda responsabilizarse de cualquier contingencia que pueda afectarles. Finalizado el evento el cliente deberá retirar todas sus pertenencias inmediatamente; si no lo hace así, solo se podrán guardar dos días siendo de aplicación a las mismas lo anteriormente expuesto.

Séptima: No existe ninguna exclusividad respecto a ningún servicio que no sean los relacionados con los propios de la actividad de restauración. Es decir, fotógrafos, músicos, DJ, oficiantes de ceremonias, etc. son de libre disposición por el cliente, pero el restaurante debe ser conocedor con la suficiente antelación de aquellos servicios externos contratados al mismo y que vayan a desarrollar sus actividades en las instalaciones. El desarrollo de sus actividades será de entera responsabilidad de los clientes.

Octava: La utilización de las instalaciones del restaurante deberá hacerse siguiendo las instrucciones de seguridad del personal del restaurante. Los desperfectos y daños que se originen como consecuencia de un uso indebido de las instalaciones podrán ser reclamados a los responsables.

Novena: Utilización del aparcamiento. La utilización del aparcamiento del restaurante es gratuita y exclusiva para clientes del restaurante. No supone, por tanto, contrato de depósito o custodia de los vehículos. El restaurante no puede hacerse responsable de los daños que pueda sufrir el vehículo. Se ruega no dejen objetos de valor en el interior de los mismos para evitar robos de los que el restaurante no puede responder.

Décima: Los videos u otro material que los clientes deseen exhibir durante sus celebraciones deberá ser probado en el restaurante con la debida antelación para evitar posibles errores en su reproducción. Terceras personas que intervengan en la celebración, deberán ser autorizados expresamente al menos por uno de los contratantes.

Undécima: El restaurante se reserva el derecho de admisión para aquellos asistentes que no cumplan con las normas del restaurante, presenten síntomas de embriaguez, inicien o participen en peleas o tengan conductas irrespetuosas contra cualquier persona en el establecimiento.

Duodécima: Se prohíbe, por cuestiones de seguridad e higiene, consumir en el establecimiento alimentos o bebidas externos al restaurante.

Decimotercera: Si usted o alguno de sus asistentes padece algún tipo de alergia o intolerancia, tiene a su disposición un registro de información de alérgenos presentes en cada plato. Solicítelo siempre que lo desee.

Decimocuarta: Es necesario informar con la debida antelación sobre posibles alergias, intolerancias o dietas especiales para preparar alternativas adecuadas a dichos asistentes.

Decimoquinta: Los productos del restaurante son para el consumo dentro del establecimiento y durante el servicio contratado, no pudiéndose sacar del restaurante.

Decimosexta: Los menores que accedan al establecimiento deben hacerlo siempre en la compañía y bajo la tutela de un adulto autorizado, siendo responsabilidad del cliente el control de sus movimientos y actos por las instalaciones del restaurante.

Muchas gracias por su colaboración, imprescindible para que todas las celebraciones sean un éxito